



Общество с ограниченной ответственностью  
«ЕДИНЫЙ ЦЕНТР ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ:

Генеральный директор

ООО «ЕЦ ДПО»

А. Д. Симонова



**ОСНОВНАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ  
профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям  
служащих  
11301 «Буфетчик»  
(320 академических часов)**

г. Москва



## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                   |    |
|-------------------------------------------------------------------|----|
| 1. Общая характеристика программы .....                           | 4  |
| 2. Планируемые результаты обучения при реализации программы ..... | 5  |
| 3. Содержание программы .....                                     | 5  |
| 3.1 Учебный план .....                                            | 7  |
| 3.2. Календарный учебный график.....                              | 8  |
| 4. Структура программы .....                                      | 8  |
| 5. Формы аттестации .....                                         | 9  |
| 6. Оценочные материалы .....                                      | 10 |
| 7. Организационно-педагогические условия реализации программы ... | 19 |
| 8. Рекомендуемая литература .....                                 | 19 |

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Актуальность реализации основной программы профессионального обучения**

Актуальность основной программы профессионального обучения профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих «Буфетчик» заключается в формировании компетенций.

Программа предназначена для формирования компетенций у слушателя, необходимых для работы на предприятиях общественного питания.

Дополнительная профессиональная программа профессионального обучения «Буфетчик» разработана на основе следующих документов:

Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;

Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 17.06.2019) «Об образовании в Российской Федерации»;

Профессиональный стандарт "Официант/бармен" утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 01 декабря 2015 года N 910н;

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 100114.01 Официант, бармен" утвержденный приказом от 02 августа 2013 г. N 731.

**1.2 Цель реализации программы** – формирование профессиональных знаний и обеспечение качественного санитарно-гигиенического содержания буфетной, раздачи готовой пищи, буфетной продукции в блоке питания (буфет, столовая).

**1.3 Категория слушателей:** лица, имеющие высшее или среднее профессиональное образование.

**1.4 Срок обучения:** 320 академических часов. Не более 8 часов в день.

**1.5 Форма обучения:** очная, очно-заочная и заочная с применением дистанционных образовательных технологий.

**1.6 Выдаваемый документ:** по завершении обучения слушатель, освоивший дополнительную профессиональную программу профессионального обучения и успешно прошедший квалификационный экзамен, получает Свидетельство о профессии рабочего, должности служащего установленного образца в соответствии со ст. 60 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПРИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **Профессиональные компетенции, приобретаемые в результате обучения:**

Слушатель должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК):

- выполнять подготовку бара, буфета к обслуживанию.
- обслуживать потребителей бара, буфета.
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания.
- вести учетно-отчетную документацию в соответствии с нормативными требованиями.
- изготавливать определенный ассортимент кулинарной продукции.
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета.

#### **Знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания, виды и классификации буфетов;
- материально – техническую и информационную базу обслуживания;
- правила личной подготовки официанта к обслуживанию, правила личной подготовки бармена к обслуживанию;
- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;
- правила подготовки торгового зала, столового белья, посуды и приборов к работе;
- правила и последовательность подготовки бара, буфета к обслуживанию;
- виды и методы обслуживания в баре, буфете;
- методы организации труда официантов;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
- правила и технику уборки использованной посуды;
- порядок оформления счетов и расчёта с потребителем;
- кулинарную характеристику блюд, технологию их приготовления;
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;

#### **Уметь:**

- подготавливать зал, бар, буфет, сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

- осуществлять приём заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;
- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;
- обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
- обслуживать посетителей за барной стойкой.
- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих напитков, их сочетаемости с блюдами;
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- соблюдать требования безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;
- готовить смешанные напитки, алкогольные и безалкогольные коктейли, используя необходимые методы приготовления и оформления;
- эксплуатировать в процессе работы оборудование бара, буфета с соблюдением требований охраны труда и санитарных норм и правил;
- готовить простые кулинарные блюда, закуски, соблюдая санитарные требования к процессу приготовления;
- соблюдать необходимые условия и сроки хранения продуктов и напитков в баре, буфете;
- производить расчет с потребителем, оформлять платежи по счетам и вести кассовую документацию;
- осуществлять инвентаризацию запасов продуктов и напитков в баре, буфете;
- оформлять необходимую отчетно-учетную документацию;
- соблюдать правила профессионального этикета;
- соблюдать правила личной гигиены;

#### **Владеть практическими навыками:**

- выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания, бара и буфета к обслуживанию в обычном режиме;
- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;
- приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;
- подачи к столу заказных блюд и напитков разными способами;
- обслуживания потребителей алкогольными и прочими напитками;
- расчёта с потребителями согласно счёту и проводов гостей;
- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;
- приготовления и подачи кулинарных изделий, закусок, горячих напитков, коктейлей;
- принятия и оформления платежей;
- оформления отчетно-финансовых документов;
- подготовки бара, буфета к закрытию;

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

#### 3.1 Учебный план

Учебный план определяет перечень, трудоёмкость и последовательность модулей и форму аттестации.

| №                  | Наименование разделов                                                            | Всего Часов | В том числе |            |           | Форма аттестации             |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------------------|-------------|-------------|------------|-----------|------------------------------|
|                    |                                                                                  |             | Л           | ПЗ         | СРС       |                              |
| 1.                 | Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах                       | 12          | 4           | 4          | 4         | тест                         |
| 2.                 | Сервировка столов                                                                | 12          | 4           | 4          | 4         | тест                         |
| 3.                 | Наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря     | 12          | 4           | 4          | 4         | тест                         |
| 4.                 | Культура обслуживания                                                            | 16          | 8           | 4          | 4         | тест                         |
| 5.                 | Средства информации меню, прейскурант блюд, карта вин, назначение характеристика | 16          | 4           | 4          | 8         | тест                         |
| 6.                 | Правила подачи блюд и напитков                                                   | 20          | 14          | 4          | 2         | тест                         |
| 7.                 | Основы эногастрономии                                                            | 22          | 8           | 8          | 6         | тест                         |
| 8.                 | Техника обслуживания гостей напитками                                            | 22          | 8           | 8          | 6         | тест                         |
| 9.                 | Требования к качеству кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Бракераж   | 20          | 4           | 8          | 8         | тест                         |
| 10.                | Правила расчета с посетителями                                                   | 8           | 4           | 2          | 2         | тест                         |
| 11.                | Контрольно- кассовое оборудование                                                | 32          | 8           | 8          | 16        | тест                         |
| 12.                | Учебная практика                                                                 | 120         | -           | 120        | -         | зачет                        |
| 13.                | Квалификационный экзамен и защита практической квалификационной работы           | 8           | -           | 8          | -         | Экзамен в форме тестирования |
| <b>ИТОГО ЧАСОВ</b> |                                                                                  | <b>320</b>  | <b>70</b>   | <b>186</b> | <b>64</b> |                              |

Л – Лекции  
 ПЗ – Практические занятия  
 СР – Самостоятельная работа

### 3.2 Календарный учебный график

Срок обучения по программе «Буфетчик» составляет 320 академических часов по 8 часов в день, не более 40 часов в неделю.

| День недели | Периоды освоения |
|-------------|------------------|
|             | 1-7 неделя       |
| Понедельник | Л                |
| Вторник     | Л+ПЗ             |
| Среда       | Л+зачет          |
| Четверг     | Л+ПЗ             |
| Пятница     | Зачет            |
| Суббота     | В                |
| Воскресенье | В                |
|             | 8 неделя         |
| Понедельник | Л                |
| Вторник     | Л+ПЗ             |
| Среда       | Л+зачет          |
| Четверг     | Л+ПЗ             |
| Пятница     | ИА               |
| Суббота     | В                |
| Воскресенье | В                |

## 4. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ

### Тема 1. Организация обслуживания потребителей в столовых и буфетах

Классификация форм обслуживания. Формы самообслуживания в столовых. Классификация буфетов.

### Тема 2. Сервировка столов

Получение столовой посуды, наборов, белья. Предварительная сервировка стола. Последовательность сервировки стола. Сервировка стола. Сервировка стола на одну персону. Сервировка стола для завтрака из нескольких блюд

### Тема 3. Наименование и назначение используемой столовой посуды, приборов и инвентаря

Классификация, требования к посуде. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды. Ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды. Характеристика стеклянной и хрустальной посуды, мерной посуды. Характеристика металлической посуды. Виды, назначение. Столовые

приборы. Виды, назначение, характеристика. Деревянная и пластиковая посуда, приборы. Виды, назначение. Столовое белье. Виды, назначение.

#### **Тема 4. Культура обслуживания**

Показатели культуры обслуживания. Процедуры обслуживания. Застольная атмосфера. Светомузыкальное оформление ресторана.

#### **Тема 5. Средства информации: меню, прейскурانت блюд, карта вин, назначение характеристика**

Виды меню. Прейскурانت порционных блюд. Порядок расположения закусок, блюд в меню и прейскуранте. Карта вин. Распространенные ошибки при составлении карты вин. Карта коктейлей.

#### **Тема 6. Правила подачи блюд и напитков**

Правила и техника подачи первых блюд. Правила подачи холодных блюд и закусок. Правила подачи вторых блюд. Техника подачи вторых и холодных блюд и закусок. Правила и техника подачи сладких блюд. Правила и техника подачи чая, кофе, какао, шоколада.

#### **Тема 7. Основы эногастрономии**

Эногастрономия. Основные принципы подбора вин и других алкогольных напитков. Подача аперитивов. Рекомендации по применению вин. Принципы сочетания сыров и вина. Правила потребления алкогольных и безалкогольных напитков. Культура потребления коньяка, виски, текилы. Культура потребления пива, безалкогольных напитков и воды.

#### **Тема 8. Техника обслуживания гостей напитками**

Заказ вина. Рабочее место сомелье. Подготовка вина. Подача вина. Дегустация вина.

#### **Тема 9. Требования к качеству кулинарной продукции, условия и сроки хранения. Бракераж**

Качество кулинарной продукции. Контроль качества пищи. Виды бракеража. Критерии оценивания. Сроки годности готовых блюд на предприятии общественного питания.

#### **Тема 10. Правила расчета с посетителями**

Оформление. Правила подачи. Оплата по счету, составленному официантом. Оплата через кассира при выходе с предприятия. Оплата наличными и оформление копии счета. Расчет банковскими картами.

#### **Тема 11. Контрольно- кассовое оборудование**

Общие сведения о контрольно-кассовом оборудовании. Способы денежных расчетов с покупателями. Назначение контрольно-кассового оборудования. Классификация контрольно-кассового оборудования. Требования, предъявляемые к контрольно-кассовому оборудованию. Индексация контрольно-кассовых машин. Устройство контрольно-кассовых аппаратов. Основные режимы работы контрольно-кассовых аппаратов. Принципы работы контрольно-кассовых аппаратов. Компьютерные кассы. Машины для счета денежных билетов. Сканеры штрих-кода. Считыватели магнитных карт.

### **5. ФОРМА АТТЕСТАЦИИ**

Для аттестации слушателей на соответствие их персональных достижений требованиям программы имеется фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и квалификационного экзамена.

Фонд оценочных средств промежуточной аттестации включает в себя тестовые вопросы после каждого модуля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций слушателей. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Программа обучения завершается квалификационным экзаменом, теоретическая часть которого проходит в форме *экзаменационного тестирования*.

Цель квалификационного экзамена – проверка усвоенных в процессе обучения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в рамках программы профессионального обучения «Буфетчик».

Квалификационный экзамен проводится на основе принципов объективности и независимости оценки качества подготовки обучающихся.

К квалификационному экзамену допускается слушатель, не имеющий задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план по программе.

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ И ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **Оценочные материалы промежуточной аттестации**

**1. Какой способ обслуживания является наиболее эффективным на предприятиях вместимостью до 50 мест, интенсивность потока потребителей в которых составляет не более 1,5 чел./ мин?**

1. самообслуживание с предварительным расчетом
2. самообслуживание с последующим расчетом
3. комплексное обслуживание
4. частичное самообслуживание

Ответ: 1

**2. В каком случае нанесенный ущерб относят на счет работника?**

1. если имел место бой посуды посетителями
2. если в процессе обслуживания посуда становится непригодной, появляются трещины, сколы
3. если бой, потеря происходят в результате небрежности работников
4. если произошло нарушение правил пользования посудой и приборами

Ответ: 3, 4

**3. Какое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей?**

1. 3-3,5 комплекта на место
2. 2 комплекта на место
3. количество комплектов соответствует количеству мест в заведении
4. 5 комплектов на место

Ответ: 1

**4. Какой тип обслуживания можно описать следующими словами: Еду подают на одном блюде для всех сидящих за столом. С этого блюда гости перекладывают еду себе в тарелки сами**

1. по-английски
2. по-русски
3. по-французски
4. по-итальянски

Ответ:2

**5. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющихся в продаже на данный день, с указанием выхода и цены**

1. перечень продукции
2. прейскурант порционных блюд
3. меню
4. винная карта

Ответ:3

**6. Что приносят в первую очередь при подаче холодных блюд и закусок?**

1. рыбная гастрономия
2. натуральные овощи,
3. мясная гастрономия
4. молочные блюда

Ответ: 1

**7. Эногастрономия -это?**

1. правила подачи блюд (температурный режим)
2. наука о сервировке стола и правилах обслуживания
3. наука о сочетании продуктов в блюдах
4. удачное сочетание вин и других алкогольных напитков с блюдами

Ответ:4

**8. Фрапирование – это?**

1. нагрев красных вин
2. охлаждение белых, розовых, игристых вин
3. сортировка напитков в винной карте
4. доведение напитка до комнатной температуры

Ответ:2

**9. Какой вид бракеража проводит специальная комиссия?**

1. ведомственный
2. административный
3. личный
4. комплексный

Ответ: 1

**10.Как называется деятельность кредитной организации, включающая в себя осуществление расчетов с предприятиями общественного питания по операциям, совершаемым с использованием банковских карт?**

1. эквайер
2. декантанция
3. эквайринг
4. шамбрирувание

Ответ: 3

**11.Какой тип контрольно-кассовых машин имеет возможность работать в компьютерно-кассовой системе, но она не имеет возможности управлять работой этой системы?**

1. автономные контрольно-кассовые машины
2. пассивные системные контрольно-кассовые машины
3. активные системные контрольно-кассовые машины
4. фискальные регистраторы и контрольно-кассовые машины

Ответ: 2

### **Учебная практика**

Цель учебной практики - комплексное освоение всех видов профессиональной деятельности, формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение необходимых умений и опыта практической работы.

### **Структура и содержание практики**

| Разделы (этапы) практики     | Содержание учебной практики                                                                                                                                                                                                                                                             | Трудовая емкость, акад час. |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Подготовительный<br>1 неделя | Ознакомление обучающихся с квалификационной характеристикой буфетчика, структурой учреждений здравоохранения и правилами внутреннего распорядка, режимом работы, формами организации труда.<br>Ознакомление с общими правилами безопасности, правилами электро- и пожарной безопасности | 40                          |

|                               |                                                                                                                                                                                                                                                               |     |
|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Ознакомительный<br>2-3 недели | Ознакомление с мероприятиями по обеспечению организации обслуживания потребителей в столовых и буфетах, наименованием и назначением используемой столовой посуды, приборов и инвентаря, требованиям к качеству кулинарной продукции, условия и сроки хранения | 80  |
| 3 недели                      |                                                                                                                                                                                                                                                               | 120 |

### **Итоговая форма аттестации**

Результатом прохождения учебной практики является проведение промежуточной аттестации с выставлением оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Примерный перечень вопросов к квалификационному экзамену

**1. При каком типе обслуживания потребители сначала знакомятся с ассортиментом блюд в меню, а затем приобретают чеки в кассе, по которым и получают выбранные блюда на раздаточной или в буфете?**

1. полное самообслуживание
2. частичное самообслуживание
3. самообслуживание с предварительным расчетом
4. комплексное питание

Ответ: 3

**2. Какой способ обслуживания является наиболее эффективным на предприятиях вместимостью более 50 мест, интенсивность потока потребителей в которых составляет более 1,5 чел./ мин?**

1. самообслуживание с предварительным расчетом
2. самообслуживание с последующим расчетом
3. комплексное обслуживание
4. частичное самообслуживание

Ответ: 2

**3. Какой тип раздачи является наиболее подходящим при самообслуживании с оплатой после приема?**

1. универсальные,
2. в обычном режиме - универсальные, при интенсивном потоке — специализированные
3. в обычном режиме – специализированные, при интенсивном потоке — универсальные
4. специализированные

Ответ: 4

**4. Как называется горка, на которой выложены фрукты, печенье, пирожные, торты, кексы, пирожки, конфеты, орехи, бутерброды**

**(канапе, сэндвичи), мороженое, закуски, минеральные и фруктовые воды?**

1. буфет-фуршет
2. буфет-филиал
3. стационарный буфет
4. кондитерский буфет

Ответ: 1

**5. В каком случае стоимость нанесенного ущерба относят на счет предприятия, а посуду списывают?**

1. если имел место бой посуды посетителями
2. если в процессе обслуживания посуда становится непригодной, появляются трещины, сколы
3. если бой, потеря происходят в результате небрежности работников
4. если произошло нарушение правил пользования посудой и приборами

Ответ: 2

**6. В какой последовательности с обеих сторон от мелкой и закусочной тарелок размещают столовые наборы?**

1. справа - лезвием от тарелки ножи, слева - вилки зубцами вверх
2. справа - вилки зубцами вверх, слева - лезвием к тарелке ножи
3. справа - лезвием к тарелке ножи, слева - вилки зубцами вверх
4. все наборы располагаются слева от тарелок

Ответ: 3

**7. Какие свойства характеризуют фарфоровую посуду?**

1. имеет белый черепок, обладающий хорошей просвечиваемостью при толщине до 2,5 мм
2. имеет пористый черепок, способный впитывать влагу
3. имеет меньшую механическую прочность чем фаянсовая
4. при легком ударе по краю фарфорового изделия оно издает чистый продолжительный звук

Ответ: 1, 4

**8. Какая тарелка применяется как основная тарелка для мясных блюд и как подставная под суповую?**

1. тарелка диаметром от 26 до 28 см
2. большая тарелка диаметром от 28 до 31 см
3. тарелка длиной от 33 до 37 см и с шириной от 23 до 26 см
4. глубокая тарелка диаметром 24 см вместимостью 500 см<sup>3</sup>

Ответ: 2

**9. Для чего используются чашки с блюдами на 350-400 см<sup>3</sup>?**

1. для подачи бульонов, супов-пюре
2. для подачи чая, кофе с молоком, какао, шоколада
3. для подачи черного кофе и кофе по-восточному
4. применяется для фондю, а также для подачи гарниров и салатов

Ответ: 1

**10. Какой вид посуды вырабатывается из стекломассы, получаемой путем плавления кварцевого песка в смеси со щелочными и другими основными окислами?**

1. фарфоровая
2. керамическая
3. фаянсовая
4. стеклянная

Ответ: 4

**11. Для чего используется лафитная рюмка?**

1. для белого столового вина (сухого и полусухого)
2. для подачи красных столовых вин
3. для шампанского, игристых вин
4. для крепленых и десертных вин

Ответ: 2

**12. Какой тип обслуживания можно описать следующими словами: Официант использует подсобный столик, на котором заканчивает приготовление пищи и распределяет порции. Пред подачей блюдо предлагают на пробу гостю или «главному» в группе гостей.?**

6. по-английски
7. по-русски
8. по-французски
9. по-итальянски

Ответ: 3

**13. Какое из всемирных правил обслуживания указано неправильно?**

1. Подавайте и убирайте блюда, подходя к клиенту с правой стороны, используя правую руку.
2. Разливайте напитки (заменяйте бокалы) подходя к клиенту с правой стороны, используя правую руку.
3. При подаче блюда на стол держите тарелку так, чтобы четыре пальца находились под тарелкой, а большой палец немного возвышался над ее краем. Никогда не прикасайтесь к внутренней части тарелки.
4. Столовые приборы следует брать только за ручки.

Ответ:1

**14.Какой тип меню составляется для участников симпозиумов, совещаний, конференций.?**

1. меню бизнес-ланча
2. меню банкетов
3. меню тематических мероприятий
4. меню дневного рациона

Ответ: 4

**15.Чем по традиции следует открывать винную карту?**

1. красные вина
2. белые вина
3. игристые вина
4. десертные вина

Ответ: 2

**16.Что из перечисленного относится к дижестивам?**

1. водка и джин
2. ром и текила
3. бренди, коньяк и ликер
4. водка и виски

Ответ: 3

**17.Какая оптимальная температура подачи горячих супов?**

1. не более 70° С
2. не менее 75° С
3. 65° С -75° С
4. не менее 60° С

Ответ: 2

**18.Какое количество посуды обеспечивает бесперебойное и качественное обслуживание потребителей?**

5. 3-3,5 комплекта на место
6. 2 комплекта на место
7. количество комплектов соответствует количеству мест в заведении
8. 5 комплектов на место

Ответ: 1

**19. Какой тип обслуживания можно описать следующими словами: Еду подают на одном блюде для всех сидящих за столом. С этого блюда гости перекладывают еду себе в тарелки сами**

1. по-английски
2. по-русски

3. по-французски

4. по-итальянски

Ответ:2

**20. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных изделий, имеющих в продаже на данный день, с указанием выхода и цены**

5. перечень продукции

6. прейскурант порционных блюд

7. меню

8. винная карта

Ответ:3

**21. Что приносят в первую очередь при подаче холодных блюд и закусок?**

5. рыбная гастрономия

6. натуральные овощи,

7. мясная гастрономия

8. молочные блюда

Ответ: 1

**22. Эногастрономия -это?**

5. правила подачи блюд (температурный режим)

6. наука о сервировке стола и правилах обслуживания

7. наука о сочетании продуктов в блюдах

8. удачное сочетание вин и других алкогольных напитков с блюдами

Ответ:4

**23. Фрапирование – это?**

5. нагрев красных вин

6. охлаждение белых, розовых, игристых вин

7. сортировка напитков в винной карте

8. доведение напитка до комнатной температуры

Ответ:2

**24. Какой вид бракеража проводит специальная комиссия?**

5. ведомственный

6. административный

7. личный

8. комплексный

Ответ: 1

**25. Какой тип контрольно-кассовых машин имеет возможность работать в компьютерно-кассовой системе, но она не имеет возможности управлять работой этой системы?**

5. автономные контрольно-кассовые машины

6. пассивные системные контрольно-кассовые машины
7. активные системные контрольно-кассовые машины
8. фискальные регистраторы и контрольно-кассовые машины

Ответ:2

## 5. Оценочные материалы

### Оценивание итоговой аттестации:

Итоговая аттестация оценивается по пятибалльной системе:

| Оценка                    | % верных ответов |
|---------------------------|------------------|
| «5» - отлично             | 87-100           |
| «4» - хорошо              | 63-86            |
| «3» - удовлетворительно   | 47-62            |
| «2» - неудовлетворительно | 0-46             |

Оценка «отлично» ставится если слушатель знает учебный и нормативный материал, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой. Отличная оценка выставляется слушателю, усвоившему взаимосвязь основных понятий курса, их значение для приобретаемой профессии, проявившему способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, знающему точки зрения различных авторов и умеющему их анализировать.

Оценка «хорошо» выставляется слушателю, показавшему полное знание учебного материала, успешно выполняющему предусмотренные в программе задания, демонстрирующему систематический характер знаний по курсу и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе своей профессиональной деятельности.

Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему знание основного учебного материала в объеме, необходимом для предстоящей работе по профессии, справляющемуся с выполнением заданий, предусмотренных программой. Как правило оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю, допустившему погрешности при выполнении экзаменационных заданий, не носящие принципиального характера.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется слушателю, показавшему пробелы в знаниях основного учебного материала, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слушатель не может приступать к профессиональной деятельности и направляется на пересдачу итоговой аттестации

## 7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Обучение проводится в соответствии с условиями, отражающими специфику организационных действий и педагогических условий, направленных на достижение целей дополнительной профессиональной программы и планируемых результатов обучения.

#### **Учебно-методическое обеспечение**

В случае необходимости слушателям возможно обеспечение доступа к ресурсам электронных библиотек.

#### **Требования к квалификации преподавателей**

Высшее профессиональное образование по направлению подготовки, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы, либо высшее профессиональное образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по направлению деятельности в образовательном учреждении, стаж работы в отрасли не менее 3-х лет.

#### **Материально-техническое обеспечение**

Обучение в очной и очно-заочной форме подготовки по программе:

«Буфетчик» проходит в учебных аудиториях ООО «ЕЦ ДПО», оборудованных всем необходимым для организации учебного процесса инвентарем:

- Учебной мебелью;
- компьютерами;
- мультимедийным проектором;
- флипчартами

| <b>Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий</b> | <b>Вид занятий</b>                                | <b>Наименование оборудования, программного обеспечения</b>                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория                                                        | Консультации, промежуточная и итоговая аттестации | Компьютеры, мультимедийный проектор, экран, доска,<br><br>МФУ, ученическая мебель, лицензионные офисные приложения. |
| Рабочее место слушателя (в рабочих или домашних условиях)                | Самостоятельная работа                            | Персональный компьютер / планшет.<br>Офисные приложения                                                             |

## **8. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Ногина А.А. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Текст]: Учебное пособие для бакалавров/ А.А. Ногина – Челябинск, изд-во ЗАО «Библиотека А.Миллера», 2018

- <http://elib.cspu.ru/xmlui/bitstream/handle/123456789/5130/%D0%A3%D1%87%D0%B5%D0%B1%D0%BD%D0%BE%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%D1%81%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%BE%20%D0%BE%D1%80%D0%B3%20%D0%BE%D0%B1%D1%81%D0%BB%D1%83%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
2. Торопова В.В. Экономика предприятия общественного питания: краткий курс лекций для студентов IV курса специальности (направления подготовки) 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» / Сост.: В.В. Торопова // ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2016  
<http://www.sgau.ru/files/pages/22977/14712487644.pdf>
  3. Ходырева, З.Р. Технология и организация предприятий питания. [Электронный ресурс] : учеб. пособ. / З.Р. Ходырева, А.Г. Редькин ; АлтГУ. – Электрон. текст. дан. (1,2 Мб). – Барнаул : АлтГУ, 2019.  
<http://elibrary.asu.ru/xmlui/bitstream/handle/asu/6529/book.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

#### **Дополнительная литература**

1. Золотова Я.В. Экономика общественного питания : учеб. пособие для вузов / сост. Я. В. Золотова, О. Г. Толканева. — Хабаровск : РИЦ ХГАЭП, 2015  
<https://pandia.ru/text/80/527/83679.php>
2. Кустова И.А. К 94 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособ. / И.А. Кустова. – Самара: Самар. гос. техн. ун-т, 2015  
[http://toop.samgtu.ru/sites/toop.samgtu.ru/files/praktikum.\\_organizaciya\\_proizvodstva\\_i\\_obslyzhivaniya\\_na\\_pop.pdf](http://toop.samgtu.ru/sites/toop.samgtu.ru/files/praktikum._organizaciya_proizvodstva_i_obslyzhivaniya_na_pop.pdf)
3. Ромашина Н.В, Бухгалтерский учет в общественном питании: учебное пособие / Сост. Н.В.Ромашина - Брянск: Мичуринский филиал ФГБОУ ВО «Брянский государственный аграрный университет», 2015.  
[https://www.bgsha.com/ru/faculties/mich\\_branch/New\\_Site/Biblioteka/Elektro/19.02.10/Buhuch/%d0%91%d1%83%d1%85%d0%b3%d0%b0%d0%bb%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%b8%d0%b9%20%d1%83%d1%87%d0%b5%d1%82%20%d0%b2%20%d0%be%d0%b1%d1%89%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d0%be%d0%bc%20%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b8%20%d1%83%d1%87%d0%b5%d0%b1%d0%bd%d0%be%d0%b5%20%d0%bf%d0%be%d1%81%d0%be%d0%b1%d0%b8%d0%b5.pdf](https://www.bgsha.com/ru/faculties/mich_branch/New_Site/Biblioteka/Elektro/19.02.10/Buhuch/%d0%91%d1%83%d1%85%d0%b3%d0%b0%d0%bb%d1%82%d0%b5%d1%80%d1%81%d0%ba%d0%b8%d0%b9%20%d1%83%d1%87%d0%b5%d1%82%20%d0%b2%20%d0%be%d0%b1%d1%89%d0%b5%d1%81%d1%82%d0%b2%d0%b5%d0%bd%d0%bd%d0%be%d0%bc%20%d0%bf%d0%b8%d1%82%d0%b0%d0%bd%d0%b8%d0%b8%20%d1%83%d1%87%d0%b5%d0%b1%d0%bd%d0%be%d0%b5%20%d0%bf%d0%be%d1%81%d0%be%d0%b1%d0%b8%d0%b5.pdf)

### **ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ**

1. Научная электронная библиотека: <http://elibrary.ru/>
2. Министерство науки и высшего образования РФ  
<https://www.minobrnauki.gov.ru/>
3. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <https://www.rospotrebnadzor.ru/>