



Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»

СОГЛАСОВАНО Центр-Маркет
Кафе на Шарьякском шоссе
(наименование предприятия/организации)
Белф / Беленчикова С. И.
«19» сентября 2016г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «ОГК»
И.Г. Золкина
«19» сентября 2016г.

ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ

Программа повышения квалификации по профессии рабочего

16675– Официант

Уровень квалификации – 4

г. Оренбург
2016 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Нормативно-правовые основы разработки программы

1.2. Срок освоения программы

1.3. Цель программы

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1. Область и объекты профессиональной деятельности

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

2.3. Виды профессиональной деятельности и компетенции

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

3.2. Содержание программы

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка достижений слушателей

7.2. Организация итоговой аттестации выпускников

7.3. Примерный перечень теоретических вопросов и практических заданий квалификационного экзамена.

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Нормативно-правовые основы разработки программы

Основная программа профессионального обучения повышения квалификации (далее – ОППО) государственного автономного профессионального образовательного учреждения «Оренбургский государственный колледж» (далее - ГАПОУ «ОГК») - комплекс нормативно-методической документации, регламентирующей содержание, организацию и оценку качества подготовки слушателей по профессии *16675 Официант*.

Нормативную правовую основу разработки ОППО составляют:

- Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 № 273-ФЗ;
- Единый тарифно-квалификационный справочник работ и профессий рабочих (ЕТКС), 2014, утвержденный Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30;

- профессиональный стандарт «Официант», утвержденный приказом Минтруда России от 1 декабря 2015 г. N 910н;

- приказ Министерства образования и науки РФ от 18.04.2013 г. N 292 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по основным программам профессионального обучения»;

- приказ Минобрнауки России от 02.07.2013 № 513 «Перечень профессий и рабочих должностей, служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение»;

- нормативно-методические документы Минобрнауки России и Минобрнауки Оренбургской области;

- Положение об организации учебного процесса по основным программам профессионального обучения в ГАПОУ «ОГК» ОГК-П-158-14 от 25.02.2014

- устав ГАПОУ «ОГК».

1.2. Цель программы повышения квалификации

Цель программы повышения квалификации по профессии 16675 Официанта является приобретение лицами различного возраста профессиональных компетенций, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями, профессиональными средствами, позволяющих выполнять виды профессиональной деятельности в соответствии с требованиями к 4 квалификационному разряду по профессии «Официант».

1.3 Срок освоения и объем программы

Срок освоения программы повышения квалификации – 1 месяц.

Общий объем программы (час.) – 60 аудиторных часов.

1.4. Требования к слушателям

Лица, поступающие на обучение, должны иметь аттестат о получении:

- среднего общего образования;
- основного общего образования, достигшие 18-ти летнего возраста;
- основного общего образования, не достигшие 18-ти летнего возраста при условии их обучения по основным общеобразовательным программам, предусматривающим получение среднего общего образования

- документ, подтверждающий квалификационный уровень по профессии «Официант».

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВЫПУСКНИКОВ И ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

2.1 Вид и объекты профессиональной деятельности

Вид профессиональной деятельности выпускника:

- подача блюд и напитков в организациях питания

Объекты профессиональной деятельности выпускника:

- обслуживание посетителей;
- оборудование и мебель обеденного (банкетного) зала;
- столовая посуда, приборы и белье;
- контрольно – кассовая машина.

2.2. Квалификационные характеристики профессиональной деятельности

Официант 4-го квалификационного разряда должен

знать:

- виды обслуживания посетителей и сервировок столов в ресторанах, кафе и барах второй и первой категорий с включением в меню заказных и фирменных блюд, напитков и кондитерских изделий;

- виды и правила сервировки столов и обслуживания торжеств, мероприятий по заказам организаций, отдельных лиц или групп;

- ассортимент, нормы выхода, подробную кулинарную характеристику, правила подачи и цены на реализуемые блюда, изделия и напитки;

- порядок оформления счетов и расчета по ним посетителей;

- правила эксплуатации контрольно-кассовых аппаратов.

уметь:

- обслуживать посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов: ресторанах, кафе, барах второй и первой категорий с приемом заказов от посетителей, оформлением и предъявлением им счетов.

- обслуживать торжества: свадеб, юбилейных дат, товарищеских встреч, семейных обедов, вечеров отдыха, тематических вечеров, балов, дегустаций блюд национальных кухонь и др.

- оказывать посетителям помощь в выборе блюд и напитков и подача их на столы или в номер.

- рассчитывать посетителей согласно счету.

2.3 Профессиональные компетенции

Выпускник программы должен обладать следующими компетенциями:

- обслуживание посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов;
- обслуживание торжества;
- помощь клиенту в выборе блюд и напитков, подача их различными методами;
- производство расчетов посетителей;

3. ДОКУМЕНТЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ СОДЕРЖАНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

3.1. Учебный план

УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации «Официант» 4 уровень квалификации

Срок обучения – 1 месяца

№ п/п	Элементы учеб. процесса, в т.ч. учебные дисциплины, профессиональные модули	Всего (час.)	Недели								Форма аттестации
			1		2		3		4		
			ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	ТО	ПО	
	1. Общепрофессиональный блок	4	3	1							
1.1	Санитария и гигиена в пищевом производстве	1	1								З
1.2	Товароведение продовольственных товаров	1	1								З
1.3	Экономические и правовые основы производственной деятельности	2	1	1							З
	2. Профессиональный блок	50									
2.1	Техника обслуживания посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов	16			6	10					ДЗ
2.2	Техника обслуживания торжества	12					6	6			ДЗ
2.3	Приготовление горячих и холодных напитков	12	4	8							ДЗ
2.4	Расчет посетителей	10					2	2	2	4	ДЗ
	Итоговая аттестация	6								6	квалификационный экзамен
	Итого:	60	16 час.		16 час.		16 час.		12 час.		

Условные обозначения:

ТО – теоретическое обучение

ПО – практическое обучение

З – зачет

ДЗ – дифференцированный зачет

Пояснения к учебному плану

1. Учебный план составлен на основании квалификационных требований к 4 разряду по профессии «Официант». Обучение заканчивается сдачей квалификационного экзамена.

2. Дисциплины и модули общепрофессионального и профессионального блоков являются обязательными для аттестации элементами программы, их освоение должно завершаться промежуточной аттестацией – зачетом или дифференцированным зачетом. Промежуточная аттестация в форме зачета и дифференцированного зачета проводится за счет часов, отведенных на освоение дисциплин и модулей.

3. Квалификационный экзамен состоит из испытаний следующих видов:

- теоретическое испытание в форме устного междисциплинарного экзамена;

- выполнение практической квалификационной работы на подтверждение 4 разряда

3.2. Содержание программы

1. ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

1.1. Санитария и гигиена в пищевом производстве

Основные сведения о гигиене и санитарии труда. Предупреждение производственного травматизма и оказание доврачебной помощи. Личная гигиена работника общественного питания. Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания. Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.

1.2. Товароведение продовольственных товаров

Качества пищевых продуктов и методы его определения. Стандартизация пищевых продуктов. Хранение пищевых продуктов. Консервирование пищевых продуктов. Естественная убыль пищевых продуктов. Классификация пищевых продуктов.

Характеристика, химический состав и требования к качеству овощей, плодовых, рыбы, мяса, птицы, молока, яиц и муки.

1.3. Экономические и правовые основы производственной деятельности

Правила оформления калькуляционных карт; правила оформления сырьевой ведомости или план-меню, накладной на выдачу сырья со склада; применение экономических и правовых знаний в конкретных производственных ситуациях

2. ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ БЛОК

2.1. Техника обслуживания посетителей в организациях питания со сложной сервировкой столов.

Теоретическое обучение: предварительная полная сервировка стола (закусочными, столовыми, рыбными, десертными приборами, пирожковой, подстановочной и закусочной тарелкой, а также от 3 до 6 видов стекла и индивидуальными салфетками сложной формы). Дополнительная сервировка в зависимости от заказа посетителей. Принятие заказа. Основной принцип взаимоотношений посетителей и обслуживающего персонала. Создание в ресторане обстановки радушия, гостеприимства и хорошего настроения посетителей. Профессиональные и личные качества официанта.

Проведение переговоров по выбору блюд. Правила подачи закусок, первых и вторых блюд, десертов, напитков. Технические приемы подачи блюд (французский, английский, европейский и русский метод) и напитков. Подача тарелок при обслуживании (два способа). Работа официанта с подносами.

Характеристика видов меню, правила расположения блюд, состав блюд, технология приготовления, вкусовые особенности. Характеристика карты вин, правила расположения напитков, страна изготовитель, состав, вкусовые особенности, подбор напитков к блюдам.

Практическое обучение:

Практическая работа по отработке навыков сложной сервировки стола.

Практическая работа по встрече посетителей, принятия заказа.

Практическая работа по отработке навыков подачи блюд и напитков одним из методов.

Практическая работа по отработке навыков рекомендации блюд и напитков.

2.2. Обслуживание торжества

Теоретическое обучение: общая характеристика приемов, банкетов и праздничных мероприятий. Принятие заказа на проведение банкета. Основные правила подготовки и обслуживания банкетов, праздничных мероприятий. Характеристика банкета за столом с полным, частичным

обслуживанием, фуршета, коктейля, шведский стол, кейтеринг. Правила организации. Сервировка стола. Ассортимент блюд и напитков в меню. Правила подачи блюд и обслуживания.

Практическое обучение:

Практическая работа по отработке навыков оформления документации, сервировки и обслуживания банкета.

Практическая работа по отработке навыков оформления документации, сервировки и обслуживания праздничных мероприятий.

2.3. Приготовление горячих и холодных напитков

Теоретическое обучение: классификация, ассортимент и технология приготовления горячих и холодных напитков. Требования к качеству, правила отпуска и подачи.

Практическое обучение:

Практическая работа по приготовлению чая, какао, кофе.

Практическая работа по приготовлению морса

Практическая работа по приготовлению молочных коктейлей

Практическая работа по приготовлению освежающих коктейлей

2.4. Расчет посетителей

Теоретическое обучение: расчет с потребителями (наличный, безналичный). Правила оформления и учета счетов. Работа на контрольно-кассовой машине (ККМ). Оформление реестра в конце рабочего дня на основании копий счетов (официантом). Правила расчета посетителей при организации в ресторане обслуживания вечеров отдыха, различных торжеств. Правила подачи счета и расчет с посетителями.

Практическое обучение:

Практическая работа по отработке навыков принятия заказа, оформление его ККМ, подача заказа, расчет посетителей.

4. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация ОППО обеспечивает:

- выполнение слушателями теоретических задания и практических работ;
- освоение слушателями профессиональных компетенций в условиях, соответствующей специфике осваиваемой профессиональной деятельности.

Реализация программы предполагает наличие лаборатории и кабинета по технологии приготовления пищи.

Оборудование лаборатории:

- сервировочные столы,
- учебные столы и стулья,
- контрольно-кассовая машина,
- серванты для посуды
- столовая посуда,
- приборы и белье,
- форменная санитарная одежда.

Технические средства обучения: компьютер, проектор и Интернет.

5. ТРЕБОВАНИЯ К КАДРОВОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Реализация профессионального модуля должно обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины

(модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

6.ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Основные источники:

1.Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – Ростов – на – Дону: Феникс, 2012.

Дополнительные источники:

1. Ахрапоткова Н.Б. Справочник официанта, бармена. – М.Академия, 2009
2. Барановский В.А. Кулькова Л.В. Официант-Бармен. - Ростов н/Д, 2013
3. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания. М., 2006
4. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Ресторанный бизнес в России – М.; ТрансЛит, 2007
5. Кулагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня – М.; Экономика, 2008
6. Литвинова Т.И. Трагические продукты на нашем столе. – М., Эксмо, 2007
7. Новоженев Ю.М. Зарубежная кухня. - М., 2008
8. Микитюк А.В. Азбука питания.- Ростов н/Д, 2008
9. Меджитова Э Русская кухня. – М.; ЭКСМО, 2003
10. Ресторанный сервис. Основы международной практики обслуживания для профессионалов и начинающих – М. : Изд –во Центрполиграф, 2002.
11. Торопов Н.Д. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/д . Феникс, 2010
12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М., 2008
13. Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса. – М. Дашков и К, 2012

Справочная литература: ГОСТ Р 53995-2010 « Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания», Национальный стандарт РФ «Услуги общественного питания. Общие требования» ГОСТ Р 50764-2009,Национальный стандарт РФ « Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» ГОСТ Р 53105-2008, СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для предприятий общественного питания. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Периодические издания

- // Питание и общество, 2011-2016;
- // Пищевая промышленность, 2011-2016;
- // «Ресторанный бизнес», 2011-2016.
- // Современный ресторан, 2011-2016;
- // Смак, 2011-2016;
- // Хлебосол, 2011-2016.

Интернет-источники:

- <http://supercook.ru/>
- <http://www.gastronom.ru/>
- <http://www.restoran.ru/>

7. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

7.1. Контроль и оценка достижений слушателей

Контроль и оценка достижений слушателей включает текущий контроль результатов образовательной деятельности, промежуточную и итоговую аттестацию по блокам дисциплин и модулей с целью проверки уровня знаний и умений, сформированности профессиональных компетенций.

Текущий контроль результатов подготовки осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий в целях получения информации:

- о выполнении требуемых действий в процессе учебной деятельности;
- о правильности выполнения требуемых действий;
- о соответствии формы действия данному этапу усвоения учебного материала.

Основными формами *промежуточной аттестации* являются:

- зачет по отдельной учебной дисциплине;
- дифференцированный зачет по профессиональному модулю.

При проведении зачета требуемый уровень подготовки слушателя фиксируется словом «зачтено». При проведении дифференцированного зачета и экзамена уровень подготовки слушателя оценивается в баллах: 5 (отлично), 4 (хорошо), 3 (удовлетворительно), 2 (неудовлетворительно).

Итоговая аттестация результатов подготовки выпускников осуществляется в форме квалификационного экзамена с участием представителя работодателя. Квалификационный экзамен организуется в свободный от занятий день.

7.2. Организация итоговой аттестации выпускников

Квалификационный экзамен проводится для определения соответствия полученных знаний, умений и навыков по программе повышения квалификации и установления на этой основе лицам, прошедшим профессиональное обучение, уровня квалификации по соответствующим профессии рабочих.. В экзаменационную комиссию входят: лицо ответственное за реализацию программы профессиональной подготовки, преподаватели и представитель от работодателя.

Квалификационный экзамен независимо от вида профессионального обучения 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.

Квалификационный экзамен оформляется протоколом с выставлением итоговых оценок: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно»

В случае успешного прохождения слушателем квалификационных испытаний ему по решению аттестационной комиссии присваивается соответствующая квалификация и принимается решение о выдаче ему свидетельства о профессии рабочего, должности служащего.

К итоговой аттестации допускаются лица, выполнившие требования, предусмотренные программой и успешно прошедшие все промежуточные аттестационные испытания, предусмотренные программой.

7.3. Примерный перечень теоретических вопросов, тестовых и практических заданий квалификационного экзамена

7.3.1. Перечень теоретических вопросов

1. Предварительная и дополнительная сервировка стола.

2. Подготовка бара к обслуживанию.
3. Основные виды меню.
4. Правила составления меню и его оформление.
5. Характеристика карты вин.
6. Характеристика крепких алкогольных напитков.
7. Характеристика слабоалкогольных напитков
8. Характеристика вин.
9. Характеристика посетителей.
10. Обязанности официанта при встрече гостей и принятия заказа.
11. Правила приема заказа у посетителей.
12. Правила работы с подносом.
13. Методы подачи блюд.
14. Правила расчета с посетителями.
15. Правила ведения переговоров при выборе блюд.
16. Рекомендация алкоголя к блюдам.
17. Характеристика процесса обслуживания посетителей.
18. Подача холодных блюд и закусок.
19. Подача горячих закусок.
20. Подача супов.
21. Подача вторых горячих блюд.
22. Подача сладких блюд и десертов.
23. Подача безалкогольных напитков.
24. Характеристика коктейлей, правила подачи и оформления.
25. Виды банкетов.
26. Банкет за столом с полным обслуживанием посетителей.
27. Банкет за столом с частичным обслуживанием посетителей.
28. Банкет фуршет.5. Банкет коктейль.
29. Банкет буфет.
30. Комбинированный банкет.
31. Шведский стол.
32. Банкет чай.
33. Варианты сервировки праздничного стола.
34. Товароведческая характеристика сырья
35. Оформление нормативной документации
36. Санитарно-гигиенические правила.
37. Техника безопасности в работе официанта.
38. Основы рационального питания.
39. Характеристика качественного обслуживания.
40. Работа на кассовом оборудовании для расчета посетителей.

7.3.2. Перечень тестовых заданий

Вариант № 1

Часть А

Время выполнения тестовых заданий 40 минут

С задания 1 по 20 из предложенных вариантов выбрать 1 или 2 верных ответа

1. Фужер для шампанского должен иметь определенную форму:

- а) для сохранения «игристости»; в) для сохранения вкуса;

- б) для меньшего количества пены; г) для удобства при разливе.
- 2. При подаче бульона используют:**
а) столовую тарелку размером 200 мм; б) столовую тарелку размером 240 мм;
в) бульонную чашку; г) бульонную кружку.
- 3. Менажница служит для подачи:**
а) первого блюда; в) холодных закусок;
б) основного блюда с гарниром; г) мясных нарезок.
- 4. При сервировке стола хлеб подают:**
а) на пирожковой тарелке; в) на столовой тарелке;
б) в хлебнице; г) все ответы верны.
- 5. Приборы, относящиеся к вспомогательным:**
а) закусочный нож и вилка; в) нож – пила, ложка для салата;
б) щипцы для сахара и льда; г) столовый нож и вилка.
- 6. Столовые приборы делят на:**
а) основные; в) групповые; б) вспомогательные; г) все ответы верны.
- 7. Предприятие, специализирующее в основном реализацию горячих напитков:**
а) кафе; б) закусочная; в) кафетерий; г) бар
- 8. Эстетика облика официанта складывается:**
а) одежды; в) манеры поведения; б) внешнего вида; г) все ответы верны.
- 9. Правила этике основываются:**
а) на принципах марали; в) на методах подачи;
б) на правилах обслуживания; г) нет верного ответа.
- 10. Помещения, предназначенные для приемки и хранения сырья:**
а) производственные; б) служебные; в) технические; г) складские
- 11. Укажите, что относится к производственным помещениям:**
а) заготовочные и доготовочные цеха; в) сервизная;
б) раздаточная; г) помещение заведующего производством.
- 12. Какие из перечислимых видов помещений имеются в предприятиях общественного питания:**
а) служебные; б) бытовые в) технические; г) все ответы верны.
- 13. Укажите функции предприятия:**
а) производство продукции; в) удовлетворение общественных потребностей;
б) возможность распоряжаться своей продукцией; г) все ответы верны.
- 14. Особенности работы предприятий общественного питания учитываются при:**
а) размещение предприятия; в) составление меню;
б) выбор типа предприятия; г) все ответы верны.
- 15. Как подразделяются предприятия по ассортименту продукции:**
а) узкоспециализированные; в) доготовочные;
б) заготовочные; г) специализированные.
- 16. Сколько типов предприятий предусмотрено:**
а) 3; б) 4; в) 5; г) 6.
- 17. Предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления:**
а) кафе; б) бар; в) столовая; г) ресторан
- 18. Помещение для хранения и выдачи официантам столовой посуды:**
а) раздаточная в) сервизная б) кладовая г) склад
- 19. Помещение, расположенное перед банкетным залом:**
а) вестибюль в) гардероб б) туалетная комната г) аванзал

20. Помещения для обслуживания посетителей:

а) обеденный зал; в) караоке зал; б) банкетный зал; г) все ответы верны.

Часть Б

С задания 21 по 24 установить соответствие, выбрать правильный ответ.

С задания 25 по 27 дополните определение.

21. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Наименование посуды	Используют
1. Пашотница	а) для подачи варенья, джема, меда
2. Розетка	б) подставка для яиц
3. тарелка глубокая	в) для подачи основных горячих блюд
4. тарелка столовая мелкая	г) для подачи супа

Ответ: А 1-б; 2-а; 3-г; 4-в Б 1-г, 2-в, 3-б, 4-а В 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б Г 1-б, 2-в, 3-а, 4-а

22. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Наименование посуды	Используют
1. Стопка	а) для пива, лимонада
2. Хайбол	б) крепкий алкоголь со льдом
3. Олдфешенед	в) для коктейлей со льдом
4. Коллинз	г) для крепких алкогольных напитков

Ответ: А 1-б; 2-а; 3-г; 4-в Б 1-г, 2-в, 3-б, 4-а В 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б Г 1-б, 2-в, 3-а, 4-а

23. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Наименование посуды	Используют
1. порционная сковорода	а) крышки-колпаки
2. клоши	б) приготовление и подача жареных блюд
3. ваза «плато»	в) емкость для масла
4. масленка	г) подача тортов

Ответ: А 1-б; 2-а; 3-г; 4-в Б 1-г, 2-в, 3-б, 4-а В 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б Г 1-б, 2-в, 3-а, 4-а

24. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Виды меню	Назначение
1. меню заказных блюд	а) активное участие заказчика
2. меню дежурных блюд	б) массовое обслуживание
3. меню скомплектованных обедов	в) со свободным выбором блюд
4. меню банкетов	г) меню дневных блюд

Ответ: А 1-б; 2-а; 3-г; 4-в Б 1-г, 2-в, 3-б, 4-а В 1-в; 2-г; 3 –б; 4- а Г 1-б, 2-в, 3-а, 4-а

25. Дополните определение:

Декантировка – это процесс отделения вина от _____ путем переливания в графин.

26. Дополните определение:

Меню – это ассортиментный перечень _____ предприятия питания.

27. Дополните определение:

Окончательный расчет – это печать, _____, производится на кассовой станции.

Часть В

С задания 28 по 30 произвести расчеты.

28. Определить необходимое количество официантов во время обслуживания банкета с частичным обслуживанием 54 приглашенных.

29. Рассчитать необходимое количество белого вина на банкет, если количество при-

глашенных 60 человек.

30. Рассчитать количество порций холодных закусок на банкет «Свадьба», если количество приглашенных 100 человек, а коэффициент соотношения закусок на одного гостя равен 1/2

Вариант №2

Часть А

Время выполнения тестовых заданий 45 минут

С задания 1 по 20 из предложенных вариантов выбрать 1 или 2 верных ответа.

1. В зависимости от степени мобильности предприятия могут быть:

- а) стационарными; в) общедоступными; б) передвижными г) закрытыми.

2. К нормативным технологическим документам относят:

- а) технико-технологические карты; б) технологические карты;
в) сборник рецептур блюд и кулинарных изделий г) все ответы верны.

3. Какой нормативный документ разрабатывается технологом предприятия:

- а) технико-технологические карты; б) технологические карты;
в) сборник рецептур блюд и кулинарных изделий г) калькуляционная карта.

4. Основное оборудование горячего цеха:

- а) тепловое; в) холодильное; б) механическое; г) все ответы верны.

5. Предприятие питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления:

- а) ресторан; в) закусочная; б) кафе; г) столовая.

6. К обслуживающему персоналу относятся:

- а) официанты; в) повар; б) бармен; г) зав. производством.

7. Производственный персонал отвечает:

- а) за обслуживание посетителей; б) за качество алкоголя;
в) за качество блюд; г) все ответы верны

8. Уборку обеденного зала осуществляют:

- а) до начала рабочего дня; в) вовремя рабочего дня;
б) в конце рабочего дня; г) все ответы верны.

9. Персонал предприятий питания работает:

- а) группами; в) бригадами; б) командами; г) звеньями.

10. Прохождение медицинского осмотра за год:

- а) 1; б) 2; в) 3; г) 4

11. В зависимости от времени функционирования предприятия делятся:

- а) постоянно действующие; в) временно действующие;
б) сезонные; г) все ответы верны.

12. Виды подачи блюд с предварительным порционирование:

- а) использование стационарного подсобного столика;
б) использование приставного столика;
в) использование передвижной сервировочной тележки;
г) все ответы верны.

13. К диджестивам относятся:

- а) коньяк; в) виски; б) ликер; г) бренди.

14. Предприятие с дневным рационом диетического питания:

- а) кафе; б) ресторан; в) столовая; г) буфет.

15. Рестораны по качеству предоставляемых услуг подразделяются на:

- а) классы; б) типы; в) категории; г) уровни.

16. К заготовочным предприятия относятся:

- а) фабрики; в) комбинаты; б) цеха; г) все ответы верны.

17. Критерии конкурентоспособности предприятия:

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

18. Декоративными скатертями можно считать:

- а) крышки; б) дорожки; в) юбки; г) все ответы верны.

19. Верхние скатерти должны иметь спуск по всем сторонам не менее:

- а) 20см; б) 25см; в) 30см; г) 35см.

20. Для полировки посуды и приборов используют:

- а) салфетку; б) ручник; в) полотенце; г) все ответы верны

Часть Б

С задания 21 по 25 установить соответствие, выбрать правильный ответ.

С задания 26 по 27 дополните определение.

21. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Способы подачи блюд	Используемый метод
1. порционная подача	а) русский метод
2. подача блюд «в стол»	б) европейский метод
3. подача блюд «в обнос»	в) английский метод
4. подача блюда с предварительным порционирование	г) французский метод

Ответ: А 1-г, 2-в, 3-б, 4-а Б 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б В 1-б, 2-в, 3-а, 4-а Г **1-б; 2-а; 3-г; 4-в**

22. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Алкогольный напиток	Метод получения
1. Ром	а) дистиллята виноградного вина или сброженных соков
2. Виски	б) путем перегонки столовых виноградных вин
3. Коньяк	в) выдерживание зернового спирта в дубовых бочках
4. Бренди	г) сбраживанием трасникового спирта

Ответ: **А 1-г, 2-в, 3-б, 4-а** Б 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б В 1-б, 2-в, 3-а, 4-а Г 1-б; 2-а; 3-г; 4-в

23. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Вид вина	Распространенные марки
1. Сортовые	а) Портвейн, Херес, Мадера
2. Крепленые	б) Шардонне, Каберне Совиньон
3. Десертные	в) Мартини, Чинзано
4. Ароматизированные	г) Кагор, Мускат, Шато Икем

Ответ: А 1-г, 2-в, 3-б, 4-а Б 1-г; 2-в; 3 –б; 4- б **В 1-б, 2-а, 3-г, 4-в** Г 1-б; 2-а; 3-г; 4-в

24. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Ликероводочное изделие	Характеристика
1. Настойки	а) вкусовые ароматические свойства и большое содержание сахара

2. Бальзамы	б) содержат большее количество сахара и меньше спирта
3. Наливки	в) выпускаются горькие и сладкие
4. Ликеры	г) крепкий напиток с содержанием 1% сахара

Ответ: А 1-г, 2-в, 3-б, 4-а Б 1-г; 2-в; 3 –б; 4- а В 1-б, 2-в, 3-г, 4-а Г 1-б; 2-а; 3-г; 4-в

25. Установите соответствие, выберите правильный ответ:

Стили залов	Характеристика
1. Неоклассицизм	а) изысканность, театрализация, комфорт
2. Рококо	б) стиль ретро
3. Модерн	в) деревенский стиль
4. Кантри	г) новые технико-конструктивные решения

Ответ: А 1-г, 2-в, 3-б, 4-а Б 1-г; 2-в; 3 –б; 4- а В 1-б, 2-в, 3-г, 4-а Г 1-б; 2-а; 3-г; 4-в

26. Дополните определение:

Игристые вина – это вина, в состав которых входит _____.

27. Дополните определение:

Производственные помещения – предназначены для обработки _____, доведения до готовности _____ и выпуска _____ продукции.

Часть В

С задания 28 по 30 произвести расчеты.

28. Определить необходимое количество официантов во время обслуживания банкета фуршета 100 приглашенных.

29. Рассчитать необходимое количество красного вина на банкет, если количество приглашенных 30 человек.

30. Рассчитать количество порций холодных закусок на банкет «День рождения», если количество приглашенных 50 человек, а коэффициент соотношения закусок на одного гостя равен 1/3

Ответы

Вариант №1

Часть А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
А,Б	В	Б	А,Б	Б,В	А,Б	В	Г	А,Б	Г	А	А,В	Г	А,Б	Б,В	А	Г	В	Г	Г

Часть Б

21-а, 22-б, 23-а, 24-в

25. Дополните определение:

Декантировка – это процесс отделения вина от осадка путем переливания в графин

26. Дополните определение:

Меню – это ассортиментный перечень закусок, блюд и напитков предприятия питания.

27. Дополните определение:

Окончательный расчет – это печать, фискального чека, производится на кассовой станции.

Часть В

28. 4-5., **29.** 19-20, **30.** 50

Вариант №2

Часть А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В,Г	Г	А	Г	Б	А,Б	В	А,Б	В	А	А,Б	Г	А,Б	В	А	Г	А,Б	Г	Б	Б,В

Часть Б

21-г, 22-а, 23-в, 24-а, 25-г

26. Дополните определение:

Игристые вина – это вина, в состав которых входит диоксид углерода.

27. Дополните определение:

Производственные помещения – предназначены для обработки сырья, доведения до готовности полуфабрикатов и выпуска готовой продукции.

Часть В

28. 5, 29. 12, 30. 16

За каждый верный ответ 1 балл

Критерии оценки: от 25 до 30 баллов – отлично

от 18 до 25 баллов – хорошо

от 10 до 18 баллов - удовлетворительно

7.3.3. Перечень квалификационных практических работ

Задание 1

1. Оформите нормативную документацию для обслуживания свадебного банкета на 60 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервисную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 2

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания банкета по случаю «Юбилея» на 40 человек: - заказ на проведение банкета, заявка в сервисную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 3

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания банкета по случаю дня рождения на 10 человек:- заказ на проведение банкета, заявка в сервисную к банкету, заявка на

производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 4

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания корпоративного мероприятия «Новый год» на 30 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 5

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания корпоративного мероприятия, посвященного «Международному женскому дню» на 20 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 6

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания корпоративного мероприятия, посвященного «Дню защитника отечества» на 25 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 7

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания корпоративного мероприятия, посвященного встрече выпускников на 15 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в коли-

честве 2 персон.

Задание 8

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания корпоративного мероприятия, посвященного юбилею организации на 55 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 9

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания банкета по случаю юбилея свадьбы на 35 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 10

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания встречи ветеранов «9 мая» на 30 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 11

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания участников конференции на 60 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 12

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания участников форума на 65 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите

те предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 13

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания участников совещания на 22 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 14

1 Оформите нормативную документацию для выездного обслуживания «1 мая» на 32 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Задание 15

1 Оформите нормативную документацию для обслуживания коллективного мероприятия, посвященного празднованию Рождества на 18 человек: заказ на проведение банкета, заявка в сервизную к банкету, заявка на производство к банкету, заявка в бельевую, заявка в буфет.

2. Подготовьте необходимое количество посуды, приборов, столового белья. Осуществите предварительную сервировку стола к обеду или ужину и в соответствии с правилами подайте блюда и напитки по заказанному меню.

3. Продемонстрируйте процесс обслуживания гостей во время обеда или ужина в количестве 2 персон.

Бланк оценивания квалификационного экзамена

КАРТА ФОРМАЛИЗОВАННОГО НАБЛЮДЕНИЯ

ФИО слушателя _____

Квалификация _____

Дата проведения « ____ » _____ 20 ____ г.

Билет № _____ **Продолжительность выполнения задания** _____ мин.

№ п/п	Наименование операций	Макс. кол-во баллов	Фактически набрано баллов	Замечания
1	Организация рабочего места, подготовка посуды, приборов и столового белья. Правильный подбор посуды, приборов	3		
2	Санитарное состояние посуды, приборов, белья	3		

3	Вид индивидуальной салфетки по сложности	3		
4	Подготовка официанта к работе. Внешний вид	3		
5	Предварительная сервировка стола к обеду или ужину. Правильное расположение приборов и посуды	3		
6	Встреча гостей и сопровождение их до столика в соответствии с правилами этикета	3		
7	Подача меню и карты вин в соответствии с правилами	3		
8	Рекомендация блюд с учетом технологии приготовления, вкусовых качеств и национальных кулинарных традиций	3		
9	Умения рекомендовать подходящий алкогольный напиток	3		
10	Принятия заказа, рекомендация аперитива	3		
11	Повтор заказа и его соответствие	3		
12	Оформление заказа на контрольно-кассовом оборудовании. Соответствие номера столика и количество гостей	3		
13	Правильное оформление заказа на кухню	3		
14	Правильное оформление заказа в бар	3		
15	Дополнительная сервировка стола в соответствии с заказом. Уборка лишней посуды и приборов	3		
16	Качество подачи аперитива	4		
17	Качество подачи холодных блюд и закусок	4		
18	Качество подачи горячей закуски	4		
19	Качество подачи первых горячих блюд	4		
20	Качество подачи вторых горячих блюд	4		
21	Качество подачи алкогольных напитков	4		
22	Качество подачи десерта	4		
23	Соблюдение техники безопасности при подаче блюд и напитков	4		
24	Соблюдение правил при сборе использованной посуды	4		
25	Расчет с посетителями, уборка рабочего места. Правильное оформление счета на к.к.с	4		
26	Подача счета гостям	3		
27	Уборка стола после ухода гостей	3		
28	Правильное оформление заказа на банкет или праздничное мероприятие	3		
29	Правильное оформление заявки в сервизную и бельевую	3		
30	Правильное оформление заявки на производство	3		
	ВСЕГО	100		

Рекомендован _____ разряд

Подпись члена квалификационной комиссии _____ / _____ /

Контрольная карта по оценке выполнения задания

Операционный контроль	Возможные ошибки (недочеты)	Снятые Баллы
Правильный подбор посуды, приборов	Количество столовой посуды и приборов не соответствует минимальной сервировки стола к обеду	2

	или ужину	
Санитарное состояние посуды, приборов, белья	Присутствие на посуде, приборах и белье пятна от остатков пищи или отпечатки пальцев	2
Вид индивидуальной салфетки по сложности	Отсутствие сложности при складывании индивидуальной салфетки	1
Внешний вид	Внешний вид и санитарное состояние не соответствует требованиям	1
Правильное расположение посуды	Не соблюдение следующих правил сервировки: пирожковая тарелка размещается 5-10 см от края стола с левой стороны, напротив каждого стула 2 см от края стола располагают мелкую столовую тарелку, фужер для воды располагается в центре за основной тарелкой или у острия столового ножа, рюмки располагают справа от фужера, если более трех рюмок от их располагают во втором ряду	1
Порядок расположения приборов	Не соблюдение следующих правил сервировки: на самом дальнем расстоянии от тарелки кладут те из них, которыми пользуются вначале, а непосредственно у тарелки приборы которыми заканчивают еду, десертные приборы располагают за столовой тарелкой, расстояние между приборами 0,5 см, от края стола 2 см. Вилки кладут слева зубцами вверх, ножи лезвием к тарелке справа, приборы для специй и салфетница располагаются по центру стола	1
Встреча гостей и сопровождение их до столика в соответствии с правилами этикета	Равнодушное приветствие, отсутствие внимания, предложение самостоятельного поиска свободного столика	1
Подача меню и карты вин в соответствии с правилами	Подача меню и карты вин с опозданием, не стой стороны (справа), в закрытом виде, не предоставлено гостям время для выбора блюд и напитков.	1
Рекомендация блюд с учетом технологии приготовления и вкусовых качеств	Отсутствие советов и рекомендаций в выбари блюд, гости самостоятельно разбираются с длинным перечнем блюд, особое пожелание гостей игнорируется.	1
Умения рекомендовать подходящий алкогольный напиток	Отсутствие рекомендаций по напиткам к выбранным блюдам, особые пожелания гостей, касающиеся порядка и температуры подачи заказанных напитков.	1
Принятия заказа, рекомендация аперитива	Неверная последовательность в принятии заказа, не уточнено время подачи блюд, отсутствие рекомендаций аперитива	1
Повтор заказа и его соответствие	Отсутствие повтора заказа или его не соответствие	1
Соответствие номера столика и количество гостей	Неверный номер столика или количество гостей	1
Правильное оформление заказа на кухню	Неверное оформление заказанных блюд (наименование, количество порций)	2
Правильное оформление заказа в бар	Неверное оформление заказанных напитков (наименование, выход)	2
Уборка лишней посуды и приборов	Лишняя посуда и приборы не были убраны после принятия заказа	1
Дополнение сервировки стола в соответствии с заказом	После принятия заказа отсутствовала дополнительная сервировка стола в соответствии заказанными блюдами и напитками	1

Подача аперитива	Аперитив подан слишком поздно или не был предложен официантом	2
Подача холодных блюд и закусок	Нарушена очередность подачи блюд и правила обслуживания, для подачи блюд подобрана неподходящая посуда, не вовремя подан хлеб, официант забывает пожелать гостям приятного аппетита, тарелки после каждого блюда убираются не одновременно, не соблюдено время подачи блюд	2
Подача горячей закуски		2
Подача первых горячих блюд		2
Подача вторых горячих блюд		2
Подача алкогольных напитков	При заказе гостем бутылки вина официант не показал бутылку с вином, бокал или рюмка не соответствует подачи алкогольному напитку, наполняемость бокала противоречит правилам обслуживания	2
Подача десерта	Перед подачей десерта стол не был убран, десерт подали слишком поздно или рана, подобрана не подходящая посуда	2
Соблюдение техники безопасности при подаче блюд и напитков	Правильно переносить поднос на ладони руки на уровне локтя, ставить на поднос блюда только в один ряд, использовать тарелку или поднос для переноса приборов, не использовать посуду с трещинами, подавать блюда и напитки соответствующей стороны.	2
Соблюдение правил при сборе использованной посуды	Посуда убирают после того как гость закончил трапезу, сигналом может служить жест «приборы кладут в сервировочную тарелку параллельно друг - другу или крест накрест». Посуду следует убирать быстро и бесшумно в следующем порядке тарелки, приборы и отдельно стекло.	2
Правильное оформление счета на к.к.с	В счете заказанные блюда не скомплектованы, как заказ на кухню, а напитки в бар, цены не соответствуют меню и карте вин	2
Подача счета гостям	Подача счета осуществлена не по просьбе гостя, не с той стороны, без использования «счетницы», официант не дает гостю время для подготовки требуемой суммы, не была подана сдача.	1
Уборка стола после ухода гостей	Официант забывает попрощаться с гостями, скатерть не была заменена.	1
Правильное оформление заказа на банкет	Бланк заказа заполнен неверно или с ошибками, порядок составления меню не соответствует правилам, неверно определено количество блюд и напитков	1
Правильное оформление заявки в сервисную	Заявка оформлена, неверна или с ошибками, неверно рассчитано количество посуды.	1
Правильное оформление заявки на производство	Заявка оформлена, неверна или с ошибками, количество блюд не соответствует заказу.	1

Критерии оценки:

% выполнения	Оценка
от 100 до 85	Отлично
от 84 до 75	Хорошо
от 74 до 65	удовлетворительно
от 64 и менее	неудовлетворительно