

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Алексеевич

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 10.06.2026 14:08:20

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю

ПМ.02 «Обслуживание потребителей за
барной стойкой, буфетом с приготовлением
смешанных напитков и простых закусок»

Профессия

43.01.01

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2026

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Разработчик: Магомедова Яна Владимировна преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
МДК.02.02 «Оборудование бара, буфета»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
УП.02.01	Дифференцированный зачет	
ПП.02.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 2.1.	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
ПК 2.2.	Обслуживать потребителей бара, буфета.
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции.
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.

ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 2.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 4.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии оценки

МДК.02.01 «Организация и технология обслуживания в барах, буфетах»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация и характеристика баров.

1. Типы и классы баров.
2. Планировочные решения баров, буфетов.
3. Стили интерьера.
4. Бары на круизных лайнерах.
5. Клубы, их виды.

Тема 2. Виды услуг, принципы размещения сети предприятий.

1. Структура управления баром, буфетом.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.

Тема 3. Производственные помещения, их характеристика и оборудование.

1. Торговые помещения, их характеристика и оборудование.
2. Организация снабжения баров.

Тема 4. Барная посуда.

1. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).
2. Инвентарь и аксессуары бара.
3. Мерная посуда (джигер, мерный стакан).
4. Международные единицы измерения жидкостей.

Тема 5. Оборудование баров.

1. Оборудование баров, буфетов.
2. Меню бара, буфета.
3. Порядок расположения блюд и закусок с учетом последовательности их подачи.
4. Фирменные блюда в меню.
5. Прейскурант. Назначение и содержание прейскуранта.
6. Последовательность размещения вино-водочных изделий, напитков, кондитерских и табачных изделий.

Тема 6. Карты баров разных стран.

1. Карта вин. Карта коктейлей.
2. Сигарные карты.
3. Оформление карт вин, коктейлей и сигарных карт.
4. Особенности составления карты баров разных стран.

Тема 7. Барная стойка.

1. Модули передней линии.
2. Модули задней линии.

Тема 8. Оформление барной стойки.

1. Правила и последовательность подготовки бара и буфета к обслуживанию.
2. Требования к организации рабочего места бармена.

Тема 9. Подготовка оборудования и бара к работе.

1. Проверка исправности электрооборудования.

- 2.Правила расположения посуды и инвентаря за стойкой бара.
- 3.Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета.
- 4.Культура оформления и дизайн столов.

Тема 10. Личная подготовка бармена к работе.

- 1.Значение личной гигиены.
- 2.Основные требования к форменной одежде, обуви.

Тема 11. Обслуживание потребителей.

- 1.Встреча гостей бара, прием заказа, рекомендация напитков и продукции бара, буфета.
- 2.Рекомендация закусок к выбранным напитка.

Тема 12. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков.

- 1.Ассортимент и характеристика алкогольных и безалкогольных напитков импортного и отечественного производства

Тема 13. Виды и методы обслуживания в баре, буфете.

- 1.Приёмы работы бармена за барной стойкой.
- 2.Правила и техника отпуска прохладительных и алкогольных напитков за барной стойкой.

Тема 14. Лёд его назначение и виды.

- 1.Лёд фраппе.
- 2.Лёд мист.
- 3.Декоративный лёд.

Тема 15. Техника откупоривания бутылок и розлива напитков.

- 1.Откупоривание бутылок с винной пробкой.
- 2.Использование штопора.
- 3.Правила откупоривания шампанского.

Тема 16. Специфика подачи.

- 1.Транширование блюд.
- 2.Фламбирование блюд.
- 3.Температура подачи вино-водочных изделий.
- 4.Сервис табачных изделий.
- 5.Правила культуры обслуживания.

Тема 17. Понятие предпринимательства.

- 1.Современные формы предпринимательской деятельности в России (индивидуальный предприниматель хозяйственные товарищества и общества, акционерные общества, унитарные предприятия и др.).

Тема 18. Специальные формы обслуживания.

- 1.Виды обслуживания: «Шведский стол», «Репинский стол».
- 2.Дегустация блюд и вин.
- 3.Презентация вин и национальных блюд.

Тема 19. Обслуживание форумов, семинаров, конференций.

1.Расчеты при специальных видах обслуживания.

Тема 20. Ознакомление со стилями техники работы бармена.

1.Флейринг.

2.Спидмиксинг.

3.Быстрое смешивание.

Тема21. Обслуживание банкетов и приемов.

1.Общие правила обслуживания банкетов и приемов.

2.Виды банкетов.

3.Банкет-прием.

Тема 22. Правила обслуживания банкета за столом.

1.Аперитив и время его подачи.

2.Подача кофе.

Тема 23. Обслуживание приемов.

1.Фуршет, коктейль, буфет-бар. Их назначение и особенности.

2.Прием заказа. Подготовка к проведению приема и обслуживание приема.

3.Кейтеринг – одна из форм обслуживания банкета.

4.Корпоративные вечеринки. Особенности организации обслуживания.

5.Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена с гостями.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

1) полноту и правильность ответа;

2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Типы и классы баров.
2. Права и обязанности работников бара, буфета.
3. Инвентарь и аксессуары бара.
4. Меню бара, буфета.

2 вариант.

1. Планировочные решения баров, буфетов.
2. Организация снабжения баров.
3. Шейкеры, их виды (бостонский, стандартный).
4. Оборудование баров, буфетов.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если

допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

МДК.02.02 Оборудование бара, буфета

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация машин, применяемых на предприятиях общественного питания.

1. Режущее оборудование.
2. Машины для взбивания коктейлей.
3. Жаро-варочное оборудование.
4. Посудомоечные машины.

Тема 2. Режущее оборудование.

1. Машина для нарезки гастрономических продуктов.
2. Устройство и безопасная эксплуатация хлеборезок.

Тема 3. Машины для взбивания коктейлей.

1. Характеристика сменных взбивателей.
2. Устройство и безопасная эксплуатация взбивальных машин.
3. Планетарные миксеры

Тема 4. Жарочно-варочное оборудование.

1. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.
2. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.
3. Правила эксплуатации и безопасности труда при работе с плитами.
4. Устройство, правила эксплуатации и безопасность труда при работе с электрическим грилем
5. Электрическая сосисковарка: устройство и безопасная эксплуатация.

Тема 5. Вспомогательное оборудование.

1. Электромармиты: назначение, классификация, безопасная эксплуатация.
2. Устройство и безопасная эксплуатация электрокипятильников.

Тема 6. Посудомоечные машины.

1. Устройство малогабаритных посудомоечных машин
2. Безопасная эксплуатация малогабаритных посудомоечных машин.

Тема 7. Весоизмерительное оборудование.

1. Характеристика весоизмерительной техники.
2. Правила взвешивания.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Режущее оборудование.
2. Характеристика сменных взбивателей.
3. Устройство и правила эксплуатации кофеварок.

2 вариант.

1. Машины для взбивания коктейлей.
2. Планетарные миксеры
3. Малогабаритные электрические плиты для баров и буфетов.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

МДК.02.03 «Технология приготовления смешанных напитков и коктейлей»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Характеристика ассортимента напитков бара, буфета.

1. Крепкие алкогольные напитки: водка, арак, горькие настойки, джин, виски, ром, кашаса, мецкаль, текила, коньяк, бренди, арманьяк, ликер.
2. Отличительные характеристики крепких алкогольных напитков.
3. Торговые марки крепкого алкоголя и особенности подачи

Тема 2. Классификация смешанных напитков.

1. по содержанию алкоголя,
2. по объему, по назначению,
3. по технологии приготовления и использования специфических компонентов,
4. по способу подачи.

Тема 3. Формула построения смешанного напитка (коктейля).

4. Характеристика базы построения смешанного напитка по содержанию алкоголя, сахара.
5. Основные алкогольные напитки, используемые в роли базы при приготовлении коктейлей

Тема 4. Назначение наполнителя в коктейле.

1. Смягчающе-сглаживающие компоненты, используемые в изготовлении коктейлей.
2. Назначение вкусо-ароматических компонентов (сладкие, сладко-ароматические, горько-ароматические).
3. Назначение наполнителя в коктейле.
4. Характеристики алкогольных и безалкогольных наполнителей.
5. Основные алкогольные и безалкогольные напитки, используемые как наполнители в изготовлении коктейлей.
6. Сопутствующие компоненты, участвующие в изготовлении коктейлей.

Тема 5. Методы приготовления коктейлей и смешанных напитков.

1. Билд, стир, шейк, стир энд стрейн, шейк энд стрейн, бленд.

Тема 6. Оформление коктейлей и смешанных напитков.

1. Лед, применяемый в приготовлении коктейлей и смешанных напитков.

Тема 7. Основные технологии приготовления смешанных напитков.

1. Технология приготовления безалкогольных коктейлей: аперитивы и освежающие напитки, флиппы и физы, молочные напитки, щербеты

Тема 8. Технология приготовления коротких и средних алкогольных коктейлей.

1. Технология приготовления коктейлей типа сауэр.

Тема 9. Технология приготовления длинных смешанных напитков.

1. Эг-ноги, флиппы, физы, дейзи, смеси, хейболы, колинзы, кулеры, рикки, швепесс.

Тема 10. Технология приготовления молочных коктейлей.

1. Смешивания безалкогольных коктейлей.
2. Приготовление и оформление коктейлей с молоком, сливками, яйцом

Тема 11. Приготовление горячих напитков (чая, кофе).

1. Технология приготовления и методы подачи горячих напитков: чая, кофе, какао, шоколада.

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

1 вариант.

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Этапы организации обслуживания.
3. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.

2 вариант.

1. Характеристика торговых и производственных помещений.
2. Характеристика столовых приборов.
3. Общие правила сервировки стола.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень

ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если 90-100% правильных ответов.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если 80-89% правильных ответов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если 70-79% правильных ответов.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если 69% и менее правильных ответов.

Фонд тестовый заданий

1. Бармен для предприятия - прежде всего:

- а) Официант
- б) Продавец
- в) Менеджер

2. К основным обязанностям бармена относится:

- а) Предотвращение потерь или хищений
- б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам
- в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря

3. Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:

- а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования
- б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин
- в) Оба ответа верны

4. Основной продукт, продаваемый в баре:

- а) Вино
- б) Коктейли
- в) Закуски

5. Профессия бармена имеет следующие разряды:

- а) 4-5
- б) 1-3
- в) 2-4

6. Что такое договор на воспроизведение музыки?

- а) документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией
- б) сведения о продавце или исполнителе услуг
- в) Договор на оказание услуг

7. Какие документы должен представить работник для получения мед книжки:

- а) заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт
- б) банковскую карту;
- в) снилс, инн

8. Что осуществляет система R-Keeper?

- а) полный цикл расчетно-учётных операций
- б) Только выдачу чека
- в) Только приход продуктов

9. устройство, состоящее электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма:

- а) машина
- б) цепная передача
- в) станина
- г) электропривод и приводной механизм

10. место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП:

- а) бытовые холодильники
- б) охлаждаемые витрины
- в) специальные камеры
- г) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.

11. в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов?

- а) вал
- б) рабочий орган машины
- в) электропривод
- г) корпус машины

12. каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального

привода электродвигатель издаёт гудение?

- а) при необходимости долить смазку
- б) смазать горловину привода
- в) проверить уровень смазки
- г) прочистить привод

13. Какое оборудование используют для получения льда?

- а) Ледогенераторы
- б) в специальном шкафу
- в) в холодильном шкафу
- г) сбором снега

14. Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется:

- а) Коньяк
- б) Джин
- в) Текила

15. Подогретое вино со специями называется:

- а) Пунш
- б) Глинтвейн
- в) Грог

16. Не является маркой шампанского:

- а) Krug
- б) Moët & Chandon
- в) Frangelico

17. Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре:

- а) От -5 до 25 градусов
- б) От 10 до 20 градусов
- в) От -2 до 8 градусов

18. Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»:

- а) Сухие игристые вина
- б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка
- в) Марка виски

19. По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют:

- а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые
- б) Белые, красные

в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые

20. Что означают буквы ХО на этикетке коньяка:

- а) 5-7 лет
- б) 3-5 лет
- в) 15-20 лет
- г) 25-40 лет

21. Не является крепленным вином:

- а) Портвейн
- б) Марсала
- в) Мадера
- г) Бенедиктин

22. В переводе с французского «cruchon» означает:

- а) кувшинчик
- б) графинчик
- в) боуль
- г) братина.

23. Традиционным рождественским напитком в старину считался:

- а) глинтвейн
- б) грог
- в) пунш
- г) крюшон.

24. Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's?

- а) Не буду смешивать
- б) В стакане хайболл
- в) В шейкере
- г) Стир анд стрэйн

Ключи к вопросам по темам фонда оценочных средств

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Бармен для предприятия - прежде всего: а) Официант б) Продавец в) Менеджер	в
2.	ОК 2	К основным обязанностям бармена относится: а) Предотвращение потерь или хищений б) Проведение занятий по подготовке персонала с целью его соответствия требуемым стандартам в) Обеспечение надлежащего санитарного состояния зала бара, подсобного помещения, торгово-технологического оборудования и инвентаря	в
3.	ОК 3	Согласно должностной инструкции бармен несет ответственность за:	в

		а) Сохранность платежных документов, а также товаров, посуды, инвентаря и оборудования б) Отпуск блюд, напитков и др. с применения контрольно-кассовых машин в) Оба ответа верны	
4.	ОК 4	Основной продукт, продаваемый в баре: а) Вино б) Коктейли в) Закуски	б
5.	ОК 5	Профессия бармена имеет следующие разряды: а) 4-5 б) 1-3 в) 2-4	а
6.	ПК 2.4.	Что такое договор на воспроизведение музыки? а) документ, в котором правообладатель говорит, что он разрешает делать с композицией б) сведения о продавце или исполнителе услуг в) Договор на оказание услуг	а
7.	ПК 2.4.	Какие документы должен представить работник для получения мед книжки: а) заявление на выдачу личной медицинской книжки; паспорт б) банковскую карту; в) снилс, инн	а
8.	ПК 2.6.	Что осуществляет система R-Keeper? а) полный цикл расчетно-учётных операций б) Только выдачу чека в) Только приход продуктов	а
9.	ОК 1	устройство, состоящее электродвигателя и передаточного механизма и предназначенное для приведения в действие исполнительного механизма: а) машина б) цепная передача в) станина г) электропривод и приводной механизм	г
10.	ОК 4	место хранения скоропортящихся продуктов на ПОП: а) бытовые холодильники б) охлаждаемые витрины в) специальные камеры г) холодильное торговое оборудование: холодильные камеры, холодильные шкафы, охлаждаемые витрины и прилавки.	г
11.	ОК 4	в каком из рабочих узлов машины происходит непосредственная обработка продуктов? а) вал б) рабочий орган машины в) электропривод г) корпус машины	б
12.	ОК 6	каковы ваши действия, если в процессе эксплуатации универсального привода электродвигатель издаёт гудение? а) при необходимости долить смазку б) смазать горловину привода в) проверить уровень смазки г) прочистить привод	а
13.	ПК 2.7.	Какое оборудование используют для получения льда? а) Ледогенераторы б) в специальном шкафу в) в холодильном шкафу г) сбором снега	а
14.	ОК 1	Прозрачная выдержанная водка, основу которой составляют ячмень и рожь с добавлением смеси изысканных трав и пряностей (можжевельника, кориандра, лимонной и апельсиновой цедры, аниса, кардамона, корня фиалки и т.д.), называется: а) Коньяк	б

		б) Джин в) Текила	
15.	ОК 2	Подогретое вино со специями называется: а) Пунш б) Глнтвейн в) Грог	б
16.	ОК 2	Не является маркой шампанского: а) Krug б) Moet & Chandon в) Frangeliko	в
17.	ОК 3	Согласно правилам хранения полусладкие вина следует хранить при температуре: а) От -5 до 25 градусов б) От 10 до 20 градусов в) От -2 до 8 градусов	б
18.	ОК 3	Какой вид алкогольных напитков носит название «Брют»: а) Сухие игристые вина б) Сильно охлажденные напитки, приготовленные из любого крепкого спиртного напитка в) Марка виски	а
19.	ОК 4	По содержанию спирта и сахара виноградные вина классифицируют: а) Столовые, крепленые, ароматизированные, игристые б) Белые, красные в) Сладкие, полусладкие, сухие, полусухие, крепленые	в
20.	ОК 5	Что означают буквы ХО на этикетке коньяка: а) 5-7 лет б) 3-5 лет в) 15-20 лет г) 25-40 лет	а
21.	ОК 5	Не является крепленным вином: а) Портвейн б) Марсала в) Мадера г) Бенедиктин	г
22.	ОК 6	В переводе с французского «cuchon» означает: а) кувшинчик б) графинчик в) боуль г) братина.	а
23.	ОК 6	Традиционным рождественским напитком в старину считался: а) глнтвейн б) грог в) пунш г) крюшон.	а
24.	ОК 6	Каким методом вы будете смешивать тоник водку и Baylie's? а) Не буду смешивать б) В стакане хайболл в) В шейкере г) Стир анд стрэйн	в

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки
(не предусмотрены - промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета)

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии 43.01.01 «Официант, бармен»

Результаты (освоенные профессиональные компетенции, формируемые в рамках модуля)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.5. Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. ПК 2.6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие	Практический опыт: подготовки бара, буфета к обслуживанию; встречи гостей бара и приема заказа; обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками; приготовления и подачи горячих напитков; приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей; приготовления и подачи простых закусок; принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; Умения: подготавливать бар, буфет к обслуживанию; обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных; принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления; эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил; готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления; соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете; производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию; осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете; оформлять необходимую отчетно-учетную документацию; соблюдать правила профессионального этикета; соблюдать правила личной гигиены; Знания: виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

напитки.	безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; характеристику алкогольных и безалкогольных напитков; правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию; виды и методы обслуживания в баре, буфете; технологию приготовления смешанных и горячих напитков; технологию приготовления простых закусок; правила ведения учетноотчетной и кассовой документации; сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; правила личной подготовки бармена к обслуживанию; правила охраны труда; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями.	
Общие компетенции		Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.		– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.		– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.		–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную		– грамотность устного и письменного

коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещения.
3. Характеристика фарфоровой, фаянсовой посуды, емкость и назначение.
4. Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
5. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
6. Характеристика металлической посуды.
7. Характеристика столовых приборов.
8. Характеристика столового белья.
9. Виды складывания салфеток.
10. Правила работы с системой «Telepat».
11. Назначение и принципы составления меню.
12. Виды меню.
13. Назначение и принципы составления карты коктейлей.
14. Назначение и принципы составления карты вин.
15. Этапы организации обслуживания.
16. Подготовительный этап.
17. Основной этап.
18. Заключительный этап.
19. Уборка торговых помещений.
20. Расстановка мебели в зале.
21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
22. Работа с подносом.

23. Накрытие столов скатертями и их замена.
24. Общие правила сервировки стола.
25. Сервировка стола к завтраку полная.
26. Сервировка стола к завтраку минимальная.
27. Сервировка стола к обеду полная.
28. Сервировка стола к обеду минимальная.
29. Сервировка стола к ужину.
30. Основные элементы обслуживания.
31. Встреча и размещение гостей.
32. Приём и оформление заказа.
33. Порядок получения продукции с производства.
34. Порядок получения продукции с бара.
35. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
36. Правила подачи холодных блюд и закусок.
37. Последовательность подачи горячих закусок.
38. Правила подачи горячих закусок.
39. Правила подачи первых блюд.
40. Последовательность подачи вторых блюд.
41. Правила подачи вторых блюд.
42. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
43. Правила подачи горячих напитков.
44. Правила подачи холодных напитков.
45. Правила подачи вино- водочных изделий.
46. Температура подачи вино- водочных изделий.
47. Рекомендуемые блюда и закуски.
48. Работа сомелье.
49. Работа бариста.
50. Правила подачи табачных изделий.
51. Уборка использованной посуды.
52. Расчёт с посетителем.
53. Определение- реестр.
54. Правила откупоривания шампанского.
55. Принадлежности официанта.
56. Основные принципы профессионального поведения официанта.
57. Определение ресторан.
58. Требования к интерьеру мебели, освещению торговых помещений.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;

3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.