

Родина Ирина Юрьевна,
преподаватель профессиональных модулей,
ГАПОУ РС (Я) «Якутский технологический техникум сервиса»,
г. Якутск, Республика Саха (Якутия)

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
по ПМ. 02 «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом
с приготовлением смешанных напитков и простых закусок
по профессии СПО 43.01.01 «Официант, бармен»»**

Форма проведения оценочной процедуры – экзамен квалификационный.

I. Паспорт комплекта оценочных средств

Таблица 1 – Паспорт комплекта оценочных средств

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки
ПК1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию ПК2. Обслуживать потребителей бара, буфета ПК3. Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания ПК4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями. ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. ПК6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчета. ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки. ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. ОК6. Работать в команде, эффективно	Процесс обслуживания с приготовлением простых закусок, напитков, коктейлей	1. Качество подготовки бара, буфета к обслуживанию. 2. Осуществление обслуживания потребителей с применением методов и техники обслуживания. 3. Правильный выбор инвентаря, оборудования и приспособлений в процессе обслуживания; соблюдение техники безопасности. 4. Качество ведения учётно-отчётной документации, в том числе с использованием ИКТ. 5. Выполнение расчета с потребителями с использованием ИКТ. 6. Оптимальная организация и анализ процесса приготовления простых закусок, напитков и коктейлей с использованием нормативно-технологической документацией. 7. Качество приготовленных закусок, напитков, коктейлей. 8. Эффективное

общаться с коллегами, руководством, клиентами.		взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Документы, представленные в портфолио	1. Представление своего опыта на профессиональных конкурсах (олимпиадах), предметных неделях, выставках, фестивалях 2. Демонстрация полученного профессионализма на мастер-классах, кейтерингах 1. Своевременное получение приписного свидетельства (военного билета) 2. Обязательное прохождение военных сборов

Описание правил оформления результатов оценивания

Экспертная (экзаменационная) комиссия по итогам проведения экзамена (квалификационного) принимает однозначное решение: вид профессиональной деятельности **Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок** «освоен/не освоен» по бинарной шкале. Результат вносится в оценочный лист экзамена (квалификационного). Оценочный лист экзамена (квалификационного) заполняется на каждого обучающегося. Результаты обучающихся переносят в сводную оценочную ведомость экзамена (квалификационного).

II. Комплект оценочных средств

2.1. Задания

ЗАДАНИЕ № 1-13

Текст задания: Вы работаете барменом в КРЦ «Муус Хайа». К открытию предприятия Вам необходимо подготовить рабочее место (бар к обслуживанию посетителей).

Во время работы бара принять заказ у гостя. Обслужить, с приготовлением барной продукции. Произвести расчёт с посетителем. Передать сменному бармену остатки товарной продукции по акту (*меню заказа даётся на каждый вариант задания*).

Таблица 2

Предмет (ы) оценивания	Объект (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК1. Выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию	Процесс обслуживания посетителей с	1. Качество подготовки бара, буфета к	– полирование барной стойки, расстановка мебели в зале с

<p>ПК2. Обслуживать потребителей бара, буфета</p> <p>ПК3. Эксплуатировать инвентарь, весо-измерительное и торговое технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>ПК4. Вести учётно-отчётную документацию в соответствии с нормативными требованиями.</p> <p>ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.</p> <p>ПК6. Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчета.</p> <p>ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки.</p> <p>ОК2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.</p> <p>ОК3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.</p> <p>ОК4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p> <p>ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,</p>	<p>приготовлении простых закусок, напитков, коктейлей</p>	<p>обслуживанию</p> <p>2. Осуществление обслуживания потребителей с применением методов и техники обслуживания.</p> <p>3. Правильный выбор инвентаря, оборудования и приспособлений в процессе обслуживания; соблюдение техники безопасности.</p> <p>4. Качество ведения учётно-отчётной документации</p> <p>5. Выполнение расчета с потребителями с использованием информационно-коммуникационных технологий.</p> <p>6. Оптимальная организация и анализ процесса приготовления простых закусок, напитков и коктейлей с использованием нормативно-технологической документацией</p> <p>7. Качество приготовленных закусок, напитков, коктейлей</p> <p>8. Эффективное взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>соблюдением СанПиН;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка наличия товарных запасов, подготовка оборудования, инвентаря и посуды; полирование барной посуды с соблюдением СанПиН; – рациональное размещение на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с правилами подготовки бара, буфета к обслуживанию, с соблюдением СанПиН; – наличие полного комплекта форменной одежды (классический стиль); – соблюдение алгоритма исполнения заказа в соответствии с профессиональными стандартами обслуживания и правилами профессиональной этики и делового этикета; – соответствие выбора инвентаря, оборудования и приспособлений технологическому процессу и поставленным профессиональным задачам; – выполнение требований инструкций по охране труда и правил техники безопасности в ходе эксплуатации инвентаря и оборудования; – соответствие содержанию и правилам ведения учётно-отчётной документации; – соблюдение правил расчета с потребителями – применение
---	---	---	--

<p>клиентами</p>		<p>информационно-коммуникационных технологий при расчёте в соответствии с правилами технической документации прикладной программы;</p> <ul style="list-style-type: none"> – проверка качества продуктов и п/ф органолептическим способом в соответствии с ГОСТ; – использование мерной посуды и весо-измерительного оборудования в соответствии с технологией приготовления; – соблюдение последовательности технологии приготовления продукции и напитков в соответствии с технологической картой; – соблюдение в процессе работы правил санитарии и гигиены. – проверка качества продуктов органолептическим способом в соответствии с ГОСТ; – соблюдение правил профессиональной этики и делового этикета.
------------------	--	---

Условия выполнения задания

1. *Место (время) выполнения задания:* бар предприятия общественного питания
2. *Максимальное время выполнения задания:* 30 минут.
3. *Вы можете воспользоваться:* барным и торгово-технологическим оборудованием, инвентарём, посудой, аксессуарами, салфетками, полотенцем – 2 шт., технологическими и инструкционными картами, бланками учётно-отчётной документации, бланками счетов.
4. *Дополнительные сведения:* При проведении экзамена (квалификационного) практическое задание предполагает выполнение ВПД «Обслуживание потребителей за барной стойкой, буфетом с приготовлением смешанных напитков и простых закусок» в реальных условиях.

2.2. Подготовка и защита проекта

Таблица 3 – Подготовка и защита проекта

Примерная тематика:

1. Разработка рецептуры авторского коктейля с оригинальным оформлением 2. Разработка рецептуры на новое блюдо (изделие) Требования к структуре и оформлению проекта в соответствии с Положением о проектных работах обучающихся образовательной организации		
Оценка проекта (включая структуру и оформление)		
Предмет (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК5. Изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции. ПК7. Изготавливать смешанные напитки, в том числе коктейли, различными методами, горячие напитки	Оптимальная организация и анализ процесса приготовления простых закусок, напитков и коктейлей с использованием нормативно-технологической документации	В соответствии с ГОСТ, ТУ
ОК4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Содержательность. Использование информационных источников	Соответствие поставленным целям и задачам
ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление проекта в программе Power Point (презентация)	Соблюдение правил оформления презентации проекта
Защита проекта не предусмотрена		

2.3. Подготовка и защита портфолио

Таблица 4 – Подготовка и защита портфолио

<p>Перечень документов, входящих в портфолио:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Аттестационный лист по учебной и производственной практике 2. Дневник по практике 3. Документы, подтверждающие участие обучающегося в конкурсах (олимпиадах) профессионального мастерства, мастер-классах профессиональной направленности, семинарах, конференциях, соревнованиях (свидетельства, грамоты, дипломы, благодарности). 4. Копия приписного свидетельства (для юношей). 5. Документы, подтверждающие участие обучающегося в военных сборах, военно-патриотических и спортивных мероприятиях (грамоты, дипломы, благодарности). Фотоотчёты. <p>Требования к оформлению портфолио: Тип портфолио – портфолио документов. Состав портфолио определяется Положением о портфолио, принятом в образовательной организации, с дополнениями к Положению в зависимости от специальности (профессии). Портфолио студента оформляется в папке-накопителе. Основными принципами составления портфолио является системность, полнота, объективность информации. В портфолио могут быть помещены фотографии, отражающие производственную деятельность обучающегося.</p> <p>Оценка портфолио (включая требования к оформлению)</p>
--

Предмет (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- распространение своего опыта через участие в конкурсах, (олимпиадах) профессионального мастерства, предметных неделях, выставках, фестивалях. - демонстрация полученного профессионализма на мастер-классах, кейтерингах	Не менее двух сертификатов
ОК7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	- своевременное получение приписного свидетельства (военного билета) - обязательное прохождение военных сборов	- копия приписного свидетельства (копия военного билета) - документ, подтверждающий обязательное прохождение обучающегося в военных сборах
Оценка презентации и защиты портфолио		
Предмет (ы) оценивания	Показатели оценки	Критерии оценки
Содержание портфолио	Полнота портфолио Оформление портфолио	Соответствие содержания и оформления портфолио Положению о портфолио обучающегося образовательной организации
Защита портфолио не предусмотрена		