

ПРИМЕР ОЦЕНОЧНОГО СРЕДСТВА
для оценки квалификации

Помощник официанта (3-й уровень квалификации)

Состав примера оценочных средств

Раздел	страница
1. Наименование квалификации и уровень квалификации	3
2. Номер квалификации	3
3. Профессиональный стандарт или квалификационные требования, установленные федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации	3
5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена	3
6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена	4
7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	12
8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий	15
9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий (при необходимости)	17
10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена	18
11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена	31
12. Задания для практического этапа профессионального экзамена	33
13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации	39
14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств (при наличии)	39

1. Наименование квалификации и уровень квалификации:
Помощник официанта (3 уровень квалификации)

2. Номер квалификации:
33.01300.04

3. Профессиональный стандарт:
Официант / бармен. Р/н. 681, утвержден Приказом Минтруда России от 01.12.2015 N 910 н, зарегистрирован в Минюсте России 25.12.2015 N 40269

4. Вид профессиональной деятельности:
подача блюд и напитков в организациях питания.

5. Спецификация заданий для теоретического этапа профессионального экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	№ № задания
1	2	3
<i>Виды и назначение столовой посуды, приборов, столового белья, аксессуаров и инвентаря, необходимого для сервировки столов</i>	верный ответ -1 балл	13, 27, 28, 30, 52, 59, 61, 70, 82, 90, 100
<i>Технологии сервировки столов</i>	верный ответ -1 балл	14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 55, 56, 76, 93, 94, 95, 96
<i>Материально-техническая база обслуживания</i>	верный ответ -1 балл	4, 5, 6, 8, 9, 11, 51, 71, 73, 74, 75, 91
<i>Характеристика блюд, изделий и напитков, включенных в меню</i>	верный ответ -1 балл	31, 33, 39, 50, 64, 67, 68, 98, 99
<i>Правила культуры обслуживания, протокола и этикета обслуживания потребителей организации питания</i>	верный ответ -1 балл	22, 23, 24, 25, 38, 40, 41, 42, 43, 46, 47, 48, 49, 57, 60, 62, 63, 65, 66, 83, 85, 87, 88, 89, 92, 97
<i>Порядок оформления счетов и расчета по ним с потребителями организации питания</i>	верный ответ -1 балл	26, 44, 45, 69, 84
<i>Особенности обслуживания массовых мероприятий в организациях питания и на выездных мероприятиях</i>	верный ответ -1 балл	12, 34, 53, 54, 58, 72

<i>Правила по охране труда, производственной санитарии и пожарной безопасности на предприятиях питания</i>	верный ответ -1 балл	1, 2, 3, 7, 35, 77, 78, 79, 80, 81, 86
--	-------------------------	--

Общая информация по структуре заданий для теоретического этапа профессионального экзамена:

количество заданий с выбором ответа: 100;

количество заданий с открытым ответом: 0;

количество заданий на установление соответствия: 0;

количество заданий на установление последовательности: 0;

время выполнения заданий для теоретического этапа экзамена: 90 минут.

6. Спецификация заданий для практического этапа профессионального экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	
<i>1. Сервировка столов организации питания.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>
<i>4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы.</i>	<i>Стандарты обслуживания (принятый эталон, указанный в оценочном листе)</i>	<i>Практическое задание</i>

7. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий:

а) материально-технические ресурсы для обеспечения теоретического этапа профессионального экзамена:

- аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей, персональные компьютеры с доступом к интернету в количестве, соответствующем количеству соискателей, одновременно проходящих профессиональный экзамен (не менее 5). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи.

- в случае использования бумажного варианта теоретических заданий требуется аудитория площадью, достаточной для размещения персональных столов (один стол для одного соискателя) для соискателей (не менее 10 соискателей, одновременно проходящих экзамен). Аудитория оборудована системой видеонаблюдения с возможностью он-лайн трансляции и осуществления записи. Соискатели должны быть обеспечены шариковыми ручками.

б) материально-технические ресурсы для обеспечения практического этапа профессионального экзамена:

- место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания и оборудованное системой видеонаблюдения, позволяющей осуществлять он-лайн трансляцию проведения экзамена и запись экзамена.

- оборудование, инструменты и мебель:

**Оборудование, мебель и инвентарь
на 1-го соискателя**

№	Наименование	Ед. измерения	Кол-во
1	2	5	6
1	Кассовое оборудование	шт.	1 (на всех участников)
2	Стол на 2 персоны	шт.	6
3	Стол на 4 персоны	шт.	4
4	Стулья (в зависимости от размера стола)	шт.	20
5	Скатерть на стол (в зависимости от размера стола)	шт.	10
6	Приборы закусочные (нож+вилка)	шт.	30

7	Приборы основные	шт.	30
8	Ложка суповая	шт.	30
9	Приборы десертные	шт.	30
10	Нож для масла	шт.	30
11	Стейк нож	шт.	30
12	Тарелка закусочная	шт.	20
13	Тарелка основная	шт.	20
14	Тарелка десертная	шт.	20
15	Тарелка суповая	шт.	20
16	Тарелка пирожковая	шт.	20
17	Глубокая столовая тарелка	шт.	20
18	Мелкая столовая тарелка	шт.	20
19	Салфетка текстильная	шт.	60
20	Набор солонка, перечница	шт.	10
21	Кофейная пара, эспрессо	шт.	10
22	Кофейная пара, капучино	шт.	10
23	Кофейная пара, американо	шт.	10
24	Чайная пара	шт.	10
25	Ложки чайные	шт.	20
27	Ложки кофейные	шт.	20
28	Бокал для воды	шт.	20
29	Бокал для красного вина	шт.	20
30	Бокал для белого вина	шт.	20
31	Рюмка	шт.	20
32	Бокал для шампанского	шт.	20
33	Миска для ингредиентов	шт.	5
34	Тарелка презентационная	шт.	20
35	Соусник	шт.	10

36	Блюдо для мяса	шт.	10
37	Блюдо для гарнира	шт.	10
38	Прорезиненный поднос	шт.	10
39	Сахарница+ щипцы	шт.	10
40	Меню	шт.	20
Для комнаты экспертов			
41	Компьютер	шт.	1 (на всех участников)
42	МФУ (принтер, сканер, копир)	шт.	1 (на всех участников)
43	Проектор или экран для подключения к компьютеру	шт.	1 (на всех участников)

8. Кадровое обеспечение оценочных мероприятий:

При одновременном прохождении практического этапа профессионального экзамена группы, состоящей из 5 соискателей, экспертная комиссия состоит из 4-х человек: один эксперт по оценке квалификации и три технических эксперта.

Требования к эксперту по оценке квалификации:

- 1). Высшее образование или среднее профессиональное образование и дополнительное профессиональное образование по управлению предприятиями питания.
- 2). Опыт работы не менее 5 лет в сфере гостеприимства.
- 3). Подтверждение прохождения обучения по ДПП, обеспечивающим освоение:

а) знаний:

- *НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*
- *нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*
- *методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*
- *требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
- *порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*

б) умений

- *применять оценочные средства;*
- *анализировать полученную при проведении профессионального*

- экзамена информацию, проводить экспертизу документов и материалов;*
- проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*
 - проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*
 - принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;*
 - формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;*
 - использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;*
- 4). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

Требования к техническим экспертам:

- 1). Высшее образование или среднее профессиональное образование.
- 2). Опыт работы не менее 5 лет в должности соответствующей квалификации шеф-официант и выполнения работ по виду профессиональной деятельности, содержащему оцениваемую квалификацию, но не ниже уровня оцениваемой квалификации.
- 3). Подтверждение:
 - а) *знаний:*
 - НПА в области независимой оценки квалификации и особенности их применения при проведении профессионального экзамена;*
 - нормативные правовые акты, регулирующие вид профессиональной деятельности и проверяемую квалификацию;*
 - методы оценки квалификации, определенные утвержденным Советом оценочным средством (оценочными средствами);*
 - требования и порядок проведения теоретической и практической части профессионального экзамена и документирования результатов оценки;*
 - порядок работы с персональными данными и информацией ограниченного использования (доступа);*
 - б) *умений*
 - применять оценочные средства;*
 - анализировать полученную при проведении профессионального экзамена информацию;*
 - проводить осмотр и экспертизу объектов, используемых при проведении профессионального экзамена;*
 - проводить наблюдение за ходом профессионального экзамена;*
 - принимать экспертные решения по оценке квалификации на основе*

критериев оценки, содержащихся в оценочных средствах;

— формулировать, обосновывать и документировать результаты профессионального экзамена;

— использовать информационно-коммуникационные технологии и программно-технические средства, необходимые для подготовки и оформления экспертной документации;

4). Подтверждение квалификации эксперта со стороны Совета по профессиональным квалификациям (при наличии) - не менее 3-х человек.

5). Отсутствие ситуации конфликта интереса в отношении конкретных соискателей.

9. Требования безопасности к проведению оценочных мероприятий: проведение обязательного инструктажа на рабочем месте, предварительная проверка исправности оборудования. Соискатели допускаются к прохождению практического этапа профессионального экзамена при наличии медицинской книжки. Соискатели и эксперты допускаются на площадку проведения экзамена при отсутствии на руках открытых порезов, гнойничковых ран.

10. Задания для теоретического этапа профессионального экзамена:

Вопрос	Варианты ответа
<p>1) Выберите из списка действий - правильные и расставьте в правильной последовательности: порядок действий официанта в начале рабочего дня. Выберите несколько правильных ответов и расставьте их в правильной последовательности</p>	<p>А) снять пирсинг Б) выпить кофе В) привести прическу в соответствие с требованиями работодателя Г) вымыть руки Д) переобуться в сменную обувь Е) Переодеться в униформу</p> <p>1. ___ 2. ___ 3. ___ 4. ___</p>
<p>2) В соответствии с законодательством Российской Федерации должен ли официант ежедневно проходить инструктаж по организации рабочего дня перед началом работ? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) да Б) нет В) на усмотрение официанта</p>
<p>3) В соответствии с нормами охраны труда укажите всех возможных сотрудников предприятия общественного питания, в обязанность которых входит ежедневный инструктаж с официантами по организации их рабочего дня</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) шеф-повар Б) управляющий залом В) повар Г) метрдотель Д) бармен, Е) менеджер /директор</p>
<p>4) Выберите из предложенного списка действий все те, которые входят в процесс подготовки торгового зала ресторана официантом?</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) смена перегоревших лампочек Б) проверка чистоты мебели В) проверка состояния климата в торговом зале Г) влажная уборка пола Д) проверка комплектности и состояния мебели</p>
<p>5) Должен ли официант проверять состояние туалетов на территории предприятия общественного питания? Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) да, должен Б) в соответствии с установленными порядками для данного предприятия. В) нет, не должен</p>
<p>6) Выберите из списка все виды столового белья, используемые в торговом зале ресторана при обслуживании гостей.</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) Скатерти Б) полотняные салфетки В) протирачные полотенца Г) полотенца для рук Д) бумажные салфетки</p>
<p>7) Укажите способ определения чистоты столового белья в торговом зале ресторана официантом, являющимся необходимым и</p>	<p>А) Визуально Б) с использованием ультрафиолетовых ламп, В) на ощупь, Г) с использованием специальных приборов</p>

<p>достаточным с точки зрения соблюдения санитарно-гигиенических правил на предприятии общественного питания</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	
<p>8) Выберите из списка все действия, которые должен производить официант при подготовке посуды в торговом зале.</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) починить посуду Б) рассортировать посуду В) проверить целостность посуды. Г) вымыть посуду Д) проверить необходимое количество посуды</p>
<p>9) Выберите из списка все действия, которые должен производить официант при подготовке приборов в торговом зале ресторана?</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) рассортировать приборы Б) вымыть приборы В) проверить целостность приборов Г) проверить чистоту приборов Д) починить приборы</p>
<p>10) Выберите из предложенного списка все названия основных приемов расстановки мебели в торговом зале ресторана</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) геометрический Б) диаметральный В) прямоугольный Г) круглый Д) свободный</p>
<p>11) Выберите из списка все параметры, определяющие вид предварительной сервировки стола в торговом зале ресторана при обслуживании банкетов?</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) вид банкета Б) трудовое законодательство В) количество приглашенных гостей Г) общее оформление зала Д) санитарные нормы и правила Е) заказанное меню блюд и напитков</p>
<p>12) Выберите из списка все виды посуды, применяемой при работе официантом, которые относятся к стеклянной</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) Бокал для воды, Б) Рюмка для крепких напитков, В) Бокал для красного вина, Г) Рейнвейная рюмка</p>
<p>13) Какое максимальное количество приборов используется официантом при предварительной сервировке стола в торговом зале ресторана при предварительном заказе гостя?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 1 Б) 2 В) 4 Г) 8</p>
<p>14) Какое максимальное количество приборов используется официантом при предварительной сервировке стола для ужина гостей в ресторане?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 2 Б) 1 В) 4 Г) 8</p>

<p>15) Выберите правильный вариант сервировки стола для ужина гостей приборами (вилками и ножами, с указанием направления лезвия ножей) официантом в ресторане Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) вилка слева, нож справа, нож лезвием к тарелке Б) вилка слева, нож справа, нож лезвием от тарелки В) вилка справа, нож слева, нож лезвием к тарелке</p>
<p>16) Выберите правильный вариант месторасположения бокала для воды при выполнении предварительной сервировки официантом стола для ужина гостей в ресторане. Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Бокал для воды располагается у вилки Б) Бокал для воды располагается в середине стола В) Бокал для воды располагается у кончика ножа</p>
<p>17) Выберите правильный вариант месторасположения пирожковой тарелки при сервировке официантом стола для ужина гостей в ресторане. Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Пирожковая тарелка располагается посередине стола Б) Пирожковая тарелка располагается слева от закусочной тарелки В) Пирожковая тарелка располагается справа от закусочной тарелки</p>
<p>18) Выберите правильный вариант месторасположения десертной вилки и десертной ложки при сервировке официантом стола для ужина гостей по предварительному заказу гостя ресторана Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) десертная вилка располагается у тарелки, десертная ложка располагается над ней Б) десертная вилка располагается над закусочной тарелкой, десертная ложка располагается над десертной вилкой</p>
<p>19) Выберите правильный вариант направления ручек десертной вилки и десертной ложки при сервировке официантом стола для ужина гостей по предварительному заказу гостя ресторана Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) десертная вилка располагается ручкой влево, десертная ложка ручкой вправо Б) десертная вилка и десертная ложка располагаются ручками вправо В) десертная вилка располагается ручкой вправо, десертная ложка располагается ручкой влево</p>
<p>20) Выберите правильный вариант месторасположения полотняной салфетки при предварительной сервировке официантом стола для ужина гостей в ресторане. Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) полотняная салфетка располагается на подлокотнике кресла Б) полотняная салфетка располагается на закусочной или декоративной тарелке В) полотняная салфетка располагается в середине стола</p>
<p>21) В каких случаях следует официанту убрать использованную посуду со стола гостя ресторана? Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) если гость положил использованные приборы параллельно на тарелке на пять часов Б) по просьбе гостя В) по указанию руководителя предприятия питания Г) на усмотрение официанта</p>
<p>22) С какой стороны убирается</p>	<p>А) с правой стороны, если смотреть со спины гостя</p>

официантом использованная посуда со стола гостя ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	Б) с левой стороны, если смотреть со спины гостя В) на усмотрение официанта
23) Какой рукой убирается официантом использованная посуда со стола гостя ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) левой Б) правша убирает использованную посуду правой рукой, левша убирает использованную посуду левой рукой. В) правой
24) В какой последовательности убирается официантом использованная посуда (тарелки, вилки, ножи) со стола гостя ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Использованные приборы помещаются на использованную тарелку и убираются вместе Б) сначала убирается тарелка, затем приборы В) сначала убираются приборы, затем тарелка
25) Выберите из списка все виды компьютерных программ, используемые для расчетов с потребителями на предприятии питания официантом Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) Micros , Г) R- keeper, Б) Блокнот, Д) Telepad В) PowerPoint, Е) Microsoft Excel
26) Что такое кисэ? Выберите один правильный вариант ответа	А) разновидность чашки для подачи плова Б) разновидность чайника для подачи зеленого чая В) блюдо национальной кухни народов Средней Азии
27) Укажите, для подачи каких блюд используется кокотница? Выберите один правильный вариант ответа	А) специальных горячих закусок Б) холодных закусок В) супов - пюре
28) Укажите, для подачи каких напитков должна использоваться мадерная рюмка в соответствии с рекомендациями производителей мадерных рюмок? Выберите один правильный вариант ответа	А) для подачи коньяка Б) для подачи крепленых и десертных вин В) для подачи шампанского
29) В чем особенность “русского” способа подачи блюд официантом в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа	А) расстановка заказанных блюд на обеденном столе Б) перекладывание заказанных блюд на тарелки посетителей с помощью специальных приборов
30) Выберите из списка все виды алкогольных напитков, которые относятся к крепко алкогольным напиткам	А) текила Д) водка, Б) коньяк Е) sake, В) пиво Ж) вермут Г) вино З) джин

Возможны несколько правильных вариантов ответа	
31) Официанту закалывать одежду булавками: Выберите один правильный вариант ответа	А) не запрещается Б) запрещается В) на усмотрение шеф-повара
32) Выберите стандартный вариант порядка расположения в меню ресторана горячих блюд Выберите один правильный вариант ответа	А) от жареных, тушеных, запеченных к отварным, припущенным Б) от отварных, припущенных к жареным, тушеным, запеченным
33) Выберите стандартный вариант порядка расположения в меню ресторана супов Выберите один правильный вариант ответа	А) Прозрачные супы, супы-пюре, заправочные супы, холодные супы Б) Холодные супы, заправочные супы, супы-пюре, прозрачные супы
34) Что следует сделать официанту сразу после размещения гостей ресторана за столом? Выберите один правильный вариант ответа	А) Принять заказ на аперитивы, другие напитки Б) Развернуть салфетки В) Подать хлеб и масло
35) Что должен ответить официант на просьбу гостя ресторана порекомендовать какое-то блюдо? Выберите один правильный вариант ответа	А) «у нас все вкусное!» Б) «вот это блюдо очень вкусное, вам надо его попробовать!» В) «что вы предпочитаете – мясо или рыбу?»
36) В каком порядке по правилам этикета обслуживаются гости официантами на дипломатическом банкете? Выберите один правильный вариант ответа	А) Женщин обслуживают в первую очередь, но хозяйку банкета могут обслуживать в последнюю очередь Б) в порядке, указанном в протоколе В) Сначала всех гостей, потом почетных гостей и хозяев банкета
37) В какой последовательности следует подавать официанту вторые блюда гостям ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Мясные и блюда из птицы и дичи, рыбные, овощные блюда, мучные, яичные блюда Б) Рыбные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи, овощные, мучные, яичные блюда В) Овощные, рыбные блюда, мучные, яичные блюда, мясные и блюда из птицы и дичи
38) Когда принято подавать официантом счет на оплату гостю ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Счет подается после принятия заказа Б) Счет подается перед окончанием обеда В) Счет подается по просьбе посетителей
39) Как правильно оформить официанту счет, в случае, когда гости пожелали оплатить каждый сам за себя?	А) Оформить счет с выделением в нем отдельно каждой суммы Б) Оформить каждому посетителю отдельный счет на его сумму обеда

Выберите один правильный вариант ответа	В) Оформить несколько копий счета
40) Как правильно официанту рассадить гостей ресторана за столом для ужина? Выберите один правильный вариант ответа	А) Сначала предлагается место за столом мужчине, а потом женщине, причем женщина должна садиться справа от мужчины Б) Мужчина садится сам, где хочет, затем место предлагается женщине, причем женщина должна садиться слева от мужчины В) Сначала предлагается место за столом женщине, а потом мужчине, причем женщина должна садиться справа от мужчины
41) Когда следует официанту дополнять бокалы вином гостям ресторана во время ужина из уже открытой бутылки? Выберите один правильный вариант ответа	А) Когда бокалы становятся пустыми Б) Когда вина в бокалах останется на одну треть В) Когда гость сам попросит об этом
42) Сразу после принятия заказа от гостей ресторана на блюда и напитки официант: Выберите один правильный вариант ответа	А) С достоинством кивает и молча уходит Б) Повторяет заказ гостю и говорит "Спасибо" В) Говорит: «Благодарю Вас за заказ. Я принесу, как только будет готово»
43) Принимая заказ у гостей ресторана на блюда и напитки, официанту следует находиться: Выберите один правильный вариант ответа	А) С правой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола по часовой стрелке Б) С левой стороны от гостя, двигаясь вокруг стола против часовой стрелки В) С правой стороны от гостя, свободно переходя к тем гостям, которые готовы сделать заказ
44) Выберите напитки, которые могут быть предложены гостям ресторана официантом в качестве аперитива Выберите один правильный вариант ответа	А) кофе, чай, горячий шоколад; Б) томатный сок, джин, ликёр; В) томатный сок, сухой вермут, шампанское брют; Г) виски, джин, ликёр.
45) Укажите стандартный диапазон высоты фуршетных столов, используемых для проведения фуршетов: Выберите один правильный вариант ответа	А) 600 -685 мм Б) 750–770 мм; В) 600–700 мм; Г) 900–1100 мм;
46) Укажите, какой объём лафитной рюмки в классическом наборе стеклянной посуды для напитков составляет в соответствии с установленными характеристиками производителей? Выберите один правильный вариант ответа	А) 100–125 см ³ ; Б) 50–75 см ³ ; В) 200–250 см ³ ; Г) 75–100 см ³ .
47) Какое количество официантов необходимо и достаточно для обслуживания дипломатического банкета за столом на 100 человек с	А) 10 официантов; Б) 15 официантов; В) 25 официантов; Г) 40 официантов.

полным обслуживанием? Выберите один правильный вариант ответа	
48) Какое количество официантов необходимо и достаточно для обслуживания фуршета для 80 человек? Выберите один правильный вариант ответа	А) 4 официанта; Б) 8 официантов; В) 12 официантов; Г) 20 официантов.
49) Гость ресторана себе на завтрак заказал яичницу-глазунью. Какие приборы следует использовать официанту при сервировке стола для гостя? Выберите один правильный вариант ответа	А) закусочными вилками; Б) закусочными вилками и закусочными ножами; В) десертными ложками; Г) столовыми вилкой и ножом
50) Укажите стандартную очередность подачи вин гостям ресторана Выберите один правильный вариант ответа	А) красное сухое, белое сухое, игристое брют, десертное вино; Б) игристое брют, белое сухое, красное сухое, десертное вино; В) игристое брют, красное сухое, белое сухое, десертное вино; Г) десертное вино, белое сухое, красное сухое, игристое брют.
51) Что следует сделать официанту, если гость ресторана уронил прибор на пол во время приема пищи? Выберите один правильный вариант ответа	А) поднять упавший прибор и унести его, потом подать гостю новый прибор; Б) поднять упавший прибор, обтереть его чистой салфеткой и подать гостю; В) подать гостю новый прибор, потом подобрать и унести упавший.
52) Укажите верные действия официанта, в соответствии с этикетом, при обслуживании банкета в то время, когда произносятся тосты? Выберите один правильный вариант ответа	А) официанты продолжают обслуживание; Б) обслуживание приостанавливается, и официанты должны отойти от стола; В) обслуживание приостанавливается, официанты остаются стоять на том месте, где их застал тост.
53) Укажите блюда, которые оформляют и подают в кокильнице для гостей ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) икру кабачковую; Б) фруктовый салат; В) жульен; Г) горячую закуску из морепродуктов.
54) Какая форма обслуживания используется в ресторане при проведении французского вида обслуживания? Выберите один правильный вариант ответа	А) полное обслуживание Б) частичное обслуживание; В) полное самообслуживание; Г) частичное самообслуживание.
55) Укажите столовые приборы, которые используются официантом для раскладки мясной закуска с гарниром в	А) столовые ложки; Б) столовые вилки; В) столовые ложки и столовые вилки;

ресторане Выберите один правильный вариант ответа	Г) столовые ложки и столовые ножи.
56) Какие действия должен предпринять официант в случае, если гость ресторана вышел из-за стола, а полотняную салфетку положил на свой стул? Выберите один правильный вариант ответа	А) гость закончил трапезу и его прибор можно убирать; Б) гость отошёл ненадолго и скоро вернётся, прибор убирать не надо; В) салфетка запачкалась, и официант должен принести новую.
57) При смене блюд нужно ли официанту убирать столовые приборы, которые предназначались для поданных блюд, но гость ими не воспользовался? Выберите один правильный вариант ответа	А) нужно убирать все лишние приборы, даже если они чистые; Б) не нужно убирать лишние приборы, они не мешают и могут ещё пригодиться; В) нужно спросить разрешения у гостя.
58) Из представленного списка напитков выберите тот, что не входит в одну группу напитков Выберите один правильный вариант ответа	А) самбука; Б) драмбуи; В) граппа; Г) куантро.
59) Наполняя бокалы вином для гостя ресторана, официанту следует: Выберите один правильный вариант ответа	А) левой рукой поднять бокал со стола за ножку; Б) поднять бокал со стола, держа его выше ножки (за чашу бокала); В) наливать вино в бокал, стоящий на столе.
60) Что означает, если гость ресторана положил столовые приборы на тарелку параллельно, ручками «на 5 часов»? Выберите один правильный вариант ответа	А) гостю не понравилась еда; Б) гость закончил есть это блюдо, и тарелку можно убирать; В) это знак для официанта налить напиток.
61) Назовите страну происхождения джина Выберите один правильный вариант ответа	А) Англия; Б) Бельгия; В) Голландия; Г) Швеция.
62) Назовите страну происхождения кашасы Выберите один правильный вариант ответа	А) Куба; Б) остров Ява; В) Бразилия; Г) Мексика.
63) Как принято подавать официанту счет гостю ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Счет подается на блюдечке в развернутом виде, чтобы все гости могли видеть итоговую сумму Б) Счет подается в свернутом виде или в специальной папочке В) Оба ответа верны
64) Укажите, для подачи каких напитков должна использоваться рейнвейная рюмка в соответствии с рекомендациями производителей рейнвейных рюмок? Выберите один правильный вариант	А) Для красных столовых вин Б) Для белых столовых сухих и полусухих вин В) Для крепленых и десертных вин

ответа	
65) От чего зависит запас фарфоровой посуды в ресторане при проведении банкета с частичным обслуживанием? Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) от количества посадочных мест Б) от меню В) от количества столов Г) от текущего количества гостей
66) От чего зависит запас столовых приборов в ресторане при проведении банкета с полным обслуживанием? Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) от количества посадочных мест Б) от количества столов В) от меню Г) от текущего количества гостей
67) От чего зависит запас столового белья в ресторане? Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) от количества столов Б) от площади торгового зала В) от текущего количества гостей Г) от количества посадочных мест
68) В каких случаях составляется заявка на пополнение столовых приборов и столового белья в ресторане? Возможны несколько правильных вариантов ответа	А) после инвентаризации и выявления недостачи Б) после физического износа приборов и столового белья В) ежедневно Г) после каждой рабочей смены
69) Укажите перечень сотрудников ресторана, в обязанности которых может входить осуществление контроля предварительной сервировки столов в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа	А) официант, старший официант, метрдотель, менеджер/ директор Б) шеф- повар, уборщица, помощник официанта, помощник повара
70) Должен ли официант/помощник официанта знать и выполнять инструкции о действиях в чрезвычайных ситуациях в организации общественного питания в соответствии с правилами пожарной, антитеррористической безопасности, требованиями по охране труда ? Выберите один правильный вариант ответа	А) нет, не должен, Б) на усмотрение менеджера организации общественного питания В) да, должен
71) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по технике безопасности в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации? Выберите один правильный вариант ответа	А) да, должен (минимум раз в три месяца) Б) нет, не должен В) Регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу
72) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по охране труда в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации?	А) нет, не должен Б) да, должен В) регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу

Выберите один правильный вариант ответа	
73) Входит ли в обязанности официанта регулярное прохождение инструктажа по пожарной безопасности в соответствии с текущими требованиями законодательства Российской Федерации? Выберите один правильный вариант ответа	А) нет, не должен Б) регулярно не должен, инструктаж проводится один раз при зачислении на работу В) да, должен
74) Выберите ситуации, при которых официанту требуется вымыть руки для продолжения работы в соответствии с санитарно-гигиеническими правилами, установленными Роспотребнадзором? Выберите один правильный вариант ответа	А) после переноса использованных тарелок Б) после сбора остатков пищи В) после посещения туалета Г) перед началом работы Д) во всех перечисленных случаях
75) Укажите особенность формы коньячной рюмки, которая позволяет максимально сохранить концентрацию ароматических ингредиентов коньяка Выберите один правильный вариант ответа	А) расширенная книзу и суженная сверху Б) суженная книзу и расширенная сверху В) имеет утолщенное дно
76) Укажите вариант ношения ручника официантом, который соответствует требованиям санитарно-гигиенических правил и требованиям к технике безопасности работы официанта на предприятии общественного питания Выберите один правильный вариант ответа	А) На руке Б) На плече, В) заправленным за пояс
77) В соответствии с требованиями, установленными законодательством Российской Федерации, укажите верный порядок действий официанта в случае, если гость ресторана оплачивает счет наличными и осталась сдача? Выберите один правильный вариант ответа	А) Официант должен вернуть всю сдачу гостю Б) Официант может оставить сдачу себе, если она не превышает 10 % от всей суммы обеда
78) Выберите из списка знаний те, которые необходимы официанту для обслуживания гостей ресторана Выберите один правильный вариант ответа	А) Технологии приготовления алкогольных коктейлей Б) Основы ведения бухгалтерского учета В) Технологии приготовления пищи, кулинарные характеристики блюд
79) В соответствии с санитарно-гигиеническими правилами и требованиями к технике безопасности, могут ли официанты пользоваться косметикой, парфюмом, надевать	А) Официантам запрещено носить какие-либо украшения, пользоваться косметикой Б) Могут, только в соответствии с правилами принятыми в ресторане В) Могут, на свое усмотрение

украшения в свое рабочее время? Выберите один правильный вариант ответа	
80) Как должен поступить официант, если посетители предлагают ему присоединиться к ним? Выберите один правильный вариант ответа	А) Вежливо отказать Б) Принять их приглашение, предупредив метрдотеля или бригадира В) Принять их приглашение
81) Что необходимо сделать официанту, когда посетители собрались уходить из ресторана? Выберите один правильный вариант ответа	А) Напомнить о чаевых Б) Сообщить им свой график работы В) Попрощаться с ними
82) В какой момент обслуживания гостей ресторана официанту следует предложить гостям ресторана аперитивы? Выберите один правильный вариант ответа	А) После подачи закусок Б) Сразу после того, как гости сядут за стол В) После подачи первого блюда
83) Укажите столовые приборы, которые официанту необходимо подать гостю ресторана в случае заказа рыбы в качестве холодной закуски? Выберите один правильный вариант ответа	А) Закусочный нож и вилка Б) Столовый нож и вилка В) Рыбный нож и вилка
84) В целях формирования единой концепции предприятия общественного питания, какой должна быть форменная одежда у официантов? Выберите один правильный вариант ответа	А) Однотонной Б) Отличной друг от друга В) Единого образца
85) Укажите порядок обслуживания официантом группы гостей ресторана в части уборки грязной посуды и столовых приборов со стола гостей Выберите один правильный вариант ответа	А) Убирать грязную посуду и столовые приборы после того, как все сидящие за столом закончили прием пищи Б) Убирать грязную посуду и столовые приборы у каждого гостя, как тот закончил прием пищи
86) Укажите стандартный перечень посуды и столовых приборов, используемый официантом для предварительной сервировки для завтрака гостей в ресторане? Выберите один правильный вариант ответа	А) Пирожковая тарелка, закусочные приборы, бокал для воды, салфетка Б) Пирожковая тарелка, столовые приборы, закусочные приборы, бокал для воды В) Закусочные приборы, столовая тарелка, бокал для воды, салфетка
87) Укажите минимально необходимое расстояние расположения посуды и столовых приборов от края обеденного стола при его сервировке Выберите один правильный вариант ответа	А) 6 см Б) 3,5 см В) 2 см
88) Укажите способ переноса	А) На специальном подносе

<p>официантом бокалов, фужеров, рюмок, соответствующий требованиям техники безопасности и санитарно-гигиеническим нормам на предприятии общественного питания</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>Б) В руках, держа бокалы за края В) В руках, держа фужеры за ножки</p>
<p>89) Укажите последовательность предварительной сервировки обеденного стола официантом, позволяющий официанту минимизировать время на сервировку стола</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Скатерть, фарфоровая посуда, столовые приборы, стеклянная посуда, салфетки Б) Скатерть, фарфоровая посуда, салфетки, стеклянная посуда, столовые приборы В) Скатерть, фарфоровая посуда, стеклянная посуда, столовые приборы, салфетки</p>
<p>90) Укажите, кому из группы гостей, находящихся за одним обеденным столом в ресторане, первому следует подавать меню для соблюдения правил этикета?</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) даме – если дама с мужчиной, или старшей даме – если дам несколько Б) тому, кто сидит с краю В) старшему мужчине (в смешанной компании дам и мужчин)</p>
<p>91) Укажите верный перечень напитков, относящийся к дигестивам</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) апельсиновый сок, сухой вермут, шампанское брют Б) Коньяк, Арманьяк, Бренди, Херес</p>
<p>92) Укажите страну происхождения самбуки</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) Англия Б) Мексика В) Италия Г) Испания</p>
<p>93) Укажите, какое количество зубцов у закусочной вилки</p> <p>Выберите один правильный вариант ответа</p>	<p>А) 5 Б) 3 В) 4</p>
<p>94) С какой периодичностью и в каких случаях составляется заявка на пополнение столовой посуды в ресторане?</p> <p>Возможны несколько правильных вариантов ответа</p>	<p>А) ежедневно, после рабочей смены Б) после проведения инвентаризации и выявления недостачи В) после случаев боя посуды</p>

11. Критерии оценки (ключи к заданиям), правила обработки результатов теоретического этапа профессионального экзамена и принятия решения о допуске (отказе в допуске) к практическому этапу профессионального экзамена:

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
1	Е, Д, В, Г	1 балл
2	А	1 балл
3	Б, Г, Е	1 балл
4	Б, В, Д	1 балл
5	Б	1 балл
6	А, Б, В	1 балл
7	А	1 балл
8	Б, В, Д	1 балл
9	А, В, Г	1 балл
10	А, Д	1 балл
11	А, В, Г, Е	1 балл
12	А,Б,В,Г	1 балл
13	Г	1 балл
14	В	1 балл
15	А	1 балл
16	В	1 балл
17	Б	1 балл
18	Б	1 балл
19	А	1 балл
20	Б	1 балл
21	А,Б	1 балл
22	А	1 балл
23	В	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
24	А	1 балл
25	А,Г,Д	1 балл
26	А	1 балл
27	А	1 балл
28	Б	1 балл
29	А	1 балл
30	А,Б,Д,З	1 балл
31	Б	1 балл
32	Б	1 балл
33	А	1 балл
34	А	1 балл
35	В	1 балл
36	Б	1 балл
37	Б	1 балл
38	В	1 балл
39	Б	1 балл
40	В	1 балл
41	Б	1 балл
42	Б	1 балл
43	В	1 балл
44	В	1 балл
45	Г	1 балл
46	А	1 балл
47	В	1 балл
48	А	1 балл
49	В	1 балл
50	Б	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
51	В	1 балл
52	Б	1 балл
53	Г	1 балл
54	А	1 балл
55	В	1 балл
56	Б	1 балл
57	А	1 балл
58	В	1 балл
59	В	1 балл
60	Б	1 балл
61	В	1 балл
62	В	1 балл
63	Б	1 балл
64	Б	1 балл
65	А,Б	1 балл
66	А,В	1 балл
67	А,Г	1 балл
68	А,Б	1 балл
69	А	1 балл
70	В	1 балл
71	А	1 балл
72	Б	1 балл
73	В	1 балл
74	Д	1 балл
75	А	1 балл
76	А	1 балл
77	А	1 балл

№ задания	Правильные варианты ответа, модельные ответы и (или) критерии оценки	Баллы, начисляемые за правильно выполненное задание
78	В	1 балл
79	А	1 балл
80	А	1 балл
81	В	1 балл
82	Б	1 балл
83	А	1 балл
84	В	1 балл
85	А	1 балл
86	А	1 балл
87	В	1 балл
88	А	1 балл
89	А	1 балл
90	А	1 балл
91	Б	1 балл
92	В	1 балл
93	В	1 балл
94	Б,В	1 балл
95	Б	1 балл
96	А	1 балл
97	В	1 балл
98	А	1 балл
99	Б	1 балл
100	В	1 балл

Вариант соискателя формируется из случайно подбираемых заданий в соответствии со спецификацией. Всего 100 заданий. Вариант соискателя содержит 100 заданий. Баллы, полученные за выполненное задание, суммируются. Максимальное количество баллов – 100.

Решение о допуске к практическому этапу экзамена принимается при условии достижения набранной суммы баллов от 60 и более.

12. Задания для практического этапа профессионального экзамена:

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Трудовые функции:

1. Сервировка столов организации питания.
2. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них.
3. Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания.
4. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Типовое задание:

Осуществление полного цикла обслуживания гостей ресторана, включающее:

1. Предварительная сервировка стола в ресторане (без предварительного заказа, при обслуживании по меню) на четыре персоны.
2. Встреча гостей и прием заказа.
3. Обслуживание гостей.

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: экзаменационная площадка.
2. Максимальное время выполнения задания: 2 часа.
3. Инвентарь

Критерии оценки
Соблюдение стандартов обслуживания
Соблюдение техники безопасности
Соблюдение санитарных и гигиенических правил

1. Предварительная сервировка стола в ресторане (без предварительного заказа, при обслуживании по меню) на четыре персоны.

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Внешний вид	Форма чистая, выглаженная	1	
	Отсутствие украшений, посторонних предметов (булавок, оторванных пуговиц, расчесок)	1	

Сменная обувь	Чистая, черная, не спортивная, с закрытыми носами, носки черные	1	
Проверить состояние мебели	Проверить стол (на предмет чистоты, целостности). В случае нарушения целостности стола, официант должен сообщить членам квалификационной комиссии. При наличии загрязнения – необходимо устранить загрязнение.	1	
	Проверить стулья (на предмет чистоты, целостности). В случае нарушения целостности стола, официант должен сообщить членам квалификационной комиссии. При наличии загрязнения – необходимо устранить загрязнение.	1	
Проверить состояние столового белья, приборов, посуды, стекла	Столовое белье, приборы, посуда и стекло должны быть целыми и чистыми. При наличии загрязнения или отсутствия целостности – необходимо произвести замену.	2	
Накрыть скатерть	Качество накрытия (спуски должны быть одинаковые)	1	
Сервировка фарфоровой посуды	Сервируется пирожковая тарелка – слева от гостя	3	
Сервировка приборов	Сервируются закусочные приборы – закусочная вилка слева, закусочный нож – справа, лезвием к салфетке	3	
Сервировка стеклянной посуды	Сервируется бокал для воды к кончику лезвия закусочного ножа	3	
Сервировка полотняной салфеткой	Полотняная салфетка сервируется по центру между закусочной вилкой и закусочным ножом, сервируется сложенной аккуратно	1	
Итого:		18	

2. Встреча гостей и прием заказа.

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Официант приветствует гостей	Форма обращения (вежливая , спокойная, уважительная)	1	
	Официант уточняет у пришедших гостей: по предварительной резервации, количество гостей, предпочтения по выбору места	1	
Официант проводит гостей к столу, помогает при рассадке	Последовательность рассадки гостей: -1-ые дети, 2-ые пожилые дамы, 3- ие дамы, 4-ые пожилые мужчины, 5-ые мужчины	1	
Официант предоставляет меню	Меню подается в открытом виде, последовательность: 1) пожилые женщины 2) женщины 3) пожилые мужчины 4) мужчины	1	
Официант задает вопрос про аперитивы	Два гостя: 1-ый и 2-ой 1-ый заказывает бокал белого вина, 2-ый заказывает минеральную воду без газа, Задается вопрос 1-ому гостю желает ли он воду, при положительном ответе бокал для воды у 1-ого гостя оставляется	3	
Так как стол предварительно засервирован на четыре персоны, а пришло два гостя, после принятия заказа на аперитивы, официант задает вопрос: “ожидаются ли еще гости?”, получив отрицательный ответ, официант тут же убирает лишние приборы и удаляется за аперитивом, оставляя гостей изучать меню.	Совершение действий в соответствии с критерием	1	

Официант заводит заказ на аперитив в систему	Совершение действия	1	
Официант по готовности приносит аперитив	Бокал вина подается, стоя справа от гостя, правой рукой, ставится справа от бокала для воды	1	
	Открывается (при гостях) бутылка воды, наливается в бокалы для воды, стоя справа от гостя, правой рукой	1	
Официант задает вопрос “Готовы ли вы сделать заказ?” При необходимости даются рекомендации и разъяснения по меню.	Совершение действий	1	

ЗАКАЗ

1-ый гость	2-ой гость
Салат “Цезарь”	Борщ (суп)
Рыба	Тирамису (десерт)

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
Повторение заказа	После принятия заказа официант обязан повторить заказ	3	
Уточнение заказа	После повторения заказа официант уточняет последовательность подачи заказа: <u>по готовности</u> , по желанию гостя		
Оформление заказа	Оценивается, как официант записал заказ в блокнот официанта	1	
	Официант вводит заказ в электронную систему: соответствие полученного заказу тому, что введено в систему	1	
Итого:		17	

3. Обслуживание гостей

Критерии оценки	Эталон	Балл (максимально возможный)	Балл
-----------------	--------	------------------------------------	------

Официант проверяет: соответствует ли предварительная сервировка стола заказанным блюдам и напиткам, при необходимости производит досервировку стола исходя из заказа.	Производится досервировка стола: 2-ой гость: официант убирает закусочные приборы, сервирует столовую ложку – справа.	3	
Официант приносит заказ	1-ому гостю – салат , 2-ому гостю суп. (приносит руками, без подноса), Последовательность подачи: первым подает суп, стоя справа от гостя, правой рукой. Затем подает салат, стоя справа от гостя, правой рукой.	3	
	Официант обязательно желает “Приятного аппетита”	3	
Официант визуально контролирует употребление напитков и спрашивает о необходимости пополнения.	Совершение действий	3	
Официант визуально контролирует процесс потребления блюд гостями, при употреблении блюд на три четверти, официант предупреждает кухню о готовности гостей к последующим блюдам	Совершение действий	3	
Обслуживание гостей	Официант в середине потребления гостями основного блюда спрашивает- все ли хорошо	1	
Официант убирает грязную посуду	Грязную посуду официант убирает, стоя с правой стороны, правой рукой Приборы убираются одновременно с тарелками, на тарелках	3	
Досервировка стола к последующим блюдам	1-ому гостю: сервируется рыбная вилка слева, рыбный нож справа, лезвием к тарелке 2-ому гостю: убирается пирожковая тарелка, сервируется десертная вилка слева, десертная ложка справа	3	
	При подаче приборов для десерта задается вопрос о напитках. 2-ой гость заказывает капучино	3	

Официант заводит дополнительный заказ в электронную систему	Совершение действия	1	
Официант подает капучино 2-ому гостю	Подает стоя справа от гостя, правой рукой, чашку ставит, справа от бокала для воды	1	
Официант подает 1-ому гостю рыбу, 2-ому гостю тирамису	Подает стоя справа от гостя, правой рукой	1	
Официант визуально контролирует процесс потребления блюд гостями	Официант должен находиться на отдалении от обеденного стола	1	
	В середине потребления гостями главного блюда официант должен задать вопрос:” Все ли нравится, все ли в порядке”	1	
После завершения обоими гостями потребления блюд, официант убирает грязную посуду.	Убирается грязная посуда и приборы, не убираются бокалы. Грязную посуду официант убирает, стоя с правой стороны, правой рукой Приборы убираются одновременно с тарелками, на тарелках	3	
Официант должен задать вопрос, “Будете /желаете что-нибудь еще”	Совершение действия. Получает ответ “Нет, спасибо, счет, пожалуйста.”	1	
Официант проверяет правильность счета	Если официант обнаруживает ошибку, обращается к старшему официанту/ менеджеру с просьбой о внесении корректировки в счет	2	
Официант подает счет	В закрытом виде, в специальной папочке, кладет его рядом с гостем, который попросил счет	1	
Официант отходит, давая гостям время произвести оплату по счету.	Совершение действия	1	
Официант визуально контролирует оплату	Совершение действия	1	
Официант прощается с гостями	Совершение действия	1	
Итого:		40	

13. Правила обработки результатов профессионального экзамена и принятия решения о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации:

максимальное количество баллов, которое соискатель может получить по результатам выполнения практического этапа профессионального экзамена, составляет 75 баллов.

Положительное решение о соответствии квалификации соискателя требованиям к квалификации по квалификации «Помощник официанта (3-й уровень квалификации)» принимается при достижении 55 балла.

14. Перечень нормативных правовых и иных документов, использованных при подготовке комплекта оценочных средств:

- 1). Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079-01
- 2). ПОТ Р М-011-2000 «Межотраслевые правила по охране труда в общественном питании»
- 3). Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 01.05.2017) "О защите прав потребителей"
- 4). Федеральный закон от 22.11.1995 N 171-ФЗ (ред. от 29.07.2017) "О государственном регулировании производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции и об ограничении потребления (распития) алкогольной продукции"
- 5). Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утверждены письмом Минфина России от 30.08.1993 N 104)