Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 28.05.2025 10:09:25

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e19b1

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

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А. Шебзухова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

По профессиональному модулю	ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»
Профессия	43.01.01
Форма обучения	<u>очная</u>

Пятигорск, 2025

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» разработан на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.01 «Официант, бармен».

Разработчик: Гвасалия Татьяна Сергеевна преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

СОГЛАСОВАНО:

Представитель работодателя

Руководитель службы питания ООО «Русь»,
г. Ессентуки

должность представителя работодателя, наименование
организации и город ее расположения

Коломийцева Н.Г.

подпись

Фамилия, инициалы

М.П.

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» 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.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (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.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»	Дифференцированный зачет	Собеседования Контрольный срез
УП.01.01	Дифференцированный зачет	
ПП.01.01	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 1.1.	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2.	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3.	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4.	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.
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.

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

по дисциплине МДК.01.01 «Организация и технология обслуживания в общественном питании»

Вопросы для собеседования

Тема 1. Подходы к классификации предприятий общественного питания

1. Дайте определение предприятия общественного питания
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
7. По каким признакам делятся предприятия на типы
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
10. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания

Тема 2. Торговые помещения.

1. Перечислите виды торговых помещений

2. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
3. Какие требования предъявляются к вестибюлю
4. Дайте характеристику гардероба
5. Назначение аванзал, его характеристика
6. Какие требования предъявляются к торговым залам
7. Дайте определение торговым залам
8. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов

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

Комплект заданий для контрольной работы

Контрольный срез № 1

Вариант 1

1. По каким признакам делятся предприятия на типы
2. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню.
3. Сформулируйте основные правила сервировки столов.

Вариант 2

1. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
2. Социальные виды питания в медицинских учреждениях
3. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.

Вариант 3

1. Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт.
 2. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
- По каким признака предприятия общественного питания делятся на типы.

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.

Фонд тестовых заданий

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса
1.	ОК 1	Расскажите о столовом белье, его видах и назначении.
2.	ОК 1	Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении
3.	ОК 1	Какую посуду используют в полевых условиях? а) Медную б) Алюминиевую в) стальную
4.	ОК 1	Наперон- это: а) индивидуальная сервировочная салфетка б) индивидуальная полотняная салфетка в) материал под скатерть г) верхняя скатерть д) накидка на стул
5.	ОК 2	Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
6.	ОК 2	По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания
7.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать официант
8.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать бармен
9.	ОК 2	На какие группы делятся работники предприятий общественного питания?
10.	ОК 2	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а) Столовая б) Ресторан в) Закусочная г) Кофейня
11.	ОК 2	Надежность услуги ОП означает: а) соответствие типу и классу предприятия б) услуга не вредит окружающей среде в) качество услуги в течение длительного времени г) стилевое единство и художественная выразительность д) способность создавать комфортные условия потребления
12.	ОК 3	Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
13.	ОК 3	Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
14.	ОК 3	Для чего предназначены столовые приборы?
15.	ОК 3	Каков порядок получения и подачи потребителю буфетной продукции
16.	ОК 3	Виды поставщиков продовольственных товаров предприятий общественного питания
17.	ОК 3	Мелкая десертная тарелка используется для подачи: а) суп сладкий б) суп-пюре в) солянка г) пудинг д) расстегаи
18.	ОК 3	Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка: а) кроншель б) кокотница в) кокильница г) пашотница
19.	ОК 4	Перечислите виды торговых помещений
20.	ОК 4	Какие требования предъявляются к вестибюлю
21.	ОК 4	Какая посуда используется на предприятиях общественного питания
22.	ОК 4	Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды
23.	ОК 4	Перечислите виды меню
24.	ОК 4	Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: а) птица б) рыба в) мясо г) грибы
25.	ОК 4	Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды): а) закусочный б) рыбный в) десертный

		d) сырный
26.	ОК 5	Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
27.	ОК 5	Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
28.	ОК 5	Какие системы цен применимы в сфере общественного питания?
29.	ОК 5	Какие компьютерные программы используют для обслуживания в организациях общественного питания?
30.	ОК 5	Система управления производством (ERP).
31.	ОК 5	Система автоматизации расчета продуктов питания.
32.	ОК 5	Какие программные продукты используют для обслуживания гостей в кафе, ресторанах?
33.	ОК 5	Программа для приема заказа.
34.	ОК 5	Программа для создания и отслеживания цен на меню.
35.	ОК 5	Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе: 1) холодные закуски и блюда 2) горячие закуски 3) основные горячие блюда 4) сладкие блюда 5) горячие напитки
36.	ОК 5	Верная последовательность записи в меню горячих закусок: 1) мясные 2) рыбные 3) овощные 4) из птицы и дичи
37.	ОК 5	Последовательность записи в меню мясных горячих блюд в зависимости от способа тепловой обработки: 1) припущенное 2) отварное 3) жареное 4) тушеное 5) запеченное
38.	ОК 5	Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Постерминалом: a) один b) два c) три d) четыре
39.	ОК 6	Каков порядок расположения блюд и закусок в меню
40.	ОК 6	Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию
41.	ОК 6	На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов
42.	ОК 6	Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами
43.	ОК 6	Общие процессы обслуживания потребителя.
44.	ОК 6	Правила этикета обслуживающего персонала.
45.	ОК 6	Напиток гостю принято наливать с ... стороны от него.
46.	ОК 6	... – перелив вина из бутылки в графин с целью отделения его от осадка.
47.	ОК 7	Организация обслуживания питания солдат.
48.	ОК 7	Необходимый инвентарь в походных условиях состоит из: a) хрустальная посуда b) алюминиевая посуда c) фарфоровая посуда d) все варианты верны
49.	ПК 1.1.	Какие виды нормативно-технической документации используются на предприятии общественного питания?
50.	ПК 1.1.	По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
51.	ПК 1.1.	Назовите основные типы предприятий общественного питания
52.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к торговым залам
53.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов
54.	ПК 1.1.	Современные требования к мебели залов ресторанов и баров
55.	ПК 1.1.	Каковы требования к расстановке мебели, варианты расстановки
56.	ПК 1.1.	Перечислите правила расстановки других видов оборудования торгового зала.
57.	ПК 1.1.	Как готовят приборы со специями
58.	ПК 1.1.	Какие вам известны виды сервировки столов
59.	ПК 1.1.	Какие личные принадлежности должен иметь официант при обслуживании гостей

60.	ПК 1.1.	В чем состоит подготовка рабочего места официанта
61.	ПК 1.1.	Какие требования предъявляются к внешнему виду официанта
62.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при влажной уборке зала.
63.	ПК 1.1.	Укажите последовательность при сухой уборке зал
64.	ПК 1.1.	Каковы функции светомузыкального оформления ресторана
65.	ПК 1.1.	Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
66.	ПК 1.1.	В каком виде должны быть столовые приборы столовая посуда чайная посуда подносы перед раздачей?
67.	ПК 1.1.	Какую кулинарную продукцию изготавливают доготовочные предприятия ОП?
68.	ПК 1.1.	Как называются предприятий ОП в зависимости от обслуживаемого контингента?
69.	ПК 1.1.	Как называется объединение нескольких ресторанов формата фри-фло, принадлежащих разным владельцам, на одной площади какого-нибудь комплекса с общим залом.
70.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания – ОБЩЕДОСТУПНОЕ КАФЕ - и помещением для посетителей в нем?
71.	ПК 1.1.	Как называется соответствие между типом предприятия общественного питания - СТОЛОВАЯ - и помещением для посетителей в нем?
72.	ПК 1.1.	Что наиболее важно при расстановке мебели в зале предприятия ОП?
73.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале ресторана (м)?
74.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале кафе (м)?
75.	ПК 1.1.	Чему соответствуют требования, предъявляемые к сервировке стола?
76.	ПК 1.2.	Назовите виды столовых приборов, их назначение и характеристика.
77.	ПК 1.2.	Характеристика меню дневного рациона питания.
78.	ПК 1.2.	Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
79.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в детских учреждениях.
80.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в образовательных учреждениях.
81.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в медицинских учреждениях
82.	ПК 1.2.	Социальные виды питания в социальных учреждениях
83.	ПК 1.2.	Основные схемы функционирования предприятий общепита
84.	ПК 1.2.	Как создается застольная атмосфера
85.	ПК 1.2.	Какими бывают типы и классы потребителей общественного питания?
86.	ПК 1.2.	Организация обслуживания школьников.
87.	ПК 1.2.	Организация обслуживания рабочего класса.
88.	ПК 1.2.	Организация обслуживания потребителей пенсионного возраста.
89.	ПК 1.2.	Правила организации горячего питания
90.	ПК 1.2.	Организация общественного питания на производственных предприятиях
91.	ПК 1.2.	Организация обслуживания в рабочих столовых
92.	ПК 1.2.	... общественного питания - состав и количество ПОП разных типов, классов и специализаций и соотношение между ними.
93.	ПК 1.2.	Что такое Услуги ОП по реализации кулинарной продукции?
94.	ПК 1.2.	К какой группе услуг ОП относят Услуги бармена по обслуживанию на дому?
95.	ПК 1.2.	Как называется вид приема с рассадкой приглашенных за столом?
96.	ПК 1.2.	... повод для проведения дипломатического приема с банкетом за столом с полным обслуживанием официантами.
97.	ПК 1.3.	От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания
98.	ПК 1.3.	Сформулируйте основные правила сервировки столов.
99.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
100.	ПК 1.3.	Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.
101.	ПК 1.3.	Банкеты-фуршеты: организация проведения.

102.	ПК 1.3.	Банкеты-коктейль: организация проведения.
103.	ПК 1.3.	Комбинированные банкеты: особенности проведения.
104.	ПК 1.3.	Какие приемы в международной практике относятся к наиболее почетным
105.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «журфикс».
106.	ПК 1.3.	Особенности организации приема «барбекю».
107.	ПК 1.3.	Какие приборы, используемые в сервировке фуршетного стола
108.	ПК 1.3.	Как называются приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных?
109.	ПК 1.3.	Какова последовательность размещения приборов на столе, начиная от края сервировочной тарелки (не более 3-х)?
110.	ПК 1.3.	Какой вид супа подают в глубокой столовой тарелке?
111.	ПК 1.3.	Какова последовательность (линейка) тарелок в зависимости от диаметра (от большого к меньшему)?
112.	ПК 1.3.	Что такое совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания?
113.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется рейнвейная рюмка?
114.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется лафитная рюмка?
115.	ПК 1.3.	Для какого напитка сервируется фужер?
116.	ПК 1.3.	Как называется банкет, во время проведения которого гости сидят?
117.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором каждому гостю соответствует четко определенное место?
118.	ПК 1.3.	Как называется банкет, на котором не требуется наличия банкетных столов в зале?
119.	ПК 1.3.	Какие наиболее важные факторы учитываются при составлении банкетного меню?
120.	ПК 1.4.	Какие требования предъявляются к посуде
121.	ПК 1.4.	Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане
122.	ПК 1.4.	Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
123.	ПК 1.4.	Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания
124.	ПК 1.4.	Перечислите основные международные правила обслуживания.
125.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в гостиницах.
126.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы
127.	ПК 1.4.	Режим работы room-service
128.	ПК 1.4.	Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах
129.	ПК 1.4.	Обслуживание авиапассажиров
130.	ПК 1.4.	Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
131.	ПК 1.4.	Требования к предприятиям питания для туристов.
132.	ПК 1.4.	Документальное оформление питания туристов.
133.	ПК 1.4.	Особенности питания и обслуживания иностранных туристов
134.	ПК 1.4.	Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт
135.	ПК 1.4.	Что такое форма прямого обслуживания потребителей?
136.	ПК 1.4.	Что такое форма дистанционного обслуживания потребителей?
137.	ПК 1.4.	Какие методы обслуживания существуют на ПОП?
138.	ПК 1.4.	Метод самообслуживания.
139.	ПК 1.4.	Метод обслуживания официантами.
140.	ПК 1.4.	Комбинированное обслуживание.
141.	ПК 1.4.	Особенности организации обслуживания по типу шведский стол
142.	ПК 1.4.	Что входит в шведский стол?
143.	ПК 1.4.	Виды питания в гостинице
144.	ПК 1.4.	Какие услуги, должна предоставлять потребителям общедоступная столовая?
145.	ПК 1.4.	Как называется рациональная форма, обеспечивающая быстроту обслуживания потребителей в социальных предприятиях ОП?
146.	ПК 1.4.	Как называется организация выездного питания?
147.	ПК 1.4.	Какая стратегия в общественном питании способствует стимулированию продаж

		продукции и услуг?
148.	ПК 1.4.	Как называется система обслуживания питанием в пансионате, известная с дореволюционных времен в России?
149.	ПК 1.4.	Как называется самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице?

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 тестовых заданий

1. Какую посуду используют в полевых условиях?

- а. медную
- б. алюминиевую
- в. стальную
- г. пластиковую

2. Наперон — это:

- а. индивидуальная сервировочная салфетка
- б. индивидуальная полотняная салфетка
- в. материал под скатерть
- г. верхняя скатерть

3. Каким требованиям должен отвечать официант, при работе с посетителями

- а. внешний вид
- б. знание меню
- в. вежливость
- г. инициативность

4. Каким требованиям должен отвечать бармен:

- а. в совершенстве владеть приемами приготовления коктейлей
- б. знать правила подачи напитков
- в. уметь обращаться с барными инструментами и инвентарем

5. Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы:

- а. административный
- б. обслуживающий
- в. производственный
- г. вспомогательный

6. Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям:

- а. Столовая
- б. Ресторан
- в. Закусочная
- г. Кофейня

7. Надежность услуги ОП означает:

- а. соответствие типу и классу предприятия
- б. услуга не вредит окружающей среде
- в. качество услуги в течение длительного времени
- г. стилевое единство и художественная выразительность

8. Мелкая десертная тарелка используется для подачи:

- а. суп сладкий
- б. суп-пюре
- в. солянка
- г. пудинг

9. Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка:

- а. кроншель
- б. кокотница
- в. кокильница
- г. пашотница

10. Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из:

- а. птица
- б. рыба
- в. мясо
- г. грибы

11. Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):

- а. закусочный
- б. рыбный
- в. десертный
- г. сырный

12. Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе:

- а. холодные закуски и блюда
- б. горячие закуски
- в. основные горячие блюда

г. сладкие блюда

13. Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Pos-терминалом:

а. один

б. два

в. три

г. четыре

14. На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов:

а. меню и характеристика блюд

б. состав продуктов

в. напитки

г. интересные сочетания в меню

15. Необходимый инвентарь в походных условиях состоит из:

а. хрустальная посуда

б. алюминиевая посуда

в. фарфоровая посуда

г. все варианты верны

16. Какова ширина основного прохода в зале кафе (м)?

а. 2

б. 3

в. 1.5

г. 2.5

17. Методы организации обслуживания в рабочих столовых:

а. самообслуживание с последующим расчетом

б. предварительная сервировка стола завтраками, обедами, ужинами

в. отпуск комплексных обедов с абонементной системой расчета

18. Как называются приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных?

а. столовые

б. фруктовые

в. пирожковые

г. закусовые

19. Для какого напитка сервируется лафитная рюмка?

а. красного вина

б. минеральной воды

в. белого вина

г. игристого вина

20. Как называется самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице?

- а. шведский стол
- б. кейтеринг
- в. фуршет
- г. экспресс-стол

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

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» 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
<p>ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p> <p>ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных</p>	<p>Практический опыт: – выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;</p> <p>–встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</p> <p>–приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>–рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>–подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;</p> <p>–расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;</p> <p>–подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</p> <p>–обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;</p> <p>–обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>–применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;</p> <p>Умения: –подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</p> <p>–осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;</p>	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических занятий - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы. <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>форм организации питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> —осуществлять прием заказа на блюда и напитки; —обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях; —консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами; —осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; —соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей; —предоставлять счет и производить расчет с потребителем; —соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; —соблюдать личную гигиену; Знания: —виды, типы и классы организаций общественного питания; —основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания; —материально-техническую и информационную базу обслуживания; —правила личной подготовки официанта к обслуживанию; —виды, правила, последовательность и технику сервировки столов; —способы расстановки мебели в торговом зале; —правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе; —методы организации труда официантов; —правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; —способы подачи блюд; —правила, очередность и технику подачи блюд и напитков; —правила и технику уборки использованной посуды; —порядок оформления счетов и расчета с потребителем; —кулинарную характеристику блюд; —правила сочетаемости напитков и блюд; —требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; —правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями. 	
---	---	--

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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; <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – 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;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; <p>эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</p> <p>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</p> <p>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>
---	--

2. Вопросы к экзамену по модулю

1. Дайте определение предприятия общественного питания
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания
5. По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы
7. По каким признакам делятся предприятия на типы
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания
10. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания
11. Перечислите виды торговых помещений
12. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П
13. Какие требования предъявляются к вестибюлю
14. Дайте характеристику гардероба
15. Назначение аванзал, его характеристика
16. Какие требования предъявляются к торговым залам
17. Дайте определение торговым залам
18. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов
19. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания
20. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров
21. Какая посуда используется на предприятиях общественного питания
22. Какие требования предъявляются к посуде
23. Дайте характеристику стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды
24. Какие функции выполняют столовые приборы
25. Назовите виды столовых приборов, их назначение и характеристика.
26. Расскажите о столовом белье, его видах и назначении.
27. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении

28. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания
29. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню
30. Перечислите виды меню
31. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане
32. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
33. Характеристика меню дневного рациона питания.
34. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания
35. Порядок расположения винно-водочных изделий в прејскуранте
36. Требования к оформлению меню
37. Каковы требования к расстановке мебели, варианты расстановки
38. Перечислите правила расстановки других видов оборудования торгового зала.
39. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию
40. Как готовят приборы со специями
41. Каковы основные правила накрытия столов скатертями
42. Сформулируйте основные правила сервировки столов.
43. Какие вы знаете варианты складывания салфеток
44. Какие вам известны виды сервировки столов
45. Какие личные принадлежности должен иметь официант при обслуживании гостей
46. В чем состоит подготовка рабочего места официанта
47. Какие требования предъявляются к внешнему виду официанта
48. На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов
49. Укажите последовательность при влажной уборке зала.
50. Укажите последовательность при сухой уборке зал
51. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
52. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
53. Режим работы room-service
54. Обслуживание пассажиров в вагонах-ресторанах
55. Обслуживание авиапассажиров
56. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха
57. Требования к предприятиям питания для туристов.
58. Документальное оформление питания туристов.
59. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
60. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов

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.

Таблица 2 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№ п/п	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
1.	ОК 1	Какую посуду используют в полевых условиях? а. медную б. алюминиевую в. стальную г. пластиковую	б
2.	ОК 1	Наперон — это: а. индивидуальная сервировочная салфетка б. индивидуальная полотняная салфетка в. материал под скатерть г. верхняя скатерть	г
3.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать официант, при работе с посетителями а. внешний вид б. знание меню в. вежливость г. инициативность	а, б, в
4.	ОК 2	Каким требованиям должен отвечать бармен: а. в совершенстве владеть приемами приготовления коктейлей б. знать правила подачи напитков в. уметь обращаться с барными инструментами и инвентарем	все
5.	ОК 2	Персонал предприятий общественного питания подразделяют на следующие основные группы: а. административный б. обслуживающий в. производственный г. вспомогательный	все
6.	ОК 2	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а. Столовая б. Ресторан в. Закусочная г. Кофейня	б
7.	ОК 2	Надежность услуги ОП означает: а. соответствие типу и классу предприятия б. услуга не вредит окружающей среде в. качество услуги в течение длительного времени г. стилевое единство и художественная выразительность	в
8.	ОК 3	Мелкая десертная тарелка используется для подачи: а. суп сладкий б. суп-пюре в. солянка г. пудинг	г
9.	ОК 3	Вид металлической посуды для горячих закусок, на ручку которой надевается папильотка: а. кроншель б. кокотница в. кокильница г. пашотница	б
10.	ОК 4	Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из: а. птица б. рыба в. мясо г. грибы	б
11.	ОК 4	Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):	г

		а. закусочный б. рыбный в. десертный г. сырный	
12.	ОК 5	Последовательность записи категорий блюд и напитков в меню общедоступного кафе: а. холодные закуски и блюда б. горячие закуски в. основные горячие блюда г. сладкие блюда	все
13.	ОК 5	Количество экземпляров бланка заказа-счета, распечатываемых Pos-терминалом: а. один б. два в. три г. четыре	б
14.	ОК 6	На что акцентирует внимание метрдотель во время инструктажа официантов: а. меню и характеристика блюд б. состав продуктов в. напитки г. интересные сочетания в меню	все
15.	ОК 7	Необходимый инвентарь в походных условиях состоит из: а. хрустальная посуда б. алюминиевая посуда в. фарфоровая посуда г. все варианты верны	б
16.	ПК 1.1.	Какова ширина основного прохода в зале кафе (м)? а. 2 б. 3 в. 1.5 г. 2.5	в
17.	ПК 1.2.	Методы организации обслуживания в рабочих столовых: а. самообслуживание с последующим расчетом б. предварительная сервировка стола завтраками, обедами, ужинами в. отпуск комплексных обедов с абонементной системой расчета	все
18.	ПК 1.3.	Как называются приборы, которые подаются гостю при отсутствии десертных? а. столовые б. фруктовые в. пирожковые г. закусочные	г
19.	ПК 1.4.	Для какого напитка сервируется лафитная рюмка? а. красного вина б. минеральной воды в. белого вина г. игристого вина	а
20.	ПК 1.4.	Как называется самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице? а. шведский стол б. кейтеринг в. фуршет г. экспресс-стол	а