

**ПРИМЕР КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ
ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КВАЛИФИКАЦИИ**

«Бармен»

(4-й уровень квалификации)

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1	Паспорт комплекта оценочных средств	3
1.1.	Область применения	3
1.2.	Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена	3
1.3.	Инструменты для практического этапа экзамена	4
1.4.	Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий	4
2	Оценочные средства для профессионального экзамена	5
2.1.	Оценочные средства для теоретического этапа профессионального экзамена	5
2.2.	Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена	7

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки квалификации «Бармен (4-й уровень квалификации)» (рег. № 33.01300.02.)

Профессиональный стандарт:

«Официант/бармен». Утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «01» декабря 2015 г. № 910н, зарегистрирован в Минюсте России 25 декабря 2015 N 40269

Уровень квалификации – 4.

1.2. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Количество заданий
1	2	3
<i>1. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	3
<i>2. Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	7
<i>3. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	23
<i>4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	1
<i>5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой.</i>	Правильный ответ – 1 балл; неправильный ответ – 0 баллов	5

Общая информация по структуре комплекта оценочных средств:

Количество заданий с выбором ответа: 38

Количество заданий с открытым ответом: 1

Количество заданий на установление соответствия: 1

Количество заданий на установление последовательности: 1

Время выполнения теоретического этапа экзамена: 45 минут

1.3. Инструменты для практического этапа экзамена

Предмет оценки	Критерии оценки	Тип и количество заданий
1	2	3
1. Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них;	В соответствии с эталоном	Практическое задание
2. Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания;	В соответствии с эталоном	Практическое задание
3. Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы;	В соответствии с эталоном	Практическое задание
4. Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания;	В соответствии с эталоном	Практическое задание
5. Обслуживание потребителей организаций питания напитками и закуской за барной стойкой.	В соответствии с эталоном	Практическое задание

1.4. Материально-техническое обеспечение оценочных мероприятий

Для прохождения теоретической части экзамена: аудитория, персональные компьютеры с доступом к интернету. В ряде случаев допускается использование бумажного варианта теста в соответствии с регламентом проведения независимой оценки квалификации.

Для прохождения практической части экзамена:

1. Место для проведения экзамена: помещение, соответствующее требованиям СНиП к учебным помещениям или к предприятиям общественного питания.
2. Барный инвентарь: барная ложка, мерный стакан (джиггер), шейкер, стрейнер, совок для льда, барный нож, нож для цедры, разделочная доска, мадлер, сквизер, щипцы для фруктов, сито, темпер (пресс для кофе), айсбакет, кулер, нарзанник.
3. Барное оборудование: профессиональная кофемашинка рожкового типа, кофемолка жерновая, пивной драфт, блендер с чашей, кассовый аппарат с программой (типа R-Keeper), ледогенератор.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЭКЗАМЕНА

2.1 Примеры оценочных средств для теоретического этапа профессионального экзамена.

1. Выберите один правильный вариант ответа.

Укажите номер компонента, входящего в состав каждого из перечисленных ниже коктейлей - "Манхеттен", "Американо", "Негрони"

Варианты ответов:

1. Джин
2. Виски
3. Биттер
4. Красный вермут

2. Выберите один правильный вариант ответа.

Назовите основной ароматический компонент джина:

Варианты ответов:

1. Кориандр
2. Можжевельник
3. Дудник
4. Джинджер

3. Выберите один правильный вариант ответа.

Какая температура воды должна быть у эспрессо в момент его налива в чашку:

Варианты ответов:

1. 86 - 92 *С
2. 110 *С
3. 95 – 98 *С
4. 100 *С

4. Выберите один правильный вариант ответа.

Для чего нужен стрейнер:

Варианты ответов:

1. Дробить лед
2. Открывать бутылки
3. Отделять напиток от льда
4. Процеживать вино

5. Выберите один правильный вариант ответа.

Какой уровень давления в пивной магистрали оптимален для нормальной работы системы:

Варианты ответов:

1. 1 bar
2. 2 – 2,5 bar
3. 3 – 3,5 bar
4. 4 bar

6. Выберите один правильный вариант ответа.

В каком документе указаны общие требования по оформлению, построению и содержанию продукции, продаваемой в баре:

Варианты ответов:

1. Калькуляционная карта
2. Меню бара
3. Технологическая карта
4. Коктейльная карта

Задание на установление последовательности

7. Расположите регионы коньяка в порядке возрастания их престижности (начиная от менее престижных к более престижным).

- a. Фен Буа
- b. Бордери
- c. Пти Шампань
- d. Бон Буа
- e. Гран Шампань

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____ 5. _____

Задание на установление соответствия

8. Соотнесите алкогольные напитки и сырье, из которого их производят (соотнесите Название А из колонки А с Названием Б из колонки Б. Каждый элемент из колонки Б может быть использован один раз. Ответ запишите в таблицу).

<u>Колонка А (Название А)</u>	<u>Колонка Б (Название Б)</u>
1. Ром	А) Зерно
2. Виски	Б) Сахарный тростник
3. Коньяк	В) Голубая агава
4. Текила	Г) Виноград
	Д) Яблоки

1. _____ 2. _____ 3. _____ 4. _____

Задания с открытым ответом

9. Решите задачу, ответьте на вопрос, запишите ответ.

Посчитайте: какой ущерб будет в баре, если по определенным обстоятельствам при наливании каждой порции, объемом 50 мл, перелив составит 5 мл.

Емкость бутылки – 0,7 л.

Цена за бутылку – 1400 рублей.

Ответ: _____ руб. __ коп.

К практической части профессионального экзамена допускаются соискатели, набравшие 35 баллов из 41 возможных баллов.

2.2. Оценочные средства для практического этапа профессионального экзамена

Непосредственно перед экзаменом аттестуемый выбирает экзаменационную карточку (в дальнейшем ЭК), в которой прописаны условия практического задания (карточка прилагается как приложение №1, №2, №3, №4, №5).

- наименование коктейля и алкогольного напитка в чистом виде, которые он будет делать
- правила мотивационной программы, которая проходит в баре (например, купи коньяк определенной марки и получи бесплатно коктейль).

ЗАДАНИЕ НА ВЫПОЛНЕНИЕ ТРУДОВЫХ ДЕЙСТВИЙ В РЕАЛЬНЫХ ИЛИ МОДЕЛЬНЫХ УСЛОВИЯХ

Задание 1

Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

Трудовое действие: Встреча потребителей организации питания и размещение их в зале

Типовое задание: Подготовка бара к работе

Критерии оценки	
1. Проверить подключение и по необходимости включить необходимое, согласно заданию в ЭК, электрооборудование	1 балл
2. Выбрать и разложить нужный согласно заданию в ЭК рабочий инвентарь для максимального удобства работы (исключить перекрещивания рук при работе с инвентарем)	1 балл
3. Выбрать и натереть нужную посуду	1 балл
4. Проверить чистоту барной стойки, при необходимости протереть	1 балл
5. Уложиться по времени в 10 минут	1 балл
ИТОГО:	5 баллов

Задание 2

Трудовая функция: Встреча потребителей организации питания и прием заказов от них

Трудовые действия:

1. Предложение потребителям организации питания меню, карты вин, аперитива и других напитков
2. Рекомендация потребителям организации питания по выбору закусок, блюд и напитков
3. Прием, оформление и уточнение заказа потребителей организации питания

Типовое задание: Приветствие гостей и принятие заказа

Критерии оценки	
1. Оценивается чистый и опрятный внешний вид	1 балл
2. При встрече гостей должны быть: улыбка или комплимент гостю	1 балл
3. В первую очередь должен быть рассказ о мотивационной программе в баре	1 балл
4. Бармен должен повторить вслух заказ от гостя	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	5 баллов

Задание 3

Трудовая функция: Подача готовых напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовые действия:

1. Получение напитков, фруктов и других продуктов в баре, буфете
2. Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков
3. Проведение заключительных операций по подготовке блюда и презентации в присутствии потребителей

Типовое задание: Приготовление коктейля

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка бокала (натереть, охладить, брать бокал за нижнюю часть)	1 балл
2. Целесообразное использование инвентаря и оборудования бара	1 балл
3. Соблюдение рецептуры и технологии приготовления коктейля	1 балл
4. Чистота рабочего места, барной стойки и самого бармена при производстве коктейля	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	5 баллов

Задание 4

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие: Подача алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков

Типовое задание: Подать напиток гостю

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка бокала (натереть, охладить)	1 балл
2. Бармен должен показать бутылку этикеткой к гостю перед наливом	1 балл
3. Использование мерного стакана при наливе	1 балл
4. Чистота рабочего места, барной стойки и самого бармена при подаче напитка гостю	1 балл
5. Уложиться по времени в 3 минуты	1 балл
ИТОГО:	5 баллов

Задание 5

Трудовая функция: Подача готовых блюд и напитков, заказанных потребителями организации питания

Трудовое действие: Подача горячих напитков

Типовое задание: Приготовление и подача горячего напитка

Критерии оценки	
1. Оценивается правильный выбор и подготовка посуды: чашка (должна быть нагрета), ложка, блюдце	1 балл
2. Использование свежемолотого кофе (включить кофемолку перед тем как начать его варить)	1 балл
3. Правильная подача кофе (на блюдце, с ложечкой и сахаром)	1 балл
4. Правильно сваренный кофе должен иметь в наличие кофейную пенку «крема»	1 балл
5. Уложиться по времени в 5 минут	1 балл
ИТОГО:	5 баллов

Задание 6

Трудовая функция: Проведение расчетов с потребителями организации питания за сделанные заказы

Трудовые действия:

1. Оформление счета за сделанный заказ потребителем организации питания
2. Предоставление счета за сделанный заказ потребителю организации питания
3. Получение оплаты от потребителей организации питания за выполненный заказ

4. Проведение кассовых операций оплаты по счетам за выполненный заказ
5. Проводы потребителей предприятия организации питания
6. Составление текущей отчетности по выполненным заказам

Типовое задание: Произвести расчет с гостем

Критерии оценки	
1. Распечатать счет по просьбе гостя	1 балл
2. Забрать счет и деньги, вернуть гостю чек и сдачу	1 балл
3. Спросить у гостей как им понравилось в вашем баре	1 балл
4. Поблагодарить гостей за то, что посетили ваш бар и попрощаться	1 балл
5. Уложиться по времени	1 балл
ИТОГО:	5 баллов