



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Судакский филиал Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Профессионального модуля ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих профессия 43.01.01 «Официант, бармен»

г. Судак, 2025

Паспорт фонда оценочных средств, профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен на базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен

Паспорт фонда оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании МК профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

Председатель МК

_____ В.А.Кононенко

Разработчики:

Чепурнова Э.Е. – преподаватель Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н.Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	7
2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	8
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	13
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	26

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1.Результатом освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен является готовность обучающегося к овладению практических навыков, знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2.Формой промежуточной аттестации профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является:

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК. 01.01	Экзамен
УП. 01.01	Дифференцированный зачет
ПП. 01.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 01	Экзамен квалификационный

1.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителем;
- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;
- соблюдать личную гигиену;

Знания:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;
- материально-техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- способы расстановки мебели в торговом зале;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта 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.

Владеть навыками:

- 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 продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;
- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 1.1	Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.
ПК 1.2	Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.
ПК 1.3	Обслуживать массовые банкетные мероприятия.
ПК 1.4	Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Освоение профессионального модуля обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания

ЛР №	Расшифровка
1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны
2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России; лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением; демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда; стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионально конструктивного «цифрового следа»
5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях
7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности
8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп; сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства
9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака; психоактивных веществ, азартных игр и т.д.
10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:	
13	Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных

	целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
14	Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании
Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса **МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании** по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1-12 ПЗ №1-5 СР	Раздел 1. Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	1-3	Устный/ письменный опрос; самостоятельная работа; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №1 СР	Тема 1.1. Общие сведения о профессии официанта	1-3	Устный/ письменный опрос; СР;	Э
ЛЗ № 2 СР	Тема 1.2. Характеристика и классификация предприятий общественного питания	1-3	Устный/ письменный опрос; СР;	Э
ЛЗ №3-4 СР	Тема 1.3. Торгово – производственные помещения организаций общественного питания	1-3	Устный/ письменный опрос; СР;	Э
ЛЗ № 5-10 ПЗ №1-2 СР	Тема 1.4. Материально-техническая и информационная база обслуживания	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №11-12 ПЗ №3-4-5 СР	Тема 1.5. Подготовка зала к обслуживанию	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э

ЛЗ №13-24 ПЗ №6-7-8-9-10-11-12-13 СР	Раздел 2. Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №13-24 ПЗ №6-7-8-9-10-11-12-13 СР	Тема 2. Организация обслуживания потребителей в зале	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №25-34 ПЗ №14-15-16-17-18-19 СР	Раздел 3. Обслуживание массовых банкетных мероприятий	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №25-34 ПЗ №14-15-16-17-18-19 СР	Тема 3. Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №35-42 ПЗ №20 СР	Раздел 4. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №35-42 ПЗ №20 СР	Тема 4. Специальные формы обслуживания потребителей	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
Промежуточная аттестация в виде экзамена				

2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

Перечислить виды заданий:

1. Практические занятия
2. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса
3. Экзамен

Практические занятия:

Практическое занятие №1: Изучение ассортимента столовой посуды, приборов, белья

Практическое занятие №2: Подготовка столовой посуды, приборов к работе

Хранение и учёт посуды, приборов, белья. Расчёт необходимого количества посуды, приборов, белья

Практическое занятие №3: Складывание салфеток простыми и сложными способами

Практическое занятие №4: Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола

Практическое занятие №5: Подготовка зала. Накрытие столов скатертью. Предварительная сервировка стола

Практическое занятие №6: Составление меню для различных типов предприятий

Практическое занятие №7: Способы подачи блюд: русский (в стол), французский (в обнос), общеевропейский (порционная подача блюд), английский (с предварительным перекладыванием в тарелки), комбинированный. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции

Практическое занятие №8: Правил работы с подносом. Ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков. Выполнение подачи блюд и напитков. Соблюдение правил техники безопасности в процессе обслуживания потребителей

Практическое занятие №9: Выполнение техники откупоривания бутылок, розлива безалкогольных и алкогольных напитков

Практическое занятие №10: Оформление счетов и расчёт с потребителем

Практическое занятие №11: Ознакомление с правилами и техникой уборки использованной посуды со стола

Практическое занятие №12: Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами (имитационная игра)

Практическое занятие №13: Подача блюд различными способами. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. Предоставление счёта и расчёт с потребителем (имитационная игра)

Практическое занятие №14: Выполнение техники сервировки стола к банкету

Практическое занятие №15: Выполнение работы при полном обслуживании официантом

Практическое занятие №16: Подготовка банкетного зала, сервировка столов. Встреча и размещение гостей. Обслуживание. Подача блюд и напитков (имитационная игра)

Практическое занятие №17: Сервировка столов для банкета – чая

Практическое занятие №18: Сервировка фуршетного стола

Практическое занятие №19: Банкет – коктейль. Комбинированный банкет

Практическое занятие №20: Сервировка праздничного стола

Критерии оценки: **определяются дифференцированно для каждого задания.**

3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» по профессии 43.01.01 Официант, бармен, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата
ПК 1.1 Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	- 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;
ПК 1.2 Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных	- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе; - соблюдение правил культуры обслуживания (встреча, приветствие, размещение гостей, подача меню), протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями; - умение пояснения кулинарной характеристики, правил сочетаемости требований к качеству, температуре и техники подачи, способов оформления блюд и напитков, правил и техники уборки использованной посуды; - правильность применения методов организации официантов; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

руководителем. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	
ПК 1.3 Обслуживать массовые банкетные мероприятия ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- 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 прочих напитков и их сочетаемости с блюдами; - 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 в период практики; - правильность расчета столовой посуды, приборов, салфеток, столового белья при обслуживании с учетом справочной литературы;
ПК 1.4 Обслуживать потребителей при	- соблюдение правил личной гигиены и подготовки официанта к работе;

использовании специальных форм организации питания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	- 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 различных формах обслуживания; - результативность поиска в нормативно-технологической документации информации, необходимой для процесса обслуживания; - соблюдение техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	- способность находить профессиональную информацию, нужную для выполнения процесса обслуживания, с использованием информационно-коммуникационных технологий; - успешное использование инноваций в области эксплуатации контрольно-кассовой техники;
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	- способность работать в команде;
ОК 7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- способность применять полученные профессиональные знания при выполнении воинской обязанности;

3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ
ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Перечислите основные типы предприятий общественного питания?	1 2 3 4 5 6 7 8	Комбинаты питания Рестораны Бары Кафе Закусочные Предприятия быстрого обслуживания Буфеты Кофейни
2	На какие классы делятся рестораны и бары?	1 2 3 4 5	Второй Первый Высший Люкс Без класса
3	Предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и реализующие пищу потребителям	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
4	Какие различают рестораны, согласно ГОСТа 30389-2013 «Классификация ресторанов»?	1 2 3 4 5	По ассортименту реализуемой продукции По местонахождению По интересам потребителей По методам и формам обслуживания По составу и назначению помещений.
5	Предприятия, которые организуют доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения?	1 2 3	Room-service Фаст-фуд Кейтеринг
6	Перечень расположенных в определённом порядке блюд, напитков, кондитерских изделий с указанием цены и выхода блюд, реализуемых на предприятии в день продажи.	1 2 3	Прейскурант Меню Винная карта
7	Предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
8	Группа помещений предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции.	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа

9	Перечислите правила работы официанта с подносом	1	Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд
		2	Более тяжёлые блюда ставят ближе к официанту
		3	Высокие предметы (бутылки, графины) ставят в центре
		4	Лёгкие и низкие предметы ставят по краям подноса
10	Группа помещений предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и не охлаждаемых кладовых с соответствующим режимом хранения	1	Складская группа
		2	Производственная группа
		3	Торговая группа
		4	Административно-бытовая группа
		5	Техническая группа
11	Перечислите способы подачи блюд	1	Французский способ, «в обнос»
		2	Русский способ, расстановка блюд на обеденном столе
		3	Европейский способ, подача блюд с производства
		4	Комбинированный способ
		5	Английский способ
12	Напишите последовательность сервировки стола	_____	Накрывают столы скатертью
		_____	Ставят вазы с цветами
		_____	Расставляют тарелки
		_____	Раскладывают столовые приборы
		_____	Ставят приборы со специями
		_____	Ставят стеклянную посуду
		_____	Раскладывают салфетки
13	Виды банкетов?	1	За столом с полным обслуживанием официантами
		2	За столом с частичным обслуживанием официантами
		3	Банкет-фуршет
		4	Банкет-коктейль
		5	Банкет-чай
		6	Комбинированный
14	Что входит в обязанности официанта в ресторане?	1	Встретить и разместить потребителей за столом
		2	Принять и оформить заказ
		3	Передать заказ на производство
		4	Получить и подать блюда и напитки
		5	Рассчитаться с потребителями
15	Для чего нужна сервировка стола?	1	Создаёт прекрасное расположение духа посетителю
		2	Побуждает к потреблению пищи
		3	Сокращает время на обслуживание
		4	Дополняет интерьер зала
16	Какие существуют приёмы переноски подносов?	1	На площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах

		2	На кончиках пяти пальцев, с упором на основание большого пальца (лёгкий поднос)
		3	Двумя руками, держа поднос на уровне груди (очень тяжёлый, загруженный поднос)
17	Предприятия, перерабатывающие сырьё, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию, реализующие её здесь же в залах, буфетах, магазинах кулинарии	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
18	Предприятия, в которых осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных изделий и снабжение	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
19	Какие различают бары, согласно ГОСТа 30389-2013 «Классификация баров»?	1 2 3 4	По ассортименту реализуемой продукции По местонахождению По интересам потребителей По специфике обслуживания
20	Выездное ресторанное обслуживание, которое позволяет клиентам в любом месте и в любое время устроить мини-ресторан	1 2 3	Кейтеринг Фуршет Шведский стол
21	Перечень алкогольных и прохладительных напитков, покупных кондитерских изделий, реализуемых на предприятии в день продажи, с указанием цены, а для напитков – и вместимости бутылки?	1 2 3	Прейскурант Меню Винная карта
22	Предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
23	Группа помещений предназначена для реализации готовой продукции и организации её потребления	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
24	Перечислите, как нельзя использовать поднос в работе официанта	1 2 3 4	Ставить на один поднос кухонную и буфетную продукцию Ставить поднос на стол Носить пустой поднос в опущенной руке Переносить поднос с использованной посудой перед потребителями

25	Особенность английского способа подачи блюд?	1 2 3 4	Расстановка блюд на обеденном столе Подача блюд с производства Предварительное перекалывание блюд на тарелки потребителей В обнос
26	Перечислите современные виды услуг и формы обслуживания	1 2 3 4 5 6	Зал-экспресс Стол-экспресс Репинский стол Шведский стол Кейтеринг Барбекю
27	На какие классы делятся рестораны и бары?	1 2 3 4 5	Второй Первый Высший Люкс Без класса
28	Группа помещений — объединяет бойлерную, электрощитовую, котельную, машинное отделение холодильных камер, прачечную	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
29	Какие практикуют сервировки в ресторанах?	1 2 3	Предварительная – до прихода гостей в зал Дополнительная – зависит от принятого заказа Исполнительная – проводят по заранее известному меню заказа
30	Предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определённых видов сырья	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
31	Напишите последовательность сервировки стола	_____	Накрывают столы скатертью _____ Ставят вазы с цветами _____ Расставляют тарелки _____ Раскладывают столовые приборы _____ Ставят приборы со специями _____ Ставят стеклянную посуду _____ Раскладывают салфетки
32	Виды меню?	1 2 3 4 5 6 7	Дневного рациона Завтрака, обеда, ужина Скомплектованного рациона Бизнес-ланч Воскресный бранч Со свободным выбором блюд Банкетное

Напишите определения:

33. Класс предприятия общественного питания

34. Сервировка стола

35. Ресторан

36. Кафе

37. Тип предприятия общественного питания
 38. Предприятие общественного питания
 39. Столовая
 40. Бар

КЛЮЧ К ЭКЗАМЕНАЦИОННЫМ ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ

ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
 МДК 01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	1;2;3; 4;5;6; 7;8	2;3;4	2	1;2;3; 4;5	1	2	1	2	1;2;3;4	1
Номер вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	1;2;3; 4;5	1;7;2;3; 6;4;5	1;2;3; 4;5;6	1;2;3; 4;5	1;2;3;4	1;2;3	3	1	1;2;3;4	1
Номер вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Вариант ответа	3	3	3	1;2;3;4	3	1;2;3;4; 5;6	2;3;4	5	1;2;3	2
Номер вопроса	31	32								
Вариант ответа	1;7;2;3; 6;4;5	1;2;3;4; 5;6;7								

33. Класс предприятия общественного питания – это совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая качество предоставляемых услуг, уровень и условия обслуживания.

34. Сервировка стола – это подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю, т.е. размещение на нем в определённом порядке всех необходимых предметов. В ресторанах применяют три основных вида сервировки столов – предварительную, дополнительную, исполнительную.

35. Ресторан – это предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары с высоким уровнем обслуживания, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений.

36. Кафе – это предприятие общественного питания по организации питания (или без) отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия, алкогольные и безалкогольные напитки.

37. Тип предприятия общественного питания – предприятие с характерными условиями обслуживания, ассортиментом реализуемой продукции общественного питания и технической оснащённостью.

38. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления продукции общественного питания, включая кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия.

39. Столовая – это предприятие общественного питания, общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей, производящее и реализующее блюда и кулинарные изделия в соответствии с меню, различающимся по дням недели.

40. Бар – это предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары, алкогольные и (или) безалкогольные напитки

Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля, освоения обучающимися учебной дисциплины. Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 20 баллов. (Два теста по 20 вопросов)

Критерии оценивания выполнения теоретического задания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (20-18 балла)	отлично
80 - 89 % (17-15 баллов)	хорошо
70 - 79 % (14-13 баллов)	удовлетворительно
69 % (12 и ниже баллов)	неудовлетворительно

Перечень практических заданий:

1. Продемонстрировать предварительную минимальную сервировку стола для завтрака (Вариант 1)

**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка пирожковая
- 2.Нож закусочный
- 3.Вилка закусочная
- 4.Салфетка
полотняная
- 5.Салфетки бумажные
в салфетнице
- 6.Прибор для специй
- 7.Ваза с цветами

2. Продемонстрировать предварительную минимальную сервировку стола для завтрака (Вариант 2)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка пирожковая
- 2.Нож закусочный
3. На бортике тарелки пирожковой, нож для масла, расположен лезвием в центр тарелки
- 4.Вилка закусочная
- 5.Салфетка полотняная
- 6.Салфетки бумажные в салфетнице
- 7.Прибор для специй
- 8.Ваза с цветами

3. Продемонстрировать предварительную минимальную сервировку стола для завтрака (Вариант 3)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка закусочная
- 2.Тарелка
пирожковая
- 3.Нож закусочный
- 4.Вилка закусочная
5. Фужер для воды
- 6.Салфетка
полотняная
- 7.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 8.Прибор для специй
- 9.Ваза с цветами

4. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака ,по меню «Европейский завтрак, кофе»



Сервировка включает:

- 1.Тарелка закусочная
- 2.Тарелка пирожковая
- 3.Нож закусочный
4. На бортике тарелки
пирожковой, нож для
масла, расположен
лезвием в центр тарелки
- 5.Вилка закусочная
- 6.Кофейная чашка с
блюдцем, ложкой
7. Розетки
- 8.Сливочник

- 9. Кофейник
- 10.Сахарница
- 11.Салфетка полотняная
- 12.Салфетки бумажные в
салфетнице
- 13.Прибор для специй
- 14.Ваза с цветами

5. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для завтрака, по меню «Европейский завтрак, чай»



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка закусочная
- 2.Тарелка пирожковая
- 3.Нож закусочный
- 4. На бортике тарелки пирожковой, нож для масла, расположен лезвием в центр тарелки
- 5.Вилка закусочная
- 6.Чайная чашка с блюдцем, ложкой
- 7. Розетки
- 8.Молочник
- 9.Чайник
- 10.Сахарница
- 11.Салфетка полотняная

12. Салфетки бумажные
в салфетнице

13. Прибор для специй

14. Ваза с цветами

6. Продемонстрировать предварительную минимальную сервировку стола для обеда, при обслуживании по специальному меню



**Сервировка
включает:**

1. Тарелка
пирожковая

2. Нож столовый

3. Ложка столовая

4. Вилка столовая

5. Фужер для воды

6. Салфетка
полотняная

7. Салфетки
бумажные в
салфетнице

8. Прибор для
специй

9. Ваза с цветами

7. Продемонстрировать предварительную минимальную сервировку стола для обеда,

при обслуживании по меню заказных блюд



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка закусочная
- 2.Тарелка
пирожковая
- 3.Нож столовый
- 4.Ложка столовая
- 5.Вилка столовая
6. Фужер для воды
- 7.Салфетка
полотняная
- 8.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 9.Прибор для специй
- 10.Ваза с цветами

8. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда из четырех блюд:
холодная закуска, суп, мясное блюдо, десерт (компот)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка закусочная
- 2.Тарелка
пирожковая
- 3.Нож столовый
- 4.Ложка столовая
- 5.Нож закусочный
- 6.Ложка десертная
- 7.Вилка столовая
- 8.Вилка закусочная
9. Фужер для воды
- 10.Салфетка
полотняная
- 11.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 12.Прибор для
специй
- 13.Ваза с цветами

9. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда из четырех блюд:
холодная закуска, суп, рыбное блюда блюдо, десерт (компот, пирожное)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка
пирожковая
- 2.Нож рыбный
- 3.Ложка столовая
- 4.Нож закусочный
- 5.Ложка десертная
- 6.Вилка рыбная
- 7.Вилка закусочная
- 8.Вилка десертная
9. Фужер для воды
- 10.Салфетка
полотняная
- 11.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 12.Прибор для
специй
- 13.Ваза с цветами

10. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для обеда из четырех блюд: холодная закуска, суп, овощное блюда блюдо, десерт (арбуз)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка мелкая столовая
- 2.Тарелка пирожковая
- 3.Нож столовый
- 4.Ложка столовая
- 5.Нож десертный
- 6.Вилка столовая
- 7.Вилка десертная
- 8.Конверт из полотняной салфетки с ножом и вилкой закусочными
9. Фужер для воды
- 10.Салфетки бумажные в салфетнице
- 11.Прибор для специй
- 12.Ваза с цветами

11. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина (Вариант 1)



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка мелкая
столовая
- 2.Тарелка
пирожковая
- 3.Нож столовый
- 4.Нож
закусочный
- 5.Вилка столовая
- 6.Вилка
закусочная
7. Фужер для
воды
- 8.Салфетка
полотняная
- 9.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 10.Прибор для
специй
- 11.Ваза с цветами

12. Продемонстрировать предварительную сервировку стола для ужина (Вариант 2)



Сервировка включает:

- 1.Тарелка мелкая столовая
- 2.Тарелка пирожковая
- 3.Нож столовый
- 4.Нож закусочный
- 5.Вилка столовая
- 6.Вилка закусочная
7. Фужер для воды
- 8.Рюмка для водки
- 9.Салфетка полотняная
- 10.Салфетки бумажные в салфетнице
- 11.Прибор для специй
- 12.Ваза с цветами

13. Продемонстрировать предварительную сервировку чайного стола: «Французский способ»



**Сервировка
включает:**

- 1.Тарелка десертная
- 2.Нож десертный
- 3.Ложка десертная
- 4.Нож фруктовый
- 5.Вилка десертная
- 6.Вилка фруктовая
- 7.Чашка чайная с
блюдцем, ложкой
- 8.Рюмка мадерная
- 9.Салфетка
полотняная
- 10.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 11.Ваза с цветами

14. Продемонстрировать предварительную сервировку чайного стола: «Европейский способ»



Сервировка включает:

- 1.Тарелка десертная
- 2.Ложка десертная,
под углом 45
градусов на
десертной тарелке
- 3.Нож фруктовый
- 4.Вилка десертная,
под углом 45
градусов на
десертной тарелке
- 5.Вилка фруктовая
- 6.Чашка чайная с
блюдцем, ложкой
- 7.Рюмка мадерная
- 8.Салфетка
полотняная
- 9.Салфетки
бумажные в
салфетнице
- 10.Ваза с цветами

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов:

Основные источники:

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-432 с.
2. Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020.-272 с.
3. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА –М, 2020. – 320 с3.

4. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2021. – 328 с.
5. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2020.-318.
6. Кучер Л.С. Официант-бармен: учебное пособие – Ростов н/ДФеникс, 2021. – 540 с.

Дополнительные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
3. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.
6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Нормативная литература:

1. Закон РФ «О защите прав потребителей»
2. ГОСТ Р 50762- 95 «Общественное питание. Классификация предприятий»
3. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования»
- 4.ГОСТ Р 50936-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
5. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 15.08.97

Электронные источники:

1. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Денисович Ю.Ю., Осипенко Е.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015.— 178 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Любецкая Т.Р.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 416 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52284>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Коваленко Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011.— 404 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47706>.— ЭБС «IPRbooks»

5. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40878>.— ЭБС «IPRbooks»
- 6.Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks»
- 7.Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40877>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет – ресурсы:

<http://www.restoranoff.ru>

www.rproject.ru

[ww.prof-master.ru](http://www.prof-master.ru)

www.holodilshchik.ru

www.suharevka.ru

www.oborudovanie.ru

www.oborud.info

www.robotcoupe.ru

www.torgtech.ru

www.torgmash.perm.ru