

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИ-
ТИКИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект оценочных средств
для проведения промежуточной аттестации
по

ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания
для специальности 43.02.01

«Организация обслуживания в общественном питании»

Рассмотрено
Цикловой методической комиссией
Протокол № 11 от 03.06.2021г.

Астахова Е.Ю. Председатель

УТВЕРЖДАЮ

Директор
ГБПОУ КК КПТ
«03» « июня » 2021 г.

И.В. Остапенко



Рассмотрено
На заседании педагогического совета
Протокол № 6 « 03 » « 06 » 201 г

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02. Организация обслуживания в организациях общественного питания в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 11 июня 2014 года № 32 672, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Профессионального стандарта № 678 Официант/бармен, приказ Минтруда РФ №910н от 01.12.2015, регистрационный номер 40269 от 25.12.2015г. в Министерстве юстиции РФ, WorldSkills International (WSI)/ WorldSkills Russia (WRS) по компетенции «Ресторанный сервис», укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчики:

преподаватели ГБПОУ КК КПТ Дюба С.А. Киблицкая Е.И.

Рецензенты:

1. рецензия

Деренкова И.А., доцент кафедры «Технология общественного питания» Краснодарского государственного института (Филиала) среднего профессионального образования

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог

(подпись)

2. рецензия Зорина И.В. директор ООО «Ателье Вкуса»

Квалификация по диплому:

Инженер – технолог

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм выполненный преподавателем Дюба Сусанна Аслановна.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 11 июня 2014 года № 32 672, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

Общее положение:

I Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств
2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля
3. Оценка освоения теоретического и практического курса профессионального модуля, вопросы к дифференцированному зачету для оценки МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике
5. Структура контрольно-оценочных материалов для проведения экзамена (квалификационного)

Критерии оценки

5.1 Перечень рекомендуемых учебных заданий. Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Контрольно оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания. Они включают в себя материалы для промежуточной аттестации и экзамена квалификационного. Контрольно-оценочные средства разработаны на высоком методическом уровне, в нем достаточно материала для качественной оценки знаний студентов в процессе итоговой аттестации по профессиональному модулю. Данные контрольно-оценочные средства рекомендуются к использованию в учебном процессе различных форм обучения.

Рецензент *Дюба Сусанна Аслановна* (Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) *Дюба Сусанна Аслановна* (Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень) Рук-личная подпись

Дата 22.06.2021



РЕЦЕНЗИЯ

На комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм выполненный преподавателем Дюба Сусанна Аслановна.

Комплект оценочных средств по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания разработан на основе Федерального государственного стандарта по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 11 июня 2014 года № 32 672, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Контрольно-оценочные средства имеют следующее содержание:

Общее положение:

I Паспорт комплекта оценочных средств

6. Область применения комплекта оценочных средств
7. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля
8. Оценка освоения теоретического и практического курса профессионального модуля, вопросы к дифференцированному зачету для оценки МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания.

Типовые задания для оценки освоения МДК 02.01 Организация обслуживания в организациях общественного питания:

9. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике
10. Структура контрольно-оценочных материалов для проведения экзамена (квалификационного)

Критерии оценки

5.1 Перечень рекомендуемых учебных заданий. Интернет ресурсов, дополнительной литературы.

Содержание контрольно-оценочных средств соответствует требованиям к результатам освоения программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании.

Контрольно оценочные средства предназначены для оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Организация обслуживания в организациях общественного питания. Они включают в себя материалы для промежуточной аттестации и экзамена квалификационного. Контрольно-оценочные средства разработаны на высоком методическом уровне, в нем достаточно материала для качественной оценки знаний студентов в процессе итоговой аттестации по профессиональному модулю. Данные контрольно-оценочные средства рекомендуются к использованию в учебном процессе различных форм обучения.

Рецензент

(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)

личная подпись

Дата 23.06.2021г

I. Паспорт комплекта оценочных средств

1. Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения ПМ 0.2 Организация обслуживания в организациях общественного питания для специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 465, зарегистрирован в Министерство юстиции России от 11 июня 2014 года № 32 672, укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм. Профессионального стандарта № 678 Официант/бармен, приказ Министерства труда Российской Федерации № 910н от 01.12.2015.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
<i>ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей.</i> <i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</i> <i>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</i> <i>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</i> <i>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</i>	<i>Соответствие выбора методов организации и проверки подготовки торгового зала обслуживания к приему гостей;</i>	<i>Практическое задание на экзамене</i>	<i>Экзамен квалификационный</i> <i>Портфолио</i>
<i>ПК 2.2 Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей</i> <i>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, прояв-</i>	<i>Соответствие выбора управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию по-</i>	<i>Практическое задание на экзамене</i>	

лять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	требителей; Соответствие выбора определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; Соответствие выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; Точность выполнения анализа производственных ситуаций; Точность соблюдения обслуживания посетителей и подготовки предложений по его повышению;		
П.К 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективно-	Точность соблюдения управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; Точность определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; Точность выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;	Практическое задание на экзамене	

го выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	анализа производственных ситуаций; Верность выполнения обслуживания и подготовки предложений по его повышению;		
	Правильность управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей; Верность определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания; Верность выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания; Точность соблюдения производственных ситуаций; Точность соблюдения производственных ситуаций самостоятельно с учетом полученных знаний и умений Правильность выполнения обслуживания	Практическое задание на экзамене	

	и подготовки предложений по его повышению; оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;		
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены техноло-	Верность соблюдения психологического контакта с клиентами (потребителями услуг), предупреждать возникновение конфликтов; Верность выполнения приемов делового общения и правила культуры поведения; Соответствие организации эффективного взаимодействия в рабочей группе; Верность анализа конфликта, выбора оптимального способа его предупреждения и разрешения; Точность соответствия этическим правилам, нормам и принципам профессиональной деятельности; Точность использования компьютерных программ для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов	Практическое задание на экзамене	

гий в профессиональной деятельности ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.			
ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать по-	Точность соответствия этическим правилам, нормам и принципам профессиональной деятельности; Точность использования компьютерных программ для ведения делопроизводства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов	Практическое задание на экзамене	

<i>вышение квалификации</i> <i>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</i> <i>ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.</i>			
---	--	--	--

2. Комплект оценочных средств

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ (практическое) №1

Текст задания: Приготовить простой десерт, сладкое блюдо, простую закуску или коктейль оригинально его оформив. (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №2

Текст задания: Осуществить складывание салфетки, при этом подобрав цветовую гамму в соответствии с тематикой стола (Варианты заданий прилагаются).

ЗАДАНИЕ (практическое) №3

Текст задания Оформить стол соответствующей тематик, подобрав посуду, приборы, скатерть. (Варианты заданий прилагаются).

Условия выполнения задания :

1. Данное задание выполняется на квалификационном экзамене в период промежуточной аттестации в учебной лаборатории техникума
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин./час.
3. При выполнении задания обучающийся может воспользоваться : оборудованием, инвентарем, инструментом, скатертями, салфетками, приборами, посудой , нормативно-технологической документацией, продуктами.
- 4 Проведение квалификационного экзамена по подгруппам

2.2.Подготовка и защита портфолио

Перечень документов, входящих в портфолио:

1 блок: индивидуальные показатели успеваемости (выписки из ведомостей по видам контроля и аттестаций), артефакты, подтверждающие участие в студенческих конференциях, профессиональных конкурсах, предметных олимпиадах (дипломы, грамоты, статьи);

2 блок Фото и видеоматериалы, демонстрирующие выполнение и освоение студентами ПК и ОК.

Основные требования

- 1.Требования к оформлению портфолио: оформление портфолио в соответствии с эталоном (титульный лист, паспорт портфолио);
- 2.Требования к презентации и защите портфолио: защита портфолио в виде компьютерной презентации, выполненной в среде Power Point .

Задание (практическое) № 1

Текст задания: *Приготовить простой десерт, сладкое блюдо, простую закуску или коктейль оригинально его оформив. (Варианты заданий прилагаются).*

- 1 Десерт со свежими фруктами и взбитыми сливками
- 2.Десерт с ягодами и свежими сливками
3. Пирожное с сыром маскарпоне
- 4 Пирожное с сыром маскарпоне и свежими ягодами
- 5.Жареные бананы со взбитыми сливками
5. Фруктовый салат
- 6.Рулеты из ананасов
- 7.Запеченные яблоки с ореховой начинкой

8. Десерт с сухофруктами на слоеном тесте
9. Пирожное заварное в сметанном соусе
10. Пирожное заварное в сыре маскарпоне
11. Творожная панаккота
12. Сметанный десерт с ягодами в мини подаче
13. Палочки из пресного теста в сахарной пудре
14. Десерт банановое пюре
15. Тирамису
16. Тирамису с шоколадом
17. Ромовое пирожное с изюмом
18. Блинчики с творожной начинкой
19. Десерт тыквенный
20. Десерт из шампанского
21. Десерт «Детский»
22. Десерт «Мороженое в лимоне»
23. Взбитые сливки с кофе и черникой
24. Йогуртовый смузи
25. Сливочно-кофейный замороженный десерт
26. Творожная закуска
27. Сырная тарелка
28. Мясная закуска
30. Салат «Цезарь» классический
31. Овощная нарезка
32. Салат «Столичный»
32. Тартар из лосося
33. Сложный бутерброд «Тапас»
34. Коктейль «Махито» безалкогольный
35. Коктейль «Фраппе»
36. Коктейль «Беллини»
37. Коктейль фруктовый

- 38 Коктейль на основе мартини
- 39 Коктейль слоистый
- 40 Закуска сырная
- 41 Фруктовое ассорти
- 42 Крюшон на основе цитрусовых
- 43 Тартар мясной
- 44 Овощная закуска
- 45 Рыбная закуска

Задание (практическое) № 2

Текст задания: Осуществить складывание салфетки, при этом подобрав цветовую гамму в соответствии с тематикой стола (Варианты заданий прилагаются).

- 1.Веер
- 2.Галстук
- 3.Пиджак
- 4. Шапка Мономаха
- 5Тюльпан
- 6 Джонка
- 7. Обелиск
- 8 Карман для приборов
- 9 Французский поцелуй
- 10 Тюльпан
- 11Эверест
- 12Корзиночка для хлеба
- 13 Шапка епископа
- 14 Шатер
- 15 Шатер крученный
- 16 Шатер на двоих
- 17 Парусник
- 18 Свеча

- 19 Диагональное саше
- 20 Лилия
- 21 Рыбка
- 22 Сумочка
- 23 Факел
- 24 Жакет
- 25 Салфетка в вилке

Задание (практическое) №3

Текст задания: *Оформить стол соответствующей тематике, подобрав посуду, приборы, скатерть. (Варианты заданий прилагаются).*

- 1. Новогодний стол
- 2. Весенний стол
- 3. Итальянский стол
- 4. Стол для влюбленных
- 5. Французский стол
- 6. Детский стол
- 7. Осенний стол
- 8. Классический стол
- 9. Свадебный стол
- 10. В стиле ретро
- 11. К дню «8 Марта»
- 12. К празднованию юбилея
- 13. К пасхе
- 14. Фуршет
- 15. Праздник тыквы
- 16. Рождественский стол
- 17. Стол в русских традициях
- 18. Подарок для мамы
- 19. Кофейный стол
- 20. Чайный стол

2.3 Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
ЗАДАНИЕ (практическое) №1 Приготовить простой десерт, сладкое блюдо, простую закуску или коктейль оригинально его оформив. (Варианты заданий прилагаются).			
ЗАДАНИЕ (практическое) №2 Осуществить складывание салфетки, при этом подобрать цветовую гамму в соответствии с тематикой стола (Варианты заданий прилагаются).			
ЗАДАНИЕ (практическое) №3 Оформить стол соответствующей тематике, подобрав посуду, приборы, скатерть. (Варианты заданий прилагаются).			
Оценка портфолио обучающегося			
Результаты освоения (объекты оценки)	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении	
ПК 2.1 Организовывать и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и не-	Соответствие выбора методов организации и технологии приготовления простого десерта, сладких блюд, закусок и коктейлей Соответствие выбора технологического оборудования, приспособлений, инвентаря для организации работ по приготовлению простых десертов, сладких блюд, закусок и коктейлей. Соответствие организации рабочего места СанПиН 2.3.6.1078-01 точность составле-		

стандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	ния технологических карт Рациональное распределение времени, учет индивидуальных особенностей обучающихся Рациональное распределение времени, правильная организация рабочих мест с соблюдением правил техники безоп. и охраны труда; (ГОСТ 12.0.004-90) Выполнение приемов обработки сырья и приготовление простых десертов и сладких блюд с применением новых технологий или их элементов. Соответствие процесса приготовления требованиям технологического процесса ГОСТ Р 50764-2009 Соответствие правил эксплуатации технологического оборудования нормам охраны труда (ГОСТ 12.0.004-90) Точность соблюдения рецептов на выпускаемую продукцию в соответствии с технологической картой ГОСТ Р 53105-2008	
ПК 2.2 Управлять работой официантов, барме-	Соответствие применения форм складывания салфеток, с учетом специфики и тема-	

нов, сомелые и других работников по обслуживанию потребителей ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	тике праздничного стола: подбор цветовой гаммы, с учетом сложности оформления, подбор материала, подбор дополнительных элементов. Соответствия применения посуды, приборов, скатертей, дополнительных элементов: свечи, фоторамки, игрушки, ленты, цветы, нити для тематического оформления стола.	
П.К 2.3 Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование ин-	Соответствие контроля обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд напитков, техники подачи продукции из сервис – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; Соответствие принятию управленческого решения Соответствие мер делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; Соответствие умению регулировать кон-	

формации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	фликтные ситуации в организации; - определять численность работников занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями; Соответствие умению выбирать оформлять и использовать информационные ресурсы,	
ПК 2.4 Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения	Соответствие контролю обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи блюд напитков, техники подачи продукции из сервиса – бара, приемов сбора использованной посуды и приборов; осуществлять расчет с посетителями; Соответствие принятию управленческого решения Соответствие мер делового и управленческого общения в профессиональной деятельности; Соответствие умению регулировать конфликтные ситуации в организации; - определять численность работников занятых обслуживанием в соответствии с заказом и установленными требованиями; Соответствие умению выбирать оформлять и использовать информационные ресурсы,	

полнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	сурс,	
ПК 2.5 Анализировать эффективность обслуживания потребителей. ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность работу	Соответствие умению осуществлять де-кантацию вин с учетом компетенций «Ворлдскиллс», правильности организова-ывать психологический контакт с клиен-тами (потребителями услуг), предупре-ждать возникновение конфликтов; Соответствие применять приемы делового общения и правила культуры поведе-ния; Соответствие проводить анализ конфлик-та, выбирать оптимальный способ его пре-дупреждения и разрешения Соответствие следовать этическим пра-вилам, нормам и принципам профессио-нальной деятельности; Соответствию использовать компьютер-ные программы для ведения делопроиз-	

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов. ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу	водства и выполнения регламентов организации работы бригады официантов/барменов Соответствие умению применять приемы делового и управленческого общения профессиональной деятельности, регулировать конфликтные ситуации в соответствии с законами РФ Соответствие умению проведения винных мероприятий с презентацией и декантацией вин; Соответствию пользоваться классическими и альтернативными способами приготовления напитков на основе эспresso; Соответствие умению оценивать качество эспresso и других напитков на его основе с учетом правил каппинга Соответствие умению использовать технику латте-арт при оформлении кофейных напитков; применять технику работы с молоком, сливками, шоколадом и других ингредиентов при приготовлении кофе; осуществлять подачу национальных блюд с учетом правил международной региональной кухни;
---	--

членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	-составлять и презентовать сырную тарелку с учетом компетенций "Ворл-дскилс"	
Условия выполнения заданий (если предусмотрено) Время выполнения задания мин./час. (если оно нормируется) <u>180 мин</u> Требования охраны труда: инструкции по технике безопасности на каждом рабочем месте, спец. одежда для студента проведение инструктажа до начала экзамена тепловое: плиты электрические, холодильные; холодильники производственные механическое: слайсеры, блендеры, аппарат шоковой заморозки, миксеры, кухонные комбайны, льдогенератор, барная стойка. инвентарь: ножи разделочные, кондитерские мешки, емкости, миски, цветные доски, столы производственные, приборы, посуда, скатерти, барные ложки, шейкеры, мадлеры, джиггеры, мерные стаканы.		

