Кировское областное государственное профессиональное

образовательное автономное учреждение

 «Нолинский политехнический техникум»

Рассмотрено: Утверждено:

на заседании МК Зам.директора по УР

Протокол № от « \_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Е.В.Белых

Председатель МК «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.Б.Бушуева

**Комплект контрольно-оценочных материалов по дисциплине**

**ОП.04 Организация обслуживания**

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2022 г.

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и рачей программой учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Организация-разработчик: КОГПОАУ НПТ

Автор: БушуеваЛ.Б. преподаватель КОГПОАУ НПТ

**Общие положения**

Комплект контрольно-оценочных средств (КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Результатом освоения учебной дисциплины ОП.04 организация обслуживания являются умения и знания.

Формой аттестации по УД экзамен

**1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

**1.1** В результате контроля и оценки по УД осуществляется проверка следующих умений и знаний:

 **уметь:**

**У1** выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;

**У2** встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;

**У3** приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

**У4** рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;

**У5** подачи блюд и напитков разными способами;

**У6** расчета с потребителями;

**У7**  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

**У8** выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания

**У9** подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;

**У 10** складывать салфетки разными способами;

**У 11** соблюдать личную гигиену

**У12** подготавливать посуду, приборы, стекло

**У13** осуществлять прием заказа на блюда и напитки

**У14** подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;

**У15** оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;

**У16** подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;

**У17** соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;

**У18** соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;

**У19** разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;

**У20** заменять использованную посуду и приборы;

**У21** составлять и оформлять меню,

**У22** обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

**У23** обслуживать иностранных туристов

**У24** эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания

**У25** осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

**У26** предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

**У27** соблюдать правила ресторанного этикета;

**У28** производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

**У 29** изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

**знать:**

**формирование общих и профессиональных компетенций:**

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения** **(освоенные умения, усвоенные знания)**  | ***Методы оценки*** |
| 1  | 2  |
| **Умения:**  |
| **У1** выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; | - комплексное практическое задание, включающее в себя различные ситуационные задачи:  |
| **У2** встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; |
| **У3** приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; |
| **У4** рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; |
| **У5** подачи блюд и напитков разными способами; |
| **У6** расчета с потребителями; |
| **У7**  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; |
| **У8** выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания |
| **У9** подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; |
| **У 10** складывать салфетки разными способами; |
| **У 11** соблюдать личную гигиену |
| **У12** подготавливать посуду, приборы, стекло |
| **У13** осуществлять прием заказа на блюда и напитки |
| **У14** подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; |
| **У15** оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; |
| **У16** подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; |
| **У17** соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; |
| **У18** соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; |
| **У19** разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; |
| **У20** заменять использованную посуду и приборы; |
| **У21** составлять и оформлять меню, |
| **У22** обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы |
| **У23** обслуживать иностранных туристов |
| **У24** эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания |
| **У25** осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; |
| **У26** предоставлять счет и производить расчет с потребителями; |
| **У27** соблюдать правила ресторанного этикета; |
| **У28** производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; |
| **У 29** изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли. |  |
| **Знания: экзамен** |
| **З1** виды, типы и классы организаций общественного питания;;  | - экзаменационные вопросы- практическое задание |
| **З2** рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; |
| **З3** подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; |
| **З4** правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; |
| **З5** приемы складывания салфеток |
| **З6** правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию |
| **З7** ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла |
| **З8** сервировку столов, современные направления сервировки |  |
| **З9** обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов |
| **З10** использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; |
| **З11** приветствие и размещение гостей за столом; |
| **З12** правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; |
| **З13** правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; |
| **З14** способы подачи блюд; |
| **З15** очередность и технику подачи блюд и напитков; |
| **З16** кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; |
| **З17** правила сочетаемости напитков и блюд; |
| **З18**  требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; |
| **З19** способы замены использованной посуды и приборов; |
| **З20** правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; |
| **З21** информационное обеспечение услуг общественного питания; |
| **З22** правила составления и оформления меню, |
| **З23** обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Личностные результаты** **реализации программы воспитания** *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** | **Формы и методы контроля и оценки** |
| **Личностные результаты****реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** |
| Демонстрирующий готовность и способность вести диалог с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности | **ЛР 13** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности | **ЛР 14** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |
| Принимающий основы экологической культуры, соответствующей современному уровню экологического мышления, применяющий опыт экологически ориентированной рефлексивно-оценочной и практической деятельности в жизненных ситуациях и профессиональной деятельности | **ЛР 16** | Определение уровня воспитанности в результате наблюдения |

**Материалы для промежуточной аттестации по дисциплине:**

* 1. Экзамен  проводится по окончании изучения дисциплины.
	2. Контрольно – оценочные средства по дисциплине:
	3. **ОП.04 Организация обслуживания** представлены в виде: вопросов.
1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Характеристика предприятия «Столовая». Классификация. Виды.
3. Характеристика предприятия «Закусочная».
4. Характеристика предприятия «Ресторан». Виды. Классификация.
5. Характеристика предприятия «Кафе». Виды.
6. Характеристика предприятия «Кофейня».
7. Характеристика предприятия «Бар». Виды. Классификация.
8. Перечислить основные виды обслуживания.
9. Перечислить методы обслуживания на ПОП.
10. Формы обслуживания. Характеристика форм обслуживания на предприятиях общественного питания. Примеры.
11. Назовите торговые и производственные помещения. Характеристика помещений. Назначение.
12. К каким помещениям относят «сервизную» и «моечную». Дайте характеристику.
13. Опишите оборудование торговых залов на предприятиях питания.
14. Классификация столовой посуды. Характеристика посуды.
15. Столовые приборы. Перечислите основные и вспомогательные приборы.
16. Столовое белье. Виды. Характеристика. Назначение. Размеры.
17. Меню. Факторы, учитываемые при составлении меню.
18. Порядок расположения разделов в меню.
19. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
20. Перечислите основные виды меню.
21. Рекламные средства на предприятиях общественного питания.
22. Перечислите этапы подготовки зала к обслуживанию.
23. Предварительная сервировка стола. Соблюдение правил при сервировке столов. Предварительная сервировка: завтрак, обед, ужин.
24. Основные элементы обслуживания.
25. Основные способы подачи блюд и закусок.
26. Дипломатические приемы. Виды. Характеристика приемов.
27. Виды банкетов. Полное и частичное обслуживание официантами.
28. Характеристика «Банкет-фуршет». Оборудование. Столовое белье. Примерное меню. Преимущества банкета.
29. Дайте характеристику «Банкет Свадьба». Расстановка мебели. Сервировка. Особенности обслуживания.
30. Карта вин. Роль сомелье в работе ресторане.
31. Стеклянная и хрустальная посуда. Виды. Характеристика стекла.
32. Какие факторы учитываются при определении типа предприятия.
33. Охарактеризуйте предприятия быстрого обслуживания. Классификация. Виды.
34. Перечислите виды услуг общественного питания. Дайте краткую характеристику услуг.
35. Дайте определения следующим терминам: «Услуга общественного питания»,

«Безопасность услуги».

1. Меню комплексных обедов. Меню дневного рациона.
2. Меню диетического питания. Меню детского питания.
3. Прогрессивные технологии обслуживания.
4. Фарфоровая, фаянсовая и керамическая посуда. Виды. Характеристики.
5. Организация социального питания.
6. Дайте определение следующим терминам: «Процесс обслуживания», «Условия обслуживания».
7. Перечислите общие требования к услугам общественного питания. Дайте краткую характеристику требованиям.
8. Перечислите основные требования к метрдотелю (администратору) зала.
9. Основные требования к официанту.
10. Бариста. Обязанности. Квалификация. Особенности работы бариста.
11. Правила составления барной карты. Обязанности бармена. Оборудование барной стойки.
12. Основные требования к сомелье. Правила хранение вин в ресторане.
13. Профессиональная этика обслуживающего персонала.
14. Правила подачи вторых горячих блюд.
15. Использование инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания.

**Практические задания**

1.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Холодная закуска из птицы (подача «в стол»),

Суп (подача в глубокой столовой тарелке),

Горячее мясное блюдо, фруктовый десерт (подача в мелкой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе.

2.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для завтрака.

**Меню завтрака:**

Мюсли с молоком (подача в глубокой десертной тарелке),

Сосиски с гарниром (подача в закусочной тарелке),

Творожный десерт (подача в креманке),

Апельсиновый сок, хлеб, масло, кофе, сахар, сливки.

3.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для завтрака.

**Меню завтрака:**

Горячее блюдо - каша (подача в глубокой десертной тарелке),

Горячее блюдо из яиц - омлет,

Кофе, сахар, молоко, вода минеральная,

Тосты, масло, джем.

 4.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для завтрака.

**Меню завтрака:**

Холодная закуска из мяса – ветчина (подача «в стол»),

Десерт – фрукты в йогурте (подача в глубокой десертной тарелке),

Чай, сахар, мармелад,

Фруктовый сок, масло, хлеб, булочки.

5.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Холодная закуска из рыбы (подача «в стол»),

Суп (подача в глубокой столовой тарелке),

Горячее мясное блюдо, десерт (подача в мелкой десертной тарелке),

Вода минеральная, хлеб, масло, кофе.

6.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Холодная закуска из мяса (подача в обнос),

 Суп (подача в бульонной чашке), горячее рыбное блюдо,

 Десерт (подача в креманке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе.

7.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания.Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Холодная закуска из рыбы (подача в обнос),

Суп (подача в глубокой столовой тарелке), горячее мясное блюдо,

Десерт (подача в креманке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе.

8. Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для праздничного обеда.

**Меню праздничного обеда:**

9.Холодная закуска из рыбы (подача «в обнос»), суп (подача в бульонной чашке), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, сыры (подача в мелкой десертной тарелке), десерт (подача в глубокой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе, водка, белое вино, красное вино, шампанское.

10.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Суп (подача в бульонной чашке), горячее рыбное блюдо,

Горячее мясное блюдо, десерт (подача в мелкой десертной тарелке),

Вода минеральная, хлеб, кофе, белое вино

 11. Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

**Меню обеда:**

Суп (подача в бульонной чашке), горячее рыбное блюдо,

Горячее мясное блюдо, фрукты натуральные (подача в мелкой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе, красное вино, шампанское.

12.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для обеда.

 **Меню обеда:**

Подача первой закуски «в обнос», подача второй закуски в тарелке,

суп (подача в бульонной чашке), горячее мясное блюдо, десерт в креманке, вода минеральная, хлеб, масло, кофе, креплёное вино, красное вино, шампанское.

13.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для праздничного обеда.

**Меню праздничного обеда:**

Холодная закуска из морепродуктов (подача «в обнос»), суп (подача в бульонной чашке), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, фрукты натуральные (подача в мелкой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, масло, кофе, водка, белое вино, красное вино, шампанское.

14.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для ужина.

**Меню ужина:**

Холодная закуска из морепродуктов и маринованных овощей (подача «в стол»), масло, горячее мясное блюдо, фруктовый пирог, вода минеральная, водка, красное вино, хлеб, чай.

15.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для ужина.

**Меню ужина:**

Холодная закуска из рыбы, (подача «в стол» или «в обнос»), горячее мясное блюдо, сыр и салат (подача в мелкой десертной тарелке), мороженое, вода минеральная, хлеб, кофе, крепленое вино, красное вино.

16.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для ужина.

**Меню ужина:**

Икра зернистая и масло (подача «в стол»), горячая закуска «рыба в сковородке», горячее мясное блюдо, дыня под соусом, вода минеральная, хлеб, кофе, белое вино, шампанское.

17.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для ужина.

**Меню ужина:**

Коктейль-салат из морепродуктов (подача в бокале с коктейльной вилкой), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, десерт (подача в мелкой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, кофе, белое вино.

18.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для праздничного ужина.

 **Меню праздничного ужина:**

Холодная закуска из морепродуктов (подача «в обнос»), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, сыры в ассортименте (подача в мелкой десертной тарелке), десерт (подача в глубокой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, кофе, белое вино, красное вино, шампанское.

19.Перечислите преимущества приема «Фуршет».

20.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для ужина.

**Меню ужина:**

Холодная закуска из рыбы (подача в закусочной тарелке), холодная закуска из мяса (подача в закусочной тарелке), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, фрукты натуральные (подача в мелкой десертной тарелке), десерт (подача в креманке), вода минеральная, хлеб, кофе, водка, белое вино, красное вино, шампанское.

21.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для праздничного ужина.

**Меню ужина:**

Икра зернистая и блины (подача «в обнос»), горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, десерт (подача в мелкой десертной тарелке), вода минеральная, хлеб, кофе, водка, белое вино, красное вино, шампанское.

22.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для официального приема

**Сервировка стола для официального приема:**

Устрицы натуральные, суп, горячее рыбное блюдо, горячее мясное блюдо, салат из натуральных овощей, десерт в мелкой тарелке, вода минеральная, хлеб, масло, кофе, херес, белое вино, красное вино, шампанское.

23.Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет».

24.Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для праздничного обеда.

**Меню заказа:**

Французский луковый суп, кулебяка из лосося, медальоны из баранины, ассорти из трех сортов сыра с зеленью, черника с взбитыми сливками, кофе, масло, хлеб, вода, белое вино, красное вино.

25.Сервировка стола на приеме фуршет.

Выполнить сервировку по меню заказа, подобрать посуду для подачи по правилам обслуживания. Сервировка стола для завтрака.

**Меню завтрака:**

Овсяная каша, омлет с сосисками, кофе с молоком, круассаны, масло,

хлеб, вода, апельсиновый сок.

**Критерии оценки знаний обучающихся на экзамене**

Оценки "отлично" заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "хорошо" заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "удовлетворительно" заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется обучающийся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании техникума без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.