

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ**  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УР

---

И.В. Краснобельмова  
« 31 » августа 2020г.

**Комплект контрольно-оценочных средств**

по профессиональному модулю **ПМ. 01 Обслуживание потребителей  
организаций общественного питания**

по программе

подготовки квалифицированных рабочих и служащих

**43.01.01 Официант, бармен**

на базе основного общего образования

с получением среднего общего образования

**Разработчик:**

преподаватель Богданова Алла Анатольевна

г.о. Электросталь

2020 год

## СОДЕРЖАНИЕ

	СТР.
1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств.....	
2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	
3. Оценка освоения профессионального модуля.....	
3.1. Формы и методы оценивания .....	
3.2. Задания для оценки освоения профессионального модуля .....	
4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации по профессиональному модулю .....	

## 1.Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения обучающимися профессионального модуля ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания в рамках основной профессиональной образовательной программы по профессии 43.01.01 Официант, бармен.

Результатом освоения учебной дисциплины ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания являются результаты обучения по освоенным общим и профессиональным компетенциям:

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК.01 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к выбранной профессии: индивидуальные консультации обучающихся.	Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК.02 Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.	- выбор и применение методов и способов решения задач заданных руководителем.	
ОК.03 Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.	- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач по обслуживанию электрооборудования; - эффективность и качество выполнения монтажа, сборки, ремонта и наладки электрооборудования.	
ОК.04 Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.	- поиск необходимой информации для решения поставленных профессиональных задач.	
ОК.05 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- решение нетиповых профессиональных задач с привлечением самостоятельно найденной информации; - оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ	
ОК.06 Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения; - выполнение обязанностей в соответствии с ролью в группе; - участие в планировании организации групповой работы;	
ОК.07 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	- решение ситуативных задач, связанных с использованием профессиональных компетенций	

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
<b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.	Правильно определять: – Виды, типы и классы организации общественного питания; – Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций

	<p>общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Материально-техническую и информационную базу обслуживания;</li> <li>- Правила личной подготовки официанта к обслуживанию;</li> <li>- Виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;</li> <li>- Способы расстановки мебели в торговом зале;</li> <li>- Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе.</li> <li>- Профессионально подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;</li> <li>- Профессионально осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукции на вынос.</li> <li>- Профессиональное выполнение всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильно применять методы организации официантов;</li> <li>- Точно соблюдать правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>- Правильно осуществлять прием заказа на блюда и напитки;</li> <li>- Быстро и качественно обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- Профессионально встречать, приветствовать, размещать гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;</li> <li>- Правильно принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- Профессионально давать рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;</li> <li>- Правильно осуществлять подачу к столу заказных блюд и напитков разными способами;</li> <li>- Профессионально и точно производить расчет с потребителями согласно правилам расчетов с потребителями.</li> </ul>
<p><b>ПК 1.3.</b> Обслуживать массовые банкетные мероприятия.</p>	<p>Правильно давать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Классификацию, ассортимент различных товарных групп непродовольственных товаров.</li> <li>- Классификацию торгового инвентаря.</li> <li>- Закон о защите прав потребителей.</li> <li>- Ассортимент, характеристику, назначение товара, способы использования и ухода за ними, состояние моды текущего сезона, приемы и методы активного обслуживания различных контингентов покупателей с учетом их пола, возраста, уровня знания о товаре и других особенностей.</li> <li>- Основные виды сырья и материалов идущих на изготовление товара и способы их распознавания.</li> <li>- Основных поставщиков товаров и особенности ассортимента и качества их продукции.</li> <li>- Квалифицированно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;</li> <li>- Профессионально, правильно осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- Необходимо соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> <li>- Своевременно предоставлять счет и точно производить расчет потребителем.</li> <li>- Профессионально проводить подготовку залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;</li> <li>- Профессионально обслуживать массовые банкетные</li> </ul>

	мероприятий официального и неофициального характера;
<b>ПК 1.4.</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Соблюдать правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями;</li> <li>– Соблюдать правила личной гигиены</li> <li>– Выполнять кулинарную характеристику, правила сочетаемости напитков и блюд, требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков, правила и технику подачи блюд и напитков, правила и технику уборки использованной посуды.</li> <li>– Соблюдение правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;</li> <li>– Соблюдение личной гигиены;</li> <li>– Правильно консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков их сочетаемости с блюдами;</li> <li>– Профессионально осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– Соблюдать требования к безопасности готовой продукции и технике безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> <li>– Профессионально обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– Профессиональное применение, передовых, инновационных методов работы и форм организации труда.</li> <li>–</li> </ul>

## 2. Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания осуществляется комплексная проверка **общих компетенций:** ОК.01-07 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.

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

### **иметь практический опыт:**

выполнение всех видов работ по подготовки залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

встречи, приветствия, размещение 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 заказных 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.

### **Уметь:**

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

### **Знать:**

виды, типы и классы организации 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 программ 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 расчетов потребителей;  
кулинарные характеристики блюд;  
правила сочетаемости напитков и блюд;  
требование к качеству, температуре и подаче блюд и напитков;  
правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.

## **3. Оценка освоения профессионального модуля**

### **3.1. Формы и методы оценивания**

Формой аттестации по профессиональному модулю ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При изучении ПМ.01 предусмотрены следующие виды **текущего контроля** знаний обучающихся:

устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала в виде ответов на вопросы, позволяет не только проконтролировать знание темы урока, но и развивать навыки свободного общения, правильной устной речи;

письменный контроль – выполнение практических заданий по отдельным темам, разделам, позволяет выявить уровень усвоения теоретического материала и умение применять полученные знания на практике;

комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний, позволяющий опросить большое количество обучающихся;

защита и презентация домашних заданий (внеаудиторная самостоятельная работа) – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью

проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, прослеживать логическую связь между темами курса.

Для проведения **промежуточного контроля** проводятся практические занятия по темам изучаемой дисциплины с целью проверки усвоения изучаемого материала, результаты УП.01 и ПП.01.

### 3.2. Задания для оценки освоения профессионального модуля

При организации контроля и оценки освоения программы ПМ.01 составляется план-график проведения текущего контроля и промежуточной аттестации.

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Обслуживание потребителей организаций общественного питания и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

#### Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК .01.01.	Проверочная/контрольная работа
УП	Проверочная работа. Дифференцированный зачет
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

#### 4. Контрольно-оценочные материалы для аттестации по профессиональному модулю

Контроль и оценка результатов освоения ПМ.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, учебной и производственной практики, а также в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме:

##### 4.1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

###### Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: - контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации. Текущая аттестация студентов – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы студентов. Промежуточная аттестация студентов по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета. Дифференцированный зачет может проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

###### Типовые задания для оценки освоения МДК.01.01 Организация и технология обслуживания в общественном питании

№п/п	Задания	Индексы ПК и ОК	Показатели оценки результата
1	Карточки – задания ( Приложение 1)	ПК 1- ПК 2 ПК 3- ПК 4	Правильное выполнение работы
2	Тестирование по предложенным темам ( Приложение 2)	ПК1 – ПК 2 ПК 3- ПК 4	Правильное выполнение тестовой работы
3	Лабораторно – практические работы	ПК 1 - ПК 2 ПК 3- ПК 4	Правильное выполнение работы

## Карточки – задания

**Рациональное размещение сети общественного питания. Факторы, влияющие на размещение предприятий**

Контроль умения анализировать принадлежность предприятия общественного питания к определенному типу и классу в зависимости от размещения и контингента посетителей.

**Вопросы для собеседования****Вариант 1.**

1. Перечислите недостатки деятельности ПОП быстрого обслуживания
2. Перечислите виды кейтеринга и дайте их характеристику.
3. Какие предприятия общественного питания размещаются в жилищно-административной зоне, почему?
4. ПОП какого типа занимают значительную часть в зонах отдыха, почему?
5. Перечислите функциональные группы помещений ПОП. Дайте их краткую характеристику

**Вариант 2.**

1. Перечислите звенья 3-х компонентной схемы работы ПОП быстрого обслуживания.
2. Перечислите преимущества такой схемы (ПОП быстрого обслуживания).
3. Что необходимо учитывать при организации (размещении) ПОП?
4. Дайте норматив (в %) состава типов ПОП (бары, столовые, кафе, рестораны и т.д.)
5. Какие ПОП рекомендуется размещать в промышленной зоне города, почему?

**Критерии оценки**

**Отметка «5»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

**Отметка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

**Отметка «3»:** ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

**Отметка «2»:** при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

2. Укажите в приведенной далее таблице преимущества и недостатки типа ресторанного обслуживания

Тип ресторанного обслуживания (сервиса)	Описание	Преимущества	Недостатки



Французский сервис	<p>Этот вид сервиса обычен для ресторанов высокой кухни, где он подчеркивает элегантность обслуживания. Самый впечатляющий и дорогостоящий в мире. Большое блюдо с разложенной на нем пищей демонстрируется гостям. При этом учитывается визуальное восприятие человеком красиво сервированной пищи, что несомненно возбуждает аппетит. Подходя с левой стороны, официант накладывает пищу с блюда в тарелки гостей. Существует и такой вариант французского сервиса, когда официант предлагает блюдо гостю, который обслуживает себя сам. Для французского сервиса необходима целая бригада обслуживающего персонала, в составе которой должны быть:</p> <p>1) менеджер ресторана - метрдотель (<i>фр.</i> maitre d'hotel);  2) старший официант (<i>фр.</i> chef de rang), ответственный примерно за четыре столика. Он встречает гостей, дает пояснения по поводу меню и принимает заказ, следит за оперативностью обслуживания и лично раскладывает пищу по тарелкам гостей, нарезает мясо и т.д.;  3) помощник старшего официанта (<i>demi chef de rang</i>) - принимает заказы на напитки, подает блюда;  4) официант, подающий воду (<i>commis de rang</i>). Он также передает заказы на кухню, привозит оттуда тележки с едой, убирает со стола;  5) официант по винам - сомелье (<i>sommelier</i>).</p> <p><b>ФРАНЦУЗСКИЙ СЕРВИС</b></p>	постоянный контакт с гостями; гость определяет сам желаемый объем еды	высокая трудоемкость
Английский сервис (обслуживание с приставного столика)	<p>При этом методе официант перекладывает пищу на тарелку гостя на приставном столике, затем подает ее с правой стороны. Если требуется добавка, официант использует чистую тарелку, меняя столовый прибор. Этот вид сервиса - трудоемкий, рекомендуется только для обслуживания отдельных столиков.</p> <p><b>АНГЛИЙСКАЯ СЕРВИРОВКА</b></p> <p>Параллельно с термином "английский сервис" употребляется термин "gueridon". Продукты накладываются на сервировочное блюдо, которое ставится на столик с колесиками. Столик подвозится к столу, за которым сидит гость. Гость сам выбирает порцию и официант начинает оформлять блюдо у него на глазах</p>	идеальный контакт с гостями; свобода движений для обслуживающего персонала.	большие затраты времени
Американский сервис	<p>Пища готовится и раскладывается по тарелкам непосредственно на кухне. Официанты разносят и расставляют тарелки гостям. Этот вид пользуется популярностью благодаря простоте и оперативности</p> <p><b>АМЕРИКАНСКИЙ СЕРВИС</b></p>	низкая трудоемкость; требуется мало персонала	слабый контакт с гостем; установленный объем порций.
Немецкий сервис	<p><b>НЕМЕЦКИЙ СЕРВИС</b></p> <p>Еда раскладывается на большое блюдо и ставится на стол на доступном от гостя расстоянии, чтобы он мог обслужить себя сам.</p>	гость сам определяет желаемый объем еды, берет добавку; низкая трудоемкость.	использование большого количества посуды, так как все блюда должны сервироваться отдельно
Русский сервис	<p>гость сам определяет желаемый объем еды</p> <p>высокая трудоемкость; при перекладывании еды неопытными гостями нарушается вид блюда.</p>		

### Решение ситуационных задач

#### 1. Что должен официант при получении вторых горячих блюд?

При получении вторых горячих блюд официант должен:

1. поставить на поднос с помощью ручника стопку подогретых мелких (столовых) тарелок;
2. вручить марочнице (или повару) чек на сумму полученной продукции;
3. обратить внимание на соответствие кол-ва порции заказу, внешний вид, оформление блюда, чистоту посуды, температуру блюда (75-85С).
4. поставить блюда с помощью ручника на поднос и доставить в зал на подсобный стол.

## **2. Перечислить какие правила официант должен помнить раскладывая приборы, ставя тарелки, блюда**

1. Не касаться большим пальцем края тарелки;
2. Не дотрагиваться до краев чашки, стаканов;
3. Следить за тем, чтобы блюдец под стаканом было сухим;
4. Приборы брать только за ручки

## **3. Описать способы подачи закусок и блюд**

1. «в обнос» (французский способ) - с перекладыванием заказного блюда на тарелки гостю с помощью специальных приборов;
2. «в стол» - русский способ – с расстановкой заказных блюд (несколько порций в одной посуде) на обеденном столе;

## **4. Описать по каким признакам различают кафе**

- по ассортименту реализуемой продукции (кафе-мороженое, кафе-кондитерская);
- по контингенту потребителей - кафе молодежное, кафе детское;

## **5. Перечислить специализированные кафе**

Кафе – кондитерская – предприятие, работающее на сырье с полным циклом производства и реализующее кроме кофе широкий ассортимент (до 15 наименований, в т.ч. и фирменные – одно-два) кондитерских изделий. Торговые залы оснащаются простой по конструкции мебелью.

Для подачи кофе, чая, горячего молока, кондитерских изделий используется специальная посуда. В зале размещают один-два стола со стульями для обслуживания детей. Обычно при кафе работает магазин по продаже кондитерских изделий, где могут быть установлены два-три высоких стола для быстрого обслуживания посетителей.

Кафе – мороженое – в своем ассортименте должно иметь не менее 4-5 наименований мороженого, молочные коктейли, горячие напитки (до 3 наименований), фруктово-ягодные соки, шампанское. Допускается продажа алкогольных напитков (кроме водки). В крупных и средних кафе посетителей обслуживают официанты. Готовое, а также мягкое мороженое доставляется с промышленных предприятий специализированным транспортом. Некоторые предприятия изготавливают мороженое сами на фрезерных установках. Кафе – мороженое обычно бывают небольшими (25-100 мест).

На летний период могут быть предусмотрены сезонные места (на тротуарах улиц, парках, пляжах и т.д.). сезонная площадка оборудуется столами с гигиеническим покрытием, солнцезащитными зонтами, навесами и др. Для детей предусматривается 2-3 стола со стульями.

Кафе – молочная – специализированное предприятие для реализации молочных изделий в ассортименте, кондитерских изделий в ассортименте, кондитерских изделий (до 6 наименований), горячих вторых блюд (блинов, пудингов, запеканок и других сладких блюд). Не менее 35% в общем выпуске блюд должны занимать блюда из молока и молочных продуктов (молочные супы, каши, сырники, крупеники и др.). Применяется самообслуживание посетителей с предварительным или последующим расчетом.

Детское кафе предназначено для обслуживания посетителей с детьми. В меню кафе включен большой ассортимент мучных, молочных, кондитерских изделий, молочные коктейли, мороженое. В меню также включают холодные закуски, первые и вторые блюда, соки. Все блюда в кафе имеют уменьшенные нормы выхода. Интерьер зала оформлен сюжетами из любимых детских сказок и мультфильмов. Мебель: столы и стулья детские. Обслуживание в детских кафе осуществляется официантами, одетыми в специальную форму персонажей из детских сказок.

Молодежное кафе предназначено для вечернего отдыха молодежи с тематическими вечерами.

В кафе должна быть создана уютная обстановка, обслуживание – официантами, барменами. Оно должно иметь эстраду и танцплощадку.

## **Вопросы для собеседования**

### **Задание 1**

1. Назовите основные источники закупки товаров для предприятий общественного питания.
2. Перечислите виды договоров и их структуру.
3. Какие основные функции выполняет договор?
4. Назовите нормативные документы, регулирующие право сторон при заключении договора
5. Как называется путь перемещения товара от изготовителя до получателя?
6. Что такое технологический процесс товародвижения в предприятиях общественного питания?
7. Какие факторы товародвижения влияют на качество товаров и сырья?
8. Назовите преимущества складской формы поставки товаров.
9. Перечислите отличия централизованного от децентрализованного метода доставки товара
10. Какие маршруты используют при доставке товаров и сырья в предприятия общественного питания?

### **Задание 2**

1. Перечислите сопроводительные документы груза.
2. Укажите место приемки товара.
3. В каких случаях составляется односторонний акт приемки товара?
4. Опишите приемку товара в таре.

### Задание 3

1. При приемке товара от поставщика обнаружено несоответствие: вместо 4 коробок коньяка «Хеннеси VS» привезено 3 коробки. Ваши действия? Ответ обоснуйте.

### Задание 1. Установите соответствие

#### Термины и определения

1. Инфраструктура производства	а) форма разделения труда
2. Структура производства	б) состав производственных подразделений, формы их построения, размещение, производственные связи
3. Рабочее место	в) последовательно выполняемые операции при изготовлении продукции
4. Тип производства	г) участок производства, оснащенный необходимым оборудованием, для определенного технологического процесса
5. Производственный процесс	д) система целей, принципов и методов управления производством
6. Технологический процесс	е) часть производственной площади, где выполняется определенная операция одним или несколькими работниками
7. Технологическая линия	ж) вид производства с характерными инженерными особенностями
8. Концепция производства	з) процесс, охватывающий все процессы, связанные с выпуском готовой продукции

### Задание 2

Выберите один правильный ответ из предлагаемых вариантов

#### 1. Основные требования для создания оптимальных условий труда:

- а) поточность производства;
- б) компоновка торговых помещений;
- в) высота помещений;
- г) перепланировка помещений.

#### 2. С каким объемом производственной программы используется бесцеховая структура производства?

- а) Ограниченным ассортиментом выпускаемой продукции;
- б) широким ассортиментом выпускаемой продукции;
- в) специализированных предприятиях;
- г) большим объемом производства.

#### 3. На каких предприятиях создаются цеха доработки полуфабрикатов и обработки зелени?

- а) Заготовочных;
- б) доготовочных, работающих с крупнокусковыми полуфабрикатами;
- в) горячем цехе;
- г) специализированных.

#### 4. За счет чего достигается сокращение длительности производственного цикла:

- а) цеховой структуры производства;
- б) горячего и холодного цеха;
- в) специализации производства;
- г) интенсивности технологических процессов.

#### 5. Рациональная организация рабочих мест способствует:

- а) выполнению производственной программы;
- б) организации учета сырья;
- в) наличию вспомогательных помещений.
- г) производственному циклу.

#### 6. Какие виды цехов существуют на заготовочных предприятиях?

- а) Горячий;
- б) холодный;

- в) кулинарный;
  - г) мясной.
7. На каких предприятиях существует цеховая структура?
- а) Фабрика-кухня;
  - б) шашлычная;
  - в) чебуречная;
  - г)пельменная.
8. Площадь, занятая оборудованием в цехе производства, называется:
- а) выставочной;
  - б) полезной;
  - в) общей;
  - г) учитывающей.
9. Требование к организации рабочего места:
- а) достаточное количество инструментов, инвентаря и посуды;
  - б) учитывать антропометрические данные строения тела человека;
  - в) расстояние между локтем работника и поверхностью стола;
  - г) все ответы верны.
10. Укажите вид рабочего места:
- а) технологические, универсальные;
  - б) производственные, технологические;
  - в) специализированные, универсальные;
  - г) специализированные, комбинированные.

**Критерии оценки.** Максимальное количество баллов за 1 задание – 16 (по 2 балла за правильный ответ). Максимальное количество баллов за 2 задание - 10 баллов. Общее количество баллов – 26.

ОЦЕНКА	
24-26 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
20-23 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
17-19 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

## Приложение 2

Контроль знания требований к организации снабжения, правил выбора поставщиков  
Тест

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

1. Назовите источники снабжения предприятия продуктами:
- а) оптовые базы, частные фирмы, изготавливающие продукты питания;
  - б) производители сельскохозяйственной продукции, предприятия пищевой промышленности;
  - в) предприятия-изготовители, частные предприятия, продовольственные рынки;
  - г) все ответы верны.
3. Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения предприятий общественного питания:
- а) сокращение звенности продвижения товара, соблюдение графика завоза товара;
  - б) своевременность и ритмичность завоза товара, оборачиваемость;
  - в) издержки предприятия, ассортимент товарных запасов;
  - г) оптимальный выбор поставщиков, ритмичность завоза.
4. Что определяет договор поставки?
- а) Права поставщика и покупателя;
  - б) вопросы предстоящей работы;
  - в) обязанности и права поставщика;
  - г) разделы.
5. Что такое логистика?
- а) Проект предстоящего договора с заинтересованной организацией;
  - б) вид деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до конечного потребителя;
  - в) составленный перечень поставщиков;
  - г) согласованность между службами снабжения, производства и сбыта.
6. Какие факторы необходимо учитывать при выборе поставщика?
- а) Кредитоспособность, финансовое положение, удаленность поставщика и покупателя;
  - б) удаленность поставщика и покупателя, количество разделов в договоре;
  - в) организацию управления качеством у поставщика, сроки выполнения заказов;
  - г) сроки выполнения заказов, количество поставки.

7. Кто относится к поставщикам-посредникам?
  - а) Комбинаты питания, хлебозаводы;
  - б) выходные, торгово-закупочные базы;
  - в) торговые базы, молокозаводы;
  - г) хлебокомбинаты, рыбоперерабатывающие, комплексные предприятия.
8. На кого возлагается ответственность за организацию договорных связей?
  - а) Директора коммерческой службы, руководителя организации общественного питания;
  - б) заведующего производством, товароведа;
  - в) заведующего складским хозяйством, технолога;
  - г) директора коммерческой службы, заведующего производством.
9. Назовите достоинства транзитной поставки технологического оборудования, торгового и хозяйственного инвентаря:
  - а) сократить издержки обращения, товарные потери;
  - б) сохранить качество, ускорить продвижение товаров;
  - в) увеличить запас оборудования, сократить расходы на погрузочно-разгрузочные работы;
  - г) обеспечить комплектность и сохранность торгового и хозяйственного инвентаря.
10. Какими способами осуществляются транзитные и складские поставки?
  - а) Централизованным;
  - б) кольцевым;
  - в) децентрализованным;
  - г) маятниковым.

#### Тест

1. Для рациональной организации процесса товародвижения необходимо соблюдать основные принципы:
  - а) кратчайший путь товародвижения;
  - б) широкое использование средств механизации;
  - в) совершенствование и оптимизация технологической цепи товародвижения;
  - г) все ответы верны.
2. Какие существуют формы поставки товара?
  - а) Транзитная;
  - б) децентрализованная;
  - в) складская;
  - г) все ответы верны.
3. Как проходит процесс товародвижения?
  - а) От предприятий-производителей на склады оптовой базы;
  - б) как внутрискладские операции с товаром;
  - в) от предприятия-производителя до потребителя;
  - г) как операция с товаром на производстве и доведение его до потребителя.
4. Какие существуют маршруты завоза продуктов?
  - а) Кольцевой;
  - б) линейный;
  - в) транзитный;
  - г) децентрализованный.
5. Укажите место заключения договора на поставку материально-технических средств для предприятия общественного питания:
  - а) оптовая ярмарка; сервисный центр;
  - б) аукционная торговля; сбытовая и торговая сети;
  - в) изготовители;
  - г) все ответы неверны.
6. Какие факторы учитываются при определении потребности в материально-технических средствах?
  - а) Тип предприятия; количество посадочных мест;
  - б) объем хозяйственной деятельности; товароборот;
  - в) мощность предприятия; профессия;
  - г) количество норм расхода, мощность предприятия.
7. Какие существуют виды норм для определения потребности в материально-технических средствах в зависимости от назначения?
  - а) Эксплуатационные, нормы расхода;
  - б) экономические; нормы спецодежды;
  - в) количество и номенклатура инвентаря; номенклатура кухонного инвентаря;
  - г) нормы оснащения, расхода сырья на изготовление блюд.

8. Приемка продукта производится по:
- количеству и качеству;
  - машинам и оборудованию;
  - завесу тары и нетто сырья;
  - брутто тары и товара.
9. Требования к материально-техническому снабжению:
- комплектность и своевременность поставок;
  - надежность и высокое качество поставок;
  - централизованность, маршрутность;
  - конкурентоспособность, правильный выбор форм снабжения.
10. Какой основной документ определяет права и обязанности сторон по поставкам всех видов продукции?
- Инструкция П-6 «О порядке приемки продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по количеству»;
  - договор купли-продажи;
  - договор поставки продукции;
  - трудовой контракт.

**Вариант № 1.**

*Выберите правильный вариант ответа.*

Вопросы	Ответы
1.В России рестораны классифицируют по следующим признакам:	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2.по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3.по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2. «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды; 5-звезд
3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед Банкетом	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал
4.В горячем цехе выделяют	1. два отделения - суповое и соусное 2. три отделения - суповое, гарнирное и вторых блюд 3. три отделения - суповое, вторых блюд и напитков
5.Сервизную оборудуют	1. шкафами, стеллажами 2.сушальными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами
6. Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3.четырёх ваннах 4. пяти ваннах
7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная

	4.столовая мелкая 5.десертная мелкая
9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик 5.блюдо металлическое
10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе
11.Мадерная рюмка предназначена для подачи	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.	1.Маргарита 3.Сауэр 2.Коблер 4. Пуус - кофе
13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
16.Столовый нож и вилка предназначены:	1. для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд.. 5.для всех видов вторых блюд, кроме рыбных и блюд из птицы
17.Нож для масла	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
18.Нож для сыра подают	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском 3.в любых случаях с сыром
19..Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):	1.200 мм. 4. 260 мм 2.240 мм. 5.220 мм. 3.280 мм.
20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов

	3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. . Закусочной тарелки российского стандарта
22..Лафитная рюмка предназначена:	1.для безалкогольных напитков 2.крепленых вин 3.десертных вин 4.столовых красных 5.столовых белых вин
23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы 5. для подачи горячих закусок
24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объемом 200-250 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
25..Для виноградной водки предназначена рюмка:	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы 5.снифтер
26..При индивидуальной подаче холодных блюд не используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток 4.икорницу
27.Объем полупорционной тарелки равен:	1.500 мл2.300 мл 3.250 мл4. 350 мл 5. 200мл
28.Мольтон – это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
29.Бифштекс рубленый готовят :	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины 5. .из говядины, свинины и баранины
30.Для вторых блюд мясо жарят	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
31.Картофель жареный входит в состав блюда:	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка
32.Ромштекс готовят	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины 5. .из говядины, свинины и баранины
33.Эсколоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины 5. .из говядины, свинины и баранины
34.Солёные огурцы входят в состав блюда:	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами



36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. лимон, каперсы, оливки</li> <li>2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы</li> <li>3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы</li> <li>4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон</li> </ol>
37Рассольник «Ленинградский» готовят	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. с капустой</li> <li>2. с крупой</li> <li>3. с крупой и капустой</li> <li>4. с мяскопчёностями</li> </ol>
38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. белков</li> <li>2. желтков</li> <li>3. измельченного мяса, воды, соли и белков</li> <li>4. измельченного мяса и воды</li> </ol>
39Борщ холодный готовят на	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. мясном бульоне</li> <li>2. свекольном-морковном отваре</li> <li>3. свекольном отваре</li> </ol>
40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы.:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.кокильница</li> <li>2.кокотница</li> <li>3.сковородка порционная</li> <li>4.баранчик</li> <li>5.блюдо металлическое</li> </ol>

## Вариант 2

*Выберите правильный вариант ответа.*

### Тест №2

Вопросы	Ответы
1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды</li> <li>2. без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды</li> <li>3. классы «люкс»; «высший»; «первый»;</li> <li>4. 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3-мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;</li> <li>5- мишленовских звёзд</li> <li>6.1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды</li> </ol>
2.Ресторан это-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню</li> <li>2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.</li> <li>3.предприятие по организации питания и отдыха потребителя с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.</li> </ol>
3.Вестибюль это помещение	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями</li> <li>2. предназначенное для хранения одежды</li> <li>3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты</li> </ol>
4.Моечную столовой посуды оборудуют	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.двумя ваннами</li> <li>2. тремя ваннами</li> <li>3.четырьмя ваннами</li> <li>4.пятью ваннами</li> </ol>
5.Аванзал всегда расположен перед	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. вестибюлем 2.гардеробом</li> <li>3.торговым залом 4.кухней</li> </ol>
6. Стекланную посуду моют в	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.двух ваннах</li> <li>2. трех ваннах</li> <li>3.четырёх ваннах</li> <li>4.пяти ваннах</li> </ol>
7. В ресторане десерты готовят в	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.кондитерском цехе</li> <li>2.холодном цехе</li> <li>3.холодном и горячем цехе</li> </ol>
8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.холодного молока</li> <li>2.горячего молока</li> <li>3.горячего и холодного молока</li> </ol>
9.Наперон– это:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной</li> <li>2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;</li> </ol>

	3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1. Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3. Закусочную тарелку российского стандарта 4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
11.Объём лафитной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл.
12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют	1. кокотницы 3. кроншель 2. кокильницы 4. баранчик
13.Вилка кокотная:	1. имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2. пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4. четыре рожка, а размер чайной ложки. 5. пять рожков, а размер чайной ложки
14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1. Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта
15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3. сауэр 2. снифтер 4. коблер
16.Размер белых льняных салфеток:	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 5. 25 см 3. 35-45 см.
17.Нож для сыра	1. имеет серповидную форму с зубцами на конце 2. имеет небольшие размеры и закруглённый край 3. выполнен в виде лопатки 4. имеет зигзагообразное остриё
18.Металлический соусник предназначен для подачи	1. горячих соусов 2. холодных соусов 3. холодных соусов, сметаны 4. холодных и горячих соусов
19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1. колинз 2. хайбол 3. тумблер
20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1. 200 мм. 2. 240 мм. 3. 280 мм. 4. 260 мм. 5. 220 мм.
21.Фужер предназначен:	1. для безалкогольных напитков 2. соков 3. шампанского 4. минеральной воды 5. столовых вин
22.Вилка для раков имеет:	1. размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3. два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой. 5. три рожка, а размер чайной ложки
23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2. кокильница 3. кокотница и кокильница 4. порционная сковородка
24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1. пирожковая 2. закусочная 3. сервировочная 4. столовая мелкая 5. десертная мелкая
25.Объём ликёрной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл
26.Металлический молочник отличается от сливочника:	1. узким носиком и объёмом 2. формой и наличием крышки 3. наличием крышки 4. объёмом 5. объёмом и наличием крышки
27.Закусочный прибор предназначен:	1. для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:	1. верхней и нижней скатерти 2. скатерти и юбки 3. скатерти и полотна
29.Бефстроганов готовят из	1. свинины 2. говядины 3. говядины и свинины
30.Для вторых блюд мясо отваривают	1. порционными п/ф 2. крупнокусковыми п/ф 3. мелкокусковыми п/ф
31.Зразы натуральные относятся к блюдам	1. запечённым 2. тушённым

	3. жареным 4. варённым
32. Обжаренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1. наполовину 2. чтобы были покрыты полностью 3. на одну треть 4. на одну четвертую
33. При приготовлении бифштекса рубленого добавляют	1. измельченный чеснок 2. сырой измельченный лук 3. нарезанный кубиком шпик 4. пассерованный лук 5. измельченный на мясорубке шпик
34. С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2. Московский 3. Рассольник 4. Ленинградский
35. Оттяжку готовят из рубленых костей для осветления:	1. Рыбного бульон 2. Мясного бульона 3. Куриного бульона
36. Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1. Рыбной чешуи 2. Измельченной рыбы 3. Рыбных костей 4. Яичных белков
37. Основным компонентом борща является:	1. свёкла 2. свёкла и капуста 3. свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
38. Основной компонент щей	1. капуста 2. картофель 3. капуста и картофель 4. томат-пюре
39. Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
40. Объём рейнвейной рюмки:	1. 75 мл. 2. 25 мл.    4. 100 мл. 3. 125 мл    5. 150 мл

### Тест по теме «Организация работы основных производственных цехов»

1. Подберите инвентарь, инструменты для приготовления овощных салатов:

- а) нож гастрономический; томаторезку;
- б) нож для фигурной нарезки масла;
- в) яйцерезку;
- г) скребок для масла, портативную сбивалку.

2. Набор инвентаря для приготовления бутербродов:

- а) нож гастрономический, сырный нож;
- б) сырный нож, скребок для масла;
- в) ножи поварской тройки, хлебный нож, формовочный скребок;
- г) все ответы верны.

3. Укажите набор инвентаря для приготовления заливных блюд:

- а) нож для карбонирования;
- б) нож для фигурной резки овощей;
- в) выемки различных форм;
- г) лотки, весы настольные, разделочные доски;
- д) все ответы верны.

4. Какие рабочие места необходимо организовывать на технологических линиях в холодном цехе предприятия?

- а) Специализированные;
- б) универсальные;
- в) раздельные по ассортименту блюд;
- г) узкоспециализированные.

5. Определите набор инвентаря для приготовления сладких блюд:

- а) формочки для желе, муссов;
- б) формы для заливных блюд;
- в) соковыжималки, приборы для раскладывания блюд;
- г) все вопросы верны.

6. По каким признакам в горячем цехе различаются блюда?

- а) Виду сырья; способу обработки; назначению;
- б) характеру потребления; наличию технологических линий;
- в) консистенции; видам посуды;
- г) трудоемкости, оформлению.

7. *Что нужно учитывать при подборе наплитных котлов для варки каши различной консистенции?*

- а) Объем 1 кг крупы с водой;
- б) сроки реализации;
- в) размер мармита;
- г) все ответы неверны.

8. *Укажите виды кухонной посуды, применяемой в горячем цехе:*

- а) котел, сковороды;
- б) мармит, вставка;
- в) шумовка, столы;
- г) яйцерезка, скребок для сливочного масла.

9. *Какие блюда и гарниры запрещается оставлять на следующий день?*

- а) Блинчики с мясом, омлет;
- б) отварные макаронные изделия;
- в) картофельное пюре, рубленые изделия из птицы;
- г) все ответы верны

10. *Перечислите ассортимент продукции холодного цеха:*

- а) холодные закуски, желе;
- б) омлеты, соус, майонез;
- в) зразы рыбные;
- г) капуста тушеная.

11. *Перечислите технологические линии в холодном цехе для:*

- а) холодных блюд, сладких блюд и напитков;
- б) салатов и винегретов;
- в) порционирования блюд, бутербродов;
- г) нарезки гастрономических продуктов

12. *На чем основывается производственная программа холодного цеха?*

- а) Ассортименте блюд;
- б) мощности предприятия;
- в) количестве рабочих мест;
- г) все ответы верны.

13. *Какие технологические линии можно сгруппировать в соусном отделении горячего цеха?*

- а) линию тепловой обработки;
- б) линию вспомогательных операций;
- в) линию варки гарниров;
- г) все ответы верны.

14. *Какой инвентарь используют при изготовлении полуфабрикатов из птицы?*

- а) Ножи-рубаки; нож поварской тройки, мусат;
- б) моечные ванны; разделочные доски;
- в) стеллаж, сито;
- г) камнеловушка, универсальный привод.

15. *В каком цехе обрабатывается птица в ресторанах?*

- а) Горячем;
- б) мясо-рыбном;
- в) холодном;
- г) все ответы неверны.

16. *Какое оборудование применяется в рыбном цехе предприятия с полным циклом производства?*

- а) Мясорубка;
- б) фаршемешалка;
- в) весы;
- г) все ответы верны.

17. *Какое оборудование применяется в цехах доработки полуфабрикатов, обработки зелени?*

- а) Настольные мясорубки;
- б) моечные ванны;
- в) универсальный привод ПМ-1;
- г) все ответы верны.

18. Укажите функции бригадира холодного цеха доготовочного предприятия:

- а) контроль за технологией приготовления блюд и графиком выпуска продукции;
- б) отчетность о реализации продукции, составление меню;
- в) организация выполнения производственной программы, расчет сырья для программы;
- г) определение режима работы цеха.

19. Какой фактор необходимо учитывать при организации работы холодного цеха доготовочного предприятия?

- а) Цеховую структуру производства;
- б) продукция не подвергается тепловой обработке;
- в) специализацию предприятия;
- г) количество работников цеха.

20. От чего зависит режим работы горячего цеха?

- а) Режим работы предприятия;
- б) оснащения оборудования;
- в) типа и мощности оборудования.

21. В чем заключается преимущество цеховой структуры предприятия общественного питания:

- а) специализации и повышении квалификации;
- б) внедрения поточных линий;
- в) рационального использования кадров;
- г) все ответы верны.

22. Технологическая линия — это:

- а) промежуточная ступень между производственным участком и производством;
- б) участок производства, оснащенный оборудованием для определенного процесса;
- в) обособленная первичная производственная ячейка;
- г) предприятия с большим объемом производства.

23. С какой операции начинается технологический процесс производства овощных полуфабрикатов?

- а) Сульфитации; б) очистки; в) доочистки; г) мытья.

**Тест .**

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов.

Тест 1

1. Укажите функции предприятия:

- а) производство продукции;
- б) возможность распоряжаться своей продукцией;
- в) удовлетворение общественных потребностей;
- г) все ответы верны.

2. Перечислите роль предприятий общественного питания в рыночной экономике:

- а) экономия общественного труда; организация питания на научной основе;
- б) рациональное использование продуктов и материальных средств;
- в) устранение неравного положения в быту; повышение производительности труда;
- г) все ответы верны.

3. Какие факторы должно учитывать предприятие общественного питания для достижения поставленных целей,

которые влияют на качество продукции и ее безопасность?

- а) Маркетинговые исследования;
- б) социальные исследования;
- в) учредительный договор;
- г) кооперирование.

4. Повышение качества производимой продукции и услуг должно отвечать:

- а) действующему законодательству и другим требованиям общества;
- б) представлению потребителю по конкурентоспособным ценам;
- в) модернизации действующей техники;
- г) концентрации производства.

5. Назовите критерии конкурентоспособности предприятия:

- а) безопасность; высокое качество продукции;
- б) модернизация техники;
- в) широкий ассортимент;
- г) режим работы предприятия.



2. На заготовочной фабрике действуют механизированные линии по обработке мяса, рыбы, овощей (да/нет).
3. Комбинат полуфабрикатов отличается от заготовочной фабрики большей мощностью (да/нет).
4. В здании фабрики-кухни могут находиться столовая, ресторан и другие типы предприятий (да/нет).
5. Комбинат питания имеет в своем составе заготовочную фабрику и доставочные предприятия (да/нет).
6. Специализированные кулинарные цехи организуются при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах (да/нет).

#### **Предприятия быстрого обслуживания**

1. В шашлычных, как правило, посетителей обслуживают официанты (да/нет).
2. В меню пельменных включают холодные закуски несложного приготовления, горячие и холодные напитки (да/нет).
3. В меню пельменных включают только пельмени с различными фаршами (да/нет).
4. В пиццерии при самообслуживании пиццу готовят в присутствии посетителя (да/нет).
5. В пиццерии не может быть обслуживания официантами (да/нет).

#### **Предприятия, предоставляющие услуги по реализации продукции общественного питания**

1. При реализации кулинарной продукции через мелкорозничную сеть должны соблюдаться правила, обеспечивающие безопасность продукции (да/нет).
2. Каждая партия кулинарной продукции должна сопровождаться удостоверением качества (да/нет).
3. Сроки хранения, указанные в удостоверении, являются сроками годности кулинарной продукции (да/нет).
4. Торговля товарами, срок хранения которых истек, запрещена (да/нет).
5. Магазин кулинарии своего производства не имеет (да/нет).
6. Магазин кулинарии является филиалом других предприятий общественного питания (да/нет).
7. Магазин кулинарии должен иметь три отдела (да/нет).
8. При магазине кулинарии может организовываться кафетерий (да/нет).

#### **№ 2**

1. Рестораны могут специализироваться на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран (да/нет).
2. Купе-буфеты организуются в поездах с продолжительностью рейса меньше суток (да/нет).
3. Комбинат полуфабрикатов отличается от заготовочной фабрики большей мощностью (да/нет).
4. Комбинат питания, фабрика-кухня — основные типы предприятий (да/нет).
5. Муниципальные предприятия организуются органами местного самоуправления (да/нет).
6. Разнообразие выпускаемой продукции усложняет организацию производства (да/нет).
7. Разнообразие выпускаемой продукции зависит от характера, спроса и особенностей обслуживаемого контингента (да/нет).
8. Режим работы предприятий общественного питания зависит от режима работы примысленных предприятий, учреждений, учебных заведений (да/нет).
9. Спрос на продукцию общественного питания зависит от времени года (да/нет).
10. Спрос на продукцию общественного питания не изменяется по дням недели и в течение суток (да/нет).
11. Предприятия общественного питания предоставляют только услугу питания (да/нет).
12. В зависимости от характера производства предприятия подразделяются на заготовочные, доготовочные и с полным циклом производства (да/нет).
13. Заготовочные предприятия изготавливают полуфабрикаты для других предприятий (да/нет).
14. Доготовочные предприятия изготавливают продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий (да/нет).
15. Предприятия с полным циклом производства осуществляют обработку сырья (да/нет).

#### **№ 3**

#### **Задание 1**

1. Рациональное размещение сети предприятий — это создание наибольших удобств населению (да/нет).
2. В условиях конкуренции расположение предприятия общественного питания имеет большое значение (да/нет).
3. При организации предприятий общественного питания необходимо учитывать наличие предприятий розничной сети (да/нет).

4. В промышленной зоне города рекомендуется размещать столовые при производственных предприятиях, магазины кулинарии (да/нет).
5. В жилищно-административной зоне размещаются предприятия всех типов (да/нет).
6. В коммунально-складской зоне рекомендуется располагать заготовочные фабрики, комбинаты полуфабрикатов (да/нет).
7. В зонах отдыха значительную часть занимают предприятия сезонного типа (да/нет).

## Задание 2

Выберите из правой колонки выражение или определение. Установите соответствие его определению из левой колонки

1. Концепция ресторанного бизнеса	а) разветвленная сеть, которая наряду со здравоохранением, социальным обеспечением населения и торговлей решает социально-экономические задачи
2. Кейтеринг	б) безопасность, экономичность
3. Предприятие быстрого обслуживания	в) снижение стоимости обслуживания и ориентация на категорию публики
4. Принципы инфраструктуры	г) производство, реализация и обслуживание
5. Функции ОП	д) форма обслуживания потребителей
6. Общественное питание	е) состав цехов и их взаимодействие
7. Инфраструктура	ж) шашлычные, блинные, сосисочные

## Термины и определения

1. Столовая	а) совокупность взаимосвязанных управленческих звеньев
2. Тип предприятия	б) форма разделения труда
3. Класс предприятия	в) предприятия, обслуживающие определенный контингент потребителей
4. Структура	г) совокупность отличительных признаков предприятия различного типа, характеризующая качество услуг, уровень обслуживания
5. Организационная структура	д) вид предприятия с характерными особенностями обслуживания, ассортимента реализуемой продукции и номенклатуры предоставляемых услуг

**Критерии оценки: возможное количество баллов за 1 задание – 7, за 2 задание – 24 (по 2 балла за верный ответ). Общее количество – 31 балл**

ОЦЕНКА	
28-31 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
25-27 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
21-24 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

## № 4

1. Специализированные предприятия осуществляют производство продукции из определенного вида сырья (да/нет).
2. Узкоспециализированные предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента (да/нет).
3. На классы предприятия общественного питания делятся в зависимости от качества и объема предоставляемых услуг (да/нет).
4. По времени функционирования предприятия делятся на постоянно действующие и сезонные (да/нет).
5. В зависимости от степени мобильности предприятия могут быть стационарными и передвижными (да/нет).
6. Тип предприятия общественного питания — вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг.
7. Комбинат питания, фабрика-кухня — основные типы предприятий общественного питания (да/нет).
8. Основные типы предприятий общественного питания — рестораны, бары, столовые, кафе, закусочные (да/нет).
9. Услуги общественного питания определяются предприятием в соответствии с их типом и классом (да/нет).
10. Для реализации алкогольных, табачных изделий предприятие обязано иметь лицензию (да/нет).
11. Услуги общественного питания должны отвечать только требованиям безопасности и экологичности (да/нет).
12. Услуги общественного питания должны отвечать социальной адресности (да/нет).
13. По ассортименту реализуемой продукции столовые различают общего типа и диетические (да/нет).
14. По обслуживаемому контингенту столовые делят на школьные, студенческие, рабочие и др. (да/нет).
15. По месту расположения различают столовые — общедоступная, по месту работы, учебы (да/нет).
16. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены (да/нет).
17. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений, учебных заведений (да/нет).
18. Столовые при профессионально-технических училищах организуют двух- или трехразовое питание (да/нет).
19. Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек (да/нет).
20. В диетических столовых вместимостью 100 мест и более рекомендуется иметь 5-6 основных диет (да/нет).



21. Столовые раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих (да/нет).
22. Столовые должны иметь вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы (да/нет).
23. Ресторан — предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные (да/нет).
24. Ресторан — предприятие с повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией досуга (да/нет).
25. Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на классы (да/нет).
26. Рестораны могут специализироваться на приготовлении блюд национальной кухни и кухни зарубежных стран (да/нет).
27. Рестораны при обслуживании участников конференций, совещаний предоставляют полный рацион питания (да/нет).
28. Рестораны организуют банкеты различных видов, тематические вечера (да/нет).
29. Рестораны должны иметь световую вывеску (да/нет).
30. Мебель в ресторанах должна быть повышенной комфортности (да/нет).
31. В ресторанах большие требования предъявляются к посуде и приборам (да/нет).
32. Вагоны-рестораны включаются в состав поездов, находящихся в пути в одном направлении более суток (да/нет).
33. Купе-буфеты организуются в поездах с продолжительностью рейса менее суток (да/нет).
34. Бар — предприятие с барной стойкой, реализующее алкогольные, безалкогольные напитки, закуски, десерты, кондитерские изделия (да/нет).

## № 5

### Тема 1.2. Организация снабжения организаций общественного питания

Проверка знания источников снабжения организаций общественного питания, правил составления договора поставки

Время выполнения – 20 минут

1. Большой вклад в организацию продуктового снабжения вносят производители сельскохозяйственной продукции (да/нет).
2. Предприятия могут закупать продукты на рынках, оптовых рынках, в магазинах, у частных (да/нет).
3. Многие виды продуктов поступают на предприятия через посредников — оптовые базы (да/нет).
4. Оптовые базы специализируются по виду продукции (да/нет).
5. Выходные базы размещаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях (да/нет).
6. Торгово-закупочные базы располагаются в районах, где много предприятий-изготовителей (да/нет).
7. Торговые базы находятся в местах потребления данного товара (да/нет).
8. Главная функция брокера, торгового агента — содействовать купле-продаже (да/нет).
9. Договор поставки является основным документом, определяющим права и обязанности сторон по поставкам продукции (да/нет).
10. При составлении договора необходимо предусмотреть главные вопросы предстоящей работы (да/нет).
11. Проект предстоящего договора желательно разработать самой заинтересованной стороне (да/нет).
12. Если предложение о заключении договора поступает от неизвестной организации, необходимо получить о ней как можно больше информации (да/нет).
13. При формировании условий договора нельзя допускать двусмысленность, нечеткость фраз (да/нет).
14. Договор поставки состоит из четырех разделов (да/нет).
15. Предмет договора — это то, о чем конкретно договариваются стороны (да/нет).
16. Оптовые базы специализируются по виду продукции (да/нет).
17. Выходные базы размещаются непосредственно при крупных промышленных предприятиях (да/нет).
18. Торгово-закупочные базы располагаются в районах, где много предприятий-изготовителей (да/нет).
19. Торговые базы находятся в местах потребления данного товара (да/нет).
20. Главная функция брокера, торгового агента — содействовать купле-продаже (да/нет).

## Приложение 4

### Контрольная работа по теме «Организация процесса приготовления и технология приготовления горячих напитков».

Время выполнения – 45 минут

#### ВАРИАНТ № 1

#### Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№ п/п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Содержание кофеина в зернах кофе (робуста) составляет:	А. 1 – 1,5% Б. 2 – 4% В. 1,6 – 3,2%
2	1	Доля мирового производства кофе арабика составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%
3	1	Содержание масел и жировых соединений в зернах кофе (арабика) составляет:	А. 8 – 9% Б. 4 – 6% В. 18 – 20%
4	1	Доля мирового производства кофе робуста составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%

Установите последовательность:

5	6	Расположите виды обжарки	А. сильное обжаривание
---	---	--------------------------	------------------------

		кофейных зерен по степени интенсивности (от слабой к сильной):	Б. венское обжаривание, В. легкое обжаривание, Г. среднее обжаривание, Д. континентальный способ, Е. итальянский способ
6	5	Расположите виды помола кофейных зерен по степени интенсивности (от крупного к мелкому):	А. Помол для эспрессо fine espresso grind Б. средний помол medium grind В. Помол для кофе по-турецки pulverized grind Г. грубый помол coarse grind Д. тонкий помол fine grind

Открытые задания

Задание 7 (6 баллов). Составьте таблицу характеристик кофе:

Признак	Арабика
Высота дерева	
Высота произрастания над уровнем моря	
Предпочтительная температура	
Урожайность	
Себестоимость	
Применение	

Задание 8 (4 балла). Найдите ошибку в технологии приготовления капучино белого, объясните, как ее нужно исправить:

1. взбить молоко в пену
2. приготовить кофе эспрессо
3. влить кофе
4. выложить пену в айриш-бокал
5. ложкой выложить сверху пену

Задание 9 (5 баллов). Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: WASHED PROCESSED hard bean M fine espresso grind NATURED

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки кофе по-восточному

#### ВАРИАНТ № 2

##### Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Содержание кофеина в зернах кофе (арабика) составляет:	А. 1 – 1,5% Б. 2 – 4% В. 1,6 – 3,2%
2	1	Доля мирового производства кофе робуста составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%
3		Содержание масел и жирных соединений в зернах кофе (робуста) составляет:	А. 8 – 9% Б. 4 - 6% В. 18 – 20%
4		Доля мирового производства кофе арабика составляет	А. 75% Б. 50% В. 25%

Установите последовательность:

5	5	Расположите виды помола кофейных зерен по степени интенсивности (от мелкого к крупному):	А. тонкий помол fine grind Б. Помол для кофе по-турецки pulverized grind В. грубый помол coarse grind Г. Помол для эспрессо fine espresso grind Д. средний помол medium grind
6	5	Расположите виды обжарки кофейных зерен по степени интенсивности (от сильной к слабой):	А. итальянский способ Б. венское обжаривание, В. сильное обжаривание Г. среднее обжаривание, Д. континентальный способ, Е. легкое обжаривание

Открытые задания

Задание 7 (6 баллов). Составьте таблицу характеристик кофе:

Признак	Робуста
Высота дерева	
Высота произрастания над уровнем моря	
Предпочтительная температура	
Урожайность	
Себестоимость	
Применение	

Задание 8 (4 балла). Найдите ошибку в технологии приготовления капучино черного, объясните, как ее нужно исправить:

1. взбить молоко в пену
2. приготовить кофе эспрессо
3. выложить пену в айриш-бокал
4. влить кофе
5. ложкой выложить сверху пену

Задание 9 (5 баллов). Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: DRY PROCESSED super hard bean L pulverized grind Aged

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки эспрессо

Матрица данных формативного теста контрольной работы						
№ задания	1 (1 балл)	2 (1 балл)	3 (1 балл)	4 (1 балл)	5 (5 баллов)	6 (5 баллов)
ответ вариант № 1	В	А	В	А	В,Г,Б,А,Д,Е	Г,Б,В,А,Д,Е
ответ вариант № 2	А	А	А	В	Г,Д,В,Б,А,Е	А,Д,В,Б,Г,Е

#### ОТКРЫТЫЕ ЗАДАНИЯ: ВАРИАНТ 1

Задание 7 (6 баллов):

Признак	Арабика
Высота дерева	3-5 м
Высота произрастания над уровнем моря	600-2500
Предпочтительная температура	15-24
Урожайность	Более низкая
Себестоимость	Высокая
Применение	Несмешанные сорта кофе, кофейные смеси

Задание 8 (4 балла). Ошибка: 3 – сначала выложить пену, затем влить кофе

Задание 9.(5 баллов) Расшифруйте обозначения на упаковке кофе: Влажная обработка, зерна с высокой степенью твердости, среднего размера, помол кофе для эспрессо, срок выдержки 3-5 лет

Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки кофе по-восточному

Температура экстракции – 92-96 градусов

Время экстракции – 5-7 минут

Степень помола - сверхтонкий – в пыль (pulverized grind)

Степень обжарки – высшая

Порция молотого кофе – 7 граммов

Объем напитка – 50-60 мл

#### ОТКРЫТЫЕ ЗАДАНИЯ: ВАРИАНТ 2

Задание 7 (6 баллов):

Признак	Робуста
Высота дерева	До 13 м
Высота произрастания над уровнем моря	200-900 м
Предпочтительная температура	24-30 м
Урожайность	Более высокая
Себестоимость	Низкая
Применение	Растворимый кофе, кофейные смеси

Задание 8 (4 балла). Ошибка: 3 – сначала влить кофе, затем выложить пену  
 Задание 9 (5 баллов). Сухая обработка, зерно высшей степени твердости, крупные зерна, помол для кофе по-турецки (в пыль), выдержан в течение 7-8 лет.  
 Задание 10 (7 баллов). Приведите параметры варки эспрессо  
 Давление воды – 9 атмосфер  
 Температура экстракции – 88-92 градуса  
 Время экстракции - 25-30 секунд  
 Степень помола – тонкий для эспрессо (fine espresso grind)  
 Степень обжарки – высшая (итальянская)  
 Порция молотого кофе – 6,5 – 7 граммов  
 Объем напитка – 25-30 мл

ОЦЕНКА	
32-36 БАЛЛОВ	5 (ОТЛИЧНО)
29-31 БАЛЛОВ	4 (ХОРОШО)
25-28 БАЛЛОВ	3 (УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО)

#### 4. 2. Оценка по учебной и производственной практике

##### *Общие положения*

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

#### 4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

##### 4.2.1. Учебная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)

##### 4.2.2. Производственная практика :

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)

#### 4.3. Форма аттестационного листа учебной практики

##### (Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

1. ФИО обучающегося , № группы, специальность / профессия ( код)

2. Профессиональный модуль (наименование)

3. Время проведения практики в объеме \_\_\_\_\_ час.  
 С «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

4. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Дата

Подписи руководителя практики,  
ответственного лица организации

### Аттестационный лист по учебной практике

1. ФИО обучающегося, № группы, профессия \_\_\_\_\_  
Группа \_\_\_\_\_, получаемая квалификация \_\_\_\_\_ разряда

2. Место проведения практики ( организация), наименование юридического адрес  
\_\_\_\_\_

3. Время проведения практики в объеме \_\_\_\_\_ час.  
С «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
( рассредоточено \ сконцентрировано)

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики:  
\_\_\_\_\_

№ задания	Кол – во часов	Перечень учебно – производственных работ	Качество выполнения работ ( оценка) из журнала п\о
1			
2			
3			
4			

### Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

#### Общие положения

Экзамен включает: теоретический экзамен и практическую квалификационную работу по профессиональному модулю ПМ.0.1 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания»

Элементы модуля ( код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка ( фиксируется в журнале теоретического обучения или в протоколе)
МДК .01.		
УП		
ПП		

### Выполнение заданий в ходе экзамена

#### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО ЭКЗАМЕНА ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

**Инструкция:** Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 3 вопроса.

Время выполнения задания – 20 минут.

#### Билет 1

1. Что такое услуга общественного питания?
2. Подберите посуду для подачи вторых блюд: антрекот, котлета по-киевски, рыба, запеченная по-московски, рыба, припущенная с травами, печень по-строгановски.
3. Укажите особенности банкета – фуршет.

#### Билет 2

1. Что собой представляет процесс обслуживания?

2. Подберите посуду для подачи холодных блюд и закусок: салат-рыбный, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, рыба заливная с гарниром, паштет из печени.
3. Что должен выяснить официант у гостя перед подачей счета?

#### **Билет 3**

1. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
2. Укажите современные технологии обслуживания.
3. Как сервируется стол гостя при подаче холодных блюд и закусок?

#### **Билет 4**

1. Перечислите основные принципы организации обслуживания. Нормативные документы, регулирующие отношения между потребителями и организацией общественного питания.
2. Укажите назначение сервизной.
3. В какой посуде осуществляется отпуск супов с производства?

#### **Билет 5**

1. Дайте характеристику основным видам торговых помещений для обслуживания потребителей.
2. Укажите назначение сервис – бара.
3. Какую посуду используют для отпуска с производства горячих сладких блюд?

#### **Билет 6**

1. Основные методы и формы обслуживания потребителей.
2. Укажите помещения, необходимые для организации обслуживания потребителей.
3. Укажите основные правила уборки со стола использованной посуды и приборов?

#### **Билет 7**

1. Охарактеризуйте назначение и использование фарфоровой и фаянсовой посуды. Укажите назначение, размеры, емкость.
2. Укажите назначение моечной столовой посуды.
3. Укажите основное назначение полотенец и ручников.

#### **Билет 8**

1. Основные виды информации. Дайте характеристику меню как документу.
2. Какие требования предъявляются к освещению и вентиляции залов предприятий общественного питания?
3. В чем заключаются преимущества банкета – фуршет?

#### **Билет 9**

1. Укажите требования, предъявляемые к сервировке стола.
2. От каких факторов зависит выбор оформления интерьера зала?
3. Какие существуют виды сервировки стола стеклянной посудой на банкете – фуршет?

#### **Билет 10**

1. Охарактеризуйте работу кафе, как одного из типов предприятий общественного питания. Укажите требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью в соответствии с ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятия». Укажите отличия кафе от ресторана, столовой и закусочной.
2. Укажите структуру этики обслуживания.
3. Укажите варианты сервировки чайного стола в зависимости от способа подачи сладкого блюда.

#### **Билет 11**

1. Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга. Перечислите и дайте характеристику различным видам кейтеринга. Укажите преимущества и недостатки использования данной системы.
2. Какие виды мебели используются для оборудования банкетного зала и бара?
3. Предложите ассортимент сладких блюд для организации и проведения банкета – чай.

#### **Билет 12**

1. Дайте характеристику средствам рекламного продвижения ресторана на рынок.
2. Какая фарфоровая посуда используется для сервировки стола? Составьте характеристику фарфоровой посуды, используемой в качестве подстановочной.
3. В чем заключается особенность сервировки стола на банкете «Свадьба»? Какую информацию дополнительно выясняют у заказчика при организации банкета «Свадьба»?

#### **Билет 13**

1. Охарактеризуйте основные стили, используемые при оформлении интерьеров залов.
2. Укажите, известные вам виды скатертей.

3. Предложите форму обслуживания гостей на банкете «День рождения».

**Билет 14**

1. Укажите требования, предъявляемые к освещению, вентиляции, цветочному оформлению залов.

2. Какие факторы необходимо учитывать при подборе столового белья?

3. В чем заключается особенность организации обслуживания по типу шведского стола?

**Билет 15**

1. Укажите отличительные особенности диетической столовой.

2. Какие требования предъявляются к салфеткам?

3. Охарактеризуйте индивидуальную форму обслуживания официантами.

**Билет 16**

1. Дайте характеристику вспомогательным помещениям.

2. Какую информацию указывают на вывеске?

3. Каковы преимущества бригадной формы обслуживания официантами?

**Билет 17**

1. Охарактеризуйте назначение и использование металлической посуды. Укажите назначение, размеры, емкость. Перечислите требования ухода за металлической посудой.

2. В чем заключаются основные принципы составления меню? Укажите известные вам виды меню.

3. Какие показатели учитываются при присвоении квалификации официанту, бармену?

**Билет 18**

1. Дайте характеристику карты вин. Перечислите правила составления и оформления карты вин в соответствии с классом предприятия и запросам потребителей.

2. Установите последовательность уборки торговых помещений.

3. Перечислите основные направления совершенствования организации труда обслуживающего персонала.

**Билет 19**

1. Перечислите общие правила сервировки столов.

2. Опишите правила ухода за металлической посудой.

3. Что входит в сервировку стола для кофе – брейка?

**Билет 20**

1. Укажите отличительные особенности ресторанов различных классов.

2. Какие существуют формы ответственности за материальные ценности на предприятиях общественного питания?

3. Укажите принцип размещения раздаточной на предприятии общественного питания.

**Билет 21**

1. Основные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу всех типов и классов.

2. Как необходимо размещать предметы на подносе?

3. Что такое меню? Какова главная задача меню?

**Билет 22**

1. Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий).

2. Укажите правила подачи меню и оформления заказа.

3. Установите последовательность этапов сервировки стола к завтраку.

**Билет 23**

1. Перечислите основные операции подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Укажите различные виды уборок и требования предъявляемые к ним. Предложите варианты расстановки мебели в залах.

2. Что такое карта вин и карта коктейлей?

3. Установите последовательность этапов сервировки стола к обеду.

**Билет 24**

1. Дайте характеристику понятия услуги.

2. Установите последовательность этапов предварительной сервировки стола.

3. Установите последовательность этапов сервировки стола к ужину.

**Билет 25**

1. Виды ресторанов: элитные (fine dining), демократичные (casual dining); специализированные и широкого профиля, их краткая характеристика. Укажите отличительные особенности сетевых и несетевых ресторанов.

2. Укажите правила подготовки фруктов к подаче.

3. Установите последовательность этапов сервировки стола для бизнес – ланча.

**Билет 26**

1. Критерии, учитываемые при разработке концепции ресторана: тема ресторана, месторасположение и ценовая политика, тип рекламы, формы и методы обслуживания, уровень музыкально-развлекательных программ, ресторанный сервис.
2. Каковы основные правила оформления меню и карты вин?
3. Установите последовательность этапов сервировки стола к обеду по меню заказных блюд.

**Билет 27**

1. Охарактеризуйте организацию предприятий быстрого питания. Перечислите и охарактеризуйте различные виды ПБО. Укажите отличия ПБО от традиционных организаций общественного питания.
2. Что относится к наружным средствам рекламы для предприятия общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

**Билет 28**

1. Перечислите порядок получения и подготовка посуды и приборов.
2. Какие существуют методы подачи блюд?
3. Укажите основные элементы обслуживания.

**Билет 29**

1. Охарактеризуйте назначение и использование стеклянной и хрустальной посуды. Укажите назначение, размеры, емкость. Укажите отличительные особенности хрустальной посуды от стеклянной.
2. Что такое метод обслуживания?
3. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу: официанту, бармену, менеджеру?

**Билет 30**

1. Перечислите требования и принципы, предъявляемые к составлению меню. Укажите правила составления и оформления различных видов меню.
2. В чем заключается особенность английского метода подачи блюд?
3. В чем заключается основная цель рациональной организации обслуживания?



## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ЗАДАНИЯ

#### **Инструкция**

1. Внимательно изучите информационный блок пакет экзаменатора

2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых

Количество вариантов заданий 30 для экзаменуемых - 1

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен – 30 мин;

( квалификационный):

**Количество вариантов задания для экзаменуемого:**

#### **Билет 1**

1. Что такое услуга общественного питания?
2. Подберите посуду для подачи вторых блюд: антрекот, котлета по-киевски, рыба, запеченная по-московски, рыба, припущенная с травами, печень по-строгановски.
3. Укажите особенности банкета – фуршет.

#### **Билет 2**

1. Что собой представляет процесс обслуживания?
2. Подберите посуду для подачи холодных блюд и закусок: салат-рыбный, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, рыба заливная с гарниром, паштет из печени.
3. Что должен выяснить официант у гостя перед подачей счета?

#### **Билет 3**

1. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
2. Укажите современные технологии обслуживания.
3. Как сервируется стол гостя при подаче холодных блюд и закусок?

#### **Билет 4**

1. Перечислите основные принципы организации обслуживания. Нормативные документы, регулирующие отношения между потребителями и организацией общественного питания.
2. Укажите назначение сервизной.
3. В какой посуде осуществляется отпуск супов с производства?

#### **Билет 5**

1. Дайте характеристику основным видам торговых помещений для обслуживания потребителей.
2. Укажите назначение сервис – бара.
3. Какую посуду используют для отпуска с производства горячих сладких блюд?

#### **Билет 6**

1. Основные методы и формы обслуживания потребителей.
2. Укажите помещения, необходимые для организации обслуживания потребителей.
3. Укажите основные правила уборки со стола использованной посуды и приборов?

#### **Билет 7**

1. Охарактеризуйте назначение и использование фарфоровой и фаянсовой посуды. Укажите назначение, размеры, емкость.
2. Укажите назначение моечной столовой посуды.
3. Укажите основное назначение полотенец и ручников.

#### **Билет 8**

1. Основные виды информации. Дайте характеристику меню как документу.
2. Какие требования предъявляются к освещению и вентиляции залов предприятий общественного питания?
3. В чем заключаются преимущества банкета – фуршет?

#### **Билет 9**

1. Укажите требования, предъявляемые к сервировке стола.
2. От каких факторов зависит выбор оформления интерьера зала?
3. Какие существуют виды сервировки стола стеклянной посудой на банкете – фуршет?

#### **Билет 10**

1. Охарактеризуйте работу кафе, как одного из типов предприятий общественного питания. Укажите требования к мебели, столовой посуде, приборам, белью в соответствии с ГОСТ Р 50762-07 «Общественное питание. Классификация предприятия». Укажите отличия кафе от ресторана, столовой и закусочной.
2. Укажите структуру этики обслуживания.
3. Укажите варианты сервировки чайного стола в зависимости от способа подачи сладкого блюда.

#### **Билет 11**

1. Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга. Перечислите и дайте характеристику различным видам кейтеринга. Укажите преимущества и недостатки использования данной системы.
2. Какие виды мебели используются для оборудования банкетного зала и бара?
3. Предложите ассортимент сладких блюд для организации и проведения банкета – чай.

#### **Билет 12**

1. Дайте характеристику средствам рекламного продвижения ресторана на рынок.
2. Какая фарфоровая посуда используется для сервировки стола? Составьте характеристику фарфоровой посуды, используемой в качестве подстановочной.
3. В чем заключается особенность сервировки стола на банкете «Свадьба»? Какую информацию дополнительно выясняют у заказчика при организации банкета «Свадьба»?

#### **Билет 13**

1. Охарактеризуйте основные стили, используемые при оформлении интерьеров залов.
2. Укажите, известные вам виды скатертей.
3. Предложите форму обслуживания гостей на банкете «День рождения».

#### **Билет 14**

1. Укажите требования, предъявляемые к освещению, вентиляции, цветочному оформлению залов.
2. Какие факторы необходимо учитывать при подборе столового белья?
3. В чем заключается особенность организации обслуживания по типу шведского стола?

#### **Билет 15**

1. Укажите отличительные особенности диетической столовой.
2. Какие требования предъявляются к салфеткам?
3. Охарактеризуйте индивидуальную форму обслуживания официантами.

#### **Билет 16**

1. Дайте характеристику вспомогательным помещениям.
2. Какую информацию указывают на вывеске?
3. Каковы преимущества бригадной формы обслуживания официантами?

#### **Билет 17**

1. Охарактеризуйте назначение и использование металлической посуды. Укажите назначение, размеры, емкость. Перечислите требования ухода за металлической посудой.
2. В чем заключаются основные принципы составления меню? Укажите известные вам виды меню.
3. Какие показатели учитываются при присвоении квалификации официанту, бармену?

#### **Билет 18**

1. Дайте характеристику карты вин. Перечислите правила составления и оформления карты вин в соответствии с классом предприятия и запросам потребителей.
2. Установите последовательность уборки торговых помещений.
3. Перечислите основные направления совершенствования организации труда обслуживающего персонала.

#### **Билет 19**

1. Перечислите общие правила сервировки столов.
2. Опишите правила ухода за металлической посудой.
3. Что входит в сервировку стола для кофе – брейка?

#### **Билет 20**

1. Укажите отличительные особенности ресторанов различных классов.
2. Какие существуют формы ответственности за материальные ценности на предприятиях общественного питания?
3. Укажите принцип размещения раздаточной на предприятии общественного питания.

#### **Билет 21**

1. Основные требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу всех типов и классов.
2. Как необходимо размещать предметы на подносе?
3. Что такое меню? Какова главная задача меню?

#### **Билет 22**

1. Организация обслуживания: понятие, этапы (подготовительный, основной, завершающий).
2. Укажите правила подачи меню и оформления заказа.
3. Установите последовательность этапов сервировки стола к завтраку.

#### **Билет 23**

1. Перечислите основные операции подготовки торговых помещений к обслуживанию потребителей. Укажите различные виды уборок и требования предъявляемые к ним. Предложите варианты расстановки мебели в залах.
2. Что такое карта вин и карта коктейлей?
3. Установите последовательность этапов сервировки стола к обеду.

#### **Билет 24**

1. Дайте характеристику понятия услуги.
2. Установите последовательность этапов предварительной сервировки стола.

3. Установите последовательность этапов сервировки стола к ужину.

### Билет 25

1. Виды ресторанов: элитные (fine dining), демократичные (casual dining); специализированные и широкого профиля, их краткая характеристика. Укажите отличительные особенности сетевых и несетевых ресторанов.
2. Укажите правила подготовки фруктов к подаче.
3. Установите последовательность этапов сервировки стола для бизнес – ланча.

### Билет 26

1. Критерии, учитываемые при разработке концепции ресторана: тема ресторана, месторасположение и ценовая политика, тип рекламы, формы и методы обслуживания, уровень музыкально-развлекательных программ, ресторанный сервис.
2. Каковы основные правила оформления меню и карты вин?
3. Установите последовательность этапов сервировки стола к обеду по меню заказных блюд.

### Билет 27

1. Охарактеризуйте организацию предприятий быстрого питания. Перечислите и охарактеризуйте различные виды ПБО. Укажите отличия ПБО от традиционных организаций общественного питания.
2. Что относится к наружным средствам рекламы для предприятия общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к услугам общественного питания?

### Билет 28

1. Перечислите порядок получения и подготовка посуды и приборов.
2. Какие существуют методы подачи блюд?
3. Укажите основные элементы обслуживания.

### Билет 29

1. Охарактеризуйте назначение и использование стеклянной и хрустальной посуды. Укажите назначение, размеры, емкость. Укажите отличительные особенности хрустальной посуды от стеклянной.
2. Что такое метод обслуживания?
3. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу: официанту, бармену, менеджеру?

### Билет 30

1. Перечислите требования и принципы, предъявляемые к составлению меню. Укажите правила составления и оформления различных видов меню.
2. В чем заключается особенность английского метода подачи блюд?
3. В чем заключается основная цель рациональной организации обслуживания?

### Критерии оценивания

На «5» (отлично) - оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «4» (хорошо) - выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «3» (удовлетворительно) - выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «2» (неудовлетворительно) - выставляется, если обучающийся только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

### Устное обоснование результатов работы

(ТЕОРЕТИЧЕСКИЙ ЭКЗАМЕН)

Таблица 8

Коды	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
------	------------------------------	-------------------

проверяемых компетенций		
3 1	виды, типы и классы организации общественного питания;	
3 2	основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;	
3 3	материально-техническую и информационную базу обслуживания;	
3 4	правила личной подготовки официанта к обслуживанию;	
3 5	виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;	
3 6	способы расстановки мебели в торговом зале;	
3 7	правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;	
3 8	методы организации программ официантов;	
3 9	правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;	
3 10	правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;	
3 11	способы подачи блюд;	
3 12	правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;	
3 13	правила и технику уборки использованной посуды;	
3 14	порядок оформления счетов и расчетов потребителей;	
3 15	кулинарные характеристики блюд;	
3 16	правила сочетаемости напитков и блюд;	
3 17	требование к качеству, температуре и подаче блюд и напитков;	
3 18	правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официанта с гостями.	

**Подготовленный продукт / осуществленный процесс:** Таблица 9

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
<b>ПК 1.1.</b> Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. <b>ПК 1.2.</b> Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. <b>ПК 1.3.</b> Обслуживать	- выполнение правил по охране труда и санитарно-гигиенических требований;	
	- соблюдение последовательности приемов и технологических операций простой и средней сложности;	
	- обоснованность выбора посуды, столовых приборов, салфеток, скатертей;	
	- эстетичность оформления сервировки столов;	
	- соблюдение правил подачи блюд;	
	- расстановка столов;	
	- минимизация потерь полезного времени при обслуживании посетителей;	
	- соответствие подбора и использования инвентаря и оборудования;	

массовые мероприятия. <b>ПК 1.4.</b> Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.	банкетные Обслуживать при	-соблюдение форм, методов и правил обслуживания посетителей. - знание ассортимента и классификации блюд.	
--	---------------------------	---	--

### **Литература для экзаменуемых:**

#### **Основные источники:**

1. Сологубова, Г.С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для академического бакалавриата / Г.С. Сологубова. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Юрайт, 2018. – 321 с. – (Серия «Бакалавр. Академический курс»).

#### **Дополнительные источники:**

1. Пасько, О.В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учеб. пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. – М.: Юрайт, 2018. – 201 с. – (Серия «Профессиональное образование»).

1. Периодическая литература (газеты, журналы, каталоги);
2. Энциклопедия «Кулинарные традиции мира» «Авант +» Москва 2003;
3. Комплект педагогических программных средств ППС для компьютера (обучающие фильмы);
4. Диски, презентации по темам;
5. Плакаты по теме «Технология приготовления сладких блюд и напитков»; Т.Г. Семиряжко М.Ю. Дерюгина «Кулинария контрольные материалы» 2008 Допущено Министерством образования и науки РФ
6. Т.А. Качурина «Контрольные материалы по профессии «Повар» 2012 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 353 от 04 октября 2010 г.
7. Т.А. Качурина «Кулинария» (рабочая тетрадь) 2013 Рекомендовано ФГУ «ФИРО» № 127 от 14 мая 2010 г.
- 8 . С.Н. Козлова Е.Ю. Феденишина «Кулинарная характеристика блюд» 2008 Допущено Министерством образования и науки РФ

#### **Справочники**

1. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий 2006 Допущено Министерством образования РФ
2. Составитель Л.Е. Голунова «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» СПб., 2006

#### *Интернет-ресурсы:*

- <http://www.bestlibrary.ru> On–line библиотека
  - <http://www.lib.msu.su/> научная библиотека МГУ
  - <http://www.vavilon.ru/> Государственная публичная научно–техническая библиотека России
  - <http://www.edic.ru> Электронные словари
  - [www.cooksmeal.ru/chefs/](http://www.cooksmeal.ru/chefs/)
  - <http://biopro16.ru/>
  - <http://triaservice.ru/oborudovanie/teplovoe-oborudovanie-2/>
  - <http://www.kobor.ru/>
- <http://www.eda-server.ru/cook-book/osnovnye/raznoe/>

#### **Нормативная литература:**

1. ГОСТ Р 50762 – 95 Общественное питание. Классификация предприятий. М. Издательство стандартов, 1995. – 16с.
2. СНИП Справочник руководителя общественного питания. Сост. А.Н. Ершов, А.Ф. Юрченко. – М.: Экономика, 1981 – 488с.

## Оценочный лист

к экзамену квалификационному по профессиональному модулю ПМ. 01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания

Ф.И.О. обучающегося \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_

### Задание №1 Тестирование

Уровни деятельности	Критерии оценки	Наличие критериев 0 критерий отсутствует 1– критерий присутствует частично 2– критерий присутствует в полном объеме
<b>Эмоционально-психологический</b>	Задания выполняет с интересом	
	Проявляет эмоциональную устойчивость при выполнении заданий	
	Оформляет работу аккуратно, без исправлений в соответствии с требованиями оформления документов	
<b>Регулятивный</b>	Демонстрирует знания правил обслуживания массовых банкетных мероприятий	
	Демонстрирует знания подготовки залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания	
	Владеет знаниями правил подачи блюд	
	Владеет знаниями правил обслуживания и приема заказа	
<b>Социальный</b>	Демонстрирует умение работать в группе	
	Проявляет чувство взаимопомощи по отношению к сокурсникам	
<b>Творческий</b>	Не предусмотрено заданием	
<b>Аналитический</b>	Анализирует последствия своих возможных ошибок и недочетов работы	
<b>Самосовершенствования</b>	Адекватно оценивает свой ответ	
	Определяет свои ошибки и недочеты, предлагая варианты их исправления	
	Активно проявляет желание учиться и совершенствоваться дальше	

