

Ақмола облысы білім басқармасының жаңындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі» МКҚК



УТВЕРЖДАЮ

Директора

Н. Гойко

2022 г.

КОМПЛЕКТ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

для проведения промежуточной аттестации
по квалификации «Официант»
(специальность «Организация питания»)

Разработчик: Н. Рахматуллина

Задание 1	3 разряд
	Сервировка стола для завтрака
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки простым способом. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать стол для завтрака.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки простым способом. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Столы, цветные скатерти, хлопчатобумажные салфетки, пирожковые и закусочные тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стакан, фужер, поднос, кофейные и чайные чашки и блюдца, кофейники, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 2	3 разряд
	Сервировка стола к обеду
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать стол к обеду.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки простым способом. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стакан, фужер, поднос, кофейные и чайные чашки и блюдца, кофейники, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 3	3 разряд
	Сервировка стола к ужину
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать стол к ужину.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки простым способом. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры и рюмки. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стакан, фужер, рюмки, поднос, кофейные и чайные чашки и блюдца, кофейники, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 4	3 разряд
	Сервировка чайного стола
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать чайный стол.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры, чайные пары. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, круглый, скатерти цветные и белые, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, льняные полотенца, пирожковые, закусочные тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стаканы, поднос, чайные чашки и блюдца, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 5	3 разряд
	Сервировка детского стола
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать детский стол.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки простым способом. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, круглый, скатерти цветные и белые, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, льняные полотенца, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, пластмассовая посуда, поднос, кофейные и чайные чашки и блюдца, кофейники, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 6	3 разряд
	Сервировка кофейного стола
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать кофейный стол.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры, кофейные пары. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, круглый, скатерти цветные и белые, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, льняные полотенца, пирожковые, закусочные тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стаканы, поднос, кофейники, кофейные чашки и блюдца, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 7	3 разряд
	Сервировка стола к банкету
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать банкетной скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать стол к банкету.
Нормированное время выполнения, мин	90
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки способом. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры и рюмки. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, нож для масла, чайная ложка, стакан, фужер, рюмки, поднос, кофейные и чайные чашки и блюдца, кофейники, подстановочная тарелка, розетки.

Задание 8	3 разряд
	Подача холодных закусок
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. подача холодных закусок.
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков. Принять заказ на холодные закуски по меню, отобрать нужные муляжи блюд холодных закусок, схема варианта подачи, выполнить заказ. Вынести тарелку на правой руке, подойти к столу с левой стороны. Зайти с правой стороны и поставить перед посетителем правой рукой чистую тарелку вместе с приборами.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи блюд (холодных закусок)
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, поднос, подстановочная тарелка, розетки. Муляжи блюд (холодных закусок)

Задание 9	3 разряд
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<p data-bbox="480 349 1517 387">Поддача первых блюд</p> <ol data-bbox="533 398 1517 577" style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Поддача первых блюд.
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Сервировать стол для обеда, вынести суп в глубоких тарелках. Убрать использованные тарелки на поднос. Вынести суп в бульонных чашках, в супнице и раздать двумя способами.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры и рюмки. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи блюд (холодных закусок)
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, бульонные чашки, суповые миски, глубокие тарелки, большая столовая ложка, поднос, подстановочная тарелка. Муляжи

Задание 10	3 разряд
	Подача горячих закусок
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. подача горячих закусок.
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков. Принять заказ на горячие закуски по меню, отобрать нужные муляжи блюд закусок, схема варианта подачи, выполнить заказ. Подать блюдо «отварные раки», жульен и пудинг. Подобрать спиртные напитки к горячим закускам. Произвести уборку двумя способами.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда ,кокотницы, порционные сковородки и приборы, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи блюд (горячих закусок)
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, глубокие тарелки, большой столовый нож и вилка, поднос, подстановочная тарелка, розетки. Муляжи блюд

Задание 11	3 разряд
	Подача вторых блюд
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. подача вторых блюд.
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	<p>Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков. Принять заказ на горячие закуски по меню, отобрать нужные муляжи блюд закусочных, схема варианта подачи, выполнить заказ.</p> <p>Подать блюдо «отварные раки», жульен и пудинг. Подобрать спиртные напитки к горячим закускам. Произвести уборку двумя способами.</p>
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда, кокетницы, порционные сковородки, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, приборы: рыбный нож и вилка, приборы для перекалывания блюд, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи вторых блюд
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, большой столовый нож и вилка, поднос, подстановочная тарелка, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, приборы: рыбный нож и вилка, приборы для перекалывания блюд. Муляжи блюд

Задание 12	3 разряд
	Французский, Английский и Русский способ подачи блюд
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Обслуживание стола, применяя три способа подачи блюд
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Подача холодных закусок русским способом. Подача рыбных блюд французским способом. Подача мясного горячего блюда (жаркое английским способом) Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков. Подача холодных закусок русским способом. Подача рыбных блюд французским способом. Подача мясного горячего блюда (жаркое английским способом) Произвести уборку двумя способами.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда, кокотницы, порционные сковородки, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, приборы: рыбный нож и вилка, приборы для перекладывания блюд, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные, большой столовый нож и вилка, поднос, подстановочная тарелка, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, приборы: рыбный нож и вилка, приборы для перекладывания блюд. Муляжи блюд

Задание 13	3 разряд
	Подача сладких блюд и фруктов
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. подача сладких блюд и фруктов
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. подача холодных закусок русским способом. подача рыбных блюд французским способом. подача мясного горячего блюда (жаркое английским способом) Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для десертного стола. Произвести подачу сладких блюд (желе, кисели, суфле, торты). Техника подачи.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Стол, скатерти, салфетки, столовая посуда, коготницы, порционные сковородки, мельхиоровые баранчики, металлические блюда, приборы: рыбный нож и вилка, приборы для перекалывания блюд, стаканы и фужеры. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, десертные тарелки, десертные ложки, ножи и вилки, поднос, вазы на ножках для фруктов, крематки, подстановочная тарелка, приборы для перекалывания блюд. Муляжи блюд

Задание 14	3 разряд
	Подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. подача ликеро-водочных изделий и прохладительных напитков. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду. Техника подачи спиртных напитков к определенным блюдам. Техника подачи вин к соответствующим им блюдам. подача десертных вин к сладким блюдам. Техника подачи шампанского к десерту. Техника подачи пива. Расчет с посетителями
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда, ассортимент рюмок. Подсобные столики, шкафы для столового белья. Муляжи.
Перечень расходных материалов	Стол квадратный и прямоугольный, скатерти, хлопчатобумажные и бумажные салфетки. Тарелки, приборы, ассортимент рюмок.

Задание 15	3 разряд
	Сервировка стола к банкет-фуршету
Контролируемые виды знаний, умений и навыков	<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовить посуду и столовое бельё, стол застлать банкетной скатертью, свернуть салфетки. 2. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков, предупреждать и устранять возможные ошибки. 3. Сервировать стол к банкету.
Нормированное время выполнения, мин	120
Критерии оценки выполнения задания	Правильное застелание стола скатертью, выбор нужной посуды и приборов, соответствие формы салфеток. Соблюдение правил выноса приборов и посуды, расстановка салфеток. Встреча гостей, расчет с посетителем.
Технология выполнения задания	Подготовка посуды и столового белья, застлать стол скатертью, свернуть салфетки. Расставить тарелки, приборы и стеклянную посуду для напитков. Сервировка фуршетного стола. Расставить посуду в нужном порядке на столе, соблюдая технику сервировки. Подготовленные подсобные столики для работы. Техника подачи блюд в установленном порядке и расставить на столе. Расставить напитки.
Перечень необходимой мебели, инвентаря и посуды	Столы, скатерти, салфетки, столовая посуда и приборы, стаканы и фужеры и рюмки. Подсобные столики, шкафы для столового белья.
Перечень расходных материалов	Столы фуршетные, скатерти для фуршетных столов, хлопчатобумажные и бумажные салфетки, пирожковые, закусочные тарелки, закусочные приборы