



РАССМОТРЕНА И СОГЛАСОВАНА

на заседании ПЦК

Протокол №1 от 31 августа 2022 года

Председатель Клипмуш М.Н.

Приказ на утверждение

№ 762 от 31.08.2022

## ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен», на основе профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н), регистрационный номер 681, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего (с учетом спецификации стандарта Вордскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»).

Уровень квалификации 4

Срок обучения 599 часов

Форма обучения очная, очно - заочная

## СВЕДЕНИЯ О РАЗРАБОТЧИКАХ

Программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен», разработана в государственном профессиональном образовательном учреждении «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» (далее Колледж) в соответствии с профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н для образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. № 465.

### 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа профессионального обучения «Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен», уровень квалификации 4, предназначена для лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего на основе профессионального стандарта «Официант/бармен» (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н), регистрационный номер 681, с учетом спецификации стандарта Ворлдскиллс по компетенции «Ресторанный сервис». Программа относится к профессиональной деятельности «Поддача блюд и напитков в организациях питания», код 33.013. Основная цель вида профессиональной деятельности: «Обслуживание потребителей в организациях питания».

Относится к видам экономической деятельности:

56.10	Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов питания
56.21	Деятельность предприятий общественного питания по обслуживанию торжественных мероприятий
56.29	Деятельность предприятий общественного питания по прочим видам организации питания
56.30	Поддача напитков
(код ОКВЭД*(2)) (наименование вида экономической деятельности)	

Программа разработана в соответствии с:

- приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 26 августа 2020 г. № 438 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- профессиональным стандартом «Официант/бармен» (утвержден приказом Минтруда России от 09.03.2022 № 115н);

- приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29.10.2013 № 1199 «Об утверждении перечней профессий и специальностей среднего профессионального образования», с изменениями, внесенными в приказ Министерством образования и науки Российской Федерации от 17.05.2022 № 336 «Об утверждении перечней и специальностей среднего профессионального образования и установлении соответствия отдельных профессий и специальностей среднего профессионального образования».

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ

Результаты обучения по программе формируются на основе содержания профессионального стандарта, соответствующее 4 уровню квалификации.

Соблюдается следующее соответствие терминологии профессиональных стандартов и профессиональных образовательных программ.

Таблица 1 Примерное соответствие терминологии ПС и профессиональных образовательных программ

Термины профессионального стандарта	Термины профессиональных образовательных программ
Обобщенная трудовая функция	Вид деятельности
Трудовая функция	Профессиональная компетенция
Трудовое действие	Практический опыт
Умение	Умение
Знание	Знание

2.1. Перечень трудовых функций и соответствующих им трудовых действий, умений и знаний

*Описание трудовых функций, входящих в профессиональный стандарт (функциональная карта вида профессиональной деятельности)*

Обобщенные трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень	Наименование	Код	Уровень

		квалификации			(подуровень) квалификации
В	3.2 Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	4	3.2.1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	В/01.4	4
			3.2.2 Обслуживание гостей в зале организации питания	В/02.4	
			3.2.3 Обслуживание гостей в баре организации питания	В/03.4	
			3.2.4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий	В/04.4	
			3.2.5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	В/05.4	

Результатом освоения программы профессионального обучения являются виды деятельности и составляющие его компетенции. Определение видов деятельности и составляющих их компетенций происходит на основании обобщенной трудовой функции 4 уровня квалификации «Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков».

Наименование вида деятельности	Наименование профессиональной компетенции
ВД Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	ПК <sub>по1</sub> Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки
	ПК <sub>по2</sub> Обслуживание гостей в зале организации питания
	ПК <sub>по3</sub> Обслуживание гостей в баре организации питания
	ПК <sub>по4</sub> Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий
	ПК <sub>по5</sub> Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы

## ПКпо1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>
ТД 3.2.1.1	ПО 1.1.	Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания
ТД 3.2.1.2	ПО 1.2.	Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков
ТД 3.2.1.3	ПО 1.3.	Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания
ТД 3.2.1.4	ПО 1.4.	Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>
У 3 2.1.1	У 1.1	Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
У 3 2.1.2	У 1.2	Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков
У 3 2.1.3	У 1.3	Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам
У 3 2.1.4	У 1.4	консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами
У 3 2.1.5	У 1.5	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки
У 3 2.1.6	У 1.6	Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания
У 3 2.1.7	У 1.7	Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>
З 3.2.1.1	З 1.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
З 3.2.1.2	З 1.2	Характеристика блюд и напитков, включенных в меню
З 3.2.1.3	З 1.3	Правила сочетаемости напитков и блюд
З 3.2.1.4	З 1.4	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
З 3.2.1.5	З 1.5	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
З 3.2.1.6	З 1.6	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
З 3.2.1.7	З 1.7	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
З 3.2.1.8	З 1.8	Классификация кофе по видам и степени обжарки
З 3.2.1.9	З 1.9	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
З 3.2.1.10	З 1.10	Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания
З 3.2.1.11	З 1.11	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и

		оформлению заказов
3 3.2.1.12	3 1.12	Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар
3 3.2.1.13	3 1.13	Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей
3 3.2.1.14	3 1.14	Техника продаж и презентации блюд и напитков
3 3.2.1.15	3 1.15	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

### ПКпо2 Обслуживание гостей в зале организации питания

Трудовое действие	Практический опыт	Наименование практического опыта (трудового действия)
ТД 3.2.2.1	ПО 2.1.	Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания
ТД 3.2.2.2	ПО 2.2.	Подача блюд и напитков гостям организации питания
ТД 3.2.2.3	ПО 2.3.	Замена использованной посуды, приборов и столового белья
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>
У 3 2.2.1	У 2.1	Проверять качество и соответствие оформления блюд и напитков установленным требованиям внутренних стандартов к качеству и оформлению блюд и напитков
У 3 2.2.2	У 2.2	Досервировывать, пересервировывать стол в соответствии с заказанными блюдами и последовательностью подачи блюд и напитков
У 3 2.2.3	У 2.3	Подавать блюда и напитки с подносов, сервировочных тележек и подсобных столиков
У 3 2.2.4	У 2.4	Презентовать гостям блюда и напитки при подаче
У 3 2.2.5	У 2.5	Производить операции по подготовке блюда и напитков к презентации в присутствии гостей
У 3 2.2.6	У 2.6	Порционировать и доводить до готовности блюда в присутствии потребителей
У 3 2.2.7	У 2.7	Разрешать конфликтные ситуации
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>
3 3.2.2.1	3 2.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 3.2.2.2	3 2.2	Правила и очередность подачи блюд и напитков
3 3.2.2.3	3 2.3	Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков
3 3.2.2.4	3 2.4	Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей
3 3.2.2.5	3 2.5	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, инвентаря
3 3.2.2.6	3 2.6	Правила и техника подачи блюд
3 3.2.2.7	3 2.7	Правила и техника подачи вина
3 3.2.2.8	3 2.8	Правила и техника подачи пива
3 3.2.2.9	3 2.9	Правила и техника подачи коктейлей
3 3.2.2.10	3 2.10	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
3 3.2.2.11	3 2.11	Правила и техника подачи чая и кофе
3 3.2.2.12	3 2.12	Правила и техника замены использованной столовой

		посуды и столовых приборов
3 3.2.2.13	3 2.13	Методы разрешения конфликтных ситуаций
3 3.2.2.14	3 2.14	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

### **ПКпо3 Обслуживание гостей в баре организации питания**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>
ТД 3.2.3.1	ПО 3.1.	Оформление витрины и барной стойки
ТД 3.2.3.2	ПО 3.2.	Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания
ТД 3.2.3.3	ПО 3.3.	Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции
ТД 3.2.3.4	ПО 3.4.	Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков
ТД 3.2.3.5	ПО 3.5.	Приготовление и подача чая, кофе
ТД 3.2.3.6	ПО 3.6.	Составление документации, отчетов посредством специализированных программ
ТД 3.2.3.7	ПО 3.7.	Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>
У 3 2.3.1	У 3.1	Подавать карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей
У 3 2.3.2	У 3.2	Использовать электронное меню, интерактивный бар
У 3 2.3.3	У 3.3	Консультировать гостей по выбору напитков и барной продукции
У 3 2.3.4	У 3.4	Эксплуатировать оборудование бара
У 3 2.3.5	У 3.5	Пользоваться автоматизированными программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию
У 3 2.3.6	У 3.6	Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах
У 3 2.3.7	У 3.7	Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции
У 3 2.3.8	У 3.8	Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно-транспортные накладные, сертификаты, декларации)
У 3 2.3.9	У 3.9	Сканировать акцизную марку посредством 2D-сканера и оформлять списание алкогольной продукции
У 3 2.3.10	У 3.10	Осуществлять процедуру списания алкогольной продукции при бое, порче, краже в специализированных программах учета
У 3 2.3.11	У 3.11	Готовить, оформлять и подавать алкогольные и безалкогольные коктейли
У 3 2.3.12	У 3.12	Готовить и подавать свежевыжатые соки
У 3 2.3.13	У 3.13	Готовить, оформлять и подавать чай, кофе
У 3 2.3.14	У 3.14	Подавать вино, пиво, крепкие спиртные напитки

У 3 2.3.15	У 3.15	Производить операции по подготовке напитков к презентации в присутствии гостей
У 3 2.3.16	У 3.16	Разрешать конфликтные ситуации
У 3 2.3.17	У 3.17	Производить инвентаризацию продуктов, сырья, используемых при приготовлении напитков и закусок
У 3 2.3.18	У 3.18	Комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для приготовления напитков и закусок
У 3 2.3.19	У 3.19	Презентовать напитки с элементами бармен-шоу
У 3 2.3.20	У 3.20	Составлять отчеты в специализированных программах учета о выполненных заказах и реализованной продукции в баре
У 3 2.3.21	У 3.21	Ставить задачи сотрудникам, находящимся в подчинении, и контролировать выполнение вспомогательных работ по обслуживанию гостей в баре
У 3 2.3.22	У 3.22	Составлять заявки на продукты, напитки и сырье, используемые при приготовлении напитков и закусок
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>
3 3.2.3.1	3 3.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 3.2.3.2	3 3.2	Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара
3 3.2.3.3	3 3.3	Правила выбора столовой посуды, чайной и кофейной посуды, приборов, ресторанных аксессуаров, барного оборудования и инвентаря
3 3.2.3.4	3 3.4	Классификация алкогольных и безалкогольных напитков
3 3.2.3.5	3 3.5	Ассортимент алкогольных напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов
3 3.2.3.6	3 3.6	Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая
3 3.2.3.7	3 3.7	Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности
3 3.2.3.8	3 3.8	Классификация кофе по видам и степени обжарки
3 3.2.3.9	3 3.9	Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами
3 3.2.3.10	3 3.10	Правила и техника подачи вина
3 3.2.3.11	3 3.11	Правила и техника подачи пива
3 3.2.3.12	3 3.12	Правила и техника приготовления и подачи коктейлей
3 3.2.3.13	3 3.13	Правила и техника подачи крепких спиртных напитков
3 3.2.3.14	3 3.14	Правила и техника приготовления и подачи чая, кофе
3 3.2.3.15	3 3.15	Порядок и правила составления документации по приготовлению коктейлей
3 3.2.3.16	3 3.16	Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов
3 3.2.3.17	3 3.17	Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов
3 3.2.3.18	3 3.18	Культура потребления алкогольных напитков
3 3.2.3.19	3 3.19	Правила этикета при обслуживании гостей в баре
3 3.2.3.20	3 3.20	Правила безопасной эксплуатации оборудования бара
3 3.2.3.21	3 3.21	Виды и классификации баров, планировочные решения



		баров
3 3.2.3.22	3 3.22	Правила ведения учетно-отчетной и кассовой документации бара
3 3.2.3.23	3 3.23	Нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов
3 3.2.3.24	3 3.24	Условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре
3 3.2.3.25	3 3.25	Методы разрешения конфликтных ситуаций
3 3.2.3.26	3 3.26	Техника продаж и презентации напитков
3 3.2.3.27	3 3.27	Технологии наставничества и обучения на рабочих местах
3 3.2.3.28	3 3.28	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

#### **ПКпо4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>
ТД 3.2.4.1	ПО 4.1.	Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания
ТД 3.2.4.2	ПО 4.2.	Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях
ТД 3.2.4.3	ПО 4.3.	Сервировка столов с учетом вида мероприятия
ТД 3.2.4.4	ПО 4.4.	Подача блюд и напитков гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>
У 3 2.4.1	У 4.1	Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях
У 3 2.4.2	У 4.2	Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия
У 3 2.4.3	У 4.3	Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия
У 3 2.4.4	У 4.4	Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании гостей на мероприятиях
У 3 2.4.5	У 4.5	Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательностью их подачи
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>
3 3.2.4.1	3 4.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
3 3.2.4.2	3 4.2	Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания
3 3.2.4.3	3 4.3	Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях
3 3.2.4.4	3 4.4	Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании
3 3.2.4.5	3 4.5	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания

### **ПКпо5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы**

<b>Трудовое действие</b>	<b>Практический опыт</b>	<b>Наименование практического опыта (трудового действия)</b>
ТД 3.2.5.1	ПО 5.1.	Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей
ТД 3.2.5.2	ПО 5.2.	Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
<b>Необходимые умения</b>	<b>Умения</b>	<b>Наименование умения</b>
У 3 2.5.1	У 5.1	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)
У 3 2.5.2	У 5.2	Проводить оформление счета для оплаты
У 3 2.5.3	У 5.3	Применять скидки и наценки при проведении расчета в специализированных программах
У 3 2.5.4	У 5.4	Предоставлять счет гостям организации питания
У 3 2.5.5	У 5.5	Принимать оплату в наличной и безналичной формах
У 3 2.5.6	У 5.6	Оформлять возврат оформленных платежей
У 3 2.5.7	У 5.7	Формировать кассовые отчеты в специализированных программах
<b>Необходимые знания</b>	<b>Знания</b>	<b>Наименование знаний</b>
З 3.2.5.1	З 5.1	Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
З 3.2.5.2	З 5.2	Порядок оформления счетов и расчета по ним с гостями организации питания
З 3.2.5.3	З 5.3	Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов
З 3.2.5.4	З 5.4	Правила и порядок расчета гостей при наличной и безналичной формах оплаты
З 3.2.5.5	З 5.5	Порядок проведения расчетов при наличии программ лояльности и скидок для гостей организации питания
З 3.2.5.6	З 5.6	Порядок получения, выдачи и хранения денежных средств
З 3.2.5.7	З 5.7	Правила возврата платежей

### **3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ПРОГРАММЕ**

Реализация основных программ профессионального обучения сопровождается проведением промежуточной аттестации обучающихся. Профессиональное обучение завершается аттестацией в форме квалификационного экзамена. Квалификационный экзамен включает в себя практическую квалификационную работу и проверку теоретических знаний в пределах квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартов по соответствующим

профессиям рабочих, должностям служащих. К проведению квалификационного экзамена привлекаются представители работодателей, их объединений. Комплект оценочных средств для оценки профессиональной квалификации представлен в приложении 1.

Оценивание компетенций, составляющих вид деятельности, подразумевает констатацию готовности обучающихся применять знания и умения, осуществлять необходимые действия на рабочем месте, которые ведут к получению определенного результата (продукта) деятельности или являются содержательным наполнением процесса трудовой (профессиональной) деятельности. Проводится комплексная оценка компетенций, а не отдельных умений и знаний их составляющих.

Таким образом, критерий оценки компетенций представляет собой формализованное описание оцениваемых основных (ключевых) параметров процесса (алгоритма) или результата деятельности.

#### 4. СОДЕРЖАНИЯ ПРОГРАММЫ И ЭЛЕМЕНТОВ ЕЕ СТРУКТУРЫ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Должен иметь практический опыт	Виды работ на производственной практике	Должен знать	Должен уметь	Темы лабораторных работ, практических занятий	Виды работ на учебной практике	Умения и знания, не вошедшие в программу
ПК <sub>по</sub> 1 Принятие заказов у гостей организации питания на блюда и напитки	ПО 1.1. Прием, оформление и уточнение заказа гостей организации питания	1. Подготовка торгового зала к обслуживанию, отработка навыков сервировки стола 2. Приём встреча и размещения гостей в торговом зале, консультирование потребителей по выбору блюд, напитков. Оработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей 3. Оформление заказа на продукцию, методы подачи и последовательность подачи блюд 4. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и	31.1 Нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания; З 1.10 Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания гостей организации питания	У 1.1 Подавать меню, карту вин, барную и коктейльную карту в соответствии с ресторанным этикетом обслуживания гостей	<b>Практические работы:</b> - Разработка предприятия общественного питания - Распознавание столовой посуды и приборов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая стеклянная посуда, основные и вспомогательные столовые приборы - Расчёт необходимого количества посуды, белья - Подбор и подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья.	1. Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме 2. Организация обслуживания потребителей в зале 3. Подача блюд различными методами и способами 4. Расчет с гостем в обычном режиме и при организации банкета 5. Обслуживание банкетов и приёмов. Обслуживание банкетов и приёмов 6. Подготовка бара к обслуживанию 7. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой 8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация	
	ПО 1.2. Рекомендации гостям организации питания по выбору блюд и напитков	3. Оформление заказа на продукцию, методы подачи и последовательность подачи блюд 4. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и	З 1.2 Характеристика блюд и напитков, включенных в меню; З 1.3 Правила сочетаемости напитков и блюд З 1.4 Классификация алкогольных и безалкогольных напитков; З 1.5 Ассортимент алкогольных	У 1.2 Выяснять пожелания и потребности гостя относительно заказа блюд и напитков; У 1.3 Давать пояснения гостям по блюдам и напиткам; У 1.4 консультировать потребителей по выбору напитков, их сочетаемости с блюдами			

		<p>неофициального характера, обслуживание официальных и неофициальных видов банкета</p> <p>5. Оформление актов боя, лома, работа с расчетной документацией</p> <p>6. Проведение специальных формы обслуживания потребителей</p> <p>6. Подготовка рабочего места бармена</p> <p>7. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация</p> <p>весоизмерительного и технологического оборудования бара</p>	<p>напитков, рекомендуемых в качестве аперитивов и дигестивов;</p> <p>З 1.6 Классификация чая по степени ферментации, методы заваривания чая;</p> <p>З 1.7 Нечайные чаи: виды, характеристики, отличительные особенности;</p> <p>З 1.8 Классификация кофе по видам и степени обжарки;</p> <p>З 1.9 Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами</p>		<p>Подготовка сервировочной тележки для сервировки стола</p> <p>- Формы и способы складывания салфеток</p> <p>- Подготовка зала и сервировка стола: подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме.</p> <p>Отработка приёмов накрытия столов скатертью</p> <p>- Выполнение сервировки столов: виды, правила, последовательность и техника сервировки столов</p> <p>- Составление меню в соответствии с требованиями</p> <p>- Составление карты вин в соответствии с требованиями</p> <p>- Составление карты вин в соответствии с требованиями</p> <p>- Техника</p>	<p>весоизмерительного и технологического оборудования бара</p> <p>9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</p> <p>10. Расчет с потребителями в баре</p> <p>11. Отчетность бармена и контроль за работой бара</p>	
	<p>ПО 1.3. Передача заказа гостей организации питания на кухню и в бар организации питания</p>	<p>8. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой</p> <p>9. Приготовление и оформление алкогольных и безалкогольных смешанных напитков.</p> <p>Приготовление и оформление</p>	<p>З 1.11 Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по приему и оформлению заказов;</p> <p>З 1.12 Порядок и процедура передачи заказа на кухню и в бар</p>	<p>У 1.5 Пользоваться автоматизированным и программами и мобильными терминалами при приеме заказа на блюда и напитки;</p> <p>У 1.6 Заносить и редактировать данные по заказу в специализированных программах организации питания</p>			

	ПО 1.4. Досервировка стола в соответствие с заказом гостей организации питания	горячих смешанных напитков. Приготовление и оформление коктейлей 10. Приготовление ограниченного ассортимента закусок 11. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты 12. Оформить учетно-отчетную документацию	3 1.13 Виды и способы постановки вопросов при определении потребностей гостей; 3 1.14 Техника продаж и презентации блюд и напитков 3 1.15 Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	У 1.7 Использовать электронное меню, интерактивный стол в организации питания	откупоривания бутылок - Техника разлива основных напитков - Подача блюд и напитков различными способами - Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP - Транширование в присутствии посетителей - Уборка со стола - Виды платежей. Расчет с потребителем - Обслуживание потребителей в зале		
ПК <sub>по2</sub> Обслуживание гостей в зале организации питания	ПО 2.1. Получение блюд и напитков с кухни и бара организации питания		3 2.3 Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков		(имитационная игра) - Сервировка столов и организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами - Сервировка столов и организация обслуживания банкета с частичным		3 2.6 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания
	ПО 2.2. Подача блюд и напитков гостям организации питания		3 2.2 Правила и очередность подачи блюд и напитков; 3 2.6 Правила и техника подачи блюд; 3 2.7 Правила и техника подачи вина; 3 2.8 Правила и				

			<p>техника подачи пива;  3 2.9 Правила и техника подачи коктейлей;  3 2.10 Правила и техника подачи крепких спиртных напитков;  3 2.11 Правила и техника подачи чая и кофе</p>		<p>обслуживанием официантами  - Сервировка столов и организация обслуживания банкет-чая  - Сервировка столов и организация обслуживания банкет-фуршета  - Сервировка столов и организация обслуживания банкет-коктейля  - Сервировка столов и организация обслуживания  - Обслуживание свадебного мероприятия:  составление меню, расчёт количества блюд, закусок, напитков, сервировка столов  - Обслуживание новогоднего мероприятия:  составление меню, сервировка столов  - Обслуживание иностранных туристов из Германии:</p>		
	<p>ПО 2.3. Замена использованной посуды, приборов и столового белья</p>		<p>3 2.4 Правила порционирования и подготовки блюд и напитков к презентации в присутствии гостей;  3 2.12 Правила и техника замены использованной столовой посуды и столовых приборов;</p>				

ПК <sub>по3</sub> Обслуживание гостей в баре организации питания	ПО 3.1. Оформление витрины и барной стойки		3 3.2 Методы и техника обслуживания гостей за барной стойкой и столиками бара	У 3.7 Подготавливать барную стойку и барные столики для подачи напитков и барной продукции;	составление меню, сервировка столов - Обслуживание иностранных туристов из Англии: составление меню, сервировка столов - Обслуживание иностранных туристов из Азии: составление меню, сервировка столов - Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно- правовой формы, состава помещений - Составление и оформление карты вин - Составление алгоритмов в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещение оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте	3 3.1 Нормативно- правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	ПО 3.2. Прием, оформление и уточнение заказа на напитки и барную продукцию организации питания		3 3.16 Правила создания и редактирования заказа в специализированн ых программах по приему и оформлению заказов;	У 3.5 Пользоваться автоматизированным и программами и мобильными терминалами при приеме заказа на напитки и барную продукцию;		
	ПО 3.3. Рекомендации гостям бара организации питания по выбору напитков и барной продукции		3 3.19 Правила этикета при обслуживании гостей в баре	У 3.6 Заносить в программы и редактировать данные по заказу в специализированных программах;		
	ПО 3.4. Приготовление и подача алкогольных, безалкогольных коктейлей и напитков		3 3.9 Сочетаемость чая и кофе с алкогольными напитками и десертами;	У 3.8 Осуществлять проверку наличия маркировки алкогольной продукции, а также наличия сопроводительной документации (товарно- транспортные накладные, сертификаты, декларации);		
	ПО 3.5. Приготовление и подача чая, кофе		3 3.12 Правила и техника приготовления и подачи коктейлей;			
	ПО 3.6. Составление		3 3.16 Правила создания и редактирования заказа в специализированн ых программах по приему и оформлению заказов;			
			3 3.23 Нормы			



	<p>документации, отчетов посредством специализированных программ</p> <p>ПО 3.7. Поддержание в чистоте и порядке столов в баре, барной стойки, барного инвентаря, посуды и оборудования</p>		<p>расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении напитков и закусок, правила учета и выдачи продуктов</p>		<p>бармена</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформление барной стойки.</li> <li>Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции, расстановка алкогольной продукции</li> <li>Выполнение схемы композиционного решения зала</li> <li>- Техника разлива алкогольных напитков, соков за барной стойкой.</li> </ul>	
<p>ПКпо4 Обслуживание мероприятий в организациях питания и выездных мероприятий</p>	<p>ПО 4.1. Подготовка зала и инвентаря для обслуживания мероприятий в организациях питания</p>		<p>3 4.2 Виды мероприятий в организациях питания и стили их обслуживания;</p> <p>3 4.4 Правила подготовки к проведению мероприятий в организациях питания и на выездном обслуживании</p>	<p>У 4.2 Соблюдать время, последовательность и синхронность подачи блюд и напитков при обслуживании гостей мероприятия;</p> <p>У 4.3 Использовать различные стили обслуживания гостей, соответствующие виду мероприятия;</p> <p>У 4.4 Выдерживать температуру подачи блюд и напитков при обслуживании</p>	<p>Техника приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Деловая игра: организация процесса обслуживания потребителей у барной стойки</li> <li>- Взвешивание различных продуктов</li> <li>- Составление технологических карт на</li> </ul>	<p>3 4.4 Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания</p>
	<p>ПО 4.2. Подготовка помещения и инвентаря для обслуживания гостей на выездных мероприятиях</p>					
	<p>ПО 4.3. Сервировка столов с учетом вида мероприятия</p>					
	<p>ПО 4.4. Подача блюд и напитков</p>					

	гостям на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях			<p>гостей на мероприятиях; У 4.5 Сервировать, досервировывать, пересервировывать столы в соответствии с заказанными блюдами, напитками и последовательность ю их подачи</p>	<p>приготовление напитков - Приготовление безалкогольных смешанных напитков - Приготовление горячих смешанных напитков и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе - Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей - Кассовая документация. Оформление платежей - Составление калькуляционной карточки - Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре</p>	
			3 4.3 Порядок и правила обслуживания гостей на мероприятиях	У4.1 Встречать, принимать гостей на мероприятиях в организациях питания и выездных мероприятиях;		
ПКпо5 Проведение расчетов с гостями организации питания за сделанные заказы	ПО 5.1. Подготовка контрольно-кассового оборудования к началу принятия и оформления платежей		3 5.3 Правила эксплуатации контрольно-кассовой техники и POS терминалов;	У 5.1 Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)		3 5.1 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания
	ПО 5.2. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ		3 3.16 Правила создания и редактирования заказа в специализированных программах по	У 5.2 Проводить оформление счета для оплаты; У 5.3 Применять скидки и наценки при проведении		

			приему оформлению заказов; 3 3.19 Правила этикета при обслуживании гостей в баре	и	расчета в специализированных программах; У 5.4 Предоставлять счет гостям организации питания; У 5.5 Принимать оплату в наличной и безналичной формах; У 5.6 Оформлять возврат оформленных платежей; У 5.7 Формировать кассовые отчеты в специализированных программах			
--	--	--	--	---	--	--	--	--

5. СТРУКТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ  
«ОФИЦИАНТ, БАРМЕН»

		Занятия во взаимодействии с преподавателем, часов								
		Всего учебных занятий	Нагрузка на МДК, часов				Нагрузка по практике, часов		Консультации	Промежуточная аттестация
			в том числе, часов				Учебная	Производственная		
		Теоретическое обучение	Практических занятий	Лабораторных работ	Курсовых работ					
Выполнение работ по профессии «Официант, бармен»	<b>599</b>	<b>599</b>	<b>152</b>	<b>118</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>72</b>	<b>144</b>	<b>4</b>	<b>12</b>
МДК.01 Технология выполнения работ по профессии "Официант"	<b>170</b>	170	102	68						
МДК.02 Технология выполнения работ по профессии "Бармен"	<b>100</b>	100	50	50						
Учебная практика	<b>72</b>	72					72			Зачет
Производственная практика	<b>144</b>	144						144		Зачет
Самостоятельная работа	<b>97</b>	97								
Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии «Официант, бармен»	<b>8</b>	8							2	6
Практическая часть квалификационного экзамена по профессии «Официант, бармен»	<b>8</b>	8							2	6

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Практическая подготовка	ОК и ПК
<b>5 семестр</b>				
<b>МДК.01.01 Сервировка столов организации питания</b>		52	52	
<b>Тема 1</b> Основные типы предприятий общественного питания	<i><b>Содержание:</b></i>	4	4	
	1. Виды, типы и классы организаций общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.			ПК 1.1
	2. Характеристика основных классов предприятий общественного питания. Услуги общественного питания. Методы и формы обслуживания потребителей.			ПК 1.1
<b>Тема 2</b> Торгово – производственные помещения предприятий общественного питания	<i><b>Содержание:</b></i>	6	6	
	1. Виды помещений предприятий общественного питания. Помещения для потребителей, производственные помещения, помещения для приёма и хранения продуктов, вспомогательные помещения, административно-бытовые помещения, техническая группа помещений.			ПК 1.1
	2. Основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания.			ПК 1.1
<b>Тема 3</b> Материально – техническая и информационная база обслуживания	<i><b>Содержание:</b></i>	12	12	
	1. Оборудование обеденного и банкетного залов. Столы, кресла, стулья, столы для официантов, серванты. Характеристика, требования.			ПК 1.1
	2. Виды столовой посуды и приборов. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда и её применение			ПК 1.1
	3. Хрустальная и стеклянная посуда, её применение			ПК 1.1
	4. Металлическая, деревянная, пластмассовая посуда, её применение			ПК 1.1
	5. Столовые приборы. Основные и дополнительные приборы, их назначение.			ПК 1.1
	6. Столовое бельё. Характеристика, назначение, использование.			ПК 1.1

	<b>Практическое занятие №1</b>	2	2	
	Разработка предприятия общественного питания по плану: характеристика ПОП (название тип. уровень обслуживания, специализация), размещение, режим работы, уникальность, Предоставляемые услуги. Состав помещений. Интерьер)			ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №2</b>	2	2	
	Распознавание столовой посуды и приборов: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, металлическая стеклянная посуда, основные и вспомогательные столовые приборы.			ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №3</b>	2	2	
	Расчёт необходимого количества посуды, белья.			ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №4</b>	2	2	
	Подбор и подготовка столовой посуды и приборов к обслуживанию. Организация хранения и учёта столовой посуды, приборов, белья. Подготовка сервировочной тележки для сервировки стола.			ПК 1.1
<b>Тема 4</b> Подготовка зала к обслуживанию	<b>Содержание:</b>	10	10	
	1. Требования, предъявляемые к официанту. Методы организации труда официантов.			ПК 1.1
	2. Уборка зала, расстановка мебели. Способы расстановки мебели в торговом зале.			ПК 1.1
	3. Получение и подготовка столового белья, столовой посуды, приборов. Правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды, приборов к работе.			ПК 1.1
	4. Сервировка столов, личная подготовка официантов к работе.			ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №5</b>	2	2	
	Формы и способы складывания салфеток.			ПК 1.1
	<b>Практическое занятие №6</b>	4	4	
	Подготовка зала и сервировка стола: подготовка зала и сервировка стола для обслуживания в обычном режиме. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Отработка приемов замены скатерти.			ПК 1.1
<b>Практическое занятие №7</b>	6	6		
Выполнение сервировки столов: виды, правила, последовательность и техника сервировки столов.			ПК 1.1	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>	25			
Систематическая проработка конспектов занятий. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению посуды, инструментов и инвентаря ресторанов, способов сервировки, складывания салфеток. Выполнение рефератов и составление слайдовых презентаций, видеороликов о ресторанах, кафе, барах.				
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>	6	6		

<b>Тема 1</b> Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме	<b>Виды работ:</b> - Личная подготовка официантов к работе - Проведение санитарной уборки торгового зала предприятия общественного питания и расстановка мебели - Подбор и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к работе для предварительной сервировки стола. Проверка на чистоту и целостность - Подбор столового белья. Проверка на чистоту и целостность - Организация предварительной сервировки столов - Подготовка меню для обслуживания гостей. Проверка на чистоту и целостность	6	6	ПК 1.1
<b>МДК.01.02 Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</b>		12	12	
<b>Тема 1</b> Составление меню, карты вин	<b>Содержание:</b>	4	4	
	1. Меню, карта вин. Характеристика, виды, содержание, принципы составления, последовательность расположения блюд в меню.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №8</b>	2	2	
	Составление меню в соответствии с требованиями.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №9</b> Составление карты вин в соответствии с требованиями.	2	2	ПК 1.2
<b>Тема 2</b> Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них	<b>Содержание:</b>	4	4	
	1. Встреча потребителей и размещение их за столом, приём заказа. Правила оформления и передачи заказа на производство, в бар, буфет. 2. Приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос. Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.			ПК 1.2 ПК 1.2
<b>МДК 01.03 Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания</b>		30	30	
<b>Тема 1</b> Характеристика ассортимента и правила подачи кулинарной продукции и напитков	<b>Содержание:</b>	12	12	
	1. Кулинарная характеристика, подача холодных блюд и закусок. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Способы подачи холодных блюд и закусок.			ПК 1.2
	2. Кулинарная характеристика, подача бульонов и супов. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи бульонов и супов.			ПК 1.2
	3. Кулинарная характеристика, подача вторых горячих блюд. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству,			ПК 1.2

	температуре подачи. Правила подачи.			
	4. Кулинарная характеристика подача сладких блюд (десертов). Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Правила подачи. Требования к качеству, температуре подачи. Правила подачи.			ПК 1.2
	5. Кулинарная характеристика, подача горячих напитков. Значение в питании, ассортимент, правила приготовления. Требования к качеству, температуре подачи напитков. Правила подачи.			ПК 1.2
	6. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Правила сочетаемости напитков и блюд.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №10</b>	2	2	
	Техника откупоривания бутылок. Техника разлива основных напитков.			ПК 1.2
<b>Тема 2</b> Организация обслуживания потребителей в зале	<b>Содержание:</b>	4	4	
	1. Подача блюд различными методами. Подача блюд «в обнос», предварительное перекалывание блюд на тарелку потребителя, расстановка блюд на обеденном столе, подача блюд с производства, комбинированный способ подачи блюд.			ПК 1.2
	2. Требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №11</b>	4	4	
	Подача блюд и напитков различными способами: ознакомление с правилами, очередностью и техникой подачи блюд и напитков, выполнение подачи блюд и напитков, соблюдение правил работы с подносом.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №12</b>	2	2	
	Подача блюд, закусок и напитков в зале VIP.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №13</b>	2	2	
	Транширование в присутствии посетителей.			ПК 1.2
	<b>Практическое занятие №14</b>	4	4	
Уборка со стола: правила и техника уборки использованной посуды. Уборка использованной посуды со стола.			ПК 1.2	
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>		20		
Систематическая проработка конспектов занятий. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания, специальных форм обслуживания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания.				
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		12	12	



<p><b>Тема 2</b> Организация обслуживания потребителей в зале</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Встреча гостей и размещение за свободным столом или заранее бронированным с соблюдением правил ресторанного этикета</li> <li>- Предложение аперитива</li> <li>- Подача основного меню гостю, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Подача карты вин, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.</li> <li>- Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Осуществление приема заказа на бронирование столика и продукцию на вынос</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> <li>- Подача блюд</li> <li>- Предоставление счёта и расчёт с потребителем.</li> <li>- Прощание с гостем</li> </ul>	6	6	ПК 1.2
<p><b>Тема 3</b> Подача блюд различными методами и способами</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с заказ-счётом</li> <li>- Отработка методов подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставочного стола или тележки), русский (с использованием элементов самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный методы подачи блюд.</li> <li>- Отработка последовательности и правил подачи холодных и горячих закусок</li> <li>- Отработка последовательности и правил подачи вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Досервировка стола.</li> </ul>	6	6	ПК 1.2
<b>МДК.01.04 Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</b>		12	12	
<p><b>Тема 1</b> Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</p>	<p><b>Содержание:</b></p>	2	2	
	<p>1. Виды платежей. Расчёт с потребителем.</p>			ПК 1.2
	<p><b>Практическое занятие №15</b></p>	4	4	
	<p>Оформления счетов и расчёт с потребителем.</p>			ПК 1.2
	<p><b>Практическое занятие №16</b> «Обслуживание потребителей в зале» (имитационная игра) Обслуживание потребителей организаций общественного питания в обычном режиме. Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд. Рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с</p>	6	6	ПК 1.2

	<p>блюдами.          Подача блюд различными способами.          Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.          Предоставление счёта и расчёт с потребителем.          Соблюдение правил ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями.</p>			
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 4</b> Расчет с гостем в обычном режиме и при организации банкета	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину.</li> <li>- Оформление платежей по счетам.</li> <li>- Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ</li> <li>- Осуществление расчёта при организации банкетов</li> </ul>	6	6	ПК 1.2
<b>МДК.01.05 Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</b>		64	64	
<b>Тема 1</b> Общие требования к организации обслуживания банкетов и приёмов	<b>Содержание:</b>	22	22	
	1. Виды банкетов и приёмов. Их характеристика.			ПК 1.3
	2. Организация подготовки банкета с полным обслуживанием официантом. Особенности банкета. Приём заказа на банкет. Составление меню. Получение продуктов из буфета. Расстановка мебели. Подготовка официантов. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола.			ПК 1.3
	3. Обслуживание банкета с полным обслуживанием официантом. Подача аперитива. Размещение гостей и очередность их обслуживания. Порядок подачи блюд. Правила работы официантов во время обслуживания. Схема организации обслуживания официантами. Обслуживание зарубежных гостей. Обслуживание гостей в кофейном зале. Техника подачи кофе.			ПК 1.3
	4. Организация подготовки банкет за столом с частичным обслуживанием официантом. Особенности банкета. Приём заказа на банкет. Расстановка столов для размещения гостей. Составление меню. Расстановка мебели. Подготовка официантов. Накрытие столов скатертями. Сервировка стола.			ПК 1.3
	5. Обслуживание банкета с частичным обслуживанием официантом. Очередность обслуживания гостей. Порядок подачи блюд. Правила работы официантов во время обслуживания.			ПК 1.3
	6. Организация подготовки банкет – чая.			ПК 1.3

	Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Расстановка на столах ваз с фруктами, цветами, кондитерскими изделиями.			
	7. Обслуживание банкет-чая. Встреча гостей. Правила обслуживания.			ПК 1.3
	8. Организация подготовки банкет-фуршета Встреча гостей. Правила обслуживания.			ПК 1.3
	9. Обслуживание банкет – фуршета Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов. Меню банкет-фуршета.			ПК 1.3
	10. Организация подготовки Банкет – коктейля Особенности банкета. Расстановка столов, правила накрывания столов скатертями. Посуда, приборы для сервировки стола. Порядок сервировки столов			ПК 1.3
	11. Обслуживание банкет-коктейля. Встреча гостей. Правила обслуживания.			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №17</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания банкета с полным обслуживанием официантами.			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №18</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания банкета с частичным обслуживанием официантами.			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №19</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания банкет-чая			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №20</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания банкет-фуршета			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №21</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания банкет-коктейля			ПК 1.3
	<b>Практическое занятие №22</b>	2	2	
	Сервировка столов и организация обслуживания			ПК 1.3
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 5</b> Обслуживание банкетов и приёмов	<b>Виды работ:</b> - Отработка приёма подача аперитива при обслуживании банкетов и приёмов - Размещение гостей и очередность их обслуживания. - Организация подачи заказных блюд гостю	6	6	ПК 1.3

	- Организация чайного (кофейного стола) 6 - Замена использованной посуды, приборов, стекла -Уборка со стола по окончании трапезы - Прощание с гостем			
<b>Тема 2</b> Специальные формы обслуживания потребителей.	<b>Содержание:</b>	10	10	
	1. Обслуживание проживающих в гостинице. Правила приёма заказов из номеров, передача на производство. Подбор посуды и столовых приборов для обслуживания в номере. Получение заказанных блюд. Правила и порядок подачи холодных, горячих блюд и напитков в номер. Использование специальных тележек для работы официанта. Организация работы поэтажных буфетов в гостиницах с ресторанами и без. Форма расчёта за обслуживание.			ПК 1.4
	2. Обслуживание участников конференций, совещаний, съездов. Предварительные заказы, безналичный расчёт. Правила и порядок составления меню. Сервировка столов.			ПК 1.4
	3. Обслуживание свадебных и праздничных мероприятий. Правила приёма заказа на обслуживание. Расстановка обеденных столов и стульев. Правила подбора столового белья, посуды и приборов			ПК 1.4
	4. Особенности обслуживания на дому			ПК 1.4
	<b>Практическое занятие №23</b>	4	4	
	Обслуживание свадебного мероприятия: составление меню, расчёт количества блюд, закусок, напитков, сервировка столов			ПК 1.4
	<b>Практическое занятие №24</b>	4	4	
	Обслуживание новогоднего мероприятия: составление меню, сервировка столов			ПК 1.4
<b>Тема 3</b> Современные формы обслуживания	<b>Содержание:</b>	12	12	
	1. Зал экспресс. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом.			ПК 1.4
	2. Стол экспресс. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом.			ПК 1.4
	3. Обслуживание по типу шведский стол. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом.			ПК 1.4
	4. Обслуживание через буфет. Характеристика, особенности. Расстановка мебели. Сервировка. Техника обслуживания официантом.			ПК 1.4
	5. Клубное обслуживание.			ПК 1.4
	6. Кейтеринговое обслуживание.			ПК 1.4

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>				
Систематическая проработка конспектов занятий. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых технологий и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания. Составление слайдовой презентации способов и форм обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания.		32		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 6</b> Специальные формы обслуживания потребителей	<b>Виды работ:</b> -Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей. -Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола, стола экспресс, зала-экспресс, воскресного бранча в зависимости от заказа. -Сервировка стола для обслуживания -Организация процесса обслуживания	6	6	ПК 1.4
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП 05.01 профессия ОФИЦИАНТ</b>		36	36	
<b>Тема 1</b> Подготовка торгового зала к обслуживанию, отработка навыков сервировки стола	<b>Виды работ:</b> - Проведение подготовительного этапа обслуживания (Расстановка мебели, уборка зала, подбор посуды, приборов, стекла, столового белья для предварительной сервировки стола, полировка посуды) - Отработка навыка предварительной сервировки стола на завтрак - Отработка навыка предварительной сервировки стола на обед - Отработка навыка предварительной сервировки стола на ужин	6	6	ПК 1.1
<b>Тема 2</b> Приём встреча и размещения гостей в торговом зале, консультирование потребителей по выбору блюд, напитков. Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей	<b>Виды работ:</b> - Встреча и приветствие гостей - Размещения гостей организаций общественного питания за столом - Подача меню, карты вин - Приём предложения рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов с учётом пожеланий гостя, соблюдая правила сочетания блюд с напитками - Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину. Оформление платежей по счетам. - Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ - Осуществление расчёта при организации банкетов	6	6	ПК 1.2
<b>Тема 3</b> Оформление заказа на продукцию, методы подачи и последовательность подачи блюд	<b>Виды работ:</b> - Прием заказа гостя - Оформление заказа - Выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания - Отработка приёма подачи холодных блюд и горячих закусок в зависимости от заказа	6	6	ПК 1.2

	<p>гостя методом: «Английским»</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приёма подачи первых блюд, вторых горячих блюд в зависимости от заказа методом «Русским», «Французским»</li> <li>- Отработка последовательности подачи блюд холодных и горячих закусок, салатов</li> <li>- Отработка последовательности подачи первых блюд, вторых горячих блюд</li> <li>- Отработка последовательности подачи сладких блюд</li> <li>- Отработка последовательности подачи алкогольных и безалкогольных напитков горячих и холодных</li> </ul>			
<p><b>Тема 4</b> Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера, обслуживание официальных и неофициальных видов банкета</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление заказ-счёта на банкет (приём)</li> <li>- Оформление заявки на производство, в сервизную и бар. Передача заявки на производство, в сервизную и бар. Прощание с гостем</li> <li>- Расстановка мебели</li> <li>- Подбор посуды, приборов, стекла в зависимости от заказ-счёта</li> <li>- Исполнительная сервировка столов для банкета в зависимости от заказ-счёта</li> <li>- Украшение зала в зависимости от пожеланий заказчика</li> <li>- Встреча, приветствие гостей. Размещение гостей в зависимости от плана</li> <li>- Предложение аперитива. Подача заказных блюд методом полного обслуживания официантами или частичного обслуживания официантами в четкой последовательности</li> <li>- Организация чайного стола</li> <li>- Замена использованной посуды, приборов, стекла</li> <li>- Уборка со стола по окончании трапезы. Прощание с гостем</li> </ul>	6	6	ПК 1.3
<p><b>Тема 5</b> Оформление актов боя, лома, работа с расчетной документацией</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление акта боя, лома на фарфоро - фаянсовую посуду</li> <li>- Составление акта боя, лома на сортовую стеклянную посуду,</li> <li>- Определение виновных лиц, решение комиссии о бое, ломе посуды</li> </ul>	6	6	ПК 1.2- ПК 1.4
<p><b>Тема 6</b> Специальные формы обслуживания потребителей.</p>	<p><b>Виды работ:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей.</li> <li>- Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола, стола экспресс, зала-экспресс, воскресного бранча в зависимости от заказа. Сервировка стола для обслуживания</li> <li>- Организация процесса обслуживания</li> </ul>	6	6	ПК 1.4
<b>МДК. 02.01 Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закусками за барной стойкой</b>		98	98	
<b>Раздел 1. Подготовка бара к обслуживанию</b>		22	22	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание:</b>	10	10	

Подготовка бара к обслуживанию	1. Основные понятия, классификация баров, требования, предъявляемые к бару и его работникам. Понятие: бар, бармен, барбек, коктейль, смешанный напиток Назначение, виды баров, особенности их деятельности. Планировочные решения баров. Услуги, предоставляемые баром, формы обслуживания; обслуживающий персонал, требования к нему, функции, организация труда обслуживающего персонала. Санитарные требования к бару. Правовая база бара.			ПК 2.1
	2. Рабочее место бармена. Мебель бара. Устройство барной стойки. Правила и последовательность подготовки бара к работе, оформление барной стойки.			ПК 2.1
	3. Барная посуда и инвентарь, виды, назначение, требования к ним, Поддержание необходимого запаса барной посуды. Учет барной посуды, аксессуаров и инструментов, соблюдение правил хранения. Соблюдение правил мойки барной посуды. правила санитарной обработки.			ПК 2.1
	4. Ассортимент и подготовка продукции бара, готовой к реализации. Безалкогольные, слабоалкогольные, среднеалкогольные, крепкие напитки, их виды, характеристика. Соблюдение правил подготовки алкогольных и безалкогольных напитков к продаже. НД, регулирующие продажу алкогольной продукции.			ПК 2.1
	5. Информационное обеспечение бара: ассортиментный перечень продукции карты вин, карта коктейлей, прейскурант, их характеристика назначение, оформление.			ПК 2.1
	6. Подготовка профессиональных заготовок, расходных материалов. Технология приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений и прочее), соблюдение сроков хранения. Соблюдение правил хранения льда.			
	<b>Практическое занятие №1</b>	2	2	
	Составление таблицы сравнительной характеристики баров. Установление класса бара, организационно-правовой формы, состава помещений.			ПК 2.1
	<b>Практическое занятие №2</b>	2	2	
	Составление и оформление карты вин.			ПК 2.1
	<b>Практическое занятие №3</b>	4	4	
	Составление алгоритмов в подготовке бара к обслуживанию, выполнение схем размещение оборудования, посуды, инструментов, барного инвентаря на рабочем месте бармена.			ПК 2.1
<b>Практическое занятие №4</b>	4	4		
Оформление барной стойки. Правила оформления барной стойки, витрины, способы выкладки продукции, расстановка алкогольной продукции Выполнение схемы композиционного решения зала.			ПК 2.1	

<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление слайдовой презентации по характеристике и видам баров. Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению информационного обеспечения бара.		4		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 1</b> Подготовка бара к обслуживанию	<b>Виды работ:</b> - Подготовка рабочего места бармена; - Подбор посуды и инвентаря для организации работы; - Подготовка профессиональных заготовок, расходных материалов; - Соблюдение правил личной гигиены.	6	6	ПК 2.1
<b>Раздел 2. Обслуживание потребителей бара</b>		12	12	
<b>Тема 1</b> Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой	<b>Содержание:</b>	6	6	
	1. Стиль работы бармена. Характеристика процесса обслуживания потребителей продукцией. Встреча потребителей, выявление его намерений, подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции, порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, этикет завершения обслуживания гостя.)			ПК 2.2
	2. Правил подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Контроль наличия запаса алкогольных и безалкогольных напитков. Применение барной посуды и аксессуаров для подачи алкогольных и безалкогольных напитков			ПК 2.2
	3. Правила подачи пива, минеральных вод, прохладительных напитков. Пользование техническими устройствами для разлива пива, воды и напитков. Температуры подачи пива, прохладительных напитков и соков. Пользование барной посудой и аксессуарами для подачи пива, прохладительных напитков и соков, техническими устройствами для приготовления кофе и чая			ПК 2.2
	<b>Практическое занятие №5</b>	4	4	
	Техника разлива алкогольных напитков, соков за барной стойкой. Техника приготовления профессиональных заготовок (льда, гарниров, украшений)			ПК 2.2
	<b>Практическое занятие №6</b>	2	2	
	Деловая игра: организация процесса обслуживания потребителей у барной стойки.			ПК 2.2
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий. Составление терминологического словаря новых терминов и определений. Составление слайдовой презентации по стилям работы бармена. Работа с информационными ресурсами Интернет по		4		



изучению правил подачи напитков.				
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 2</b> Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой	<b>Виды работ:</b> - Встреча потребителей, выявление его намерений - Подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции - Порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, этикет завершения обслуживания гостя. - Расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;	6	6	ПК 2.2
<b>Раздел. 3 Весоизмерительное и технологическое оборудование бара</b>		8	8	
<b>Тема 1</b> Весоизмерительное оборудование бара	<b>Содержание:</b> 1. Весы. Классификация, назначение, основные требования к ним. Ознакомление устройством весов, правилами пользования весами, правилами проверки и клеймения весов, правилами взвешивания.	2	2	ПК 2.3
	<b>Практическое занятие №7</b> Взвешивание различных продуктов. Взвешивание продуктов, заполнение таблиц, решение задач.	2	2	ПК 2.3
<b>Тема 2</b> Технологическое оборудование бара	<b>Содержание:</b> 1. Машины для приготовления соков, чая, кофе. Машины для измельчения кофе. Назначение, устройство, принцип действия, правила эксплуатации, техника безопасности	4	4	ПК 2.3
	2. Холодильное оборудование баров. Винные шкафы, передвижные шведские столы, Лёдогенераторы: Назначение, устройство, принцип действия.			ПК 2.3
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). Составление опорных конспектов, подготовка рефератов, сообщений. Работа с ГОСТами, СанПиНами, нормативной и технологической документацией.		4		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 3</b> Водоизмерительное оборудование бара	<b>Виды работ:</b> - Встреча потребителей, выявление его намерений - Подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции - Порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, этикет завершения обслуживания гостя. - Расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;	6	6	ПК 2.3

<b>Раздел 4. Приготовление смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</b>		36	36	
<b>Тема 1</b> Приготовление безалкогольных смешанных напитков	<b>Содержание:</b>	4	4	
	1. Методы приготовления и оформления напитков. Приготовление и подача безалкогольных смешанных напитков. Тонизирующие и прохладительные напитки. Молочные коктейли и смешанные напитки			ПК 2.7
	2. Коктейли с мороженым. Безалкогольные аперитивы и освежающие напитки. Фруктовые и овощные напитки			ПК 2.7
	<b>Практическое занятие №8</b> Составление технологических карт на приготовление напитков	2	2	
<b>Тема 2</b> Приготовление алкогольных смешанных напитков	<b>Содержание:</b>	4	4	
	1. Флиппы, фizes, дейзи и слинги. Классические алкогольные коктейли на основе водки, виски и джина. Классические алкогольные коктейли на основе вина, ликеров, текилы, рома. 2. Технология приготовления и оформления алкогольных смешанных напитков.			ПК 2.7 ПК 2.7
<b>Тема 3</b> Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков	<b>Содержание:</b> 1. Приготовление длинных, средних и коротких смешанных напитков: - длинные смешанные напитки (Long drinks) - средние смешанные напитки (Midl drinks) - короткие смешанные напитки (Shot или miks drinks) - напитки для компании	2	2	ПК 2.7
<b>Тема 4</b> Приготовление горячих смешанных напитков	<b>Содержание:</b> 1. Технология приготовления горячих смешанных напитков. - горячие смешанные напитки (hot drinks); - смешанные напитки на основе чая - горячие и холодные смешанные напитки на основе кофе	2	2	ПК 2.7
	<b>Практическое занятие №9</b> Приготовление безалкогольных смешанных напитков	6	6	ПК 2.7
	<b>Практическое занятие №10</b> Приготовление горячих смешанных напитков и холодных смешанных напитков и коктейлей на основе кофе	6	6	ПК 2.7
<b>Тема 5</b>	<b>Содержание:</b>	2	2	

Приготовление коктейлей – аперитивов, коктейлей-диджестивов	1. Технология приготовления коктейлей-аперитивов, коктейлей-диджестивов. Особенности приготовления слоистых коктейлей, подбор необходимой барной посуды - коктейли – аперитивы - коктейли-диджестивы.			ПК 2.7
<b>Тема 6</b> Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей	<b>Содержание:</b> 1. Технология приготовления экзотических и эксклюзивных коктейлей. Подбор необходимой барной посуды. Использование экзотических фруктов для приготовления коктейлей.	2	2	
	<b>Практическое занятие №11</b>	6	6	
	Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей			ПК 2.7
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b> Составление терминологического словаря новых терминов и определений «Словарь бармена». Работа с Интернет-ресурсами и учебником по подготовке к ИКТ – презентациям, семинарам, зачетам, тестированиям. Составление технологических карт на приготовление различных видов напитков. Составление барной карты (винной карты)		4		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 4</b> Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков, ограниченный ассортимент закусок	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче смешанных напитков. – -Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг». -Приготовление горячих смешанных напитков по технике работы с шейкером -Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей по инновационному методу приготовления: «Флейринг» -Подача напитков, коктейлей -Приготовление ограниченного ассортимента закусок -Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	6	ПК 2.5 ПК 2.7
<b>Раздел 5. Расчет с потребителями</b>		8	8	
<b>Тема 1</b> Расчет с потребителями в баре	<b>Содержание:</b> 1. Расчёт с потребителями бара. Наличный и безналичный расчёт. Оформление платежей по счетам. Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	2	2	
<b>Тема 2</b> Контрольно-кассовые аппараты	<b>Содержание:</b> 1. Контрольно-кассовые машины. Назначение, классификация устройство и основные принципы работы. Требования к контрольно-кассовым машинам. Техника безопасности при работе на контрольно-кассовых машинах.	2	2	
	<b>Практическое занятие №12</b>	4	4	

	«Кассовая документация» «Оформление платежей». Ознакомление с кассовой документацией, правилами её ведения. оформление кассовых документов, платежей			
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>				
Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению новых способов расчёта с потребителями, новых контрольно - кассовых машин. Составление презентаций. Выполнение рефератов.		2		
<b>УЧЕБНАЯ ПРАКТИКА</b>		6	6	
<b>Тема 5</b>	<b>Виды работ:</b>			
Расчёт с потребителями в баре	-Осуществление наличного и безналичного расчёта через кассу и через POS терминал -Оформление платежей по счетам. -Осуществление учёта при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	6	6	ПК 2.6
<b>Раздел 6. Учётно – отчетная документация бармена</b>		12	12	
<b>Тема 1</b>	<b>Содержание:</b>	2	2	
Организация учёта на предприятиях общественного питания	1. Документы учёта. Материальная ответственность. Цена и ценообразование, калькуляция. Понятие, классификация, требования к оформлению. Порядок ценообразования на продукцию, готовой к реализации и на продукцию собственного производства. Понятие и виды материальной ответственности			ПК 2.4
	<b>Практическое занятие №13</b>	2	2	
	Составление калькуляционной карточки			ПК 2.4
<b>Тема 2</b>	<b>Содержание:</b>	2	2	
Инвентаризация.	1. Инвентаризация. Порядок списания боя посуды, брака, порчи продуктов. Понятие, задачи, сроки, правила проведения.			ПК 2.4
<b>Тема 3</b>	<b>Содержание:</b>	2	2	
Отчетность бармена и контроль за работой бара.	1. Отчётно-учётная документация бармена. Виды, назначение, требования, правила ведения. Порядок заполнения.			ПК 2.4
	<b>Практическое занятие №14</b>	4	4	
	Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре. Инвентаризация запасов продуктов и напитков в баре и буфете. Проведение и оформление заявок на продукцию бара, составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, составление акта на брак и порчу продуктов»			ПК 2.4
<b>Самостоятельная внеаудиторная работа</b>				
Работа с информационными ресурсами Интернет по изучению форм материальной ответственности. Заполнение отчётной документации бармена		2		
<b>Учебная практика</b>		6	6	

<b>Тема 6</b> <b>Отчётность бармена и контроль за работой бара</b>	<b>Виды работ:</b> - Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре; - Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре и буфете; - Проведение и оформление заявок на продукцию бара; - Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, составление акта на брак и порчу продуктов.	6	6	ПК 2.4
<b>МДК.02.02 Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания</b>		2	2	
<b>Тема 1</b> Нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания	<b>Содержание:</b> 1. Федеральное и региональное законодательство РФ, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания. Актуальное техническое описание по компетенции. Спецификация стандарта Ворлдскиллс по компетенции	2	2	ПК 2.1 - ПК 2.7
<b>ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА ПП 05.02 профессия БАРМЕН</b>		108	108	
<b>Тема 1</b> Подготовка рабочего места бармена	<b>Виды работ:</b> - Отработка навыков оформления витрины, барной стойки - Подбор посуды и инвентаря для организации работы - Подготовка профессиональных заготовок, расходных материалов - Соблюдение правил личной гигиены	6	6	
<b>Тема 2</b> Весоизмерительное и технологическое оборудование бара	<b>Виды работ:</b> - Эксплуатировать барный инвентарь для приготовления смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков - Эксплуатировать оборудование для приготовления соков, чая, кофе. - Эксплуатировать весоизмерительное оборудование	6	6	
<b>Тема 3</b> Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой	<b>Виды работ:</b> - Встреча потребителей - Подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультирование потребителей по выбору напитков, предложения сопутствующей продукции - Расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;	6	6	
<b>Тема 4</b> Приготовление безалкогольных смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче безалкогольных смешанных напитков - Приготовление безалкогольных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг». - Подача напитков	6	6	

	- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;			
<b>Тема 5</b> Приготовление алкогольных смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче алкогольных смешанных напитков - Приготовление алкогольных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг». - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	6	
<b>Тема 6</b> Приготовление длинных смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче длинных смешанных напитков - Приготовление длинных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг» - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	6	
<b>Тема 7</b> Приготовление средних смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче средних смешанных напитков - Приготовление средних смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг» - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	6	
<b>Тема 8</b> Приготовление коротких смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коротких смешанных напитков - Приготовление коротких смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг» - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	6	
<b>Тема 9</b> Приготовление горячих смешанных напитков	<b>Виды работ:</b> - Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче горячих смешанных напитков - Приготовление горячих смешанных напитков - Приготовление горячих смешанных напитков по технике работы с шейкером	6	6	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подача напитков</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>			
<b>Тема 10</b> Приготовление ограниченного ассортимента закусок	<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление ограниченного ассортимента закусок</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	6	
<b>Тема 11</b> Приготовление коктейлей–аперитивов	<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коктейлей–аперитивов</li> <li>- Приготовление коктейлей–аперитивов</li> <li>- Приготовление коктейлей–аперитивов по технике работы с шейкером</li> <li>- Подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	6	
<b>Тема 12</b> Приготовление коктейлей-дигестивов	<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коктейлей-дигестивов</li> <li>- Приготовление коктейлей-дигестивов</li> <li>- Приготовление коктейлей-дигестивов по технике работы с шейкером</li> <li>- Подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	6	
<b>Тема 13</b> Приготовление экзотических коктейлей	<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче экзотических коктейлей</li> <li>- Приготовление экзотических коктейлей</li> <li>- Приготовление экзотических коктейлей по технике работы с шейкером</li> <li>- Подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	6	
<b>Тема 14</b> Приготовление эксклюзивных коктейлей	<b>Виды работ:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче эксклюзивных коктейлей</li> <li>- Приготовление эксклюзивных коктейлей</li> <li>- Приготовление эксклюзивных коктейлей по технике работы с шейкером</li> <li>- Подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	6	

<b>Тема 15</b> Методы приготовления и правила оформления напитков, коктейлей	<b>Виды работ:</b> - Приготовление смешанных напитков, коктейлей методом «Стир», «Бленд», «Шейк», «Билд» - Оформление напитков, коктейлей способами: «Мартини драй», «Гибсон», «Манхэттен», «Джулеп» «Сауэр» (круста), «Коллинз», «Кулер»	6	6	
<b>Тема 16</b> Наличный расчет с потребителями в баре через контрольно-кассовую машину	<b>Виды работ:</b> - Осуществление наличного расчёта с потребителями бара по заказу через контрольно-кассовую машину - Оформление платежей по счетам. - Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	6	6	
<b>Тема 17</b> Безналичный расчет потребителя в баре	<b>Виды работ:</b> - Осуществление безналичного расчёта с потребителями бара по заказу через POS-терминал - Оформление платежей по счетам. - Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ	6	6	
<b>Тема 18</b> Учётно-отчётная документация	<b>Виды работ:</b> - Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре. - Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре и буфете. - Проведение и оформление заявок на продукцию бара - Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, составление акта на брак и порчу продуктов	6	6	
<b>Учебная практика по профессии Официант, бармен</b>		72		
<b>Зачет по учебной практике по профессии Официант, бармен</b>				
<b>Консультация по подготовки к квалификационному экзамену по профессии Официант, бармен</b>		2		
<b>Теоретическая часть квалификационного экзамена по профессии Официант, бармен</b>		6		
<b>Производственная практика по профессии Официант, бармен</b>		108	108	
<b>Зачет по производственной практике по профессии Официант, бармен</b>				
<b>Консультация по подготовки к квалификационному экзамену по профессии Официант, бармен</b>		2		
<b>Практическая часть квалификационного экзамена по профессии Официант, бармен</b>		6		





## ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен», на основе профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н), регистрационный номер 681, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего.

Уровень квалификации 4

Форма обучения очная

## Содержание программы учебной практики

Виды практик	Виды работ	Объем часов
Учебная практика	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме</li> <li>2. Организация обслуживания потребителей в зале</li> <li>3. Подача блюд различными методами и способами</li> <li>4. Расчет с гостем в обычном режиме и при организации банкета</li> <li>5. Обслуживание банкетов и приёмов. Обслуживание банкетов и приёмов</li> <li>6. Подготовка бара к обслуживанию</li> <li>7. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой</li> <li>8. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация весоизмерительного и технологического оборудования бара</li> <li>9. Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</li> <li>10. Расчет с потребителями в баре</li> <li>11. Отчетность бармена и контроль за работой бара</li> </ol>	72
<b>ВСЕГО (недель / часов)</b>		<b>2 / 72</b>

1. Тематика и содержание учебной практики ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – «Официант, бармен»

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>ПРОФЕССИЯ - ОФИЦИАНТ</b>			
<b>Раздел 1 Подготовка залов к обслуживанию в соответствии с характером, типом и классом организации общественного питания</b>			
1.1 Подготовка зала к обслуживанию в обычном режиме	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Личная подготовка официантов к работе</li> <li>- Проведение санитарной уборки торгового зала предприятия общественного питания и расстановка мебели</li> <li>- Подбор и подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к работе для предварительной сервировки стола. Проверка на чистоту и целостность</li> <li>- Подбор столового белья. Проверка на чистоту и целостность</li> <li>- Организация предварительной сервировки столов</li> <li>- Подготовка меню для обслуживания гостей. Проверка на чистоту и целостность</li> </ul>	6	У 1.1-У1.5 П 1.1-П 1.6
<b>Раздел 2 Обслуживание потребителей организаций общественного питания</b>			
2.1 Организация обслуживания потребителей в зале	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Встреча гостей и размещение за свободным столом или заранее бронированным с соблюдением правил ресторанного этикета</li> <li>- Предложение аперитива</li> <li>- Подача основного меню гостю, консультирование гостей по составу и методам приготовления блюд.</li> <li>- Подача карты вин, рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами.</li> <li>- Осуществление приёма заказа на блюда и напитки. Осуществление приёма заказа на бронирование столика и продукцию на вынос</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей.</li> <li>- Подача блюд</li> <li>- Предоставление счёта и расчёт с потребителем.</li> <li>- Прощание с гостем</li> </ul>	6	У 2.1-У 2.5 П 2.1-П 2.6
2.2 Подача блюд различными методами и способами	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ознакомление с заказ-счётом</li> <li>- Отработка методов подачи блюд: французский (в «обнос»), английский (с применением приставочного стола или тележки), русский (с использованием элементов</li> </ul>	6	У 3.1-У 3.4 П 3.1-П 3.9

	самообслуживания), европейский (с подачей блюд в индивидуальной тарелке гостя), комбинированный методы подачи блюд. - Отработка последовательности и правил подачи холодных и горячих закусок -Отработка последовательности и правил подачи вторых горячих блюд, сладких блюд, напитков. Досервировка стола.		
2.3. Расчет с гостем в обычном режиме и при организации банкета	- Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину. Оформление платежей по счетам. - Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ - Осуществление расчёта при организации банкетов	6	У 4.1, У 4.2 П 4.1-П 4.4
<b>Раздел 3 Обслуживание банкетных мероприятий</b>			
3.1 Обслуживание банкетов и приёмов	- Отработка приёма подача аперитива при обслуживании банкетов и приёмов - Размещение гостей и очередность их обслуживания. - Организация подачи заказных блюд гостю - Организация чайного (кофейного стола) - Замена использованной посуды, приборов, стекла - Уборка со стола по окончании трапезы - Прощание с гостем	6	У 5.1-У 5.5 П 5.1-П 5.7
<b>Раздел 4 Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания</b>			
4.1 Специальные формы обслуживания потребителей	- Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей. - Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола, стола э-экспресс, зала –экспресс, воскресного бранча в зависимости от заказа. - Сервировка стола для обслуживания - Организация процесса обслуживания	6	У 5.1-У 5.4 П 5.1-П 5.3
<b>Учебная практика</b>			<b>36</b>
<b>ПРОФЕССИЯ - БАРМЕН</b>			
<b>Раздел 1 Подготовка бара к обслуживанию</b>			
1.1 Подготовка бара к обслуживанию	- Подготовка рабочего места бармена, - Подбор посуды и инвентаря для организации работы - Подготовка профессиональных заготовок, расходных материалов. - Соблюдение правил личной гигиены	6	У 6.1, У 6.3, У 6.9 П 6.1-П 6.4
<b>Раздел 2 Обслуживать потребителей бара</b>			
2.1 Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой	- Встреча потребителей, выявление его намерений - Подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультация, предложения сопутствующей продукции	6	У 6.2, У 6.5, У 6.7, У 6.11, У 6.13

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Порционирование и оказание дополнительных услуг, определение стоимости покупки и оплата, выдача продукции, этикет завершения обслуживания гостя.</li> <li>- Расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;</li> </ul>		П 6.5-П 6.10, П 6.12
<b>Раздел 3 Весоизмерительное и торговое - технологическое оборудование бара</b>			
<i>3.1 Весоизмерительное оборудование бара</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эксплуатировать барный инвентарь для приготовления смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</li> <li>- Эксплуатировать весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.</li> </ul>	6	У 6.4 П 6.7-П 6.10
<b>Раздел 4 Приготовление смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</b>			
<i>4.1 Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче смешанных напитков.</li> <li>- Приготовление безалкогольных смешанных напитков, коктейлей по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг».</li> <li>- Приготовление горячих смешанных напитков по технике работы с шейкером</li> <li>- Приготовление экзотических и эксклюзивных коктейлей по инновационному методу приготовления: «Флейринг»</li> <li>- Подача напитков, коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	У 6.5, У 6.6, У 6.8, У 6.9, У 6.10 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11, П 6.16
<b>Раздел 5 Расчет с потребителями</b>			
<i>5.1 Расчет с потребителями в баре</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление наличного и безналичного расчёта через кассу и через POS- терминал</li> <li>- Оформление платежей по счетам.</li> <li>- Осуществление учёта при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ</li> </ul>	6	У 6.11 П 6.13, П 6.15
<b>Раздел 6 Учетно – отчетная документация бармена</b>			
<i>6.1 Отчетность бармена и контроль за работой бара</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре.</li> <li>- Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре и буфете.</li> <li>- Проведение и оформление заявок на продукцию бара</li> <li>- Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, составление акта на брак и порчу продуктов</li> </ul>	6	У 6.3, У 6.12 П 6.2, П 6.3, П 6.14
<b>Зачет</b>			
<b>Учебная практика</b>		<b>36</b>	



## ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Программа профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Официант, бармен», на основе профессионального стандарта Официант/бармен (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 115н), регистрационный номер 681, направлена на обучение лиц, ранее не имевших профессии рабочего или должности служащего, с учетом спецификации стандарта Вордскиллс по компетенции «Ресторанный сервис»

Уровень квалификации 4

Форма обучения очная

Содержание программы производственной практики

Виды практик	Виды работ	Объем часов
<b>Производственная практика</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Подготовка торгового зала к обслуживанию, отработка навыков сервировки стола</li> <li>2. Приём встреча и размещения гостей в торговом зале, консультирование потребителей по выбору блюд, напитков. Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей</li> <li>3. Оформление заказа на продукцию, методы подачи и последовательность подачи блюд</li> <li>4. Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера, обслуживание официальных и неофициальных видов банкета</li> <li>5. Оформление актов боя, лома, работа с расчетной документацией</li> <li>6. Проведение специальных формы обслуживания потребителей</li> <li>6. Подготовка рабочего места бармена</li> <li>7. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация весоизмерительного и технологического оборудования бара</li> <li>8. Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой</li> <li>9. Приготовление и оформление алкогольных и безалкогольных смешанных напитков. Приготовление и оформление горячих смешанных напитков. Приготовление и оформление коктейлей</li> <li>10. Приготовление ограниченного ассортимента закусок</li> <li>11. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</li> <li>12. Оформить учетно-отчетную документацию</li> </ol>	<b>144</b>
<b>ВСЕГО (недель / часов)</b>		<b>4 / 144</b>

**Тематика и содержание производственной практики ПМ.05 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих – «Официант, бармен»**

Наименование разделов/тем практики	Содержание учебного материала/виды работ	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
<b>ПРОФЕССИЯ - ОФИЦИАНТ</b>			
<p><i>1.1 Подготовка торгового зала к обслуживанию, отработка навыков сервировки стола</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение подготовительного этапа обслуживания (Расстановка мебели, уборка зала, подбор посуды, приборов, стекла, столового белья для предварительной сервировки стола, полировка посуды)</li> <li>- Отработка навыка предварительной сервировки стола на завтрак</li> <li>- Отработка навыка предварительной сервировки стола на обед</li> <li>- Отработка навыка предварительной сервировки стола на ужин</li> </ul>	6	У 1.1-У1.5 П 1.1-П 1.6
<p><i>1.2 Приём встреча и размещения гостей в торговом зале, консультирование потребителей по выбору блюд, напитков. Отработка навыков расчета с посетителями различными методами и проводы гостей</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Встреча и приветствие гостей</li> <li>- Размещения гостей организаций общественного питания за столом</li> <li>- Подача меню, карты вин</li> <li>- Приём предложения рекомендаций блюд и напитков гостям при оформлении заказов с учётом пожеланий гостя, соблюдая правила сочетания блюд с напитками</li> <li>- Осуществление наличного и безналичного расчёта с потребителями в обычном режиме по заказу через контрольно-кассовую машину. Оформление платежей по счетам.</li> <li>- Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ</li> <li>- Осуществление расчёта при организации банкетов</li> </ul>	6	У 2.1-У 2.3, У 2.5, У 3.1, У 4.1, У 4.2, У 4.3 П 2.1-П 2.3
<p><i>1.3 Оформление заказа на продукцию, методы подачи и последовательность подачи блюд</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Прием заказа гостя</li> <li>- Оформление заказа</li> <li>- Выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания</li> <li>- Отработка приёма подачи холодных блюд и горячих закусок в зависимости от заказа гостя методом: «Английским»</li> <li>- Отработка приёма подачи первых блюд, вторых горячих блюд в зависимости от заказа методом «Русским», «Французским»</li> <li>- Отработка последовательности подачи блюд холодных и горячих закусок, салатов</li> <li>- Отработка последовательности подачи первых блюд, вторых горячих блюд</li> <li>- Отработка последовательности подачи сладких блюд</li> <li>- Отработка последовательности подачи алкогольных и безалкогольных напитков горячих и холодных</li> </ul>	6	У 2.4, У 3.1-У 3.4 П 2.4, П 3.1-П 3.11



<p><i>1.4 Подготовка залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера, обслуживание официальных и неофициальных видов банкета</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление заказ-счёта на банкет (приём)</li> <li>- Оформление заявки на производство, в сервизную и бар. Передача заявки на производство, в сервизную и бар. Прощание с гостем</li> <li>- Расстановка мебели</li> <li>- Подбор посуды, приборов, стекла в зависимости от заказ-счёта</li> <li>- Исполнительная сервировка столов для банкета в зависимости от заказ-счёта</li> <li>- Украшение зала в зависимости от пожеланий заказчика</li> <li>- Встреча, приветствие гостей. Размещение гостей в зависимости от плана</li> <li>- Предложение аперитива. Подача заказных блюд методом полного обслуживания официантами или частичного обслуживания официантами в четкой последовательности</li> <li>- Организация чайного стола</li> <li>- Замена использованной посуды, приборов, стекла</li> <li>- Уборка со стола по окончании трапезы. Прощание с гостем</li> </ul>	6	У 5.1-У 5.5 П 5.1-П5.7
<p><i>1.5 Оформление актов боя, лома, работа с расчетной документацией</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Составление акта боя, лома на фарфоро - фаянсовую посуду</li> <li>- Составление акта боя, лома на торговую стеклянную посуду,</li> <li>- Определение виновных лиц, решение комиссии о бое, ломе посуды</li> </ul>	6	У 4.4 П 4.6
<p><i>1.6 Специальные формы обслуживания потребителей.</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение заявки на специальные формы обслуживания посетителей.</li> <li>- Подбор посуды, приборов, столового белья для организации шведского стола, стола экспресс, зала-экспресс, воскресного бранча в зависимости от заказа. Сервировка стола для обслуживания</li> <li>- Организация процесса обслуживания</li> </ul>	6	У 5.1-У 5.5 П 5.1-П 5.3
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>36</b>	
<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ 01.01 - ОФИЦИАНТ</b>			
<b>ПРОФЕССИЯ - БАРМЕН</b>			
<p><i>1.1 Подготовка рабочего места бармена</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка навыков оформления витрины, барной стойки</li> <li>- Подбор посуды и инвентаря для организации работы</li> <li>- Подготовка профессиональных заготовок, расходных материалов</li> <li>- Соблюдение правил личной гигиены</li> </ul>	6	У 5.1, У 5.3, П 5.1-П 5.4
<p><i>1.2 Весоизмерительное и технологическое оборудование бара</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Эксплуатировать барный инвентарь для приготовления смешанных напитков, коктейлей, горячих напитков</li> <li>- Эксплуатировать оборудование для приготовления соков, чая, кофе.</li> </ul>	6	У 5.4 П 5.7

	- Эксплуатировать весоизмерительное оборудование		
<i>1.3 Организация и техника обслуживания посетителей за барной стойкой</i>	- Встреча потребителей - Подача карты бара, предложение и показ продукции, помощь в выборе, консультирование потребителей по выбору напитков, предложения сопутствующей продукции - Расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;	6	У 6.2, У 6.7, У 6.11, У 6.13 П 6.5, П 6.6, П 6.13
<i>1.4 Приготовление безалкогольных смешанных напитков</i>	- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче безалкогольных смешанных напитков - Приготовление безалкогольных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг». - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.8, П 6.10, П 6.11
<i>1.5 Приготовление алкогольных смешанных напитков</i>	- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче алкогольных смешанных напитков - Приготовление алкогольных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг». - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11
<i>1.6 Приготовление длинных смешанных напитков</i>	- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче длинных смешанных напитков - Приготовление длинных смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг» - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11
<i>1.7 Приготовление средних смешанных напитков</i>	- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче средних смешанных напитков - Приготовление средних смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг» - Подача напитков - Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11

<p><i>1.8 Приготовление коротких смешанных напитков</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коротких смешанных напитков</li> <li>- Приготовление коротких смешанных напитков по инновационному методу приготовления: «Спидмиксинг», «Флейринг»</li> <li>- подача напитков</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11</p>
<p><i>1.9 Приготовление горячих смешанных напитков</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче горячих смешанных напитков</li> <li>- Приготовление горячих смешанных напитков</li> <li>- Приготовление горячих смешанных напитков по технике работы с шейкером</li> <li>- подача напитков</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11</p>
<p><i>1.10 Приготовление ограниченного ассортимента закусок</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление ограниченного ассортимента закусок</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8-У 6.10 П 6.9, П 6.10</p>
<p><i>1.11 Приготовление коктейлей–аперитивов</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коктейлей–аперитивов</li> <li>- Приготовление коктейлей–аперитивов</li> <li>- Приготовление коктейлей–аперитивов по технике работы с шейкером</li> <li>- подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11</p>
<p><i>1.12 Приготовление коктейлей-дижестивов</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче коктейлей-дижестивов</li> <li>- Приготовление коктейлей-дижестивов</li> <li>- Приготовление коктейлей-дижестивов по технике работы с шейкером</li> <li>- подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11</p>
<p><i>1.13 Приготовление экзотических коктейлей</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче экзотических коктейлей</li> <li>- Приготовление экзотических коктейлей</li> <li>- Приготовление экзотических коктейлей по технике работы с шейкером</li> <li>- подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	<p>6</p>	<p>У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11</p>

<i>1.14 Приготовление эксклюзивных коктейлей</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Отработка приемов по составлению, оформлению и подаче эксклюзивных коктейлей</li> <li>- Приготовление эксклюзивных коктейлей</li> <li>- Приготовление эксклюзивных коктейлей по технике работы с шейкером</li> <li>- подача коктейлей</li> <li>- Соблюдение требований безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;</li> </ul>	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11
<i>1.15 Методы приготовления и правила оформления напитков, коктейлей</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Приготовление смешанных напитков, коктейлей методом «Стир», «Бленд», «Шейк», «Билд»</li> <li>- Оформление напитков, коктейлей способами: «Мартини драй», «Гибсон», «Манхэттен», «Джулеп» «Сауэр» (круста), «Коллинз», «Кулер».</li> </ul>	6	У 6.4-У 6.6, У 6.8, У 6.9 П 6.7, П 6.8, П 6.10, П 6.11
<i>1.16 Наличный расчет с потребителями в баре через контрольно-кассовую машину</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление наличного расчёта с потребителями бара по заказу через контрольно-кассовую машину</li> <li>- Оформление платежей по счетам.</li> <li>- Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ</li> </ul>	6	У 6.11 П 6.13
<i>1.17 Безналичный расчет потребителя в баре</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Осуществление безналичного расчёта с потребителями бара по заказу через POS-терминал</li> <li>- Оформление платежей по счетам.</li> <li>- Учёт при оплате дисконтных карт, скидок и действующих программ</li> </ul>	6	У 6.11 П 6.13
<i>1.18 Учётно-отчётная документация</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре.</li> <li>- Проведение инвентаризации запасов продуктов и напитков в баре и буфете.</li> <li>- Проведение и оформление заявок на продукцию бара</li> <li>- Составление акта о порче, бое, ломе товарно-материальных ценностей, составление акта на брак и порчу продуктов</li> </ul>	6	У 6.12 П 6.14
<b>Зачет</b>			
<b>Производственная практика</b>		<b>108</b>	
<b>КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПМ 01.02 - БАРМЕН</b>			

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ  
ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИИ**

**«Официант»**

**МОСКВА**

**2016**

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
	1.1. Область применения	3
	1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
	1.3. Инструменты для практического этапа экзамена	4
	1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	5
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	7
	2.1. Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	7
	2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	22
3	Экспертные листы экзаменаторов	24

# I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1 Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Официант»

Профессиональный стандарт

Официант / бармен. Р/н. 681, утвержден Приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 910н, зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 N 40269

Уровень квалификации – 4.

## 1.2 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	№№ задания
1	2	3
<i>Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</i>	верный ответ - 1 балл	13,27,28,30,52,59,61,70,82,90,100
<i>Технологии сервировки столов</i>	верный ответ - 1 балл	14,15,16,17,18,19,20,21,55,56,76,93,94,95,96
<i>Материально-техническая база обслуживания</i>	Верный ответ - 1 балл	4,5,6,8,9,11,51,71,73,74,75,91
<i>Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню</i>	Верный ответ - 1 балл	31,33,39,50,64,67,68,98,99
<i>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания</i>	верный ответ - 1 балл	22,23,24,25,38,40,41,42,43,46,47,48,49,57,60,62,63,65,66,83,85,87,88,89,92,97
<i>Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями Организации питания</i>	верный ответ - 1 балл	26,44,45,69,84
<i>Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях</i>	Верный ответ - 1 балл	12,34,53,54,58,72
<i>Правила по охране труда,</i>	верный ответ	1,2,3,7,35,77,78,79,

<i>производственной санитарии и пожарной безопасности на Предприятиях питания</i>	-1балл	80,81,86
---	--------	----------

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

*Количество заданий с выбором ответа: 93*

*Количество заданий с открытым ответом: 0*

*Количество заданий на установление соответствия: 0*

*Количество заданий на установление последовательности: 1*

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 1 ч. 30 мин.

### 1.3 Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	3
<i>1. Сервировка столов организации питания.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>

### 1.4 Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

*Для прохождения теоретической части экзамена:* аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

*Для прохождения практической части экзамена:*

1. Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания. Рекомендуемая площадь: не менее 50 м<sup>2</sup>.



## 2. Оборудование и инвентарь:

Мебель	Стол обеденный	1 шт.	
	Стол для экспертов	1 шт.	
	Стул	8 шт.	
Столовое белье	Скатерть (полотняная)	1 шт.	
	Салфетки (полотняные)	5 шт.	
	Салфетки (бумажные)	50 шт.	
Фарфоровая посуда	Тарелка закусочная	4 шт.	
	Тарелка пирожковая	4 шт.	
	Мелкая столовая тарелка	4 шт.	
	Глубокая столовая тарелка	4 шт.	
	Чайная чашка	4 шт.	
	Кофейная чашка	4 шт.	
Приборы	Закусочная вилка	4 шт.	
	Закусочный нож	4 шт.	
	Нож для масла	4 шт.	
	Стейк нож	4 шт.	
	Столовая ложка	4 шт.	
	Десертная ложка	4 шт.	
	Кофейная ложка	4 шт.	
	Столовая вилка	4 шт.	
	Столовый нож	4 шт.	
	Рыбная вилка	4 шт.	
	Рыбный нож	4 шт.	
	Стеклопосуда	Бокал для воды	4 шт.
		Бокал для белого вина	4 шт.
Бокал для красного вина		4 шт.	
Рюмка		4 шт.	
Аксессуары	Бокал для шампанского	4 шт.	
	Меню	4 шт.	

## 3. Используемые блюда и напитки:

- холодные или горячие закуски,
- салаты,
- супы,
- горячие блюда,
- десерты,
- алкогольные напитки,
- безалкогольные напитки (холодные и горячие).

## 2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

### 2.1 Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена

Вопрос	Варианты ответа
1) Выберите из списка действий - правильные и расставьте в правильной последовательности: порядок действий официанта в начале рабочего дня. Выберите несколько правильных ответов и расставьте их в правильной последовательности	А) снять пирсинг Б) выпить кофе В) привести прическу в соответствие с требованиями работодателя Г) вымыть руки Д) переобуться в сменную обувь Е) Переодеться в униформу  1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___
2) В соответствии с законодательством Российской Федерации должен ли официант ежедневно проходить инструктаж по организации рабочего дня перед началом работ? Выберите один правильный вариант ответа	А) да Б) нет В) на усмотрение официанта
3) В соответствии с нормами охраны труда укажите всех возможных сотрудников предприятия общественного питания, в обязанность которых входит ежедневный инструктаж с официантами по организации их рабочего дня Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) шеф-повар Б) управляющий залом В) повар Г) метрдотель Д) бармен, Е) менеджер /директор
4) Выберите из предложенного списка действий все те, которые входят в процесс подготовки торгового зала ресторана официантом?  Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) смена перегоревших лампочек Б) проверка чистоты мебели В) проверка состояния климата в торговом зале Г) влажная уборка пола Д) проверка комплектности и состояния мебели
5) Должен ли официант проверять состояние туалетов на территории предприятия общественного питания? Выберите один правильный вариант ответа	А) да, должен Б) в соответствии с установленными порядками для данного предприятия. В) нет, не должен
6) Выберите из списка <b>все виды</b> столового белья, используемые в	А) Скатерти Б) полотняные салфетки В) протирочные полотенца

<p>торговом зале ресторана при обслуживании гостей.</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>Г) полотенца для рук Д) бумажные салфетки</p>
<p>7) Укажите способ определения чистоты столового белья в торговом зале ресторана официантом, являющимся необходимым и достаточным с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятии общественного питания</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Визуально Б) с использованием ультрафиолетовых ламп, В) на ощупь, Г) с использованием специальных приборов</p>
<p>8) Выберите из списка <b>все действия</b>, которые должен производить официант при подготовке посуды в торговом зале. Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) починить посуду Б) рассортировать посуду В) проверить целостность посуды. Г) вымыть посуду Д) проверить необходимое количество посуды</p>
<p>9) Выберите из списка <b>все действия</b>, которые должен производить официант при подготовке приборов в торговом зале ресторана? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) рассортировать приборы Б) вымыть приборы В) проверить целостность приборов Г) проверить чистоту приборов Д) починить приборы</p>
<p>10) Выберите из предложенного списка <b>все названия</b> основных приемов расстановки мебели в торговом зале ресторана. Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) геометрический Б) диаметральный В) прямоугольный Г) круглый Д) свободный</p>
<p>11) Выберите из списка <b>все параметры</b>, определяющие вид предварительной сервировки стола в торговом зале ресторана при обслуживании банкетов? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) вид банкета Б) трудовое законодательство В) количество приглашенных гостей Г) общее оформление зала Д) санитарные нормы и правила Е) заказанное меню блюд и напитков</p>
<p>12) Выберите из списка <b>все виды</b> посуды, применяемой при работе официантом, которые относятся к</p>	<p>А) Бокал для воды, Б) Рюмка для крепких напитков, В) Бокал для красного вина,</p>

<p>стеклянной</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>Г) Рейнвейная рюмка</p>
<p>13) Какое максимальное количество приборов используется официантом при предварительной сервировке стола в торговом зале ресторана при предварительном заказе гостя?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 1 Б) 2 В) 4 Г) 8</p>
<p>14) Какое максимальное количество приборов используется официантом при предварительной сервировке стола для ужина гостей в ресторане?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 2 Б) 1 В) 4 Г) 8</p>
<p>15) Выберите правильный вариант сервировки стола для ужина гостей приборами (вилками и ножами, с указанием направления лезвия ножей) официантом в ресторане</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) вилка слева, нож справа, нож лезвием к тарелке Б) вилка слева, нож справа, нож лезвием от тарелки В) вилка справа, нож слева, нож лезвием к тарелке</p>
<p>16) Выберите правильный вариант месторасположения бокала для воды при выполнении предварительной сервировки официантом стола для ужина гостей в ресторане.</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Бокал для воды располагается у вилки Б) Бокал для воды располагается в середине стола В) Бокал для воды располагается у кончика ножа</p>
<p>17) Выберите правильный вариант месторасположения пирожковой тарелки при сервировке официантом стола для ужина гостей в ресторане.</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Пирожковая тарелка располагается посередине стола Б) Пирожковая тарелка располагается слева от закусочной тарелки В) Пирожковая тарелка располагается справа от закусочной тарелки</p>
<p>18) Выберите правильный вариант месторасположения десертной вилки и десертной ложки при сервировке официантом стола для ужина гостей по предварительному заказу гостя</p>	<p>А) десертная вилка располагается у тарелки, десертная ложка располагается над ней Б) десертная вилка располагается над закусочной тарелкой, десертная ложка</p>

ресторана Выберите один правильный вариант ответа	располагается над десертной вилкой
19) Выберите правильный вариант направления ручек десертной вилки и десертной ложки при сервировке официантом стола для ужина гостей по предварительному заказу гостя ресторана Выберите один правильный вариант ответа	А) десертная вилка располагается ручкой влево, десертная ложка ручкой вправо Б) десертная вилка и десертная ложка располагаются ручками вправо В) десертная вилка располагается ручкой вправо, десертная ложка располагается ручкой влево
20) Выберите правильный вариант месторасположения полотняной салфетки при предварительной сервировке официантом стола для ужина гостей в ресторане.  Выберите один правильный вариант ответа	А) полотняная салфетка располагается на подлокотнике кресла Б) полотняная салфетка располагается на закусочной или декоративной тарелке В) полотняная салфетка располагается в середине стола
21) В каких случаях следует официанту убрать использованную посуду со стола гостя ресторана?  Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) если гость положил использованные приборы параллельно на тарелке на пять часов Б) по просьбе гостя В) по указанию руководителя предприятия питания Г) на усмотрение официанта
22) С какой стороны убирается официантом использованная посуда со стола гостя ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) с правой стороны, если смотреть со спины гостя Б) с левой стороны, если смотреть со спины гостя В) на усмотрение официанта
23) Какой рукой убирается официантом использованная посуда со стола гостя ресторана?  Выберите один правильный вариант ответа	А) левой Б) правша убирает использованную посуду правой рукой, левша убирает использованную посуду левой рукой. В) правой
24) В какой последовательности убирается официантом использованная посуда (тарелки, вилки, ножи) со стола гостя ресторана?  Выберите один правильный вариант	А) Использованные приборы помещаются на использованную тарелку и убираются вместе Б) сначала убирается тарелка, затем приборы В) сначала убираются приборы, затем

ответа	тарелка
25) Выберите из списка все виды компьютерных программ, используемые для расчетов с потребителями на предприятии питания официантом Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) Micros, Б) Блокнот, В) PowerPoint, Г) R- keeper, Д) Telepad Е) Microsoft Excel
26) Что такое кисэ? Выберите один правильный вариант ответа	А) разновидность чашки для подачи плова Б) разновидность чайника для подачи зеленого чая В) блюдо национальной кухни народов Средней Азии
27) Укажите, для подачи каких блюд используется кокотница? Выберите один правильный вариант ответа	А) специальных горячих закусок Б) холодных закусок В) супов - пюре
28) Укажите, для подачи каких напитков должна использоваться мадерная рюмка в соответствии с рекомендациями производителей мадерных рюмок? Выберите один правильный вариант ответа	А) для подачи коньяка Б) для подачи крепленых и десертных вин В) для подачи шампанского
29) В чем особенность “русского” способа подачи блюд официантом в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа	А) расстановка заказанных блюд на обеденном столе Б) переключивание заказанных блюд на тарелки посетителей с помощью специальных приборов
30) Выберите из списка все виды алкогольных напитков, которые относятся к крепко алкогольным напиткам Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) текила Б) коньяк В) пиво Г) вино Д) водка, Е) sake, Ж) вермут З) джин
31) Официанту закалывать одежду булавками: Выберите один правильный вариант ответа	А) не запрещается Б) запрещается В) на усмотрение шеф-повара
32) Выберите стандартный вариант порядка расположения в меню	А) от жареных, тушеных, запеченных к отварным, припущенным

ресторана горячих блюд Выберите один правильный вариант ответа	Б) от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным
33) Выберите стандартный вариант порядка расположения в меню ресторана супов Выберите один правильный вариант ответа	А) Прозрачные супы, супы-пюре, заправочные супы, холодные супы Б) Холодные супы, заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы
34) Что следует сделать официанту сразу после размещения гостей ресторана за столом? Выберите один правильный вариант ответа	А) Принять заказ на аперитивы, другие напитки Б) Развернуть салфетки В) Подать хлеб и масло
35) Что должен ответить официант на просьбу гостя ресторана порекомендовать какое-то блюдо?  Выберите один правильный вариант ответа	А) «у нас все вкусное!» Б) «вот это блюдо очень вкусное, вам надо его попробовать!» В) «что вы предпочитаете – мясо или рыбу?»
36) В каком порядке по правилам этикета обслуживаются гости официантами на дипломатическом банкете?  Выберите один правильный вариант ответа	А) Женщин обслуживают в первую очередь, но хозяйку банкета могут обслуживать в последнюю очередь Б) в порядке, указанном в протоколе В) Сначала всех гостей, потом почетных гостей и хозяев банкета
37) В какой последовательности следует подавать официанту вторые блюда гостям ресторана?  Выберите один правильный вариант ответа	А) Мясные и блюда из птицы и дичи, рыбные, овощные блюда, мучные, яичные блюда Б) Рыбные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи, овощные, мучные, яичные блюда В) Овощные, рыбные блюда, мучные, яичные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи
38) Когда принято подавать официантом счет на оплату гостю ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Счет подается после принятия заказа Б) Счет подается перед окончанием обеда В) Счет подается по просьбе посетителей
39) Как правильно оформить официанту счет, в случае, когда гости пожелали оплатить каждый сам за себя?	А) Оформить счет с выделением в нем отдельно каждой суммы Б) Оформить каждому посетителю

<p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>отдельный счет на его сумму обеда В) Оформить несколько копий счета</p>
<p>40) Как правильно официанту рассадить гостей ресторана за столом для ужина? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Сначала предлагается место за столом мужчине, а потом женщине, причем женщина должна садиться справа от мужчины Б) Мужчина садится сам, где хочет, затем место предлагается женщине, причем женщина должна садиться слева от мужчины В) Сначала предлагается место за столом женщине, а потом мужчине, причем женщина должна садиться справа от мужчины</p>
<p>41) Когда следует официанту дополнять бокалы вином гостям ресторана во время ужина из уже открытой бутылки? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Когда бокалы становятся пустыми Б) Когда вина в бокалах останется на одну треть В) Когда гость сам попросит об этом</p>
<p>42) Сразу после принятия заказа от гостей ресторана на блюда и напитки официант: Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) С достоинством кивает и молча уходит Б) Повторяет заказ гостю и говорит "Спасибо" В) Говорит: «Благодарю Вас за заказ. Я принесу, как только будет готово»</p>
<p>43) Принимая заказ у гостей ресторана на блюда и напитки, официанту следует находиться: Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) С правой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке Б) С левой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола против часовой стрелки В) С правой стороны от гостя, свободно переходя к тем гостям, которые готовы сделать заказ</p>
<p>44) Выберите напитки, которые могут быть предложены гостям ресторана официантом в качестве аперитива Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) кофе, чай, горячий шоколад; Б) томатный сок, джин, ликёр; В) томатный сок, сухой вермут, шампанское брют; Г) виски, джин, ликёр.</p>
<p>45) Укажите стандартный диапазон высоты фуршетных столов, используемых для проведения фуршетов: Выберите один правильный вариант</p>	<p>А) 600 -685 мм    Б) 750–770 мм; В) 600–700 мм;    Г) 900–1100 мм;</p>



ответа	
46) Укажите, какой объём лафитной рюмки в классическом наборе стеклянной посуды для напитков составляет в соответствии с установленными характеристиками производителей? Выберите один правильный вариант ответа	А) 100–125 см <sup>3</sup> ; Б) 50–75 см <sup>3</sup> ; В) 200–250 см <sup>3</sup> ; Г) 75–100 см <sup>3</sup> .
47) Какое количество официантов необходимо и достаточно для обслуживания дипломатического банкета за столом на 100 человек с полным обслуживанием? Выберите один правильный вариант ответа	А) 10 официантов; Б) 15 официантов; В) 25 официантов; Г) 40 официантов.
48) Какое количество официантов необходимо и достаточно для обслуживания фуршета для 80 человек? Выберите один правильный вариант ответа	А) 4 официанта; Б) 8 официантов; В) 12 официантов; Г) 20 официантов.
49) Гость ресторана себе на завтрак заказал яичницу-глазунью. Какие приборы следует использовать официанту при сервировке стола для гостя?  Выберите один правильный вариант ответа	А) закусочными вилками; Б) закусочными вилками и закусочными ножами; В) десертными ложками; Г) столовыми вилкой и ножом
50) Укажите стандартную очередность подачи вин гостям ресторана  Выберите один правильный вариант ответа	А) красное сухое, белое сухое, игристое брют, десертное вино; Б) игристое брют, белое сухое, красное сухое, десертное вино; В) игристое брют, красное сухое, белое сухое, десертное вино; Г) десертное вино, белое сухое, красное сухое, игристое брют.
51) Что следует сделать официанту, если гость ресторана уронил прибор на пол во время приема пищи?  Выберите один правильный вариант ответа	А) поднять упавший прибор и унести его, потом подать гостю новый прибор; Б) поднять упавший прибор, обтереть его чистой салфеткой и подать гостю; В) подать гостю новый прибор, потом подобрать и унести упавший.

<p>52) Укажите верные действия официанта, в соответствии с этикетом, при обслуживании банкета в то время, когда произносятся тосты?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) официанты продолжают обслуживание;  Б) обслуживание приостанавливается, и официанты должны отойти от стола;  В) обслуживание приостанавливается, официанты остаются стоять на том месте, где их застал тост.</p>
<p>53) Укажите блюда, которые оформляют и подают в кокильнице для гостей ресторана?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) икру кабачковую;  Б) фруктовый салат;  В) жульен;  Г) горячую закуску из морепродуктов.</p>
<p>54) Какая форма обслуживания используется в ресторане при проведении французского вида обслуживания?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) полное обслуживание  Б) частичное обслуживание;  В) полное самообслуживание;  Г) частичное самообслуживание.</p>
<p>55) Укажите столовые приборы, которые используются официантом для раскладки мясной закусочки с гарниром в ресторане</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) столовые ложки; Б) столовые вилки;  В) столовые ложки и столовые вилки;  Г) столовые ложки и столовые ножи.</p>
<p>56) Какие действия должен предпринять официант в случае, если гость ресторана вышел из-за стола, а полотняную салфетку положил на свой стул?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) гость закончил трапезу и его прибор можно убирать;  Б) гость отошёл ненадолго и скоро вернётся, прибор убирать не надо;  В) салфетка запачкалась, и официант должен принести новую.</p>
<p>57) При смене блюд нужно ли официанту убирать столовые приборы, которые предназначались для поданных блюд, но гость ими не воспользовался?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) нужно убирать все лишние приборы, даже если они чистые;  Б) не нужно убирать лишние приборы, они не мешают и могут ещё пригодиться;  В) нужно спросить разрешения у гостя.</p>
<p>58) Из представленного списка напитков выберите тот, что не входит в одну группу напитков</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) самбука;  Б) драмбуи;  В) граппа;  Г) куантро.</p>

<p>59) Наполняя бокалы вином для гостя ресторана, официанту следует: Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) левой рукой поднять бокал со стола за ножку; Б) поднять бокал со стола, держа его выше ножки (за чашу бокала); В) наливать вино в бокал, стоящий на столе.</p>
<p>60) Что означает, если гость ресторана положил столовые приборы на тарелку параллельно, ручками «на 5 часов»? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) гостю не понравилась еда; Б) гость закончил есть это блюдо, и тарелку можно убирать; В) это знак для официанта налить напиток.</p>
<p>61) Назовите страну происхождения джина Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Англия; Б) Бельгия; В) Голландия; Г) Швеция</p>
<p>62) Назовите страну происхождения кашасы Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Куба; Б) остров Ява; В) Бразилия; Г) Мексика.</p>
<p>63) Как принято подавать официанту счет гостю ресторана? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Счет подается на блюдечке в развернутом виде, чтобы все гости могли видеть итоговую сумму Б) Счет подается в свернутом виде или в специальной папочке В) Оба ответа верны</p>
<p>64) Укажите, для подачи каких напитков должна использоваться рейн-вейная рюмка в соответствии с рекомендациями производителей рейн-вейных рюмок? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Для красных столовых вин Б) Для белых столовых сухих и полусухих вин В) Для крепленых и десертных вин</p>
<p>65) От чего зависит запас фарфоровой посуды в ресторане при проведении банкета с частичным обслуживанием? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) от количества посадочных мест Б) от меню В) от количества столов Г) от текущего количества гостей</p>
<p>66) От чего зависит запас столовых приборов в ресторане при проведении банкета с полным обслуживанием? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) от количества посадочных мест Б) от количества столов В) от меню Г) от текущего количества гостей</p>

<p>67) От чего зависит запас столового белья в ресторане? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) от количества столов Б) от площади торгового зала В) от текущего количества гостей Г) от количества посадочных мест</p>
<p>68) В каких случаях составляется заявка на пополнение столовых приборов и столового белья в ресторане? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) после инвентаризации и выявления недостачи Б) после физического износа приборов и столового белья В) ежедневно Г) после каждой рабочей смены</p>
<p>69) Укажите перечень сотрудников ресторана, в обязанности которых может входить осуществление контроля предварительной сервировки столов в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) официант, старший официант, метрдотель, менеджер/ директор Б) шеф- повар, уборщица, помощник официанта, помощник повара</p>
<p>70) Должен ли официант/помощник официанта знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях в организации общественного питания в соответствии с правилами пожарной, антитеррористической безопасности, требованиями по охране труда? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) нет, не должен, Б) на усмотрение менеджера организации общественного питания В) да, должен</p>
<p>71) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по технике безопасности в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) да, должен (минимум раз в три месяца) Б) нет, не должен В) Регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу</p>
<p>72) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по охране труда в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации?  Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) нет, не должен Б) да, должен В) регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу</p>

<p>73) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по пожарной безопасности в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) нет, не должен Б) регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу В) да, должен</p>
<p>74) Выберите ситуации, при которых официанту требуется вымыть руки для продолжения работы в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами, установленными Роспотребнадзором? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) после переноса использованных тарелок Б) после сбора остатков пищи В) после посещения туалета Г) перед началом работы Д) во всех перечисленных случаях</p>
<p>75) Укажите особенность формы коньячной рюмки, которая позволяет максимально сохранить концентрацию ароматических ингредиентов коньяка Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) расширенная книзу и суженная сверху Б) суженная книзу и расширенная сверху В) имеет утолщенное дно</p>
<p>76) Укажите вариант ношения ручника официантом, который соответствует требованиям санитарно-гигиенических правил и требованиям к технике безопасности работы официанта на предприятии общественного питания Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) На руке Б) На плече, В) заправленным за пояс</p>
<p>77) В соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, укажите верный порядок действий официанта в случае, если гость ресторана оплачивает счет наличными и осталась сдача? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Официант должен вернуть всю сдачу гостю Б) Официант может оставить сдачу себе, если она не превышает 10 % от всей суммы обеда</p>
<p>78) Выберите из списка знаний те, которые необходимы официанту для обслуживания гостей ресторана Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Технологии приготовления алкогольных коктейлей Б) Основы ведения бухгалтерского учета В) Технологии приготовления пищи, кулинарные характеристики блюд</p>
<p>79) В соответствии с санитарно-</p>	<p>А) Официантам запрещено носить какие-</p>

<p>гигиеническими правилами и требованиями к технике безопасности, могут ли официанты пользоваться косметикой, парфюмом, надевать украшения в свое рабочее время? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>либо украшения, пользоваться косметикой Б) Могут, только в соответствии с правилами принятыми в ресторане В) Могут, на свое усмотрение</p>
<p>80) Как должен поступить официант, если посетители предлагают ему присоединиться к ним? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Вежливо отказать Б) Принять их приглашение, предупредив метрдотеля или бригадира В) Принять их приглашение</p>
<p>81) Что необходимо сделать официанту, когда посетители собрались уходить из ресторана? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Напомнить о чаевых Б) Сообщить им свой график работы В) Попрощаться с ними</p>
<p>82) В какой момент обслуживания гостей ресторана официанту следует предложить гостям ресторана аперитивы? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) После подачи закусок Б) Сразу после того, как гости сядут за стол В) После подачи первого блюда</p>
<p>83) Укажите столовые приборы, которые официанту необходимо подать гостю ресторана в случае заказа рыбы в качестве холодной закуски? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Закусочный нож и вилка Б) Столовый нож и вилка В) Рыбный нож и вилка</p>
<p>84) В целях формирования единой концепции предприятия общественного питания, какой должна быть форменная одежда у официантов? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Однотонной Б) Отличной друг от друга В) Единого образца</p>
<p>85) Укажите порядок обслуживания официантом группы гостей ресторана в части уборки грязной посуды и столовых приборов со стола гостей Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Убирать грязную посуду и столовые приборы после того, как все сидящие за столом закончили прием пищи Б) Убирать грязную посуду и столовые приборы у каждого гостя, как тот закончил прием пищи</p>
<p>86) Укажите стандартный перечень посуды и столовых приборов,</p>	<p>А) Пирожковая тарелка, закусочные приборы, бокал для воды, салфетка</p>

<p>используемый официантом для предварительной сервировки для завтрака гостей в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>Б) Пирожковая тарелка, столовые приборы, закусочные приборы, бокал для воды В) Закусочные приборы, столовая тарелка, бокал для воды, салфетка</p>
<p>87) Укажите минимально необходимое расстояние расположения посуды и столовых приборов от края обеденного стола при его сервировке Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 6 см Б) 3,5 см В) 2 см</p>
<p>88) Укажите способ переноса официантом бокалов, фужеров, рюмок, соответствующий требованиям техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам на предприятии общественного питания Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) На специальном подносе Б) В руках, держа бокалы за края В) В руках, держа фужеры за ножки</p>
<p>89) Укажите последовательность предварительной сервировки обеденного стола официантом, позволяющий официанту минимизировать время на сервировку стола Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Скатерть, фарфоровая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, салфетки Б) Скатерть, фарфоровая посуда, салфетки, стеклянная посуда, столовые приборы В) Скатерть, фарфоровая посуда, стеклянная посуда, столовые приборы, салфетки</p>
<p>90) Укажите, кому из группы гостей, находящихся за одним обеденным столом в ресторане, первому следует подавать меню для соблюдения правил этикета?  Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) даме– если дама с мужчиной, или старшей даме – если дам несколько Б) тому, кто сидит с краю В) старшему мужчине (в смешанной компании дам и мужчин)</p>
<p>91) Укажите верный перечень напитков, относящийся к дигестивам Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) апельсиновый сок, сухой вермут, шампанское брют Б) Коньяк, Арманьяк, Бренди, Херес</p>
<p>92) Укажите страну происхождения самбуки Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Англия Б) Мексика В) Италия Г) Испания</p>

93) Укажите, какое количество зубцов у закусочной вилки Выберите один правильный вариант ответа	А) 5 Б) 3 В) 4
94) С какой периодичностью и в каких случаях составляется заявка на пополнение столовой посуды в ресторане? Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) ежедневно, после рабочей смены Б) после проведения инвентаризации и выявления недостачи В) после случаев боя посуды

### Ключ к тесту

Вопрос	Правильный ответ
1	Е, Д, В, Г
2	А
3	Б, Г, Е
4	Б, В, Д
5	Б
6	А, Б, В
7	А
8	Б, В, Д
9	А, В, Г
10	А, Д
11	А, В, Г, Е
12	А,Б,В,Г
13	Г
14	В
15	А
16	В
17	Б
18	Б
19	А
20	Б
21	А,Б
22	А
23	В
24	А
25	А,Г,Д
26	А
27	А
28	Б
29	А



30	А, Б, Д, З
31	Б
32	Б
33	А
34	А
35	В
36	Б
37	Б
38	В
39	Б
40	В
41	Б
42	Б
43	В
44	В
45	Г
46	А
47	В
48	А
49	В
50	Б
51	В
52	Б
53	Г
54	А
55	В
56	Б
57	А
58	В
59	В
60	Б
61	В (Голландия)
62	В
63	Б
64	Б
65	А,Б
66	А,В
67	А,Г
68	А,Б
69	А
70	В
71	А

72	Б
73	В
74	Д
75	А
76	А
77	А
78	В
79	А
80	А (вежливо отказать)
81	В
82	Б
83	А
84	В
85	А
86	А
87	В
88	А
89	А
90	А
91	Б
92	В (Италия)
93	В
94	Б,В

Правила обработки результатов и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу экзамена:

общая оценка за выполнение всех заданий, к практическому этапу экзамена допускаются соискатели при наличии 70 баллов из 95 баллов.

## 2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена

### ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

#### Трудовые функции:

1. Сервировка столов организации питания.
2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.
3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

#### Типовое задание:

Осуществление полного цикла обслуживания гостей ресторана, включающее:

1. Предварительная сервировка стола в ресторане (без предварительного заказа, при обслуживании по меню) на четыре персоны.
2. Встреча гостей и прием заказа.
3. Обслуживание гостей.

#### Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка.
2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа.
3. Инвентарь:

Мебель	Стол	1 шт.
	Стул	4 шт.
Столовое белье	Скатерть (полотняная)	1 шт.
	Салфетки (полотняные)	5 шт.
	Салфетки (бумажные)	50 шт.
Фарфоровая посуда	Тарелка закусочная	4 шт.
	Тарелка пирожковая	4 шт.
	Мелкая столовая тарелка	4 шт.
	Глубокая столовая тарелка	4 шт.
	Чайная чашка	4 шт.
	Кофейная чашка	4 шт.
	Приборы	Закусочная вилка
Закусочный нож		4 шт.
Нож для масла		4 шт.
Стейк нож		4 шт.
Столовая ложка		4 шт.
Десертная ложка		4 шт.
Кофейная ложка		4 шт.
Столовая вилка		4 шт.
Столовый нож	4 шт.	

	Рыбная вилка	4 шт.
	Рыбный нож	4 шт.
Стеклянная посуда	Бокал для воды	4 шт.
	Бокал для белого вина	4 шт.
	Бокал для красного вина	4 шт.
	Рюмка	4 шт.
	Бокал для шампанского	4 шт.
Аксессуары	Меню	4 шт.

### Критерии оценки

Соблюдение стандартов обслуживания (эталона)
Соблюдение техники безопасности (эталон)
Соблюдение санитарных и гигиенических правил (эталон)

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовых функций:

- сервировка столов организации питания,
  - встреча потребителей организации питания и прием заказов от них,
  - подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания,
  - проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы,
- принимается при достижении 55 баллов.

Общее количество возможных баллов – 75.

#### 4. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество баллов \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ Специальность 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании

ФИО обучающе(го)йся \_\_\_\_\_

1. Предварительная сервировка стола в ресторане (без предварительного заказа, при обслуживании по меню) на четыре персоны.

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Внешний вид	Форма чистая, выглаженная	1	
	Отсутствие украшений, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)	1	
Сменная обувь	Чистая, черная, не спортивная, с закрытыми носами, носки черные	1	
Проверить состояние мебели	Проверить стол (на предмет чистоты, целостности). В случае нарушения целостности стола, официант должен сообщить членам квалификационной комиссии. При наличии загрязнения – необходимо устранить загрязнение.	1	
	Проверить стулья (на предмет чистоты, целостности). В случае нарушения целостности стола, официант должен сообщить членам квалификационной комиссии. При наличии загрязнения – необходимо устранить загрязнение.	1	
Проверить состояние столового белья, приборов, посуды, стекла	Столовое белье, приборы, посуда и стекло должны быть целыми и чистыми. При наличии загрязнения или отсутствия целостности – необходимо произвести замену.	2	
Накрыть скатерть	Качество накрытия (спуски должны быть одинаковые)	1	
Сервировка фарфоровой посуды	Сервируется пирожковая тарелка – слева от гостя	3	
Сервировка приборов	Сервируются закусочные приборы – закусочная вилка слева, закусочный нож – справа, лезвием к салфетке	3	
Сервировка стеклянной посуды	Сервируется бокал для воды к кончику лезвия закусочного ножа	3	
Сервировка	Полотняная салфетка сервируется по центру между	1	

полотняной салфеткой	закусочной вилкой и закусочным ножом, сервируется сложенной аккуратно		
<b>Итого:</b>		<b>18</b>	

## 2. Встреча гостей и прием заказа.

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Официант приветствует гостей	Форма обращения (вежливая, спокойная, уважительная)	1	
	Официант уточняет у пришедших гостей: по предварительной резервации, количество гостей, предпочтения по выбору места	1	
Официант проводит гостей к столу, помогает при рассадке	Последовательность рассадки гостей: -1-ые дети, 2-ые пожилые дамы, 3-ие дамы, 4-ые пожилые мужчины, 5-ые мужчины	1	
Официант предоставляет меню	Меню подается в открытом виде, последовательность: 1. пожилые женщины 2. женщины 3. пожилые мужчины 4. мужчины	1	
Официант задает вопрос про аперитивы	Два гостя: 1-ый и 2-ой 1-ый заказывает бокал белого вина, 2-ый заказывает минеральную воду без газа, Задается вопрос 1-ому гостю желает ли он воду, при положительном ответе бокал для воды у 1-ого гостя оставляется	3	
Так как стол предварительно засервирован на четыре персоны, а пришло два гостя, после принятия заказа на аперитивы, официант задает вопрос: “ожидаются ли еще гости?”, получив отрицательный ответ, официант тут же убирает лишние приборы и удаляется за аперитивом, оставляя гостей изучать меню.	Совершение действий в соответствии с критерием	1	
Официант заводит заказ на аперитив в систему	Совершение действия	1	

Официант по готовности приносит аперитив	Бокал вина подается, стоя справа от гостя, правой рукой, ставится справа от бокала для воды	1	
	Открывается (при гостях) бутылка воды, наливается в бокалы для воды, стоя справа от гостя, правой рукой	1	
Официант задает вопрос “Готовы ли вы сделать заказ?” При необходимости даются рекомендации и разъяснения по меню.	Совершение действий	1	

### ЗАКАЗ

1-ый гость	2-ой гость
Салат «Цезарь»	Борщ (суп)
Рыба	Тирамису (десерт)

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Повторение заказа	После принятия заказа официант обязан повторить заказ	3	
Уточнение заказа	После повторения заказа официант уточняет последовательность подачи заказа: по готовности, по желанию гостя		
Оформление заказа	Оценивается, как официант записал заказ в блокнот официанта	1	
	Официант вводит заказ в электронную систему: соответствие полученного заказу тому, что введено в систему	1	
<b>Итого:</b>		<b>17</b>	

### 3. Обслуживание гостей

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Официант проверяет: соответствует ли предварительная сервировка стола заказанным блюдам и напиткам, при необходимости производит досервировку стола исходя из заказа.	Производится досервировка стола: 2-ой гость: официант убирает закусочные приборы, сервирует столовую ложку – справа.	3	
Официант приносит заказ	1-ому гостю – салат, 2-ому гостю суп.	3	

	(приносит руками, <u>без подноса</u> ), Последовательность подачи: первым подают суп, стоя справа от гостя, правой рукой. Затем подают салат, стоя справа от гостя, правой рукой.		
	Официант обязательно желает “Приятного аппетита”	3	
Официант визуально контролирует употребление напитков и спрашивает о необходимости пополнения.	Совершение действий	3	
Официант визуально контролирует процесс потребления блюд гостями, при употреблении блюд на три четверти, официант предупреждает кухню о готовности гостей к последующим блюдам	Совершение действий	3	
Обслуживание гостей	Официант в середине потребления гостями основного блюда спрашивает- все ли хорошо	1	
Официант убирает грязную посуду	Грязную посуду официант убирает, стоя с правой стороны, правой рукой Приборы убираются одновременно с тарелками, на тарелках	3	
Досервировка стола к последующим блюдам	1. ому гостю: сервируется рыбная вилка слева, рыбный нож справа, лезвием к тарелке 2. ому гостю: убирается пирожковая тарелка, сервируется десертная вилка слева, десертная ложка справа	3	
	При подаче приборов для десерта задается вопрос о напитках. 2-ой гость заказывает капучино	3	
Официант заводит дополнительный заказ в электронную систему	Совершение действия	1	
Официант подает капучино 2-ому гостю	Подает стоя справа от гостя, правой рукой, чашку ставит, справа от бокала для воды	1	
Официант подает 1-ому гостю рыбу, 2-ому гостю тирамису	Подает стоя справа от гостя, правой рукой	1	
Официант визуально контролирует процесс потребления блюд гостями	Официант должен находиться на отдалении от обеденного стола	1	
	В середине потребления гостями главного блюда официант должен задать вопрос:” Все ли нравится, все ли в	1	



	порядке”		
После завершения обеими гостями потребления блюд, официант убирает грязную посуду.	Убирается грязная посуда и приборы, не убираются бокалы. Грязную посуду официант убирает, стоя с правой стороны, правой рукой Приборы убираются одновременно с тарелками, на тарелках	3	
Официант должен задать вопрос, “Будете /желаете что-нибудь еще”	Совершение действия. Получает ответ “Нет, спасибо, счет, пожалуйста.”	1	
Официант проверяет правильность счета	Если официант обнаруживает ошибку, обращается к старшему официанту/ менеджеру с просьбой о внесении корректировки в счет	2	
Официант подает счет	В закрытом виде, в специальной папочке, кладет его рядом с гостем, который попросил счет	1	
Официант отходит, давая гостям время произвести оплату по счету.	Совершение действия	1	
Официант визуально контролирует оплату	Совершение действия	1	
Официант прощается с гостями	Совершение действия	1	
<b>Итого:</b>		<b>40</b>	

Эксперт

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
подпись Ф.И.О.

**ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ  
ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
КВАЛИФИКАЦИИ  
«Бармен»**

**МОСКВА**

**2016**

## СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
	1.1. Область применения	3
	1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
	1.3. Инструменты для практического этапа экзамена	4
	1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	4
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	6
	2.1. Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	6
	2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	17

# **I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1.1 Область применения**

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации  
«Бармен»

Профессиональный стандарт Официант/Бармен

утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н, зарегистрирован в Минюсте России 25 декабря 2015 N 40269

Уровень квалификации - 4

## **1.2 Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена**

<b>Предмет оценки</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>№ № задания</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>
<i>1. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	4, 10, 41
<i>2. Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	1, 3, 8, 9, 11, 14, 33
<i>3. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	4, 5, 6, 7, 11, 15, 16, 17, 18, 24, 25, 26, 27, 28, 29, 30, 31, 34, 36, 37, 38, 39, 40
<i>4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	24,
<i>5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой.</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	20, 21, 22, 23, 32

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

*Количество заданий с выбором ответа: 38 Количество заданий с открытым ответом: 1*

*Количество заданий на установление соответствия: 1 Количество заданий на установление последовательности: 1*

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 45 минут

### 1.3 Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	3
<i>1. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;</i>	<i>В соответствии с эталоном</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>2. Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания;</i>	<i>В соответствии с эталоном</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>3. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы;</i>	<i>В соответствии с эталоном</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;</i>	<i>В соответствии с эталоном</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой.</i>	<i>В соответствии с эталоном</i>	<i>Практическое задание</i>

### 1.4 Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

**Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования:**

**Барный инвентарь:** барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

**Барное оборудование:** профессиональная кофемашина рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerger), ледогенератор.

Экзаменационная карточка

## **2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА**

### **2.1 Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена**

#### **Задания с выбором одного варианта ответа:**

##### **1. Задача (вопрос)**

Укажите номер компонента, входящего в состав каждого из перечисленных ниже коктейлей - "Манхеттен", "Американо", "Негрони" Варианты ответов:

1. Джин
2. Виски
3. Биттер
4. Красный вермут

##### **2. Задача (вопрос)**

Укажите, для подачи какого напитка предназначена рюмка "Мартини": Варианты ответов:

1. Вермут
2. Ликер с кусковым льдом
3. Двойная водка
4. Коктейль среднего размера без льда

##### **3. Задача (вопрос)**

Укажите какой метод приготовления используется для коктейля "Мартини":  
Варианты ответов:

1. Билд
2. Стир
3. Шейк
4. Бленд

##### **4. Задача (вопрос)**

Укажите, на наличие какого компонента в составе ликера, указывает надпись "Cream":

Варианты ответов:

1. Сахар
2. Сливки
3. Мед
4. Виски

##### **5. Задача (вопрос)**

Каким образом выражается крепость спиртного напитка:

Варианты ответов:

1. Градусами

2. Оборотами
3. Температурой
4. Процентным содержанием спирта

6. Задача (вопрос)

Укажите самое сухое шампанское:

Варианты ответов:

1. Брют
2. Экстра Драй
3. Дэми Сек
4. Сек

7. Задача (вопрос)

Какой алкогольный напиток производят из сока голубой агавы: Варианты ответов:

1. Граппа
2. Кальвадос
3. Ром
4. Текила

8. Задача (вопрос)

Какой компонент **НЕ** входит в состав коктейля "Маргарита": Варианты ответов:

1. Апельсиновый сок
2. Трипл сек
3. Текила
4. Сок лайма

9. Задача (вопрос)

Укажите название коктейля, в состав которого входит ром, лимонный сок, сахар:

Варианты ответов:

1. Дайкири
2. Камикадзе
3. Белая Леди
4. Блади Мери

10. Задача (вопрос) Кто такой бариста: Варианты ответов:

1. Специалист по винам
2. Специалист по приготовлению кофе
3. Специалист по сервировке стола
4. Специалист по смешиванию напитков

11. Задача (вопрос)

Укажите ликер, которым равнозначно можно заменить «Baileys» в коктейле «B-52»:

Варианты ответов:

1. Carolans

2. Benedectine
3. Passoa
4. Malibu

12. Задача (вопрос)

Назовите основной ароматический компонент джина: Варианты ответов:

1. Кориандр
2. Можжевельник
3. Дудник
4. Джинджер

13. Задача (вопрос)

Укажите марку шотландского виски:

Варианты ответов:

1. Jim Beam
2. Four Roses
3. Jameson
4. Dewar's

14. Задача (вопрос)

Укажите напиток, который **НЕ** входит в состав коктейля «Golden dream»: Варианты ответов:

1. Гальяно
2. Сливки
3. Ананасовый сок
4. Куантро

15. Задача (вопрос)

Укажите напиток, содержащий наибольшее количество сахара, согласно его технологии производства:

Варианты ответов:

1. Водка
2. Граппа
3. Куантро
4. Виски

16. Задача (вопрос)

Укажите вкусовой признак десертного коктейля:

Варианты ответов:

1. Сухой
2. Горький
3. Сладкий
4. Кислый



17. Задача (вопрос)

Укажите напиток, для производства которого используют сахарный тростник:

Варианты ответов:

1. Текила
2. Ром
3. Кальвадос
4. Бренди

18. Задача (вопрос)

Какой вкус у ликера «Kahlua»:

Варианты ответов:

1. Кофейный
2. Ореховый
3. Апельсиновый
4. Кокосовый

19. Задача (вопрос)

Укажите номер, по которому с помощью мобильного телефона можно вызвать экстренные службы при возникновении пожара в организации

Варианты ответов:

1. 112
2. 110
3. 911
4. 103

20. Задача (вопрос)

Какая температура воды должна быть у эспрессо в момент его налива в чашку:

Варианты ответов:

1. 86 - 92 \*C
2. 110 \*C
3. 95 – 98 \*C
4. 100 \*C

21. Задача (вопрос)

Какая температура воды в бойлере у кофе-машины эспрессо: Варианты ответов:

1. 86 - 92 \*C
2. 110 \*C
3. 95 – 98 \*C
4. 100 \*C

22. Задача (вопрос)

Какое рабочее давление, должно поддерживаться, в кофе-машине «эспрессо», во время ее работы: Варианты ответов:

1. 9 bar

2. 2 bar
3. 6 bar
4. 12 bar

23. Задача (вопрос)

Для чего нужен стрейнер: Варианты ответов:

1. Дробить лед
2. Открывать бутылки
3. Отделять напиток от льда
4. Процеживать вино

24. Задача (вопрос)

Укажите минимальную выдержку коньяка категории VSOP: Варианты ответов:

1. 2 года
2. 4 года
3. 6 лет
4. 12 лет

25. Задача (вопрос)

Укажите сырье, из которого производят традиционный шотландский виски:

Варианты ответов:

1. Рожь
2. Пшеница
3. Ячмень
4. Виноград

26. Задача (вопрос)

Укажите категорию спирта, для производства которого в России используется только пшеничное зерно:

Варианты ответов:

1. Люкс
2. Экстра
3. Высшей очистки
4. Альфа

27. Задача (вопрос)

Укажите минимально возможное количество лет, в течение которого необходимо выдерживать спирт в бочках при производстве шотландского виски:

Варианты ответов:

1. 2 года
2. 5 лет
3. 12 лет
4. 3 года

28. Задача (вопрос)

Укажите регион Франции, в котором производят Кальвадос: Варианты ответов:

1. Нормандия
2. Шампань
3. Долина Роны
4. Бургундия

29. Задача (вопрос)

В каком штате, в Мексике, производят текилу:

Варианты ответов:

1. Халиско
2. Чиуауа
3. Юкатан
4. Дуранго

30. Задача (вопрос)

Укажите минимально допустимое содержание (в процентах) кукурузного зерна, для производства бурбонов:

Варианты ответов:

1. 51%
2. 31%
3. 71%
4. 41%

31. Задача (вопрос)

Какая минимальная крепость, может быть у коньяка, по законам Франции: Варианты ответов:

1. 38
2. любая
3. 43
4. 40

32. Задача (вопрос)

Какой уровень давления в пивной магистрали оптимален для нормальной работы системы:

Варианты ответов:

1. 1 bar
2. 2 – 2,5 bar
3. 3 – 3,5 bar
4. 4 bar

33. Задача (вопрос)

В какой стране был придуман коктейль «Пина Колада»: Варианты ответов:

1. США
2. Куба
3. Пуэрто-Рико
4. Доминикана

34. Задача (вопрос)

Из какого сорта винограда делают итальянские игристые вина «Асти»: Варианты ответов:

1. Шардоне
2. Белый мускат
3. Совиньон блан
4. Пино нуар

35. Задача (вопрос)

Что является основным документом, для бармена, устанавливающим общие требования по оформлению, построению и содержанию продукции, продаваемой в баре:

Варианты ответов:

1. Калькуляционная карта
2. Меню бара
3. Технологическая карта
4. Коктейльная карта

36. Задача (вопрос)

Сколько раз, традиционно, перегоняют спирт для шотландского виски: Варианты ответов:

1. Один
2. Три
3. Два
4. Пять

37. Задача (вопрос)

Выделите напиток, для производства которого используется сырье отличное от других напитков в списке:

Варианты ответов:

1. Коньяк
2. Арманьяк
3. Хересный Бренди
4. Ром

38. Задача (вопрос)

Какой документ применяется для определения цены продажи каждого блюда (напитка) в баре:

Варианты ответов:

1. Технологическая карта
2. Калькуляционная карта
3. Закупочный акт
4. Накладная поставщика

Задания на установление последовательности

39. Задача (вопрос) Расположите регионы коньяка в порядке возрастания их престижности

Запишите ответ в виде последовательности объектов/понятий.

Критерий установления последовательности: начиная от менее престижных к более престижным

1. Фен Буа 2. Бордери 3. Пти Шампань 4. Бон Буа 5. Гран Шампань

Объекты/понятия:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_ 3. \_\_\_\_\_ 4. \_\_\_\_\_ 5. \_\_\_\_\_

Задания на установление соответствия

40. Задача (вопрос)

Соотнесите алкогольные напитки соответственно сырья, из которого их производят: Соотнесите Название А из колонки А с Название Б из колонки Б. Каждый элемент из колонки Б может быть использован один раз. Ответ запишите в таблицу.

<i>Колонка А (Название А)</i>	<i>Колонка Б (Название Б)</i>
<i>1. Ром</i>	<i>А) Зерно</i>
<i>2. Виски</i>	<i>Б) Сахарный тростник</i>
<i>3. Коньяк</i>	<i>В) Голубая агава</i>
<i>4. Текила</i>	<i>Г) Виноград</i>
	<i>Д) Яблоки</i>

Задания с открытым ответом

Решите задачу, ответьте на вопрос, запишите ответ.

Посчитайте: какой ущерб будет в баре, если по определенным обстоятельствам при налипании каждой порции, объемом 50 мл, перелив составит 5мл.

Емкость бутылки – 0,7л

Цена за бутылку – 1400 рублей

### Ключ к тесту

№№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и(или) критерии оценки	Вес задания или баллы, начисляемые за верный ответ
		<i>Столбец используется при наличии «неравновесных» заданий</i>
1	4	1
2	4	1
3	2	1
4	2	1
5	4	1
6	1	1
7	4	1
8	1	1
9	1	1
10	2	1
11	1	1
12	2	1
13	4	1
14	3	1
15	3	1
16	3	1
17	2	1
18	1	1
19	1	1
20	1	1
21	3	1
22	1	1
23	3	1
24	2	1
25	3	1
26	4	1
27	4	1
28	1	1
29	1	1
30	1	1
31	4	1
32	2	1
33	3	1
34	2	1
35	3	1

36	3	1
37	4	1
38	2	1
39	4,1,2,3,5	1
40	1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	1
41	140 рублей	1

Правила обработки результатов и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу экзамена:

За каждый правильный ответ дается один балл. Теоретический этап считается сданным, при наборе более 35 баллов.

## 2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена

Непосредственно перед экзаменом аттестуемый выбирает экзаменационную карточку (в дальнейшем ЭК), в которой прописаны условия практического задания (карточка прилагается как приложение №1, №2, №3, №4, №5)

- наименование коктейля и алкогольного напитка в чистом виде, которые он будет делать

- правила мотивационной программы, которая проходит в баре (например: купи коньяк определенной марки и получи бесплатно коктейль)

### 2.1 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

Трудовое действие (действия): Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

Типовое задание: Подготовка бара к работе

1. Включить и проверить электрооборудование в баре
2. Подготовить необходимый рабочий инвентарь, согласно заданию в ЭК
3. Приготовить и натереть посуду, согласно заданию в ЭК
4. Протереть барную стойку
5. Уложиться по времени

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования:
2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин.
3. Вы можете воспользоваться:

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинa рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerer), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Проверить подключение и по необходимости включить необходимое, согласно заданию в ЭК, электрооборудование	1 балл
2. Выбрать и разложить нужный согласно заданию в ЭК рабочий инвентарь для максимального удобства работы (исключить перекрещивания рук при работе с инвентарем)	1 балл
3. Выбрать и натереть нужную посуду	1 балл
4. Проверить чистоту барной стойки, при необходимости протереть	1 балл
5. Уложиться по времени в 10 минут	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

« \_\_\_\_\_ » принимается при \_\_\_\_\_

## 2.2 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

Трудовое действие (действия):

1. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
2. Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
3. Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации

Типовое задание: Приветствие гостей и принятие заказа

1. Подготовленный внешний вид бармена
2. Приветствие гостей (улыбка, располагающий жест, комплимент, позитивный



настрой)

3. Рассказ о мотивационной программе в баре, согласно заданию в ЭК и принятие заказа от гостей
4. Повторить вслух заказ
5. Уложиться по времени

*Обобщенная формулировка задания, на базе которого могут разрабатываться варианты путем видоизменения предмета, материалов, технологий и прочих условий выполнения задания*

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный класс Барменской Ассоциации России

2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин

Вы можете воспользоваться (указать используемое оборудование (инвентарь), расходные материалы, литературу и другие источники, информационно-коммуникационные технологии и проч.)

Критерии оценки	
1. Оценивается чистый и опрятный внешний вид	1 балл
2. При встрече гостей должны быть: улыбка или комплимент гостю	1 балл
3. В первую очередь должен быть рассказ о мотивационной программе в баре	1 балл
4. Бармен должен повторить вслух заказ от гостя	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

«\_\_\_\_\_» принимается при \_\_\_\_\_

### 2.3 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие (действия):

1. Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
2. Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
3. Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

Типовое задание:

1. Подготовка необходимой для посуды, согласно заданию в ЭК
2. Правильное использование инвентаря и оборудования
3. Соблюдение рецептуры и технологии приготовления коктейля
4. Аккуратность при работе
5. Уложиться по времени

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования:

2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин.

3. Вы можете воспользоваться:

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинка рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerer), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка бокала (натереть, охладить, брать бокал за нижнюю часть)	1 балл
2. Целесообразное использование инвентаря и оборудования бара	1 балл
3. Соблюдение рецептуры и технологии приготовления коктейля	1 балл
4. Чистота рабочего места, барной стойки и самого бармена при производстве коктейля	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

« \_\_\_\_\_ » принимается при \_\_\_\_\_

2.4. ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ

## МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие (действия): Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

1.

Типовое задание: \_\_\_\_\_

1. Выбор и подготовка посуды
2. Демонстрация бутылки гостю
3. Использование мерного стакана при наливке порции в бокал
4. Правильная подача (если напиток предполагает подачу со льдом, то просить у гостя или дать лед отдельно по умолчанию)

Уложиться по

времени \_\_\_\_\_

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования

2. Максимальное время выполнения задания: 3 мин

3. Вы можете воспользоваться:

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинка рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerger), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка бокала (натереть, охладить)	1 балл
2. Бармен должен показать бутылку этикеткой к гостю перед наливом	1 балл
3. Использование мерного стакана при наливке	1 балл
4. Чистота рабочего места, барной стойки и самого бармена при подаче напитка гостю	1 балл
5. Уложиться по времени в 3 минуты	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

« \_\_\_\_\_ » принимается при \_\_\_\_\_

## 2.5 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие (действия): Подача горячих напитков Типовое задание: \_

1. Выбор и подготовка посуды
2. Использование свежемолотого кофе
3. Подача кофе (блюдце, сахар, ложка)
4. Наличие «крема» (пенка в порции эспрессо) в чашке
5. Уложиться по времени

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования
2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин
3. Вы можете воспользоваться

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинa рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerper), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка посуды: чашка (должна быть нагрета), ложка, блюдецe	1 балл
2. Использование свеже-молотого кофе (включить кофемолку перед тем как начать его варить)	1 балл
3. Правильная подача кофе (на блюдецe, с ложечкой и сахаром)	1 балл
4. Правильно сваренный кофе должен иметь в наличие кофейную пенку «крема»	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям

профессионального стандарта в части трудовой функции

« \_\_\_\_\_ » принимается при \_\_\_\_\_

## 2.6 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие (действия): Подача горячих напитков Типовое задание: \_

1. Выбор нужной посуды
2. Прогреть заварочный чайник
3. Положить необходимое количество чая
4. Правильно подать чай
5. Уложиться по времени

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования

2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин

3. Вы можете воспользоваться

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинка рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerper), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка посуды: заварочный чайник чашка, ложка, блюдце	1 балл
2. Для правильного приготовления чая необходимо прогреть заварочный чайник	1 балл
3. Использование нужного количества чая (3-4 ложки на чайник объемом 400 – 500 мл)	1 балл
4. Правильная подача в заварочном чайнике с чашкой на блюдце, с ложкой, сахаром. Если чай черный необходимо предложить лимон.	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл

ИТОГО:

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

«\_\_\_\_\_» принимается при \_\_\_\_\_

## 2.7 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие (действия): Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Типовое задание:

1. Выбрать нужную посуду (бокал/кружка)
2. Проверить состояние «драфта»
3. Правильность налива пива в бокал/кружку
4. Приавильно налить пиво, так чтобы была пенная шапка
5. Уложиться по времени \_\_\_\_\_

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования

2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин

3. Вы можете воспользоваться

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинa рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerger), ледогенератор.

### Критерии оценки

1. Правильный выбор и подготовка посуды: кружка или бокал	1 балл
2. Чистота кранов на драфте и правильность подключения бочки с пивом к системе	1 балл

3. Оценивается правильный налив пива в бокал (наклонять бокал во время налива, так чтобы пиво наливалось по стенке бокала, - для уменьшения пенообразования	1 балл
4. При подаче пива гостю, пенная шапка в кружке/бокале должна быть не менее 10мл	1 балл
5. Уложиться по времени в пять минут	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

«\_\_\_\_\_» принимается при \_\_\_\_\_

## 2.8 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Трудовое действие (действия):

1. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
2. Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
3. Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ
4. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
5. Проводы потребителей предприятия организации питания
6. Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Типовое задание: \_\_\_\_\_

1. Распечатать счет по просьбе гостя
2. Произвести расчет с гостем
3. Узнать, - остались ли гости довольны
4. Поблагодарить гостей за то, что посетили ваш бар
5. Попрощаться с гостями

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования
2. Максимальное время выполнения задания: 5 мин
3. Вы можете воспользоваться

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер,

сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинка рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerer), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Распечатать счет по просьбе гостя	1 балл
2. Забрать счет и деньги, вернуть гостю чек и сдачу	1 балл
3. Спросить у гостей как им понравилось в вашем баре	1 балл
4. Поблагодарить гостей за то, что посетили ваш бар и попрощаться	1 балл
5. Уложиться по времени	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

« \_\_\_\_\_ » принимается при \_\_\_\_\_

## 2.9 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой

Трудовое действие (действия): Подготовка бара, буфета к закрытию

Типовое задание:

1. Помыть, протереть и убрать весь рабочий инвентарь на исходное место
2. Промыть и отключить электрооборудование
3. Помыть и использованную посуду
4. Протереть рабочие поверхности и стойку бара
5. Уложиться по времени

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: Проведение практической части экзамена на базе бара заведения общественного питания (кафе, бар, ресторан), с наличием барной стойки, необходимого инвентаря и оборудования

2. Максимальное время выполнения задания: 10 мин

3. Вы можете воспользоваться

Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок



для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.

Барное оборудование: профессиональная кофемашинa рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keerger), ледогенератор.

Критерии оценки	
1. Весь рабочий инвентарь, который использовался, помыть и убрать на места, где он был до экзамена	1 балл
2. Помыть: кофемашину и пивной драфт, выключить: кофемашину и бойлер	1 балл
3. Помыть всю посуду, которая использовалась во время экзамена	1 балл
4. Протереть рабочие поверхности и барную стойку	1 балл
5. Уложиться по времени	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

«\_\_\_\_\_» принимается при \_\_\_\_\_

## 2.10 ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовая функция: Действия при пожаре, который возможно потушить своими силами

Трудовое действие (действия):

1. Не паниковать
2. Сообщить гостям и принять меры о эвакуации гостей и персонала
3. Вызвать пожарную команду
4. Попытаться погасить пламя с помощью огнетушителя
5. Уложиться по времени

Типовое задание: \_\_\_\_\_

*Обобщенная формулировка задания, на базе которого могут разрабатываться варианты путем видоизменения предмета, материалов, технологий и прочих условий выполнения задания*

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: учебный класс Барменской Ассоциации

России

2. Максимальное время выполнения задания: 3 мин

3. Вы можете воспользоваться: огнетушитель.

Критерии оценки	
1. Не устраивать панику и сохранять спокойствие	1 балл
2. Спокойно сообщить гостям и принять меры по эвакуации	1 балл
3. Вызвать самому пожарную команду или попросить кого-нибудь из гостей	1 балл
4. Используя огнетушитель из бара попытаться погасить пламя самому	1 балл
5. Уложиться по времени	1 балл
ИТОГО:	

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции

«\_\_\_\_\_» принимается при \_\_\_\_\_

### 3.1 ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ ПОРТФОЛИО

Трудовая функция: диплом об участии в Российском отборочном этапе международного конкурса среди барменов World Cocktail Competition

Трудовое действие (действия)

1. Участие в конкурсе
2. Занятие призовых мест
3. Занятие первого места в Российском отборочном этапе

Типовое задание: Соберите, оформите и представьте портфолио работ (результатов работ) или документов, отражающих выполнение трудовых функций, соответствующих квалификации

Требования к структуре и оформлению портфолио: предоставление диплома  
Типовые вопросы для собеседования по материалам портфолио: \_\_\_\_\_

Критерии оценки	
1. Диплом об участии в конкурсе WCC – 2 балла	
2. Занятие призовых мест в конкурсе WCC – 3 балл	

3. Занятие первого места в конкурсе WCC – 5 баллов
--

*При определении критериев оценки рассматривается соответствие продуктов, представленных в портфолио (документов, подтверждающих опыт и достижения соискателя), требованиям к результатам соответствующей деятельности*

*Критерии оценки защиты (собеседования) должны позволять оценить достоверность информации портфолио, самостоятельность выполнения работ, представленных (описанных) в портфолио, возможно, некоторые ТД, У и З.*

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции «участие в Российском отборочном этапе международного конкурса среди барменов World Cocktail Competition» принимается при предоставлении соответствующего диплома.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя положениям профессионального стандарта в части трудовой функции «Бармен 4-ой квалификации» принимается при наборе 40 баллов.

### Приложение №1

Экзаменационная карточка для практического этапа профессионального экзамена по профессии Бармен 4-ой квалификации

Условия задания:

Оповестить гостей о промо-акции в заведении: «При заказе одной порции коньяка коктейль «Сайдкар» в подарок»

Сделать:

1. Налить порцию (50мл) коньяка и сделать коктейль «Сайдкар»
2. Налить чай или кофе по выбору гостя
3. Налить пиво из драфта

### Приложение №2

Экзаменационная карточка для практического этапа профессионального экзамена по профессии Бармен 4-ой квалификации

Условия задания:

Оповестить гостей о промо-акции в заведении: «При заказе одной порции виски коктейль «Крестный отец» в подарок»

Сделать:

1. Налить порцию (50мл) виски и сделать коктейль «Крестный отец»
2. Налить чай или кофе по выбору гостя
3. Налить пиво из драфта

### Приложение №3

Экзаменационная карточка для практического этапа профессионального экзамена по профессии Бармен 4-ой квалификации

Условия задания:

Оповестить гостей о промо-акции в заведении: «При заказе одной порции водки коктейль «Секс на пляже» в подарок»

Сделать:

1. Налить порцию (50мл) водки и сделать коктейль «Секс на пляже»
2. Налить чай или кофе по выбору гостя
3. Налить пиво из драфта

#### Приложение №4

Экзаменационная карточка для практического этапа профессионального экзамена по профессии Бармен 4-ой квалификации

Условия задания:

Оповестить гостей о промо-акции в заведении: «При заказе одной порции текилы коктейль «Текила Санрайз» в подарок»

Сделать:

1. Налить порцию (50мл) текилы и сделать коктейль «Текила Санрайз»
2. Налить чай или кофе по выбору гостя
3. Налить пиво из драфта

#### Приложение №5

Экзаменационная карточка для практического этапа профессионального экзамена по профессии Бармен 4-ой квалификации

Условия задания:

Оповестить гостей о промо-акции в заведении: «При заказе одной порции рома коктейль «Дайкири» в подарок»

Сделать:

1. Налить порцию (50мл) рома и сделать коктейль «Дайкири»
2. Налить чай или кофе по выбору гостя
3. Налить пиво из драфта