

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл. почта: pu90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании ПЦК ПЦ
протокол № 8 от 24.03.26
Председатель ПЦК ПЦ
В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ:
приказ № 23 от 21 апреля 2026 г.
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
В.В. Мелентей



КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме
дифференцированного зачета по общепрофессиональной дисциплине
**ОПЦ.11 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
В РЕСТОРАНЕ»**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно - научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета по ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Разработчик: Кравченко Любовь Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных циклов ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов.....	4
1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов.....	4
1.2 Результаты обучения, в соответствии с ФГОС СПО	4-8
2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации...	8
2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний.....	8-9
2.2 Пакет обучающегося (образец).....	9-13
2.3 Пакет преподавателя (образец).....	13-14
2.3.1 Эталоны правильных ответов.....	14

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Целью оценки учебной дисциплины ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане» является оценка освоения обучающимися учебной дисциплины, как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Она включает в себя результаты освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО.

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися учебной дисциплины ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане».

Контрольно – измерительные материалы включают в себя материалы для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

1.2 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СПО

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения общепрофессиональной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	- составлять меню для потребителей; - подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола; - производить предварительную сервировку столов; - встречать, размещать потребителей, - производить прием и выполнение заказа вести расчет с потребителями	- формы обслуживания потребителей, виды, характеристики; - потребительский спрос и его изучение; - характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов; - основы меню и правила его оформления; - классификацию и назначение столовой посуды и приборов; - сервировку столов; - правила подачи блюд и напитков
ОК 01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности

OK 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
OK 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения
OK 09	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности

	деятельности; кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
--	--	--

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
Портрет выпускника СПО	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, predetermined психологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 17	Способный ставить перед собой цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 18	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Способный искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем
ЛР 19	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов, позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 20	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ростовской областью	
ЛР 22	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 24	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики
ЛР 26	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов

ЛР 27	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР 28	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы), качества гармоничного развития молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР 29	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 30	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 31	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Работающий в коллективе и команде, эффективно общающийся с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 33	Применяющий в профессиональной деятельности основные положения, регулирующие взаимоотношения работников организации
ЛР 34	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 35	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 36	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 37	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане» проводится письменно и имеет форму набора контрольных тестовых заданий, состоит из титульного листа, заданий для дифференцированного зачёта, 2 вариантов тестовых заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности, инструкции по ее выполнению, критериев оценки результатов выполнения работы.

Инструкция по выполнению письменной работы для дифференцированного зачёта:

На выполнение письменной работы для дифференцированного зачёта по ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане» даётся 1 час. В письменную работу по ОПЦ.11

«Организация обслуживания в ресторане» включено 20 тестовых задания, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

К заданиям 1-20 даны 4 варианта ответа, из которых только один правильный. В этих заданиях необходимо обвести кружком букву, соответствующую, по вашему мнению, верному ответу и записать ответ в строку, находящуюся под заданием.

Критерии оценки работы для дифференцированного зачета

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов за каждое задание
1-20	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество процентов и баллов
«5» (отлично)	Процент правильных ответов 90-100 % (18-20 баллов/заданий)
«4» (хорошо)	Процент правильных ответов 70-89 % (14-17 баллов/заданий)
«3» (удовлетворительно)	Процент правильных ответов 55-69 % (11-13 баллов/заданий)
« 2» (неудовлетворительно)	Процент правильных ответов менее 50% (менее 9 баллов/заданий)

2.2 Пакет обучающегося (образец)

Форма оформления титульного листа работы для дифференцированного зачета по ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане»:

Работа для дифференцированного зачета по ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане» для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

обучающегося(йся) ____ курса

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

дата написания _____

вариант _____

подпись студента _____

итоговый балл _____

отметка _____

подпись преподавателя _____

202_ г.

ОБРАЗЕЦ

Вариант 1

Инструкция

Каждый вариант включает в себя 20 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопрос 1-20 выберите один правильный ответ.

Время выполнения 1 час

1. Какое предприятие общественного питания предлагает широкий ассортимент блюд сложного приготовления, высокий уровень обслуживания и особый интерьер?

- А) Кафе
- Б) Ресторан
- В) Столовая
- Г) Закусочная

Ответ: _____

2. Где по правилам сервировки должны располагаться столовые ложки?

- А) За тарелкой параллельно краю стола
- Б) Справа от ножей
- В) Слева от тарелок
- Г) Под тарелкой

Ответ: _____

3. Какой вид банкета предполагает подачу блюд и напитков официантами с соблюдением строгой очерёдности?

- А) Банкет-фуршет
- Б) Банкет с полным обслуживанием
- В) Банкет-коктейль
- Г) Банкет-чай

Ответ: _____

4. Что такое «шведский стол»?

- А) Форма обслуживания с подачей блюд официантами
- Б) Форма самообслуживания с выставлением блюд на общем столе
- В) Вид меню с фиксированным набором блюд
- Г) Вид банкета с ограниченным ассортиментом напитков

Ответ: _____

5. Какие приборы считаются основными?

- А) Для закусок
- Б) Для приёма пищи
- В) Для десертов
- Г) Для фруктов

Ответ: _____

6. Какое минимальное расстояние (в см) должно быть между столом и стеной в ресторане?

- А) 50
- Б) 90
- В) 110
- Г) 150

Ответ: _____

7. Какой документ содержит перечень блюд, их выход и цену?

- А) Технологическая карта
- Б) Карта вин
- В) Меню
- Г) Счёт

Ответ: _____

8. Кто отвечает за координацию работы официантов и взаимодействие с гостями в ресторане?

- А) Шеф-повар
- Б) Бармен
- В) Метрдотель
- Г) Кассир

Ответ: _____

9. Какой тип сервировки используется для официальных приёмов?

- А) Повседневная
- Б) Праздничная
- В) Фуршетная
- Г) Коктейльная

Ответ: _____

10. Какие требования обязательны для обслуживающего персонала ресторана?

- А) Наличие медицинской книжки
- Б) Чистая и опрятная форма
- В) Вежливое общение с гостями
- Г) Всё вышеперечисленное

Ответ: _____

11. Как называется меню с фиксированным набором блюд по фиксированной цене?

- А) Меню со свободным выбором блюд
- Б) Меню комплексных обедов
- В) Банкетное меню
- Г) Сезонное меню

Ответ: _____

12. Какой тип предприятия общественного питания ориентирован на быстрое обслуживание и ограниченный ассортимент?

- А) Ресторан
- Б) Кафе
- В) Закусочная
- Г) Кафетерий

Ответ: _____

13. Что входит в обязанности официанта при приёме заказа?

- А) Только приём заказа
- Б) Приём заказа и его фиксация
- В) Приём заказа, его фиксация и повторение для подтверждения
- Г) Только подача меню

Ответ: _____

14. Какое требование относится к санитарным нормам в ресторане?

- А) Ношение санитарной одежды
- Б) Мытьё рук перед началом работы
- В) Использование перчаток при работе с готовыми блюдами
- Г) Всё вышеперечисленное

Ответ: _____

15. Какой вид обслуживания предполагает самостоятельное взятие блюд гостями с общего стола?

- А) Полное обслуживание официантами
- Б) Частичное обслуживание
- В) Самообслуживание
- Г) Комбинированное обслуживание

Ответ: _____

16. Что означает термин «фуршет»?

- А) подача блюд официантами по очереди
- Б) Самообслуживание с использованием небольших столов и закусок
- В) подача блюд на индивидуальных тарелках
- Г) Обслуживание с предварительным заказом блюд

Ответ: _____

17. Какой прибор используется для подачи салатов?

- А) Столовая ложка
- Б) Десертная ложка
- В) Салатная ложка
- Г) Чайная ложка

Ответ: _____

18. Какая норма площади на одно посадочное место установлена для ресторанов высшего класса (в м²)?

- А) 1,5
- Б) 1,8
- В) 2,0
- Г) 2,5

Ответ: _____

19. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

- А) 1 официант на 2-4 человека
- Б) 1 официант на 4-6 человек
- В) 1 официант на 8-10 человек
- Г) 1 официант на 6-8 человек

Ответ: _____

20. Какой документ регламентирует требования к предприятиям общественного питания в России?

- А) СанПиН
 Б) ГОСТ
 В) ТУ
 Г) Все вышеперечисленные

Ответ: _____

Бланк ответов к письменной работе для дифференцированного зачета по учебной дисциплине ОПЦ.11 «Организация обслуживания в ресторане»

Обучающегося(ейся) группы _____

ФИО _____

Вариант I

- | | | |
|-----|-------|----------|
| 1. | _____ | (1 балл) |
| 2. | _____ | (1 балл) |
| 3. | _____ | (1 балл) |
| 4. | _____ | (1 балл) |
| 5. | _____ | (1 балл) |
| 6. | _____ | (1 балл) |
| 7. | _____ | (1 балл) |
| 8. | _____ | (1 балл) |
| 9. | _____ | (1 балл) |
| 10. | _____ | (1 балл) |
| 11. | _____ | (1 балл) |
| 12. | _____ | (1 балл) |
| 13. | _____ | (1 балл) |
| 14. | _____ | (1 балл) |
| 15. | _____ | (1 балл) |
| 16. | _____ | (1 балл) |
| 17. | _____ | (1 балл) |
| 18. | _____ | (1 балл) |
| 19. | _____ | (1 балл) |
| 20. | _____ | (1 балл) |

2.3 Пакет преподавателя (образец)

Бланк оценивания письменной работы для дифференцированного зачета

Вариант 1

№ задания	Количество правильных ответов	Количество ошибок	Количество баллов (факт)	Количество баллов (макс)
1				1
2				1
3				1
4				1
5				1

6				1
7				1
8				1
9				1
10				1
11				1
12				1
13				1
14				1
15				1
16				1
17				1
18				1
19				1
20				1
Итого:				20

*За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл. Если указаны 2 и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ, допущены ошибки или ответ отсутствует, ставится 0 баллов.

2.3.1 Эталоны правильных ответов

Вариант 1

№ задания	Правильные ответы
1.	Б
2.	Б
3.	Б
4.	Б
5.	Б
6.	Б
7.	В
8.	В
9.	Б
10.	Г
11.	Б
12.	В
13.	В
14.	Г
15.	В
16.	Б
17.	В
18.	Г
19.	Г
20.	Г