

Министерство образования и науки РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО

Представитель работодателя  
Исполнительный директор  
Сибирской ассоциации гостеприимства

 И.В. Максимова

«18» октября 2017 г.

## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **Учебной практики**

43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»  
Специальность

Красноярск  
2017

Учебная практика: фонд оценочных средств

Разработан в соответствии с ПВД ФОС-2017 Университета, ФГОС СПО и учебным планом специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»

Разработчики  Н.С. Зайцева  
 Н.В. Тарима

## СОДЕРЖАНИЕ

	Стр
1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	4
2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	13
2.1 Учебная практика	13
2.3 Квалификационный экзамен	14

## 1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Курс	Семестр	Код и содержание компетенции	Результаты обучения (компоненты компетенции)	Оценочные средства
2	3	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<i>Знать:</i>	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике  Билеты зачета
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии;</li> <li>- основные этапы становления субъекта труда и формирования профессионала;</li> <li>- требования, предъявляемые к знаниям, умениям, навыкам работника сферы услуг;</li> <li>- черты личности и психофизиологические требования, необходимые для работника сферы услуг;</li> <li>- роли, функции и задачи менеджера в современной организации;</li> </ul>	
			<i>Уметь:</i>	
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять профиограммы менеджера, бармена, официанта;</li> <li>- обосновать выбор профессии;</li> </ul>	Билеты квалификационного экзамена	
<i>Владеть:</i>	Билеты зачета			
		ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<i>Знать:</i>	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике
			<i>Уметь:</i>	Билеты зачета
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к обслуживающему персоналу, особенности обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями.</li> </ul>	
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- видеть перспективу своего личностного развития;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече</li> </ul>	

		и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;	Билеты квалификационного экзамена
		<i>Владеть:</i> - методами и приёмами эффективной организации производства и деятельности персонала;	
	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<i>Знать:</i> - знать стратегии поведения в конфликтной ситуации; - пути предотвращения, урегулирования и разрешения конфликтов; - особенности протекания конфликтов в сфере услуг;	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике
		<i>Уметь:</i> - соблюдать культуру общения; - оказывать воздействие на партнеров по общению; - регулировать конфликтные ситуации в организации; - эффективно использовать стратегии поведения в конфликтных ситуациях и способы разрешения конфликтов; - выявлять социально-психологические проблемы и находить пути их решения; - работать с конфликтным клиентом;	Билеты зачета  Билеты квалификационного экзамена
		<i>Владеть:</i> - простейшими приемами регуляции поведения в процессе межличностного общения; - основами моделирования ситуаций, а также разработки и принятия решений; - методикой снятия напряженности; - навыками по разрешению, преодолению и предупреждению конфликтов в профессиональной деятельности.	
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации,	<i>Знать:</i> - состав источников информации, необходимых для	Наблюдение и экспертная оценка организации

	необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	решения профессиональных задач; - приёмы поиска информации в профессиональной деятельности.	рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике  Билеты зачета  Билеты квалификационного экзамена
		<i>Уметь:</i> - использовать различные источники, включая электронные и Интернет – ресурсы; - обосновывать выбор и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленных задач; - получать и эффективно использовать необходимую информацию.	
		<i>Владеть:</i> - навыками эффективного поиска необходимой информации для решения профессиональных задач; - навыками использования информации в области профессиональной деятельности.	
	ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> - программы, необходимые для профессиональной деятельности.	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике  Билеты зачета  Билеты квалификационного экзамена
		<i>Уметь:</i> - результативно использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; - оформлять результаты самостоятельной работы с использованием информационно-коммуникационных технологий.	
		<i>Владеть:</i> - навыками освоения программ, необходимых для профессиональной деятельности.	

		<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- суть групповых психических процессов, состояний и свойств;</li> <li>- осознавать себя и свое место в современном обществе;</li> <li>- психические феномены, которые формируются на основе непосредственных контактов между людьми в группе;</li> <li>- этапы развития малой группы и их особенности;</li> <li>- общие ценности и возможности группы в удовлетворении потребностей ее членов;</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p> <p>Билеты зачета</p> <p>Билеты квалификационного экзамена</p>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать необходимость ориентироваться не только на результат, но и на людей, обеспечивающий этот результат;</li> <li>- применять понятийно-категориальный аппарат для анализа социальных явлений;</li> <li>- соблюдать особенности формально – ролевого общения.</li> <li>- Правильно выбирать средства общения</li> </ul>	
			<p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- приемами позитивного взаимодействия и сотрудничества с коллегами, клиентами;</li> <li>- применения эффективных систем мотивации персонала организации;</li> <li>- навыками преодоления коммуникативных барьеров;</li> <li>- правилами общения с потребителем, способами преодоления претензий потребителей;</li> <li>- техникой эффективного слушания собеседника;</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка организации</p>

		<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность социального регулирования, организации и самоорганизации социума, понятия «лидерство», «руководство», «управление»;</li> <li>- методы и стили руководства;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять социально-психологическое регулирование в трудовых коллективах;</li> <li>- управлять малой группой и обеспечивать эффективность ее деятельности;</li> <li>- определять достоинства и недостатки различных стилей руководства;</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методами изучения структуры трудового коллектива и психологического климата;</li> <li>- стратегией и тактикой аргументирования при проведении деловых переговоров, собраний коллектива;</li> </ul>	<p>рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p> <p>Билеты зачета</p> <p>Билеты квалификационного экзамена</p>
		<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, средства, методы и формы обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</li> <li>- этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>-</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- составлять программы тематических видов обслуживания; использовать информационные источники для повышения качества обслуживания</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <p>навыками подбора информации для внедрения новых</p>	<p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p> <p>Билеты зачета</p> <p>Билеты квалификационного экзамена</p>

		технологий оформления предприятий общественного питания и создания компонентов фирменного стиля	
	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	<i>Знать:</i> - нормативно-технологическую документацию по общественному питанию	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места
		<i>Уметь:</i> - пользоваться справочной документацией в сфере общественного питания	Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике
		<i>Владеть:</i> - навыками обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - навыками применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;	Билеты зачета  Билеты квалификационного экзамена
	ОК 10. Соблюдать действующее законодательство и обязательные требования нормативно-правовых документов, а также требования стандартов и иных нормативных документов.	<i>Знать:</i> - действующие законы и нормативно-правовые документы, стандарты и иные нормативные документы, необходимые для работы в организациях общественного питания	Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места  Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике
		<i>Уметь:</i> - соблюдать санитарно-эпидемиологические нормы и правила, нормы вложения сырья, требования техники безопасности при работе с технологическим оборудованием, нормы пожарной безопасности при выполнении лабораторных работ, практических занятий, работ на практике.	Билеты зачета  Билеты квалификационного экзамена
	ПК 2.1. Организовывать и контролировать подготовку	<i>Знать</i> - цели, задачи, средства, методы и формы	Наблюдение и экспертная оценка организации

		<p>организаций общественного питания к приему потребителей.</p>	<p>обслуживания; классификацию услуг общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- этапы процесса обслуживания;</li> <li>- особенности подготовки и обслуживания в организациях общественного питания разных типов и классов;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- характеристику методов и форм обслуживания потребителей в зале обслуживания, методы и приемы подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемы сбора использованной посуды и приборов, требования к проведению расчета с посетителями;</li> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания;</li> </ul>	<p>рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p> <p>Билеты зачета</p> <p>Билеты квалификационного экзамена</p>
			<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс подготовки к обслуживанию;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья и рассчитывать их необходимое количество в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- организовывать, осуществлять и контролировать процесс обслуживания с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков, техники подачи продукции из сервис-бара, приемов сбора использованной посуды и приборов;</li> <li>- осуществлять расчет с посетителями;</li> <li>- составлять и оформлять меню, карты вин и коктейлей, осуществлять консультирование потребителей;</li> </ul>	

			<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организации и проверки подготовки зала обслуживания к приему гостей;</li> <li>- грамотного и быстрого обслуживания клиентов;</li> </ul>	
	ПК 2.2. Управлять работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- цели, задачи, категории, функции, виды и психологию менеджмента, принципы и стили управления коллективом, процесс принятия и реализации управленческих решений, методы оптимизации, основы организации работы коллектива;</li> </ul>		<p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принимать рациональные управленческие решения;</li> <li>- применять приемы делового и управленческого общения в профессиональной деятельности;</li> <li>- планировать и организовывать работу подразделения;</li> <li>- формировать организационные структуры управления;</li> <li>- учитывать особенности менеджмента в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>Билеты зачета</p> <p>Билеты квалификационного экзамена</p>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- управления работой официантов, барменов, сомелье и других работников по обслуживанию потребителей;</li> <li>- анализа производственной ситуации и определения наиболее приемлемых для нее управленческих решений;</li> </ul>		
	ПК 2.3. Определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- специальные виды услуг и формы обслуживания, специальное оборудование для обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания.</li> </ul>		<p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять численность работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями;</li> </ul>	<p>Билеты зачета</p>	

		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения потребностей в трудовых ресурсах, необходимых для обслуживания;</li> <li>- расчета необходимого количества оборудования и персонала;</li> <li>- применения специальных методов и форм обслуживания клиентов;</li> <li>- точного распределения численности работников в соответствии с заказом;</li> </ul>	Билеты квалификационного экзамена
	ПК 2.4. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в организациях общественного питания.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания: ресурсы (меню, карты вин и коктейлей, рекламные носители), их выбор, оформление и использование;</li> <li>-</li> </ul>	
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать, оформлять и использовать информационные ресурсы, необходимые для обеспечения процесса обслуживания в организациях общественного питания;</li> <li>-</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбора, оформления и использования информационных ресурсов (меню, карты вин и коктейлей) в процессе обслуживания;</li> <li>-</li> </ul>	
	ПК 2.5. Анализировать эффективность обслуживания потребителей.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение;</li> <li>- критерии и показатели качества обслуживания</li> <li>-</li> </ul>	

		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять и анализировать показатели эффективности обслуживания (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость);</li> <li>-</li> </ul>	
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотного составления психологического портрета обслуживающего персонала с учетом предъявляемых современных требований в сфере услуг;</li> </ul>	
	ПК 2.6. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- критерии и показатели качества обслуживания; показатели эффективности обслуживания потребителей (прибыль, рентабельность, повторную посещаемость) и их определение.</li> </ul>	<p>Наблюдение и экспертная оценка организации рабочего места</p> <p>Наблюдение и экспертная оценка прохождения и отчетов по практике</p>
		<p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать и определять показатели качества обслуживания, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания;</li> <li>- выполнять рекомендации по повышению культуры обслуживания;</li> </ul>	<p>Билеты зачета</p>
		<p><i>Иметь практический опыт:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценки качества обслуживания и подготовки предложений по его повышению;</li> <li>- разработки рекомендаций по повышению качества обслуживания.</li> </ul>	<p>Билеты квалификационного экзамена</p>

## 2 ФОРМЫ, МЕТОДЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1 Учебная практика

Предметом оценки по учебной практике обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: ежедневного наблюдения, экспертной оценки процесса подготовки рабочего места, встречи гостя, составления диалога с гостем, процесса подачи заказанных блюд и напитков, выполнения расчетных операций с гостем и порядка прощания с гостем и результата обслуживания потребителей. Также экспертная оценка оценивает участие в процессе управления организацией обслуживания потребителей.

Предметом оценки является также сформированность профессиональных и общих компетенций, их оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов: наблюдение, экспертная оценка процесса организации обслуживания потребителей и результата управления процессом обслуживания потребителей.

*Перечень вопросов к зачету:*

1. Основные способы подачи блюд.
  2. Виды меню.
  3. Подготовка к обслуживанию посетителей.
  4. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в ПОП различных типов и классов.
  5. Правила подачи сладких блюд и фруктов.
  6. Характеристика и назначение столовой посуды: фарфоровая, металлическая, стеклянная или хрустальная, деревянная, пластмассовая.
  7. Встреча посетителей и прием заказа.
  8. Сервировка стола: виды, характеристика, последовательность.
  9. Виды и характеристика столового белья.
  10. Оборудования торгового и банкетного залов.
  11. Назначение и принципы составления меню.
  12. Правила подачи супов.
  13. Правила подачи горячих закусок.
  14. Правила подачи холодных и горячих напитков.
  15. Требования к мебели, интерьеру, освещению на ПОП.
  16. Столовые приборы: виды, характеристика, назначение.
  17. Организация обслуживания проживающих в гостиницах.
  18. Последовательность подачи блюд и напитков буфетной продукции.
- Порядок получения продукции с производства.
19. Характеристика современных услуг и прогрессивных форм обслуживания.
  20. Правила подачи холодных блюд и закусок.

21. Организация питания и обслуживания участников конференций, семинаров и т.п.
22. Характеристика методов обслуживания
23. Характеристика торговых помещений.
24. Обслуживание тематических мероприятий.
25. Расчет с посетителями. Правила оформления счетов, реестров. Уборка использованной посуды.

## ***2.2 Квалификационный экзамен***

Экзамен (квалификационный) по профессиональному модулю проводится по завершению учебной и производственной (по профилю специальности) практик.

Условием допуска к экзамену квалификационному является успешное освоение обучающимися всех элементов программы учебной и производственной практики.

Экзамен (квалификационный) проводится как процедура внешнего оценивания результатов освоения обучающимися профессионального модуля с участием представителей работодателя. Экзамен (квалификационный) выявляет готовность обучающегося к выполнению определенного вида профессиональной деятельности и сформированность у него профессиональных компетенций, указанных в разделе «Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы» ФГОС СПО.

Задания экзамена (квалификационного) рассчитаны на комплексную проверку профессиональных и общих компетенций.

Задания экзамена (квалификационного) носят компетентностно-ориентированный, комплексный характер, т. к. компетенция проявляется в готовности применять знания, умения и навыки в ситуациях, нетождественных тем, в которых они формировались. Это означает направленность заданий на решение не учебных, а профессиональных задач. Содержание заданий максимально приближено к ситуациям профессиональной деятельности.

Профессиональный модуль считается освоенным, если обучающийся на экзамене (квалификационном) выполнил все предусмотренные задания на положительную отметку.

*Критерии оценивания знаний студентов на экзамене (квалификационном)*

Проверка качества подготовки студентов на экзаменах заканчивается выставлением отметок по принятой пятибалльной шкале («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»).

Критерии оценки знаний должны устанавливаться в соответствии с требованиями к профессиональной подготовке, исходя из действующих учебных планов и программ, с учётом характера конкретной дисциплины, а также будущей практической деятельности выпускника.

В качестве исходных рекомендуется общие критерии оценок:

*«Отлично»* - студент владеет знаниями предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину; самостоятельно, в логической последовательности и исчерпывающе отвечает на все вопросы билета, подчеркивая при этом самое существенное, умеет анализировать, сравнивать, классифицировать, обобщать, конкретизировать и систематизировать изученный материал, выделять в нем главное; устанавливать причинно-следственные связи; четко формирует ответы, решает ситуационные задачи, связанные с профессиональной деятельностью в области организации обслуживания в общественном питании.

*«Хорошо»* - студент владеет знаниями дисциплины почти в полном объеме программы (имеются пробелы знаний только в некоторых, особенно сложных разделах); самостоятельно и отчасти при наводящих вопросах дает полноценные ответы на вопросы билета; не всегда выделяет наиболее существенное, не допускает вместе с тем серьезных ошибок в ответах; умеет решать ситуационные задачи по профессиональной тематике.

*«Удовлетворительно»* - студент владеет основным объемом знаний по дисциплине; проявляет затруднения в самостоятельных ответах, оперирует неточными формулировками; в процессе ответов допускаются ошибки по существу вопросов. Студент демонстрирует поверхностный уровень умений и навыков в области решения профессиональных задач.

*«Неудовлетворительно»* - студент не освоил обязательного минимума знаний предмета, не способен ответить на вопросы билета при дополнительных наводящих вопросах экзаменатора.

Для проведения квалификационного экзамена подготовлен комплект оценочных средств в виде экзаменационных билетов. Всего в комплект входит 20 билетов, каждый из которых включает 4 вопроса, содержащих задания на знание теоретического материала и умение решать типовые производственные задачи. Экзамен проводится в учебной аудитории.

*Демонстрационный вариант экзаменационного билета для сдачи  
квалификационного экзамена*

УТВЕРЖДАЮ  
Председатель Эк \_\_\_\_\_

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ЭКЗАМЕН КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

Министерство образования и науки РФ ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»	Профессиональный модуль  специальность  институт	ПМ.05 Выполнение работ по профессиям рабочего (официант, бармен) 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ТЭИ ОСПО курс 2
--	--	---

1. Технология приготовления и рецептуры коротких и средних алкогольных коктейлей. Отличительные особенности приготовления джулепов.
2. Столовая посуда и приборы. Классификация, требования к посуде.
3. Виды и характеристика банкетов с рассадкой за столом.
4. Выполните сервировку чайного стола.

Составитель: \_\_\_\_\_ Н.С. Зайцева

Одобрено на заседании ОСПО  
Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

Специалист по УМР \_\_\_\_\_ Н.В. Тарима