



**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.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
профессия 43.01.01 «Официант, бармен»

г. Судак, 2025

Паспорт фонда оценочных средств, профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» 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.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» 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	9
3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	14
4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	22

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения профессионального модуля ПМ.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» по профессии 43.01.01 Официант, бармен 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. 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» 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. 02.01	Экзамен
УП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПП. 02.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 02	Экзамен квалификационный

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В результате освоения профессионального модуля ПМ. 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Умения:

- подготавливать бар, буфет к обслуживанию;
- обслуживать потребителей за барной стойкой, буфетом алкогольными и безалкогольными напитками, и прочей продукцией бара, буфета в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;
- принимать заказ и давать пояснения потребителям по напиткам и продукции бара, буфета;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм, и правил;
- готовить простые закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчёт с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

Знания:

- 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 учётно-отчётной 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.

Владеть навыками:

- подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- встречи гостей бара и приёма заказа;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- приготовления и подачи горячих напитков;
- приготовления и подачи смешанных напитков и коктейлей;
- приготовления и подачи простых закусок;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчётно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;
- подготовки к обслуживанию выездного мероприятия;

Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 2.1	Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию
ПК 2.2	Обслуживать потребителей бара, буфета
ПК 2.3	Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
ПК 2.4	Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями
ПК 2.5	Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции
ПК 2.6	Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта.
ПК 2.7	Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки

Общие компетенции

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 профессионального 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 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

Основной целью оценки теоретического курса междисциплинарного курса **МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах** 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 №1-3 СР	Раздел 1. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №1-2 СР	Тема 1.1. Общие сведения о профессии бармена	1-3	Устный/ письменный опрос; СР;	Э
ЛЗ № 3-6 СР	Тема 1.2. Характеристика и классификация баров	1-3	Устный/ письменный опрос; СР;	Э
ЛЗ №7-10 ПЗ №1 СР	Тема 1.3. Материально-техническое и информационное оснащение бара и буфета	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ № 11-12 ПЗ №2-3 СР	Тема 1.4. Подготовка бара, буфета к обслуживанию	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №13-28 ПЗ №4-7 СР	Раздел 2. Обслуживание потребителей бара, буфета	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №13-28 ПЗ №4-7 СР	Тема 2.1. Организация обслуживания в барах	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э

ЛЗ №29-52 ПЗ №8-13 СР	Раздел 3. Эксплуатация инвентаря, весоизмерительного и торгово - технологического оборудования в процессе обслуживания	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №29-32 ПЗ №8 СР	Тема 3.1. Правила работы с профессиональным инвентарем	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №33-36 ПЗ №9 СР	Тема 3.2. Весоизмерительное оборудование	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №37-52 ПЗ №10-13 СР	Тема 3.3. Оборудование бара, буфета	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №53-62 ПЗ №14-16 СР	Раздел 4. Ведение учётно-отчётной документации в соответствии с нормативными требованиями	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР;	Э
ЛЗ №53-56 ПЗ №14 СР	Тема 4.1 Организация учёта	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №57-60 ПЗ №15 СР	Тема 4.2. Инвентаризация	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №61-62 ПЗ №16 СР	Тема 4.3. Отчетность бармена	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №63-77 ЛР №1-4 СР	Раздел 5. Изготовление определённого ассортимента кулинарной продукции	1-3	Устный/ письменный опрос; ЛР; СР	Э
ЛЗ №63-77 ЛР №1-4 СР	Тема 5.1 Технология приготовления простых закусок	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №79-88 ПЗ №17-18 СР	Раздел 6. Выполнение операций по расчету с потребителями, используя различные формы расчёта	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №79-83 ПЗ №17 СР	Тема 6.1 Расчёт с потребителем	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э

ЛЗ №84-88 ПЗ №18 СР	Тема 6.2 Контрольно-кассовые аппараты	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №89-124 ПЗ №19—21 ЛР №5-8 СР	Раздел 7. Изготовление смешанных напитков, в том числе коктейлей, различными методами, горячих напитков	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; ЛР; СР	Э
ЛЗ №89-96 ПЗ №19 СР	Тема 7.1 Введение. Характеристика алкогольных и безалкогольных напитков	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №97-100 ПЗ №20 СР	Тема 7.2 Характеристика компонентов входящих в состав смешанных напитков	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №101-102 ПЗ №21 СР	Тема 7.3 Основы приготовления смешанных напитков	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ; СР	Э
ЛЗ №103-124 ЛР №5-8 СР	Тема 7.4 Технология приготовления и характеристика групп смешанных напитков и коктейлей	1-3	Устный/ письменный опрос; ЛР; СР	Э
Промежуточная аттестация в виде экзамена				

2.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

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

Перечислить виды заданий:

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

Практические занятия №1: Составление меню, прейскуранта, винной и коктейльной карты бара

Практическое занятие №2: Подготовка бара к обслуживанию. Организация рабочего места бармена

Практическое занятие №3: Оформление витрины бара, буфета

Практическое занятие №4: Отработка приемов выполнения заказа и умений давать пояснения потребителям

Практическое занятие №5: Обслуживание потребителей за барной стойкой в обычном режиме

Практическое занятие №6: Обслуживание потребителей за барной стойкой на различных массовых банкетных мероприятиях

Практическое занятие №7: Обслуживание потребителей за барной стойкой на выездных мероприятиях

Практическое занятие №8: Освоение правил работы со специализированным инвентарем для приготовления напитков и коктейлей

Практическое занятие №9: Взвешивание различных продуктов

Нарезка, взвешивание, порционирование, укладка блюд и закусок в посуду

Практическое занятие №10: Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров

Практическое занятие №11: Аппараты для приготовления кофе

Практическое занятие №12: Машины для измельчения кофе и приготовления соков

Практическое занятие №13: Холодильное оборудование баров

Практическое занятие №14: Оформление основных учетных документов

Практическое занятие №15: Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей. Составление акта на брак и порчу продуктов

Практическое занятие №16: Оформление отчетных документов бармена, буфетчика

Практическое занятие №17: Оформление платежей. Выполнение расчётов с потребителями, оформление платежей по счетам

Практическое занятие №18: Эксплуатация контрольно-кассовых машин. Ведение кассовой документации

Практическое занятие №19: Изучение ассортимента алкогольных и безалкогольных напитков

Практическое занятие №20: Составление формул смешанных напитков

Практическое занятие №21: Способы смешивания напитков, подача готовых напитков

Лабораторная работа №1: Приготовление бутербродов

Лабораторная работа №2: Приготовление холодных закусок

Лабораторная работа №3: Приготовление холодных закусок

Лабораторная работа №4: Приготовление салатов

Лабораторная работа №5: Приготовление, оформление и подача безалкогольных смешанных напитков

Лабораторная работа №6: Приготовление, оформление и подача длинных, средних и коротких смешанных напитков

Лабораторная работа №7: Приготовление, оформление и подача горячих и холодных смешанных напитков

Лабораторная работа №8: Приготовление и подача аперитивов и диджестивов

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.02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» 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 2.1.Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- рациональность организации рабочего места; -соблюдение последовательности подготовки бара, буфета к обслуживанию и к закрытию; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; -соблюдение правил встречи гостей бара и прием заказа; - соблюдение техники безопасности в процессе выполнения работ по подготовке бара к обслуживанию.
ПК 2.2. Обслуживать потребителей бара, буфета. 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 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- рациональность организации рабочего места; - соблюдение правил личной подготовки бармена к обслуживанию; - соблюдение правил профессионального этикета; - соблюдение последовательности алгоритма обслуживания; - правильность приема заказа с пояснениями потребителям по напиткам и продукции бара, буфета; - соблюдение правильности выбора методов обслуживания; - правильность произведения расчета с потребителями, оформление платежей по счетам, ведение кассовой документации;
ПК 2.3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания. 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 5. Использовать информационно-	-соблюдение правил безопасной эксплуатации оборудования бара, буфета; -соблюдение правил охраны труда и техники безопасности; -правильность эксплуатации оборудования бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил в процессе работы; -правильность использования необходимого инвентаря и весоизмерительного торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания; - грамотность подготовки посуды и приборов к обслуживанию; - соблюдение правил техники безопасности и охраны труда.

коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	
ПК 2.4 Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- правильность оформления необходимой учётно-отчетной документации; - правильность оформления отчетно-финансовых документов.
ПК 2.5 Изготавливать определённый ассортимент кулинарной продукции. 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.	- правильность применения технологии приготовления простых закусок; - правильное определение сроков и условия хранения различных групп товаров и готовой продукции; - соблюдение правил приемки товара; - правильное и грамотное использование рецептуры приготовления кулинарной продукции; - соблюдение правил отпуска кулинарной продукции; - правильное и качественное приготовление простых закусок, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления.
ПК 2.6 Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта. ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- соблюдение правил расчета с потребителями; - правильность оформления платежей по счетам;
ПК 2.7 Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. 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	- правильность определения характеристики алкогольных и безалкогольных напитков; - правильность выбора приемов и способов отпуска напитков; - соблюдение технологии приготовления смешанных напитков; - правильность подготовки рабочего места при изготовлении напитков; - грамотность подготовка сырья; - соблюдение правил культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии бармена, буфетчика с гостями;

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.	- соблюдение технологии приготовления смешанных напитков, алкогольных и безалкогольных коктейлей; - соблюдение правил личной гигиены. - правильность подготовки сырья для смешанных напитков;
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 ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

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

МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

№ 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	По каким признакам классифицируются бары?	1 2 3 4 5	Уровень обслуживания Номенклатура предоставляемых услуг Ассортимент реализуемой продукции Способы приготовления Специфика обслуживания
4	Как называется бар, который предназначен для быстрого обслуживания потребителей на вокзалах, в аэропортах?	1 2 3 4	Кегельбан - бар Паб - бар Снэк – бар Паблик - бар
5	Предприятия, которые организуют доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения?	1 2 3	Room-service Фаст-фуд Кейтеринг
6	Как называется прилавок для продажи напитков в барах, кафе, ресторанах, отделяющий бармена от посетителя?	1 2 3	Модуль передней линии Барная стойка Модуль задней линии
7	Емкость для приготовления смешанных напитков. Состоит из трех частей – стакана, фильтра - стрейнера, крышки.	1 2 3	Миксиглас Шейкер Стрейнер
8	Два мерных стакан из нержавеющей стали, соединенных в один; вместимость 20, 40 и 50 мл.	1 2 3	Унцовка Джиггер Мензурка
9	Перечислите правила работы с подносом.	1 2 3	Блюда и напитки устанавливают на подносе только в один ряд Более тяжёлые блюда ставят ближе

		4	Высокие предметы (бутылки, графины) ставят в центре Лёгкие и низкие предметы ставят по краям подноса
10	Как называется бар, который специализируется на приготовлении и реализации мяса, птицы, рыбы, морепродуктов на глазах у потребителей?	1 2 3 4 5	Коктейль – бар Салат – бар Десерт – бар Гриль – бар Видео - бар
11	Как называется метод приготовления смешанных напитков в шейкере?	1 2 3 4 5 6	Стир Билд Бленд Шейк Мадл Лейер
12	Как называется подставка под стакан с напитком, с логотипом бара или брендом напитка?	1 2 3	Костер Риммер Свизл-стик
13	Какие правила этикета должен соблюдать бармен?	1 2 3 4 5	Не вести посторонних разговоров с сотрудниками бара При разговоре с посетителями соблюдать дистанцию Уважать конфиденциальность посещения В вежливой форме уметь отказать нетрезвому посетителю Уметь находить выход из затруднительных положений
14	Какие Вы знаете стили работы бармена?	1 2 3 4 5	Классический Флейринг Джиггер Спидмиксинг Фристайл
15	Как называется метод приготовления коктейлей, смешиванием в посуде подачи?	1 2 3 4 5 6	Стир Билд Бленд Шейк Мадл Лейер
16	Искусство приготовления коктейлей, в рамках которого используются элементы жонглирования, фокусы, огненное шоу.	1 2 3 4 5	Классический Флейринг Джиггер Спидмиксинг Фристайл
17	Как называется смешанный напиток, содержащий не более 5 различных компонентов, объемом не более 100 мл.	1 2 3	Горькая настойка Коктейль Бальзам
18	Замороженные коктейли, которые готовят в блендере с большим количеством льда.	1 2 3	Фраппе Фрозен Сорбет
19	Классификация смешанных напитков и	1	По содержанию алкоголя

	коктейлей?	2 3 4 5	По исходному объему По температуре подачи По назначению По степени однородности
20	Напитки и коктейли, потребляемые в любое время дня.	1 2 3	Коктейли – аперитивы Микс – дринки Коктейли – дижестивы
21	Какой лед применяется в барах?	1 2 3 4	Коктейльный Фраппе Мист Декоративный
22	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
23	Напитки и коктейли, используемые перед едой для возбуждения аппетита	1 2 3	Коктейли – аперитивы Микс – дринки Коктейли – дижестивы
24	Каким методом готовят слоистые коктейли?	1 2 3 4 5 6	Стир Билд Бленд Шейк Мадл Лейер
25	Прохладительные напитки, основными компонентами которых являются свежие сырые яйца , молоко и сливки, фруктовые соки, мороженое, сиропы?	1 2 3	Эгног Флип Физ
26	Прохладительные напитки на основе лимонного сока с добавлением воды и сахара.	1 2 3	Фреш Лимонад Ласси
27	Напитки, в рецептуру которых входит взбитый сырой яичный белок, а так же игристые, сильно пенящиеся прохладительные напитки.	1 2 3	Эгног Флип Физ
28	Предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары	1 2 3 4 5 6 7 8	Комбинаты питания Рестораны Бары Кафе Закусочные Предприятия быстрого обслуживания Буфеты Кофейни
29	Отличительные особенности баров?	1 2 3 4 5 6	Быстрое обслуживание Небольшие по площади залы Ограниченный ассортимент закусок и блюд Малочисленный персонал Высокая пропускная способность Большой ассортимент вторых горячих блюд

30	Какие Вы знаете бары по специфике обслуживания потребителей?	1 2 3 4 5 6	Молочные - бары Пивные - бары Винные - бары Кофейные - бары Коктейль – бар Гриль - бар
31	Как называется бар, расположенный в зале для игры в боулинг, в ассортименте которого прохладительные, алкогольные и горячие напитки?	1 2 3 4	Фитнес - бар Паб - бар Кегельбан - бар Диско - бар
32	Прилавок, для разделения пространства на две функциональные зоны: зону для посетителей и зону для бармена.	1 2 3	Барная стойка Модуль передней линии Модуль задней линии
33	Специальные насадки на бутылки для розлива напитка тонкой струей.	1 2 3	Стопорные пробки Гейзерные пробки Стоппер - пробка
34	На какие классы делятся рестораны и бары?	1 2 3 4 5	Второй Первый Высший Люкс Без класса
35	Как называется метод приготовления коктейлей, когда смешивают ингредиенты в барном стакане ?	1 2 3 4 5 6	Стир Билд Бленд Шейк Мадл Лейер
36	Какие существуют приёмы переноски подносов?	1 2 3	На площади всей ладони и широко раздвинутых прямых пальцах На кончиках пяти пальцев, с упором на основание большого пальца (лёгкий поднос) Двумя руками, держа поднос на уровне груди (очень тяжёлый, загруженный поднос)
37	Как называется бар по интересам, чаще всего спортивный?	1 2 3 4	Фитнес - бар Паб - бар Кегельбан - бар Диско - бар
38	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
39	Предприятия, которые организуют доставку и обслуживание потребителей в номерах гостиниц и других средствах размещения?	1 2 3	Room-service Фаст-фуд Кейтеринг
40	Как называется метод приготовления коктейлей, когда все компоненты	1 2	Стир Билд

	перемешивают на высокой скорости в блендере?	3 4 5 6	Бленд Шейк Мадл Лейер
41	Какие виды оборудования используются в баре?	1 2 3 4 5 6 7 8 9	Блендер Кофемолка Миксер Мясорубка электрическая Соковыжималка Драфт Кофемашины Льдогенератор Настольная электрическая плита
42	Инвентарь, который служит для удаления кусочков льда из напитков, семечек фруктов при перемешивании готового напитка в бокале.	1 2 3	Стрейнер Барное ситечко Слайсер
43	Какие ароматические и вкусовые вещества применяют для приготовления смешанных напитков?	1 2 3 4 5 6 7	Мята Гвоздика Корица Мускатный орех Ваниль Пищевые эссенции Горчица
44	Как подготовить бар к обслуживанию?	1 2 3 4 5	Подготовка барной стойки Расстановка мебели в зале Санитарная уборка помещения Проверка наличия товарных запасов Подготовка оборудования, инвентаря, посуды
45	Методы обслуживания в баре?	1 2 3 4	Самообслуживание Обслуживание за барной стойкой Комбинированный Флейринг
46	Стиль работы бармена, при котором он должен продемонстрировать свое умение быстро смешивать коктейль, не допустив ошибки в соблюдении пропорций и стандарта.	1 2 3 4 5	Классический Флейринг Джиггер Спидмиксинг Фристайл
47	Как подразделяют по исходному объему смешанные напитки и коктейли?	1 2 3 4	Шот дринки – короткие, объемом до 100 мл Милд дринки – средние, объемом до 150 мл Лонг дринки – длинные, объемом свыше 150 мл Пати дринки – напитки для компаний, объемом 500 мл и более
48	Как называется смесь различных алкогольных и безалкогольных напитков? Основная их часть – это так называемая база, остальные компоненты смягчают и сглаживают	1 2 3 4 5	Безалкогольный напиток Горячий напиток Алкогольный напиток Слабоалкогольный напиток Смешанный напиток

	вкус, ароматизируют и дополняют напиток.		
49	Выездное ресторанное обслуживание, которое позволяет клиентам в любом месте и в любое время устроить мини-ресторан.	1 2 3	Кейтеринг Фуршет Шведский стол
50	Как называются напитки и коктейли, употребляемые после еды для улучшения пищеварения?	1 2 3	Коктейли – аперитивы Микс – дринки Коктейли – дижестивы
51	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
52	Как называется метод приготовления коктейлей, когда компоненты растирают пестиком (мяту с сахаром, для извлечения аромата)?	1 2 3 4 5 6	Стир Билд Бленд Шейк Мадл Лейер
53	Популярное новое название безалкогольных коктейлей?	1 2 3	Смузи Фреш Моктейль
54	Как называется напиток, в рецептуру которого входит сырой яичный желток , фруктово-ягодные и овощные соки, сиропы. Соусы. Мед и др.?	1 2 3	Эгног Флип Физ

Напишите определения:

55. Предприятие общественного питания
56. Тип предприятия общественного питания
57. Класс предприятия общественного питания
58. Ресторан
59. Бар
60. Формула построения смешанных напитков

КЛЮЧ К ЭКЗАМЕНАЦИОННЫМ ТЕСТОВЫМ ЗАДАНИЯМ
ПМ.02 Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением
смешанных напитков и простых закусок
МДК 02.01 Организация и технология обслуживания в барах, буфетах

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;	1;2;3; 4;5;	3;	1;	2;	2;	2;	1;2; 3;4;	4;
Номер вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Вариант ответа	4;	1;	1;2;3; 4;5;	1;2; 4;5;	2;	2;5;	2;	2;	1;2;3; 4;5;	2;
Номер вопроса	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
Вариант ответа	1;2; 3;4;	3;	1;	6;	1;	2;	3;	3;	1;2;3;4; 5;6;7;	1;2;3; 4;5;6;
Номер вопроса	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
Вариант ответа	3;	1;	2;	2;3;4;	1;	1;2;3;	2;	1;2; 3;4;	1;	3;
Номер вопроса	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
Вариант ответа	1;2;3;5; 6;7;8;9;	1;	1;2;3; 4;5;6;	1;2;3; 4;5;	1;2;3;	4;	1;2; 3;4;	5;	1;	3;
Номер вопроса	51	52	53	54						
Вариант ответа	3;	5;	3;	2;						

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

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

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

58. 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.

59. Бар - предприятие общественного питания с барной стойкой, реализующее смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные, безалкогольные напитки, закуски, десерты, мучные кондитерские и булочные изделия, покупные товары.

Формула построения смешанных напитков: Построение смешанных напитков (СП) и 60. коктейлей (К) осуществляется по формуле построения, которая содержит информацию об их составных частях. Формула построения – это совокупность базы коктейля (Б),

смягчающе-сглаживающих компонентов (ССК), вкусо-ароматических компонентов (ВАК), наполнителя (Н):

$$\text{СП (К)} = \text{Б} + \text{ССК} + \text{ВАК} + \text{Н}$$

Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля, освоения обучающимися профессионального модуля. Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 30 баллов. (Два теста по 30 вопросов).

Критерии оценивания выполнения теоретического задания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (27 - 30 балла)	отлично
80 - 89 % (24 - 26 баллов)	хорошо
70 - 79 % (21 - 23 баллов)	удовлетворительно
69 % (20 и ниже баллов)	неудовлетворительно

Перечень практических заданий:

1. Техника откупоривания бутылок.
2. Техника откупоривания шампанского.
3. Техника порционного разлива основных напитков в баре.
4. Техника свободного разлива основных напитков в баре.
5. Техника комбинированного разлива основных напитков в баре.
6. Техника подачи коллекционных вин.
7. Техника подачи марочных вин. Декантация.
8. Метод «ШЕЙК» приготовления смешанных напитков.
9. Метод «СТИР» приготовления смешанных напитков
10. Метод «БИЛД» приготовления смешанных напитков
11. Метод «БЛЕНД» приготовления смешанных напитков
12. Метод «МАДЛ» приготовления смешанных напитков
13. Метод «ЛЕЙЕР» приготовления смешанных напитков
14. Ассортимент барного инвентаря.
15. Ассортимент барной посуды.

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

Основные источники:

1. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Официант-бармен учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 540, Среднее профессиональное образование
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.М. Ларионова. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария: учебное пособие для студентов учреждений среднего проф. образования/Н.А. Анфимова. - М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.
- 4.Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учебник для студентов учреждений среднего проф. образования/И.И. Потапова.- Издательский центр «Академия», 2020.-192 с.

Дополнительные источники:

1. Кучер Л. С. Технология приготовления коктейлей и напитков: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 352 с.[
2. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для начального и среднего профессионального образования – М.: КНОРУС, 2016. – 328 с.
- 3.Ермакова В.И. Официант, бармен: учебное пособие для начального профессионального образования – 2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012.-272 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования - 11 изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2013.-432 с.
5. Оробейко Е.С. Организация обслуживания рестораны и бары: учебное пособие – М.: Альфа-М: ИНФРА – М, 2015. – 320 с.
6. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: учебное пособие- 7-е изд.стер.- Ростов н/Д: Феникс, 2013.-318.
7. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: МЦ «Академия», 2013.-112 с.
8. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
9. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд – М.: Издательский центр «Академия», 2014 г.

10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2018.- 240 с.

11. Счесленок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания 2.

Потапова И.И. Калькуляция и учет: Издательский центр «Академия», 2013 г.

Шеламова Г.М. Этикет делового общения: Издательский центр «Академия» 2014 г.

3. Нормативная литература:

1. Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по учету кассовых операций и результатов инвентаризации (утв. Постановлением Госкомстата России от 18.08.1998 N 88).

2. Федеральный закон от 2 января 2000г. в редакции от 2001г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» // СЗ РФ.

3. Федеральный закон от 22 мая 2003г № 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных и безналичных денежных расчётов и (или) расчётов с использованием платёжных карт»// СЗ РФ.21.

4. Российская федерация закон о защите прав потребителей (в ред. Федеральных законов от 09.01.1996 N 2-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 23.07.2008 N 160-ФЗ)

5. Положение о правилах организации наличного денежного обращения на территории Российской Федерации.

6. Приказ Министра здравоохранения РФ от 14 апреля 2000г. №122 «О личной медицинской книжке и санитарном паспорте на транспортные средства для перевозки пищевых продуктов» // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2000г. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов.

8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое.

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

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

11. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

12. Порядок ведения кассовых операций в Российской Федерации. — М.: Приор, 1996.

13. Правила торговли: [сборник законодат. актов и нормативных докум.].

Журнал:

1. «Ресторанные ведомости» - информационный журнал для рабочих профессий повар, кондитер; официант, бармен.

Электронные источники:

1. 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»

2. 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»

3. Оганесянц Л.А. Технология безалкогольных напитков [Электронный ресурс]: учебник/ Оганесянц Л.А., Панасюк А.Л., Гернет М.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 344 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15948>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Миллион салатов и закусок [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2007.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37441>.— ЭБС «IPRbooks»

5. 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»

6. Зайцев В.Б. Великолепная книга закусок [Электронный ресурс]: от деревенского застолья до светского приема/ Зайцев В.Б.— Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2008.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37333>.— ЭБС «IPRbooks»

Интернет ресурс.

1.<http://www.garant.ru> – информационный сайт о законах, указах, изменениях в законодательстве.

2.<http://www.spbnaolog.ru> – информационный сайт в помощь бухгалтеру о нормах заполнения документации, ведение документооборота на малых предприятиях.