

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ЕГОРЬЕВСКИЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ МО
«Егорьевский техникум»

Астрова Л.С.

« 28 » августа 2020 г.



**ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**

**Уровень профессионального образования
Профессиональное обучение**

**Профессия 16399 «ОФИЦИАНТ-БАРМЕН
В рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья -
получение профессии вместе с аттестатом»**

**Квалификации выпускника
16399 Официант - бармен**

Форма обучения: очная

**Организация разработчик: Государственное автономное профессиональное учреждения
Московской области «Егорьевский техникум».**

Экспертная организация: Министерство образования Московской области. Сертификационный совет с участием работодателей. РУМО в системе образования Московской области по укрупненной группе профессий, специальностей 15.00.00 Машиностроение

2020 год

Программа профессионального обучения по профессии 16399 ОФИЦИАНТ-БАРМЕН

Разработчики: Бырдина Т.Г. старший мастер ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» Диноченко Л.Л., мастер производственного обучения ГАПОУ МО «Егорьевский техникум», Шемардина М.В. преподаватель специальных дисциплин ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения 216 часов, при очной форме обучения

Программа принята на Методическом совете ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»
Протокол №1 от 28 августа 2020 г.

Согласовано с работодателями:

Кафе-пекарня «Крендель»

МП



Л.С. Еркина

Содержание

Раздел 1. Общие положения

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план

5.2. Календарный учебный график

5.3. Тематический план

Раздел 6. Разработка процедур и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Раздел 1. Общие положения

Нормативные основания для разработки программы профессионального обучения по профессии... 16399 ОФИЦИАНТ–БАРМЕН в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом»:

- Федеральный закон от 29.12.2012 г. №273-ФЗ «Закон об образовании в Российской Федерации»;

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 2 июля 2013 г. N 513 «Об утверждении перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 16.12.2013 г. N 1348, от 28.03.2014 г. N 244, от 27.06.2014 г. N 695, от 03.02.2017 г. N 106);

- Приказ Министерство образования и науки Российской Федерации от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения» (в ред. Приказов Минобрнауки России от 21.08.2013 N 977, от 20.01.2015 N 17, от 26.05.2015 N 524, от 27.10.2015 N 1224);

- Методические рекомендации по разработке основных профессиональных образовательных программ и дополнительных профессиональных программ с учетом соответствующих профессиональных стандартов (утверждены Министром образования и науки Российской Федерации 22.01.2015 г. № ДЛ-1/05вн);

- Профессиональный стандарт по профессии «33.013 ОФИЦИАНТ –БАРМЕН » (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 910н.);

- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС).

Под профессиональным обучением по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих и должностям служащих понимается профессиональное обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Профессиональное обучение по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих в пределах освоения образовательной программы среднего общего образования направлено на приобретение знаний, умений, навыков, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, аппаратно-программными и иными профессиональными средствами, получение указанными лицами квалификационных разрядов, классов, категорий по профессии рабочего или должности служащего без изменения уровня образования. Профессиональное обучение в рамках реализации приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмоскovie – получение профессии вместе с аттестатом» осуществляется за счет средств бюджета Московской области.

Программа профессионального обучения реализуется в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум». Организация профессионального обучения в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» регламентируется программой профессионального обучения, в том числе учебным планом, календарным учебным графиком, рабочими программами дисциплин и профессиональных модулей, локальными нормативно-правовыми актами ПОО, расписанием занятий.

Основными формами профессионального обучения являются теоретические и практические занятия, производственное обучение. Практические занятия и производственное обучение осуществляется в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум» с учетом установленных законодательством Российской Федерации ограничений по возрасту, полу, состояния здоровья обучающихся.

Особенностью реализации данного проекта является структурирование содержание обучения в автономные организационно-методические блоки — модули. Модуль — целостный набор подлежащих освоению умений, знаний, отношений и опыта (компетенций), описанных в форме требований профессионального стандарта по профессии, которым должен соответствовать обучающийся по завершении модуля, и представляющий составную часть более общей функции. Модули формируются как структурная единица учебного плана по

профессии; как организационно-методическая междисциплинарная структура, в виде набора разделов из разных дисциплин, объединяемых по тематическому признаку базой; или как организационно-методическая структурная единица в рамках профессиональной программы. Каждый модуль оценивается и обычно сертифицируется.

В учебном процессе используется материально-техническая база и кадровые ресурсы ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Особые условия допуска к работе: допуск к работе в соответствии с действующим законодательством и нормативными документами организации (отрасли). Прохождение обязательных и периодических осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в порядке и в случаях, установленном законодательством Российской Федерации.

Нормативный срок освоения программы профессионального обучения и присваиваемая квалификация приведены в таблице 1:

Таблица 1

Минимальный уровень образования, необходимый для приема на обучение	Присваиваемая квалификация	Присваиваемый разряд	Срок освоения программы в очной форме обучения
8 классов СОШ	16399 Официант - бармен	2-3 разряд	2 года

Перечень сокращений, используемых в тексте ППО:

ПОО- профессиональная образовательная организация

ПС - профессиональный стандарт;

ПК - профессиональная компетенция;

ПМ - профессиональный модуль;

МДК- междисциплинарный курс;

ПА-промежуточная аттестация;

ИА- итоговая аттестация;

ППО- программа профессионального обучения;

ОТФ-обобщенная трудовая функция*

ТФ-трудовая функция*

ТД- трудовое действие*

*Методические рекомендации по разработке профессионального стандарта (утвержден приказом Минтруда России от 29 апреля 2013г. №170н)

Раздел 2. Общая характеристика программы профессионального обучения

Объем программы профессионального обучения, реализуемой на базе ГАПОУ МО Егорьевского техникума по профессии 16399 Официант-бармен: 216 академических часов.

Обучение осуществляется с учетом требований профессионального стандарта «33.013 ОФИЦИАНТ –БАРМЕН » (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 1 декабря 2015 г. N 910н).

Квалификация, присваиваемая выпускникам образовательной программы:

по профессии 16399 Официант-бармен – 2-3 разряд

Результаты представлены в таблице 2.

Таблица 2

Связь образовательной программы профессионального обучения с профессиональными стандартами

Наименование программы профессионального обучения	Наименование профессионального стандарта (одного или нескольких)	Уровень (подуровень) квалификации
Программа профессионального обучения по профессии 16399 Официант – бармен. в рамках приоритетного проекта «Путевка в жизнь школьникам Подмосковья-получение вместе с аттестатом».	33.013 Официант/бармен	А/01.3 А02.3 В/01.4 В/02.4 В/03.4 В/04.4 В/05.4 В/06.4

Раздел 3. Разработка программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
код	наименование	уровень квалификации	наименование	код	уровень квалификации
А	Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена	3	Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания	А/01.3	2 разряд
			Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок	А02.3	2 разряд
В	Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками	4	Сервировка столов организации питания	В/01.4	3 разряд
			Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	В/02.4	3 разряд
			Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания	В/03.4	3 разряд
			Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы	В/04.4	3 разряд
			Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	В/05.4	3 разряд
			Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой	В/06.4	3 разряд

Характеристика обобщенных трудовых функций:

А Обслуживание потребителей организаций питания под руководством официанта/бармена
Возможные наименования должностей: Помощник официанта, Помощник бармена

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	-
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке*(3) При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не меньше 18 лет*(4)

Трудовая функция: *Выполнение инструкций и заданий официанта по обслуживанию потребителей организации питания А/01.3, уровень квалификации 3*

Трудовые действия	Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания
	Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
	Предварительная сервировка столов посудой и приборами
	Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
	Помощь официанту при подаче блюд и напитков
	Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта
	Уборка столов в залах организации питания
Необходимые умения	Готовить залы организации питания к обслуживанию, расстановке столов, стульев, проверке устойчивости столов, стульев, протирке столов
	Соблюдать стандарты чистоты в зале питания
	Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со специями, накрывать стол скатертью
	Производить сервировку столов посудой, приборами и блюдами по предварительным заказам
	Подавать блюда и напитки под руководством официанта
	Проводить оплату за заказ в наличной и безналичной форме
	Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при обслуживании потребителей питания
	Соблюдать личную гигиену и требования охраны труда

Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила личной подготовки официанта к обслуживанию
	Правила подготовки зала, столового белья, посуды и приборов к работе
	Способы расстановки мебели в зале обслуживания организаций питания
	Технологии предварительной сервировки столов посудой и приборами
	Характеристика столовой посуды, приборов и столового белья
	Правила накрытия столов по предварительным заказам ассортиментом блюд
	Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков, способы подачи блюд
	Правила и техника уборки использованной посуды
	Правила, технологии и компьютерные программы, используемые для расчетов с потребителями в организациях питания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Трудовая функция: Выполнение заданий бармена по приготовлению алкогольных и безалкогольных напитков, холодных, горячих блюд и закусок

А/02.3, уровень квалификации 3

Трудовые действия	Подготовка мебели, оборудования и инвентаря, посуды бара, буфета к обслуживанию
	Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду
	Подготовка закусок и напитков к подаче по заданию бармена
	Приготовление и оформление закусок по заданию бармена
	Приготовление чая, кофе, молочных коктейлей по заданию бармена
	Помощь бармену в приготовлении закусок и их подаче
	Помощь бармену в приготовлении алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и их подаче
	Уборка использованной барной посуды со столов бара и с барной стойки
	Сбор, сдача отходов, тары, стеклянной посуды, макулатуры
	Упаковка штучных и развесных товаров по заданию бармена
Необходимые умения	Производить работы по подготовке бара, буфета к обслуживанию

	Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении закусок и напитков
	Аккуратно и экономно обращаться с продуктами в процессе приготовления закусок и напитков
	Готовить чай, кофе, молочные коктейли и закуски, используя необходимые методы приготовления и оформления
	Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос
	Выполнять санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию
	Правила нарезки, порционирования, взвешивания, укладки пищи в посуду и подачи блюд
	Технологии приготовления закусок, чая, кофе, молочных коктейлей
	Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении закусок и напитков, кулинарных изделий, к условиям их хранения
	Правила пользования сборниками рецептов приготовления закусок и напитков
	Правила личной подготовки бармена к обслуживанию
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Трудовая функция: Обслуживание потребителей организаций питания блюдами и напитками **В/01.4 уровень квалификации 4**

Возможные наименования должностей, профессий Официант, Бармен

Требования к образованию и обучению	Профессиональное обучение - программы профессионального обучения по профессиям рабочих, служащих
Требования к опыту практической работы	Не менее шести месяцев работы в организациях питания по обслуживанию потребителей под руководством официанта/бармена
Особые условия допуска к работе	Наличие медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством Российской Федерации порядке При производстве блюд, напитков и кулинарных изделий с использованием алкоголя возраст не менее 18 лет

Другие характеристики	-
Трудовые действия	Оценка наличия запасов столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Составление заявок на пополнение ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Получение из сервизной столовой посуды, приборов и столового белья
	Сервировка столов с учетом стандартов организации питания
	Обучение помощников официанта на рабочих местах технологиям сервировки столов
	Контроль предварительной сервировки столов
Необходимые умения	Оценивать наличие столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов, и прогнозировать потребность в них
	Оценивать качество сервировки столов
	Организовывать обучение помощников официанта на рабочих местах правилам сервировки столов
	Осуществлять контроль выполнения помощниками официанта предварительной сервировки столов
	Соблюдать правила личной гигиены и выполнять санитарные правила
Необходимые знания	Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимых для сервировки столов
	Технологии сервировки столов
	Материально-техническая база обслуживания
	Санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
Другие характеристики	-

Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них
В/02.4 **уровень квалификации 4**

Трудовые действия	Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале
	Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
	Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
	Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания
	Передача заказа потребителей организации питания в основное про-

	изводство и бар
	Досервировка стола по меню заказа потребителей организации питания
Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии потребителей, размещении за столом, подаче меню
	Предлагать потребителям блюда и предоставлять краткую информацию о них в процессе обслуживания
	Консультировать потребителей по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами
	Осуществлять прием заказа на блюда и напитки
	Размещать заказ потребителя
Необходимые знания	Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет
	Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню
	Правила сочетаемости напитков и блюд
	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания
	Информационная база обслуживания
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Трудовая функция Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания В/03.4 _Уровень (подуровень) квалификации 4

Трудовые действия	Получение блюд из основного производства организации питания
	Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
	Подача холодных закусок
	Подача горячих закусок
	Подача первых блюд
	Подача вторых блюд
	Подача сладких блюд, десертов и других кондитерских изделий
	Подача горячих напитков
	Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
	Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей
	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
Необходимые умения	Соблюдать правила ресторанного этикета при обслуживании потребителей

	Контролировать своевременность приготовления и оформление блюд перед подачей на стол
	Подавать к столу заказанные блюда и напитки разными способами
	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Методы подачи блюд в организациях питания
	Правила и очередность подачи блюд и напитков
	Требования к качеству, температуре блюд и напитков при подаче
	Правила порционирования и технологии подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Виды инструментов и оборудования, используемых для подготовки и презентации блюд в присутствии потребителей
	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
Другие характеристики	-
<i>Трудовая функция</i> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы В/04.4 Уровень(подуровень) квалификации 4	
Трудовые действия	Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
	Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
	Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
	Проводы потребителей организации питания
	Составление текущей отчетности по выполненным заказам
Необходимые умения	Предоставлять счет потребителям организации питания
	Производить расчет с потребителями согласно счету
	Соблюдать правила ресторанного этикета при проходах потребителей
	Готовить отчет по выполненным заказам
Необходимые знания	Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания
	Формы расчетов с потребителями организаций питания
	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS-терминалов

	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

3.2.5. Трудовая функция Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания
В/05.4 Уровень квалификации 4

Трудовые действия	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
	Сервировка стола с учетом вида массового мероприятия
	Подача аперитива и закусок на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	Подача блюд на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
	Подача напитков на торжественных, официальных приемах и мероприятиях
	Замена и сбор использованной посуды и приборов на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Необходимые умения	Производить работы по подготовке зала и инвентаря для обслуживания массовых мероприятий в организациях питания
	Производить работы по подготовке помещения и инвентаря для обслуживания блюдами и напитками на выездных мероприятиях
	Сервировать столы с учетом вида массового мероприятия
	Встречать, принимать потребителей на массовых мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
	Подавать блюда, напитки на торжественных, официальных приемах и других массовых мероприятиях
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Назначение массовых мероприятий, проводимых в организациях питания
	Правила подготовки к проведению массовых мероприятий в организациях питания и при выездном обслуживании
	Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Трудовая функция Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой В/06.4 Уровень (подуровень) квалификации 4

Трудовые действия	Оформление витрины и барной стойки
	Оценка наличия запасов посуды, аксессуаров и инструментов
	Составление заявок на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
	Проверка наличия маркировки винно-водочных изделий, получаемых со склада, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
	Встреча потребителей бара и прием заказа на продукцию бара
	Разработка меню бара
	Приготовление и подача алкогольных и слабоалкогольных коктейлей и напитков
	Приготовление и подача свежавыжатых соков и прочих безалкогольных напитков
	Приготовление холодных и горячих закусок
	Приготовление заготовок и украшений для приготовления и оформления напитков и закусок
	Контроль хранения и расхода продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Эксплуатация и обслуживание музыкальной аппаратуры бара
	Принятие и оформление платежей за выполненный заказ
	Оформление отчетно-финансовых документов о работе бара
	Подготовка бара, буфета к закрытию
Творческое приготовление и презентация фирменных напитков и закусок с элементами шоу	
Необходимые умения	Подготавливать бар, буфет к обслуживанию
	Принимать заказ и консультировать потребителей по напиткам и продукции бара, буфета
	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
	Эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил
	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания напитков и закусок
	Готовить и презентовать фирменные напитки и закуски с элементами шоу
	Обосновывать предложения по изменению ассортимента продукции бара
	Осуществлять контроль выполнения помощниками бармена заданий

	по изготовлению простых видов напитков и закусок
	Поддерживать в чистоте и порядке столы в баре, барную стойку, барный инвентарь, посуду и оборудование
	Соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете
	Производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию
	Составлять отчеты о выполненных заказах и реализованной продукции в баре, буфете
	Соблюдать правила профессионального этикета
Необходимые знания	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	Виды и классификации баров, планировочные решения баров, буфетов
	Ассортимент, рецептуры, современные технологии приготовления, правила оформления и подачи алкогольных, слабоалкогольных коктейлей, напитков, а также закусок и изделий, реализуемых в баре
	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
	Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета
	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета
	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации
	Сроки и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции
	Принципы и приемы презентации напитков и закусок потребителям
	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
	Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
Другие характеристики	-

Раздел 4. Планируемые результаты освоения программы профессионального обучения с учетом требований профессионального стандарта

4.2. Профессиональные компетенции

Основные виды деятельности	Код и наименование Компетенции ²	Показатели освоения компетенции
Обслуживание потребителей организаций общественного питания.	ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. ПК 1.2. Обслуживать потре-	Практический опыт¹: выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме; встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на про-

	<p>бителей 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 форм организации питания.</p>	<p>дукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</p> <p>подачи к столу заказанных блюд и напитков различными 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> <hr/> <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>осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</p> <p>обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителем;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</p> <p>соблюдать личную гигиену;</p> <hr/> <p>Знания: виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;</p> <p>материально-техническую и информационную базу обслуживания;</p> <p>правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</p> <p>виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</p> <p>способы расстановки мебели в торговом зале;</p> <p>правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;</p> <p>методы организации труда официантов;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производ-</p>
--	--	--

		<p>ство, 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. иметь 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;</p>
<p>Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок.</p>	<p>ПК 2.1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию. ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания. ПК 2.4. Вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК 2.5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. ПК 2.6. Производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета. ПК 2.7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p>	<p>принятия и оформления платежей; оформления отчетно-финансовых документов; подготовки бара, буфета к закрытию; подготовки к обслуживанию выездного мероприятия; уметь: 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; 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;</p>

		<p>знать: виды и классификации баров; планировочные решения баров, буфетов; материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета; правила 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 учетно-отчетной 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.</p>
--	--	---

Раздел 5. Структура программы профессионального обучения

5.1. Учебный план СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОФЕССИИ

16399 «Официант, бармен»

Индекс	Наименование	Объем программы профессионального обучения в академических часах				Рекомендуемый год изучения
		Всего	Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		Практики	
			Занятия по МДК			
			Всего по МДК	В том числе лабораторные и практические занятия		
1	2	3	4	5	6	7
ПМ 01	Организация обслуживания посетителей в ресторане	108	72	46	36	
МДК 01.01	Технология обслуживания посетителей в ресторане	72	72	46		1 год
УП 01	Учебная практика	36			36	1 год
ПМ 02	Организация обслуживания посетителей в баре	106	54	22	52	
МДК 02.01	Технология обслуживания посетителей в баре	54	54	22		2 год
УП 02	Учебная практика	52			52	2 год
ИА 00	Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена	2				
ИТОГО:		216	126	68	88	

5.3. Тематический план и содержание программы профессионального обучения по профессии 16399 «Официант, бармен»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия	Объем в часах
1	2	3
ПМ 01 Организация обслуживания посетителей в ресторане		108
МДК 01.01 Технология обслуживания посетителей в ресторане		72
Тема 1.1. Подготовка ресторана к обслуживанию потребителей	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Классификация и характеристика ресторанов. Организация работы в ресторане. Должностные обязанности и права работников ресторана. Характеристика, оборудование и общие требования к торговым помещениям ресторана. Подготовка торгового зала ресторана, посуды, приборов, столового белья к обслуживанию посетителей. Сервировка столов (предварительная, исполнительная), виды складывания салфеток. Назначение, виды и принципы составления меню</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>1. Ознакомление с видами и ассортиментом столовой посуды, столовых приборов и столового белья</p> <p>2. Подбор столовой посуды, приборов для сервировки стола к завтраку, обеду в зависимости от меню. Составление схем сервировки</p> <p>3. Подбор столовой посуды, приборов для сервировки десертного и чайного стола. Составление схем сервировки</p> <p>4. Составление различных видов меню</p> <p>5. Ознакомление с видами (схемами) складывания салфеток</p> <p>6. Выполнение предварительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой в зависимости от вида обслуживания</p> <p>7. Выполнение исполнительной сервировки стола тарелками, столовыми приборами и стеклянной посудой по определенному меню</p>	6
Тема 1.2 Ассортимент и характеристика блюд, кулинарных изделий, алкогольных и прохладительных напитков	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Краткая характеристика блюд, рекомендуемые гарниры и соусы. Правила сервировки и подача блюд и кулинарных изделий. Ассортимент и характеристика прохладительных напитков. Правила подачи прохладительных напитков. Характеристика и ассортимент алкогольных напитков: водка, ликероводочные изделия, коньяки и прочее. Смешанные</p>	6

	напитки. Классификация вин. Подбор напитков к закускам и блюдам. Порядок подачи вин и напитков	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Составление краткой кулинарной характеристики блюд к определенному меню (название основного продукта, вид полуфабриката, способ тепловой обработки, необходимый гарнир или соус, способ подачи блюда). Подбор посуды для отпуска блюд	2
	2. Ознакомление с ассортиментом алкогольных напитков, правилами подбора и подачи к блюдам	2
	3. Ознакомление с ассортиментом вин, правилами подбора и подачи к блюдам	2
	4. Подбор и правила подачи напитков к закусками блюдам	2
	5. Порядок подачи вин и напитков	2
Тема 1.3. Организация обслуживания потребителей в ресторане	Содержание учебного материала	8
	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа. Правила работы с подносом. Подача буфетной продукции. Способы подачи блюд и закусок. Правила подачи блюд и напитков. Последовательность и правила подачи закусок, супов, вторых горячих и сладких блюд, фруктов, напитков. Подача деликатесных закусок. Транширование птицы, дичи, рыбы, окорока, поросенка. Доготовка и фламбирование различных блюд. Подача фирменных блюд. Расчет с гостями. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов. Организация обслуживания на предприятиях различных категорий и оформленных в национальном стиле	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12
	1. Отработка приемов подачи холодных и горячих закусок различными способами	2
	2. Отработка приемов подачи супов и вторых блюд различными способами	2
	3. Отработка приемов подачи сладких блюд, фруктов и десертов	2
	4. Отработка приемов подачи горячих (чай, кофе, какао) и безалкогольных напитков	2
	5. Отработка приемов подачи крепких напитков (аперитивов), вин и горячих алкогольных напитков	2
	6. Проведение фламбирования и транширования определенных блюд	2
Тема 1.4. Формы обслуживания в ресторанах. Банкет. Приемы	Содержание учебного материала	6
	Специальные (в гостиницах, на различных видах транспорта) и прогрессивные (экспресс-обслуживание, зал-экспресс, стол-экспресс, шведский стол) формы обслуживания	

	ния. Характеристика и обслуживание приемов и банкетов (дипломатические приемы). Виды банкетов, порядок их обслуживания. Банкет с полным обслуживанием официантами. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Прием-коктейль. Банкет-чай.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10
	1. ... Организация обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, украшение столов, сервировка столов	2
	2. ... Организация обслуживания приема с частичным обслуживанием официантами: ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, украшение столов, сервировка столов, расстановка закусок, блюд, напитков	2
	3. ... Организация обслуживания банкета - фуршет (прием – коктейль, банкет - чай): ознакомление с «заказ-меню», получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, составление столов, накрытие столов скатертями, оформление стола и торгового зала, подготовка посуды и сервировка фуршетного стола, расстановка напитков и блюд	2
	4. .. Организация обслуживания свадебного банкета: ознакомление с «заказ-меню», подготовка зала и аванзала, получение столового белья, подбор необходимой посуды, подготовка посуды для банкета, расстановка мебели, накрытие столов скатертями, украшение столов, сервировка столов, раскладывание холодных закусок, блюд и напитков	2
	5. .. Ознакомление с порядком приема и оформления заказов на обслуживание торжеств. Расчет потребности в посуде для различных форм обслуживания банкетов	2
Учебная практика УП 01 Виды работ		36
	1. Подготовка посуды, приборов, столового белья; 2. Сервировка столов для различных видов обслуживания; 3. Прием и оформление заказа; 4. Обслуживание посетителей в ресторане; 5. Обслуживание посетителей с использованием специальных форм обслуживания: -экспресс обслуживание; - шведский стол; 6. Организация и проведения обслуживания различных видов банкетов:	

<ul style="list-style-type: none"> - с полным или частичным обслуживанием; - банкет-фуршет; - прием-коктейль; - банкет-чай; - свадьба; 		
ПМ 02 Организация обслуживания посетителей в баре		106
МДК 02.01 Технология обслуживания посетителей в баре		54
Тема 2.1 Организация обслуживания посетителей в баре	Содержание учебного материала	10
	Бары, их виды и характеристики. Организация работы в баре. Оборудование, инвентарь и посуда в баре. Должностные обязанности и профессиональная этика бармена. Подготовка бара и бармена к работе. Приемы работы бармена. Методы и формы обслуживания потребителей в барах разных типов. Этапы обслуживания в баре. Расчет с посетителями. Виды отчетности бармена	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Подготовка и организация рабочего места бармена	2
	2. Ознакомление с оборудованием, инвентарем и посудой бара	2
	3. Расчет с посетителями. Виды отчетности бармена	2
Тема 2.2 Технология приготовления коктейлей и смешанных напитков	Содержание учебного материала	22
	Классификация и методы приготовления смешанных напитков и коктейлей. Основы построения, способы и правила приготовления смешанных напитков и коктейлей. Технология приготовления и рецептура безалкогольных коктейлей. Технология приготовления слабоалкогольных коктейлей. Технология приготовления и подача коктейлей с мороженым. Технология приготовления и подача групповых смешанных напитков. Технология приготовления и подача молочных коктейлей. Безалкогольные горячие напитки. Украшение коктейлей. Закуски к смешанным напиткам. Карты вин и коктейлей бара	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Приготовление и подача слабоалкогольных(освежающих) и безалкогольных коктейлей	2
	2. Приготовление и подача коктейлей с мороженым	2
	3. Приготовление и подача молочных безалкогольных коктейлей	2
4. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей с сиропами и соками из	2	

	растений, сорбеты, медовые коктейли и напитки	
	5. Приготовление и подача безалкогольных коктейлей. Коктейли с яйцом. Пунши. Коктейли и напитки на основе кофе, какао-шоколада и чая	2
	6. Формы и методы украшений коктейлей. Методы подачи закуски к смешанным напиткам	2
	7. Составление карты вин и коктейлей бара	2
Учебная практика УП 02		52
Виды работ		
1. Подготовка бара к обслуживанию: подготовка барной стойки, оборудования, посуды и инвентаря к работе;		
2. Организация рабочего места бармена: посуды, инвентаря, мерных инструментов;		
3. Осуществление размещения мебели в зале;		
4. Формирование товарных запасов базисных напитков, фруктов;		
5. Приготовление компонентов для напитков		
6. Приготовление сиропов для коктейлей: сахарный, мятный, лимонный, клубничный, вишневый, апельсиновый;		
7. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе соков, сиропов;		
8. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе молока и молочных продуктов;		
9. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей на основе мороженого;		
10. Приготовление, оформление и отпуск коктейлей с яйцом;		
11. Приготовление, оформление и отпуск крушонов, пуншей и глинтвейна;		
12. Приготовление, оформление и отпуск безалкогольных смешанных напитков;		
13. Приготовление, оформление и отпуск горячих и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе, какао-шоколада, чая		
Итоговая аттестация в виде квалификационного экзамена		2
ИТОГО		216

Раздел 6. Разработка процедур контроля и средств оценки результатов обучения по программе профессионального обучения

При освоении программы профессионального обучения оценка квалификации проводится в рамках промежуточной и итоговой аттестации. Формы, периодичность и порядок проведения промежуточной аттестации обучающихся по профессии ... устанавливаются организацией, осуществляющей образовательную деятельность, самостоятельно.

Формой итоговой аттестации является квалификационный экзамен, который включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим профессиям рабочих, должностям служащих. К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой профессионального обучения. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Итоговая аттестация должна быть организована как демонстрация выпускником выполнения одного или нескольких основных видов деятельности по профессии. Для итоговой аттестации образовательной организацией разрабатывается программа итоговой аттестации и фонды оценочных средств. Содержание заданий квалификационного экзамена должно соответствовать результатам освоения всех профессиональных модулей, входящих в образовательную программу. Аттестационной комиссией проводится оценка освоенных обучающимися знаний, умений, навыков в соответствии с образовательной программой и согласованными с работодателем критериями.

Раздел 7. Условия реализации программы профессионального обучения

7.1. Требования к материально-техническому оснащению программы

Помещения должны представлять собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных программой профессионального обучения, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения.

Лаборатории:

- Технологии обслуживания в общественном питании.

Оборудование специальных помещений для проведения учебной и производственной практики:

Оборудование рабочих мест мастерской: Учебная кухня ресторана

- столы;

- мебель для сидения: стулья;

- передвижные (сервировочные) тележки;

- барная стойка;

- стеклянная посуда: стаканы, стопки, бокалы, «коллинз», хайболлы, зомби, бокалы для шампанского «тюльпан», для красного вина «кларет», бокалы для коктейлей, пивные кружки, кубок.

- инвентарь для бара: щипцы для вскрытия бутылок, ложки для бара, льда, ситечко, пробочники для закупоривания бутылок, мерные стаканы, нарзанник, лопатки для льда, трубочки коктейльные, комплекты заостренных палочек, терка для мускатного ореха, ножи, доски для разделки фруктов, соковники, графины, бутылки со шприцовой пробкой, бокалы смесители, шейкеры, электромиксер, ведро для льда.

- оборудование бара: кофе-машина кофеварка, миксер для коктейлей, СВЧ печь, холодильный шкаф, слайсер барный, комбайн барный, кофемолка, соковыжималка, блендер

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории «Технология обслуживания в общественном питании»:

- столы;
- сервант;
- металлическая посуда: икорница, кокотница, кокильница, порционная сковорода, миски суповые, решётки, таганчик, баранчик, блюдо овальное, соусник, молочник, турка для кофе, креманка, кофейник, ведро для шампанского, ведёрко для приборов, пашотница, менажница, ледница;
- фарфоровая и фаянсовая посуда: салатники, блюда овальные и круглые, тарелки глубокие, мелкие столовые, закусочные, пирожковые, подстановочные, десертные, селёдочницы, рюмки – подставки для яйца, пепельницы, розетки для варенья, перечницы, чашки с блюдцем, чашки бульонные, суповые миски с крышкой, солонки, горчицницы, хренницы, вазы для мучных изделий, чайники, сахарницы, молочники, кофейники, соусники;
- стеклянная посуда: хайболл, коллинз, зомби, тумблер, олд фэшенд, стопки, рюмки, коктейльные рюмки, бокалы, хот-шот, кружки для кофе, пунша, крушона.
- столовые приборы: закусочные приборы (вилки, ножи), столовые приборы (вилки, ложки, ножи), рыбные приборы (вилка, нож), десертный прибор (ложка, вилка, нож), фруктовый прибор (вилка, нож), вилка кокотная, чайные ложки, кофейные ложки, ложка для кофе мокко.
- вспомогательные (специальные) столовые приборы: разливательная ложка, ложка для бульона, для соусов, удлиненная вилка, ножи для стейков, разделочные ножи, вилка для раков, для крабов, щипцы, ложки для икры, для торта, для сыра, ножницы для винограда, ножи для масла, ложки для мороженого, ножи для хлеба.
- столовое бельё: покрытие для стола, сервировочное покрывало, скатерти, драпировочные юбки, салфетки, ручники, полотенца.
- папка для меню;
- книга для официанта;
- вазы для цветов;
- подносы.

Оснащение баз практик

Реализация программы профессионального обучения предполагает обязательную учебную практику (производственное обучение). Учебная практика реализуется в мастерских профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ.

Технологическое оснащение рабочих мест учебной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть знаниями, умениями и навыками по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

7.2. Требования к кадровым условиям реализации программы

Реализация программы профессионального обучения обеспечивается педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы профессионального обучения на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности.

Педагогические работники, привлекаемые к реализации программы профессионального обучения, должны получать профессиональное образование по программам дополнительного профессионального образования, в том числе в форме

стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра знаний, умений и навыков.

7.3. Учебно-методическое и информационное обеспечение программы

Учебно-методические материалы представлены:

Программой профессионального обучения - программой профессиональной подготовки / переподготовки / повышения квалификации, утвержденной руководителем профессиональной образовательной организации / заместителем руководителя по учебно-методической работе;

Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Положением об обучении по индивидуальному учебному плану при освоении программ профессионального обучения в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Положением об итоговой аттестации обучающихся по программам профессионального обучения в ГАПОУ МО «Егорьевский техникум»

Нормативные документы:

Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» № 2300-1 от 07.02.1992 (с изменениями и дополнениями)

Правила оказания услуг общественного питания. (Постановление правительства РФ от 15.08.97 г №1036 с изменениями и дополнениями от 21.6.2001 г №389)

ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»

ГОСТ Р 50935-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»

ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»

ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения»

Основные источники:

Кучер Л.С, Шкуратова Л.М Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Учебники – М. Деловая литература, 2015

Дополнительные источники:

Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М: Деловая литература, 2017.

С. и Л. Зигиль, Х. И. Ленгер, Г. Штиклер, В. Гутмайр. Ресторанный сервис – М. Центрполиграф, 2015

Чалов Н.В. Практикум для официантов, барменов по обслуживанию посетителей в ресторанах и барах (серия «Учебники XXI века»).- Ростов-н/Д: Феникс, 2012.-352 с.

**ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

16399 Официант-бармен

2020год.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов контроль и оценка персональных достижений обучающихся становятся важным этапом образовательного процесса.

В предлагаемых методических рекомендациях рассматриваются фонды оценочных средств для текущего контроля знаний. Текущий контроль успеваемости осуществляется в ходе повседневной учебной работы по курсу д МДК, учебной практики по индивидуальной инициативе преподавателя, мастера производственного обучения.

Входной контроль проводится в начале изучения модуля с целью выстраивания индивидуальной траектории обучения на основе контроля их знаний.

Текущий контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программ дисциплин, профессиональных компетенций, а также стимулирования учебной работы обучающихся, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации.

Основные формы: устный опрос, письменные задания, контрольные работы, лабораторные и практические работы.

Промежуточная аттестация проводится с целью оценки качества и степени сформированности профессиональных компетенций обучающимися по: МДК, учебной практике, ПМ.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ПА)**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ПА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЕ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
- 1.1. Особенности программы профессионального обучения
Фонды примерных оценочных средств разработаны для профессии 16399 Официант
- 1.2. Применяемые материалы
Для разработки оценочных заданий применялись следующие материалы:
Профессиональные стандарты: 5131 Официанты
- 1.3 . Перечень результатов, демонстрируемых на промежуточной аттестации
Состав профессиональных компетенций по видам деятельности:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	-Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания -Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья
ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.	-Предварительная сервировка столов посудой и приборами -Накрытие столов ассортиментом блюд по предварительным заказам
ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.	-Помощь официанту при подаче блюд и напитков -Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта -Уборка столов в залах организации питания
ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	-Помощь официанту при подаче блюд и напитков -Прием и оформление оплаты за заказ по заданию официанта -Уборка столов в залах организации питания

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Структура задания для процедуры промежуточной аттестации

Задания включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации. Промежуточная аттестация проводится после окончания изучения профессионального модуля и включает в себя практическое задание. Зачёт ставится при посещении более 1/3 занятий, выполненных практических занятий, пройденной учебной практики и выполненного практического задания.

2.2. Порядок проведения процедуры

Обучающийся посетивший более 1/3 всех занятий и выполнивший все практические задания получает практическое задание.

1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

3.1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТИПОВОГО ЗАДАНИЯ

3.1.1. ФОРМУЛИРОВКА ТИПОВОГО ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ:

Ответить на вопросы:

- Перечислите основные функции предприятий общественного питания
- Для чего предназначены раздаточные?
- Какую мебель размещают в торговых залах?
- Назовите сроки и условия хранения свежих овощей

- Перечислите должностные обязанности официанта

Ответить на вопросы теста:

Высота фуршетных столов составляет:

- а) 900–1100 мм;
- б) 750–770 мм;
- в) 600–700 мм;
- г) 600–685 мм.

Решить задачу:

Примените метод расстановки мебели в торговых залах перед проведением данного праздника: «Мероприятие по проведению торжественного ужина в честь юбилея на 24 человека (учесть торжественные места – 4 шт., можно применить расстановку)

3.1.2. УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ:

- время выполнения 35 минут;

- рабочее место для проведения промежуточной аттестации по типовому заданию оснащено: мебель, бланк с практическим заданием, мультимедийная установка, столовая посуда, белье, приборы, стекло.

3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ задание	Наименование	Количество баллов
	Максимальный балл	9
Вопрос 1	Перечислите основные функции предприятий общественного питания	1
Вопрос 2	Для чего предназначены раздаточные?	1
Вопрос 3	Какую мебель размещают в торговых залах?	1
Вопрос 4	Назовите сроки и условия хранения свежих овощей	1
Вопрос 5	Перечислите должностные обязанности официанта	2
Тест	Высота фуршетных столов составляет: а) 900–1100 мм; б) 750–770 мм; в) 600–700 мм; г) 600–685 мм.	1
Задача	Примените метод расстановки мебели в торговых залах перед проведением данного праздника: «Мероприятие по проведению торжественного ужина в честь юбилея на 24 человека (учесть торжественные места – 4 шт., можно применить расстановку столов буквой Т)».	2

Оценка «отлично» - обучающийся набрал 8 – 9 баллов;

Оценка «хорошо» - обучающийся набрал 6 – 7 баллов

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся набрал 4 – 5 баллов;

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся набрал меньше 4 баллов

3.3 ПРИМЕРНЫЕ ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ:

по МДК 01.01. Организация и технология обслуживания на предприятиях питания

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите основные функции предприятий общественного питания
2. По каким критериям производится классификация предприятий общественного питания

3. Какие предприятия называются заготовочными и почему? Чем они отличаются от доготовочных?
4. Как подразделяются предприятия общественного питания в зависимости от предлагаемого ассортимента?
5. Укажите отличия ресторана класса люкс от ресторана высшего класса.
6. По уровню обслуживания и номенклатуре услуг предприятия общественного питания классифицируют на следующие классы:
 - а) люкс, высший, первый, второй;
 - б) первый, второй, третий;
 - в) высший, первый, второй;
 - г) люкс, высший, первый.
7. Какие виды помещений предприятий общественного питания вы знаете?
8. Перечислите помещения для потребителей. Определите их назначение.
9. Каковы состав и назначение производственных помещений.
10. По какому принципу размещают помещения предприятий общественного питания?
11. В чем заключаются особенности технологического процесса на предприятиях общественного питания.
12. Перечислите складские помещения. Какие требования предъявляются к их расположению.
13. Какие виды складов вы знаете?
14. Где располагается моечная кухонной посуды и каково ее предназначение?
15. Для чего предназначены раздаточные?
16. По каким трем признакам подразделяются раздаточные?
17. Какую мебель размещают в торговых залах?
18. Из каких принципов исходят при подборе мебели?
19. Чем руководствуются при выборе варианта расстановки в торговых залах ресторанов, кафе, столовых.
20. Охарактеризуйте функции банкетных и фуршетных залов. Приведите примеры подбора мебели при подготовке зала перед обслуживанием массовых банкетных мероприятий.
21. В соответствии с какими антропометрическими и эстетическими требованиями осуществляется подбор мебели в торговых залах на предприятиях общественного питания.
22. Дать определение производственной санитарии
23. Перечислите санитарные правила для официанта
24. Перечислите должностные обязанности официанта
25. Какие виды инструктажей по охране труда должны проводиться в организации
26. Кто проводит первичный инструктаж по охране труда на рабочем месте 1) Непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение по охране труда и проверку знаний требований охраны труда. 2) Специалист по охране труда или работник, на которого приказом работодателя возложены обязанности по охране труда. 3) Председатель (член) комитета по охране труда предприятия.
27. Выберите правильную последовательность действий при обнаружении пожара: 1) Начать эвакуацию людей, позвонить по телефону 01, проверить включение автоматических средств пожаротушения, начать спасение материальных ценностей. 2) Позвонить по телефону 01, начать эвакуацию людей и спасение материальных ценностей, проверить включение автоматических средств пожаротушения. 3) Позвонить по телефону 01, принять усиленные меры по эвакуации людей и тушению пожара.
28. Какой витамин помогает человеку бороться с различными заболеваниями: а) витамин В б) витамин А в) витамин С +
29. К клубнеплодам относят: а) свёклу б) редьку в) картофель
30. Назовите сроки и условия хранения мясных продуктов
31. Назовите сроки и условия хранения свежих овощей
32. Назовите сроки и условия хранения свежих фруктов

33. Назовите сроки и условия хранения мясных блюд

Тест 1:

Выберите правильный вариант расстановки столов в зале:

- а) по диагонали;
- б) в шахматном порядке;
- в) рядами;
- г) все ответы верны.

Тест 2:

Высота фуршетных столов составляет:

- а) 900–1100 мм;
- б) 750–770 мм;
- в) 600–700 мм;
- г) 600–685 мм.

Задача:

Примените метод расстановки мебели в торговых залах перед проведение данного праздника: «Мероприятие по проведению торжественного ужина в честь юбилея на 24 человека (учесть торжественные места – 4 шт., можно применить расстановку столов буквой Т)».

МДК 02.01. Организация обслуживания посетителей предприятий питания

Вопросы для контроля знаний:

1. Перечислите основные виды столового белья.
2. Какие скатерти называют обычными, а какие банкетными. Какими нормами и эстетическими критериями руководствуются при подборе скатертей.
3. Что такое фуршетная юбка и каково ее назначение
4. Из каких тканей изготавливают салфетки? Каковы функции салфеток при сервировке стола? Что такое салфетки «для губ», «для рук»?
5. Для чего используют ручники и полотенца в работе официанта?
6. Чем отличается фарфоровая посуда от фаянсовой?
7. С какой целью подогревают столовую посуду перед подачей горячего блюда?
8. По каким признакам классифицируется стеклянная и хрустальная посуда?
9. Какую посуду называют подставочной?
10. Как подготавливать стеклянную, фарфоровую и фаянсовую посуду?
11. Перечислите основной ассортимент столовой посуды из мельхиора и нержавеющей стали.
12. На какие группы подразделяются столовые приборы?
13. Какие столовые приборы относятся к неосновным(дополнительным) столовым приборам? Почему их так называют.
14. Чем отличается кокотница от кокильницы?
15. Назначение основных столовых приборов.
16. Какие бывают виды сервировки столов?
17. Что такое предварительная сервировка столов. Виды предварительной сервировки столов.
18. Виды исполнительной сервировки столов.
19. Что представляет собой сервировка столов в стиле фристайл.
20. В чем заключается техника сервировки столов.
21. Какие действия должен произвести официант при встрече потребителей?
22. Какие правила подачи меню и карты вин вы знаете?
23. Назовите основные правила работы с подносом. Какие правила должны соблюдаться при расстановке предметов на подносе.
24. Назовите основные правила подачи буфетной продукции.

25. Каков план выполнения заказа?
26. Назовите способы подачи блюд и напитков.
27. Дать характеристику французского способа подачи блюд.
28. Дать характеристику английского способа подачи блюд.
29. Дать характеристику русского способа подачи блюд.
30. Дать характеристику европейского способа подачи блюд.
31. Что такое меню, прејскурант, винная карта и барный лист.
32. Назовите основные виды меню, используемые в различных видах предприятий общественного питания.
33. Каковы особенности меню банкета. Характеристика и принципы составления.
34. Основная и дополнительная информация, содержащаяся в меню.
35. Назовите основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.
36. Что такое банкет, протокол, дипломатический прием?
37. Что такое план проведения банкета. Какие вопросы выносятся на утверждение?
38. Как производится оформление заказа для проведения банкета.
39. Что такое заказ- счет?
40. Какие виды услуг должны предоставлять рестораны заказчикам при приеме заказа проведения банкетного мероприятия.
41. Что такое банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
42. Что такое банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
43. Подготовка зала перед проведением банкетного мероприятия.
44. Приведите примеры сервировки банкетных столов для проведения банкета с полным обслуживанием официантами и частичным обслуживанием официантами.
45. Какие можно применить схемы расстановки столов для проведения банкета с полным обслуживанием официантами и частичным обслуживанием официантами.
46. Что такое банкет-фуршет? Основные характеристики.
47. Что такое банкет – коктейль? Основные характеристики.
48. С чего официанты начинают обслуживание банкетов такого типа?
49. Какими принципами руководствуется метрдотель, распределяя обязанности между отдельными группами официантов для обслуживания банкета – фуршет и банкета- коктейль.
50. Особенности составления меню для банкета - коктейль и банкета – фуршет.

Тест 1:

Мольтон – это:

- а) небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной;
- б) подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
- в) скатерть, которая прикрепляется по периметру стола при сервировке обслуживания по типу «шведский стол»;
- г) небольшая (обычно цветная) салфетка, используемая при сервировке банкета-чай.

Тест 2:

На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

Тест 3:

Какое назначение кокильниц?

- а) приготовление и подача горячих закусок из рыбы и морепродуктов.
- б) приготовление и подача горячих закусок из различных продуктов.
- в) подача закусок из рыбы и морепродуктов.

Тест 4:

К первым блюдам, отпускаемым в бульонной чашке подают:

- а) чайную ложку.
- б) столовую ложку.
- в) десертную ложку.

Тест 5:

Характеристика и назначение мелкой столовой тарелки.

- а) d-200 мм. Подача закусок, гарниров к супам, мучных кондитерских изделий;
- б) d-240 мм. Подача холодных блюд и закусок;
- в) d-240 мм. Подача горячих вторых блюд, как подставная под закусочную и глубокую столовую.

Тест 6:

Какие приборы используют для ассорти рыбного?

- а) Закусочные;
- б) Рыбные;
- в) Столовые;
- г) Десертные.

Тест 7:

Для мороженого используется:

- а) чайная ложка;
- б) десертная ложка;
- в) столовая ложка;
- г) кофейная ложка.

Тест 8:

Укажите классическое место сервировки индивидуального ножа для масла:

- а) справа от закусочной тарелки
- б) слева от пирожковой тарелки
- в) на пирожковой тарелке
- г) перед закусочной тарелкой

Тест 9:

Расстояние от края стола до ручек приборов и закусочной тарелки:

- а) 2 см;
- б) по краю стола;
- в) 5 см.

Тест 10:

Укажите правильный порядок сервировки стола для обеда:

- а) закусочные тарелки, пирожковые тарелки, приборы, фужеры, салфетки;
- б) столовые приборы, фужеры, закусочные тарелки, пирожковые тарелки, салфетки;
- в) столовые приборы, фужеры, салфетки, пирожковые тарелки, закусочные тарелки;
- г) закусочные тарелки, фужеры, салфетки, пирожковые тарелки, столовые приборы.

Тест 12:

Температура подачи холодных закусок составляет:

- а) 8–10 °С;
- б) 12–14 °С;
- в) 14–16 °С;
- г) 16–18 °С.

Тест 13:

С какой стороны официант подходит к гостю, чтобы налить напиток:

- а) справа, наливает правой рукой;
- б) слева, наливает левой рукой;
- в) не имеет значения.

Тест 14:

На вопрос гостя «Что у вас сегодня самое вкусное?» следует отвечать:

- а) «У нас всё вкусное, выбирайте»;
- б) предложить на выбор фирменные блюда или блюда «от шеф-повара»;
- в) «Это зависит от ваших вкусов, я же не знаю, что вы любите»;
- г) «Я спрошу у шеф-повара, какое блюдо у него сегодня получилось лучше всего».

Тест 15:

Какая форма обслуживания имеет место при проведении французского вида обслуживания:

- а) полное обслуживание;
- б) частичное обслуживание;
- в) полное самообслуживание;
- г) частичное самообслуживание.

Тест 16:

При смене блюд нужно ли убирать приборы, которые предназначались для поданных блюд, но гость ими не воспользовался:

- а) нужно убирать все лишние приборы, даже если они чистые;
- б) не нужно убирать лишние приборы, они не мешают и могут ещё пригодиться;
- в) нужно спросить разрешения у гостя;
- г) сделать замечание гостю за незнание правил этикета и неумение пользоваться приборами.

Тест 17:

Ассортиментный минимум-это:

- а) определенное количество блюд и напитков, характерный для различных предприятий общественного питания, в соответствии с которым разрабатывается меню на предприятии;
- б) график чередования блюд и напитков в меню;
- в) количество блюд и напитков, определяющий специализацию предприятия.

Тест 18:

Факторы составления меню:

- а) сезонность и наличие сырья;
- б) метод и формы обслуживания;
- в) спрос и контингент потребителей;
- г) все ответы верны.

Тест 19:

В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

- а) мясные, из птицы, рыбные;
- б) рыбные, мясные, из птицы;
- в) из птицы, мясные, рыбные.

Тест 20:

Кому первому нужно подать меню?

- а) женщине в возрасте;
- б) молодой женщине;
- в) пожилому мужчине;

Тест 21:

При обслуживании банкетов в то время, когда произносят тосты:

17

- а) официанты продолжают обслуживание;
- б) обслуживание приостанавливается, и официанты остаются стоять на том месте, где их застал тост;
- в) официанты поднимают бокал за юбиляра;
- г) обслуживание приостанавливается, и официанты должны отойти от стола.

Тест 2:

При обслуживании банкета с полным обслуживанием официанта:

- а) на столы выставляется только напитки, которые наливают сами участники банкета;

- б) на стол не ставят никаких закусок, блюд, напитков, так как официанты подают все блюда и напитки в обнос;
- в) на столы выставляют только холодные закуски, а напитки и остальные блюда подают в обнос;
- г) в обнос подают только напитки, так как все блюда стоят заранее на столе.

Тест № 22:

Выберите варианты расстановки стеклянной посуды при сервировке столов для банкета-фуршета:

- а) «змейкой»;
- б) «елочкой»;
- в) в два ряда;
- г) в шахматном порядке;
- д) группами;
- е) по диагонали.

1. Задача:

Сколько официантов минимально необходимо и достаточно для обслуживания дипломатического банкета за столом на сто человек с полным обслуживанием:

- а) 10-15 официантов;
- б) 15-20 официантов;
- в) 25-30 официантов;
- г) 40-45 официантов.

2. Задача:

Отметьте в таблице формы салфеток, используемые для завтрака, обеда, ужина.

Форма салфетки Завтрак Обед Ужин

Лягушка

Конус

Веер

Шапка монашки

Свеча

3. Задача:

Установите соответствие между наименованием прибора и его назначением

Наименование приборов - Используют

- | | |
|--------------------------|--|
| 1. Нож-вилка | а) горячие закуски из мяса, птицы, овощей и грибов |
| 2. Вилка кокотная | б) нарезка и раскладывание сыра |
| 3. Лопатка прямоугольная | в) для перекладки мясных и овощных блюд |
| 4. Лопатка фигурная | г) для перекладки кондитерских изделий |

4. Задача:

1. Установите соответствие между видом сервировки и предметами сервировки

Вид сервировки - Предметы сервировки

- | | |
|-------------------|--|
| 1. Завтрак | а) десертная тарелка, салфетка, десертные приборы, фужер, рюмка для коньяка, кофейник, сливочник |
| 2. Обед | б) закусочная и пирожковая тарелка, закусочные и столовые приборы, фужер, салфетка |
| 3. Ужин | в) закусочная и пирожковая тарелка, столовые приборы, фужер, салфетка |
| 4. Десертный стол | г) пирожковая тарелка, закусочные приборы, чайная ложка, фужер, салфетка |

5. Задача:

Установите последовательность составления напитков в меню

- 1 Покупные кондитерские изделия

- 2 Прохладительные напитки- соки, минеральная вода, газированная вода
- 3 Ликеры
- 4 Виски
- 5 Десертные вина
- 6 Виноградные вина крепкие
- 7 Виноградные вина столовые-белые, розовые, красные
- 8 Ром
- 9 Шампанское – брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое
- 10 Коньяки – ординарные, марочные, коллекционные
- 11 Джин
- 12 Пиво разливное, бутылочное
- 13 Горькие настойки, наливки
- 14 Табачные изделия
- 15 Водка

6. Задача:

Продолжите предложения:

Во время переноса тарелок пальцы рук расположены

Фужеры, бокалы и рюмки переносят только

Столовые приборы берут только _____
и переносят с помощью _____.

3.4 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМАТИКЕ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания на предприятиях питания

МДК 02.01. Организация обслуживания посетителей предприятий питания

Самостоятельная работа № 1 Изучение новых методов и форм обслуживания с использованием информационных ресурсов в сети интернет.

Самостоятельная работа № 2 Изучение основных типов помещений с помощью изучения схем-планов помещений

Самостоятельная работа № 3 Реферат на тему: «Виды оборудования на предприятиях общественного питания»

Самостоятельная работа № 4 «Расчет столового белья при накрытии столов»

Самостоятельная работа № 5 Составление слайдовых презентаций по сложным формам складывания салфеток

2.3 Организация обслуживания посетителей

Самостоятельная работа № 6 Реферат на тему: «Виды меню»

Самостоятельная работа № 7 Составление терминологического словаря новых терминов и определений

Самостоятельная работа № 8 Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания.

Самостоятельная работа № 9 Изучение методов организации труда официантов

Самостоятельная работа № 10 Составление слайдовых презентаций на тему кулинарная характеристика блюд

Самостоятельная работа № 11 Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания.

- Самостоятельная работа № 12 Использование сети интернет для изучения ресторанных технологий обслуживания с подготовкой доклада.
- Самостоятельная работа № 13 Реферат на тему «Виды банкетов и приемов»
- Самостоятельная работа № 14 Подготовка зала к обслуживанию для различных видов банкетов
- Самостоятельная работа № 15 Составление схем расстановки столов для различных типов банкета
- Самостоятельная работа № 16 Составление расчетов – заявки в потребности столового белья для различных типов банкета
- Самостоятельная работа № 17 Составление расчетов- заявки в потребности посуды и приборов для подачи блюд
- Самостоятельная работа № 18 Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания банкетов, и приёмов.
- Самостоятельная работа № 19 Реферат на тему: «Особенности обслуживания банкетных мероприятий»
- Самостоятельная работа № 20 Составление слайдовых презентаций на тему «Сервировка арт-визажных столов»
- Самостоятельная работа № 21 Составление презентации на тему «Сервировка Новогоднего стола»
- Самостоятельная работа № 22 Реферат на тему «Современные формы обслуживания»

2.4. Типовые задания по тематике видео работ (презентаций) для оценки освоения

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания в общественном питании

- Задание № 1 «Виды помещений на предприятиях общественного питания и их основные характеристики и функции»
- Задание № 2 «Виды столовой посуды на предприятиях общественного питания»
- Задание № 3 «Формы складывания салфеток»
- Задание № 4 «Техника сервировки столов»
- Задание № 5 «Виды меню и их характеристика»
- Задание № 6 «Виды банкетов и приёмов»
- Задание № 7 «Банкет - фуршет»
- Задание № 8 «Банкет - коктейль»
- Задание № 9 «Банкет-чай»
- Задание № 10 «Комбинированные банкеты и приемы»
- Задание № 11 «Особенности обслуживания шведского стола»
- Задание № 12 «Современные формы обслуживания»
- Задание № 13 «Сервировка новогоднего стола»
- Задание № 14 «Сервировка арт-визажных столов»
- Задание № 15 «Сервировка тематических столов»

1.5. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ТЕМАТИКЕ РЕФЕРАТОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

МДК 01.01. Организация и технология обслуживания на предприятиях питания

МДК 02.01. Организация обслуживания посетителей предприятий питания

- Задание № 1 «Подготовка зала к обслуживанию при работе в обычном режиме»
- Задание № 2 «Организация обслуживания потребителей в зале»
- Задание № 3 «Правила оформления заказа при обслуживании в обычном режиме»
- Задание № 4 «Виды расчетов с потребителями»
- Задание № 5 «Кулинарная характеристика холодных блюд и закусок»

- Задание № 6 «Кулинарная характеристика горячих закусок»
- Задание № 7 «Кулинарная характеристика бульонов и супов»
- Задание № 8 «Кулинарная характеристика мясных горячих блюд»
- Задание № 9 «Кулинарная характеристика рыбных горячих блюд»
- Задание № 10 «Кулинарная характеристика сладких блюд и десертов»
- Задания № 11 «Обслуживание проживающих в гостинице»
- Задание № 12 «Обслуживание участников конференций, съездов, совещаний»
- Задание № 13 «Обслуживание свадебных мероприятий»
- Задание № 14 «Обслуживание на дому»
- Задание № 15 «Обслуживание новогодних мероприятий»
- Задание № 16 «Пикник, как вид современного обслуживания»
- Задание № 17 «Особенности обслуживания барбекю»
- Задание № 18 «Шведский стол как современный вид обслуживания в ООП»
- Задание № 19 «Нормативно-правовая база Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций общественного питания»

**ФОНДЫ ПРИМЕРНЫХ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИИ**

Официант-бармен

2020 год.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В условиях реализации федеральных государственных образовательных стандартов контроль и оценка персональных достижений обучающихся становятся важным этапом образовательного процесса.

В соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами для аттестации обучающихся создаются фонды оценочных средств, позволяющие оценить умения, знания, практический опыт и освоенные профессиональные компетенции.

Фонды примерных оценочных средств, для проведения итоговой аттестации обучающихся разработаны в соответствии с:

1. Федеральным законом Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (ст. 58, ст. 59).

2. Приказом Министерства образования и науки РФ от 14.06. 2013 № 464 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования».

3. Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 5131 официанты(Приказ 01.12.2015 № 910н).

В предлагаемых методических рекомендациях рассматриваются фонды оценочных средств для итоговой аттестации. Итоговая аттестация обучающихся осуществляется в форме экзамена и позволяет определить готовность к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и обеспечивающих его профессиональных компетенций.

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИА**
- 2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ИА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ**
- 3. ТИПОВОЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**
- 4. ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА**

1. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ИА

1.1. Особенности программы профессионального обучения

Фонды примерных оценочных средств разработаны для профессии 16399 Официант

1.2. Применяемые материалы:

Для разработки оценочных заданий применяются следующие материалы:

Квалификация 16399 Официант.

Профессиональный стандарт: 5131 Официанты

1.3. Перечень результатов, демонстрируемых на ИА

Состав профессиональных компетенций по видам деятельности, соотнесённые с заданиями предлагаемые в комплекте:

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<p>ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее Достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной Деятельности, нести ответственность за Результаты своей работы.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную Значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none">- Проверка и расстановка мебели в залах обслуживания организации питания;- Протирать, полировать столовую посуду и приборы, наполнять приборы со Специями, накрывать стол скатертью;- Подготовка столовой посуды и приборов, столового белья;- Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе- Умение расстановки мебели в торговом зале- Осуществление подготовки столового белья, Столовой посуды и приборов к работе- Соблюдение правил и техники последовательности выполнения сервировки стола, правильность расчета предметов сервировки в соответствии с видом обслуживания- Рациональность планирования деятельности, Выбора и применения методов и способов- рациональность организации рабочего места.
<p>ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех Форм собственности, различных видов, Типов и классов.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную Значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее Достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, Осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной Деятельности, нести ответственность за Результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, Необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профес-</p>	<p>Соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе</p> <ul style="list-style-type: none">- соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;- умение пояснения кулинарной характеристики, <p>Правил сочетаемости требований к качеству, Температуре и техники подачи, способов Оформления блюд и напитков. Правил и техники</p> <p>Уборки использованной посуды;</p> <ul style="list-style-type: none">- правильность применение методов организации официантов;- соблюдение техники безопасности в процессе Обслуживания потребителей.

<p>сиональной деятельности.</p> <p>ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями; - правильное консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и - профессиональное осуществление подачи блюд и напитков гостям различными способами; - способность работать в команде; - соблюдение техники безопасности в процессе Обслуживания потребителей. - эффективность общения с обучающимися, Преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения, работниками организации и клиентами <p>в</p> <p>Период практики.</p> <ul style="list-style-type: none"> - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы <p>Прочих напитков и их сочетаемости с блюдами;</p>
<p>ПК 1.4 Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.</p> <p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -соблюдение правил личной гигиены и <p>Подготовки официанта к работе</p> <ul style="list-style-type: none"> - быстрота и качественное обслуживание потребителей; - способность работать в команде - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы. - правильность выбора сервировки стола при <p>Различных формах обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - результативность поиска в нормативно технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе Обслуживания потребителей.

2. СТРУКТУРА ПРОЦЕДУР ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

2.1. Результатом освоения программы является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности официант, формирующиеся в процессе освоения программы профессионального обучения в целом.

Форма проведения экзамена: теоретические вопросы в форме тестовых заданий и решение профессиональных задач.

2.2. К сдаче экзамена допускаются обучающиеся в полном объеме освоившие программу обучения по профессии: 16399 Официант. Количество билетов на один больше чем обучающихся.

3. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

3.1. Билет сформирован по разделам и темам, состоит из одного теоретического вопроса и двух практических заданий.

3.1.1. Формулировка типового практического задания:

Вариант 1

1. Виды помещений в предприятиях общественного питания.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к завтраку. 3. Продемонстрировать исполнительную сервировку стола согласно заказа: винегрет овощной; сельдь с гарниром; борщ украинский с пампушками; котлета по-киевски с гарниром; клубника со сливками; кофе на молоке; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 2

1. Виды помещений для посетителей на предприятиях общественного питания.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола к обеду.

3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из морепродуктов «Океан»; курица отварная; бульон спельменями(500); рагу из овощей; сливки, взбитые с орехами; чай черный с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №3

1. Основные характеристики торговых и производственных помещений.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.

3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мясной; ассорти мясное; шампиньоны в сметанном соусе запеченные (горячая закуска); суп-пюре из овощей; яичница-глазунья; кофе черный натуральный; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №4

1. Оборудование обеденного и банкетного залов для посетителей и официантов, их характеристика и требования.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.

3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: бутерброд с колбасой; ассорти мясное; тефтели в томате (горячая закуска); бульон с омлетом; ромштекс с гарниром; каша «Гурьевска» пирожное «корзиночка»; кофе черный; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.

Вариант №5

1. Виды столовой посуды, её характеристика и применения.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.

3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: шпроты; винегрет мясной; суп – харчо; шашлык по – кавказки; мороженое; кофе черный с ликером; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №6

1. Виды столовых приборов, их характеристика и назначение.

2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: винегрет рыбный; салат из свежих овощей; рассольник; цыплята табака; блинчики с вареньем; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №7

1. Подготовка зала к обслуживанию. Основные этапы в работе официанта.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнеса ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат столичный; мидии, запеченные под соусом (горячая закуска); сыр (порция); суп картофельный с мясными фрикадельками; рыба, жаренная в тесте; мусс яблочный; кофе по - варшавски; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 8

1. Характеристика различных видов сервировки. Основные требования и понятия.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; почки жареные (горячая закуска); окрошка мясная; чахохбили из кур; расстегаи; суфле; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 9

1. Понятие предварительной сервировки, её виды. Роль предварительной сервировки в дальнейшей работе. Привести примеры предварительной сервировки.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: сельдь рубленая; салат – коктейль из мяса; окрошка; лангет с гарниром; блинчики с вареньем; сок апельсиновый; хлеб пшеничный.

Вариант №10

1. Характеристика исполнительной и дополнительной сервировки. Привести примеры в работе.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: паптет из печени; рыба, запеченная в сметанном соусе (горячая закуска); рассольник с грибами; говядина духовая; пломбир; пирожное песочное; минеральная вода; чай; хлеб пшеничный.

Вариант №11

1. Техника сервировки столов. Последовательность и основные характеристики.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти рыбное; ветчина жареная (горячая закуска); бульон с яйцом; тельное с гарниром; мороженое «Сюрприз»; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №12

1. Что такое меню и прейскурант. Дать характеристику основным видам меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат – коктейль «Рыбный деликатесный»; креветки запеченные (горячая закуска); бульон с профитролями; осетрина отварная с гарниром; мороженое; кофе черный; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №13

1. Принципы составления при разработке меню. Назвать основные факторы, влияющие на цены и ассортиментный минимум при составлении меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: говядина заливная; салат из квашеной капусты; суп – лапша домашняя; зразы донские с гарниром; мусс лимонный; кофе черный с коньяком; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №14

1. Основная и дополнительная информация в меню. Оформление и утверждение меню.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказу, продемонстрировать исполнительную сервировку стола: овощи натуральные; шампиньоны, запеченные в сметане (горячая закуска); солянка по – домашнему; котлета отбивная натуральная из курицы с гарниром; желе из яблок; чай с лимоном; сок гранатовый; хлеб пшеничный.

Вариант №15

1. Подача блюд различным способом. Их основная характеристика.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес- лача.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное; икра зернистая; осетрина отварная под майонезом; суп из свежих овощей; шашлык по- царски; пирожное бисквитное; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант №16

1. Виды банкетов и приемов. Их характеристика и основные понятия.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: ассорти мясное; жульен из дичи (горячая закуска); овощи натуральные; суп-пюре из овощей; бифштекс по-деревенски с луком; яблоки жареные в тесте; кофе черный; сок абрикосовый; хлеб пшеничный

Вариант № 17

1. Характеристика банкета за столом с полным обслуживанием официантом.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба под маринадом; ассорти овощное; уха с расстегаями; бефстроганов с гарниром; желе из свежих плодов; чай; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 18

1. Характеристика банкета за столом с частичным обслуживанием официантом.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес- ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки, запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 19

1. Подготовка банкетного зала к обслуживанию перед проведением различных банкетных мероприятий.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат мясной; помидоры фаршированные; щи суточные; биточки, рубленные из птицы с гарниром; самбук абрикосовый; кофе по-восточному; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 20

1. Банкет – чай. Основные особенности, характеристика, сервировка стола.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: икра паюсная; судак запеченный (кокиль); суп-пюре из птицы; котлета отбивная из курицы с гарниром; крем сметанный; какао; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 21

1. Характеристика банкета- фуршет. Особенности сервировки фуршетного стола.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: окунь морской под маринадом; почки в «Мадере» с шампиньонами (горячая закуска); щи зеленые;

печень по-строгановски; салат из апельсинов; шоколад горячий; минеральная вода; хлеб пшеничный.

Вариант № 22

1. Особенности и характеристика банкета – коктейль.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес - ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: рыба заливная; маринованные овощи; бульон с яйцом; антрекот с гарниром; парфе; какао; компот из свежих ягод; хлеб пшеничный.

Вариант № 23

1. Комбинированный банкет. Его характеристика и особенности.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: курица галантин; жульен из дичи (горячая закуска); солянка сборная мясная; бифштекс с яйцом; крем ванильный кофе по-венски; сок яблочный; хлеб пшеничный.

Вариант № 24

1. Обслуживание проживающих в гостиницах.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: масло сливочное, хлеб белый, омлет натуральный с овощами, чай травяной, минеральная вода.

Вариант № 25

1. Особенности и характеристика «Шведского стола». Подготовка зала к обслуживанию по типу «шведский стол».
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат «Греческий», каша молочная манная, отбивная куриная с картофельным пюре.

Вариант № 26

1. Обслуживание участников съездов, конференций, совещаний. Подготовка зала при проведении мероприятий.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для бизнес-ланча.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из овощей, борщ, котлета куриная с картофельным пюре, форель запеченная на гриле, минеральная вода, чай травяной, хлеб пшеничный.

Вариант № 27

1. Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется. Перечислить виды кейтеринга.
2. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.
3. Согласно заказа продемонстрировать исполнительную сервировку стола: салат из свежих овощей; креветки запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; хлеб.

3.2.2. Порядок перевода баллов в систему оценивания

№ п/п	Наименование	Количество баллов
	Максимальный балл	5
	<i>Критерии оценки:</i>	
1вопрос	Что такое кейтеринг и при каких обстоятельствах он применяется. Перечислить виды кейтеринга.	5
2вопрос	Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина.	5
задание	Согласно заказа продемонстрировать исполнительную серви-	5

	ровку стола: салат из свежих овощей; креветки запеченные под соусом (горячая закуска); суп картофельный с макаронными изделиями; рыба жареная гриль; мусс лимонный; чай с лимоном; хлеб.	
--	--	--

Оценка «отлично» - обучающийся набрал от 12 до 15 баллов

Оценка «хорошо» - обучающийся набрал от 10 до 12 баллов

Оценка «удовлетворительно» - обучающийся набрал от 5 до 10 баллов

Оценка «неудовлетворительно» - обучающийся набрал менее 5 баллов

Литература для экзаменуемых

Основная литература:

1. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования –М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. -272 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018.-432 с.
4. Оробейко Е.С. Организация обслуживания ресторана и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2016. – 320 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2016.-318.
6. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2018.-112 с.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ«Академия», 2018.-320 с.
8. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2018 г.

Дополнительные источники.

1. Методические пособия:
2. Инструкционные карты.
3. Справочная литература:
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Дополнительная литература для экзаменатора

1. ФГОС по профессии 5131 Официант:
Рабочая программа профессионального модуля.
Программа практики.
2. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -256 стр.
3. Ёлочкин М.Е. Информационные технологии в профессиональной деятельности дизайнера. М.: Издательский центр «Академия», 2016. -176 стр.

Интернет ресурсы:

1. <http://school-db.informika.ru> – Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов
2. <http://www.rusedu.info> - Направление деятельности сайта - разработка и предоставление ОУ. Публикации учителей и мастеров производственного обучения.
3. <http://informika.ru> - Информационный сайт