

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ
КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский политехнический техникум»

Комплект контрольно-оценочных средств
для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации
ОП 11 Организация обслуживания
в рамках основной профессиональной образовательной программы
подготовки квалифицированных рабочих и служащих
для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рассмотрено
Цикловой методической
комиссией специальных дисциплин,
профессиональных модулей
Протокол №1 «30.08» 2023г.

Председатель

Рассмотрено

на заседании педагогического совета
протокол №1 «30.08.2023»



«30.08» 2023г.

И.В. Остапенко

Комплект контрольно-оценочных средств для проведения текущего контроля знаний и промежуточной аттестации по ОП 11 Организация обслуживания разработан в соответствии с рабочей программой, Положением о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации студентов ГБПОУ КК КПТ и ориентирован на выполнение требований Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года № 1569, зарегистрирован в Министерстве юстиции России от 22 декабря 2016 г. № 44898, укрупненная группа профессий и специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Краснодарский политехнический техникум».

Разработчик:

преподаватель

ГБПОУ КК КПТ

Вартакова В.И.
(подпись)

Рецензенты:

1 рецензия:

Васильева С.А.
(подпись, ФИО)

инженер-технолог
(квалификация по диплому)

2 рецензия:

Ширков А.М.
(подпись, ФИО)

инженер-технолог
(квалификация по диплому)

Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ОП.11 Организация обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум
Варыпаев АА для проведения аттестации по ОП.11 Организация
обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий.

Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых.

Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Дюба С. А. Юрочник преподаватель автор
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)
личная подпись [подпись] Виктор Иванович
Дата 28.08.2013 кабинет М.П.



Рецензия

На комплект оценочных средств дисциплины ОП.11 Организация обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Представленный комплект оценочных средств разработан преподавателем
ГБПОУ КК Краснодарский политехнический техникум
Варшавский А.А. для проведения аттестации по ОП.11 Организация
обслуживания для профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Комплект оценочных средств является логическим продолжением рабочей программы дисциплины.

Структурными элементами комплекта контрольно-оценочных средства являются паспорт комплекта оценочных средств, контрольно-оценочные средства, типы заданий, условия выполнения заданий.

Методическая разработка составлена в соответствии с требованиями современного общества, отвечает уровню развития современной социально-экономической мысли, что находит свое отражение в перечне оценочных средств – весьма разнообразных и разноплановых.

Комплект оценочных материалов (вопросов, заданий, наборов проблемных ситуаций, практических заданий) структурирован в соответствии с содержанием рабочей программы дисциплины

Рассматриваемый комплект контрольно-оценочных средств представляет собой качественный документ, пригодный для контроля и оценки сформированности требуемых знаний, умений и компетенций обучающихся по указанной дисциплине

Рецензент Шуриков А.М. инженер - техник
(Фамилия И.О., место работы, должность, ученая степень)
личная подпись [подпись]

Дата 29.08.2023



Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Организация контроля и оценки уровня освоения программы
3. Комплект контрольно-оценочных средств
4. Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу общепрофессиональной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания

Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине ОП.11 Организация обслуживания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования специальности 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

КОС по учебной дисциплине ОП.11 Организация обслуживания представляет собой совокупность контролирующих материалов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения.

Целью создания КОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС по соответствующей профессии.

Задачи КОС:

- контроль и управление процессом приобретения необходимых знаний, умений и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС по соответствующей профессии
- оценка достижения обучающихся в процессе изучения учебной дисциплины с целью планирования корректирующих мероприятий
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

1.2 Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Освоение общих компетенций (ОК), профессиональных компетенций (ПК):

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	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
-------	---	---

	составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 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
ОК 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
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, принять стандарты антикоррупционного поведения.	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	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	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся

строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---

2. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ УРОВНЯ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Наименование элемента умений и знаний	Контроль знаний и умений
уметь: - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе	- практические занятия, -опрос, - тестовые задания -дифференцированный зачет

план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы;

- составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы

- обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;

- соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;

- приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;

- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;

- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

- приемы складывания салфеток

правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию

ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла

- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- очередность и технику подачи блюд и напитков;

кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли

- правила сочетаемости напитков и блюд;

- требования к качеству, температуре

- подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания;

- правила составления и оформления меню,

3. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

3.1. Задания для текущего контроля знаний

Типовые задания для текущего контроля. Время выполнения тестов 20-45 мин

Вопросы для устного контроля:

Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания

1. Назовите признаки отрасли.
2. Назовите основные признаки организации.
3. По каким признакам классифицируются предприятия?
4. Назовите основные характерные черты предпринимательства.
5. Дайте определение предпринимательства.
6. Назовите виды предпринимательской деятельности и их особенности.
7. Какие предприятия относятся к коммерческим?
8. Какая организация считается юридическим лицом?
9. Назовите организационно-правовые формы предприятий.
10. Назовите действующие в России объединения предприятий.
11. В чем суть общей и производственной структуры предприятия?
12. Назовите основные элементы производственной структуры.
13. Какие факторы оказывают влияние на производственную структуру?
14. Назовите характерные черты различных типов производства.
15. Что входит в содержание производственного процесса?
16. Назовите специфические особенности экономических отношений на предприятиях общественного питания.
17. Какими методами государство регулирует экономические отношения в сфере общественного питания?
18. Назовите основные нормативные документы, регламентирующие деятельность предприятий общественного питания.
19. Назовите основную техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий общественного питания.
20. Что представляет собой товарооборот предприятия общественного питания?

Тема: Характеристика предприятий общественного питания.

Тест.

1. В чем заключается роль общественного питания как отрасли народного хозяйства:
А) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом;
Б) в организации производства и реализации готовой пищи, обслуживании посетителей;
В) в обеспечении населения высококачественной пищей в соответствии с возрастом, профессией, состоянием здоровья людей, а также климатическими условиями?
2. Укажите схему технологического процесса доготовочного предприятия:
А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов;
Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции.

3. Укажите схему технологического процесса предприятия с полным (законченным) технологическим циклом:
- А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
 - Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
 - В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.
4. Укажите схему технологического процесса заготовочного предприятия:
- А) прием и хранение сырья; обработка сырья; изготовление полуфабрикатов; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
 - Б) изготовление полуфабрикатов высокой степени готовности; приготовление готовой к употреблению продукции; реализация продукции;
 - В) прием и хранение сырья, обработка сырья; изготовление полуфабрикатов.
5. Какие факторы необходимо учитывать при определении типа предприятия:
- А) ассортимент продукции, методы обслуживания, качество обслуживания;
 - Б) ассортимент продукции, техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания, номенклатура предоставляемых услуг, квалификация персонала;
 - В) техническую оснащенность, методы обслуживания, качество обслуживания?
6. Укажите классификацию теплового оборудования по технологическому назначению:
- А) электрическое и паровое;
 - Б) универсальное и специализированное;
 - В) с косвенным и непосредственным обогревом.
7. Укажите универсальное оборудование:
- А) плиты;
 - Б) котлы;
 - В) жарочные шкафы.
8. Укажите специализированное оборудование:
- А) плиты;
 - Б) жарочные шкафы;
 - В) котлы.
9. Укажите оборудование с непосредственным обогревом:
- А) котлы;
 - Б) жарочные шкафы;
 - В) плиты.
10. Укажите классификацию теплового оборудования по способу обогрева:
- А) универсальное, специализированное;
 - Б) электрическое, паровое;
 - В) с косвенным и непосредственным обогревом.
- Ответы: 1-б, 2-б, 3-а, 4-в, 5-б, 6-б, 7-а, 8-б, 9-а, 10-в.

Раздел 2. Предметы сервировки стола

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:
 - 1) для индивидуального обслуживания;
 - 2) для приготовления блюд;
 - 3) для приготовления и подачи блюд с производства в зал.
2. Посуда из мельхиора применяется:
 - 1) в барах, ресторанах;
 - 2) столовых, кафе;
 - 3) закусочных, кафе.
3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи):
 - 1) порционную сковороду;

- 2) кокильницу;
- 3) пашотницу;
- 4) кокотницу;
4. Металлические менажницы применяют:
 - 1) для подачи порционных блюд из рыбы;
 - 2) для подачи тушеных блюд из мяса;
 - 3) для отпуска блюд со сложным гарниром.
5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:
 - 1) для подачи рыбы, запекания рыбы;
 - 2) для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
 - 3) для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Тарелка для хлеба имеет диаметр:
 - 1) 24 см;
 - 2) 22 см;
 - 3) 18 см.
2. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:
 - 1) 20 см;
 - 2) 22 см;
 - 3) 24 см.
3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:
 - 1) фарфоровая;
 - 2) керамическая;
 - 3) фаянсовая.
4. Тарелка для мяса имеет диаметр:
 - 1) 22 – 24 см;
 - 2) 26 – 28 см;
 - 3) 20 – 22 см.
5. Тарелка для гарнира имеет диаметр:
 - 1) 27 – 32 см;
 - 2) 22 – 24 см;
 - 3) 20 – 22 см.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный ответ.

1. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:
 - 1) рейнвейная;
 - 2) мадерная;
 - 3) лафитная;
 - 4) бокал.
2. Для крепленых вин применяется рюмка:
 - 1) рейнвейная;
 - 2) мадерная;
 - 3) лафитная;
 - 4) бокал.
3. Для безалкогольных напитков применяется:
 - 1) бокал;
 - 2) фужер;
 - 3) стакан чайный;
 - 4) стакан конический;
 - 5) все ответы верны.
4. Для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желе применяются:

- 1) вазы;
 - 2) салатники из утолщенного стекла;
 - 3) креманки;
 - 4) вазы «плато».
5. Для подачи водки, настоек, наливок применяют:
- 1) рюмка (25 см³);
 - 2) рюмка лафитная (125 см³);
 - 3) рюмка 50 см³;
 - 4) рюмка рейнвейная (100 см³).

ТЕСТ № 4

Выберите правильный ответ.

1. Какая посуда изящная, легкая, прозрачная, применяется в ресторанах, кафе, барах:
 - 1) керамическая;
 - 2) фарфоровая;
 - 3) фаянсовая;
 - 4) стеклянная.
2. Выберите посуду, сырьем для которой служит глина:
 - 1) хрустальная;
 - 2) гончарная;
 - 3) фаянсовая;
 - 4) майоликовая.
3. Какая посуда применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях?
 - 1) металлическая;
 - 2) керамическая;
 - 3) деревянная;
 - 4) фаянсовая.
4. Какую посуду и приборы используют при обслуживании банкетов и приемов?
 - 1) пластмассовую;
 - 2) из нержавеющей стали;
 - 3) майоликовую;
 - 4) из мельхиора.
5. Какая посуда имеет естественную окраску?
 - 1) фаянсовая;
 - 2) деревянная;
 - 3) майоликовая;
 - 4) гончарная.

ТЕСТ № 5

Выберите правильный ответ.

1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:
 - 1) 2 м²;
 - 2) 1,6 м²;
 - 3) 1,8 м²;
 - 4) 1,7 м².
2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?
 - 1) три;
 - 2) три с половиной;
 - 3) четыре;
 - 4) все ответы верны.

3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:
- 1) работника сервизной;
 - 2) метрдотеля;
 - 3) бригадира официантов;
 - 4) бригадная ответственность;
 - 5) все ответы верны.
4. Основной буфет в ресторане должен иметь:
- 1) одно помещение;
 - 2) два помещения;
 - 3) три помещения.
5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:
- 1) с двумя отделениями;
 - 2) с тремя отделениями;
 - 3) с четырьмя отделениями.

ТЕСТ № 6

Выберите правильный ответ.

1. Методы обслуживания бывают:
- 1) самообслуживание;
 - 2) обслуживание официантами;
 - 3) комбинированный;
 - 4) все ответы верны.
2. Формы обслуживания потребителей:
- 1) столы само расчета;
 - 2) реализация продукции через автоматы;
 - 3) по типу «шведского стола»;
 - 4) отпуск скомплектованных обедов;
 - 5) все ответы не верны.
3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:
- 1) Само расчет;
 - 2) предварительный расчет;
 - 3) непосредственный расчет;
 - 4) последующий расчет;
 - 5) оплата после приема пищи;
 - 6) все ответы верны.
4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:
- 1) 2 м^2 ;
 - 2) $1,8 \text{ м}^2$;
 - 3) $1,6 \text{ м}^2$;
 - 4) $1,7 \text{ м}^2$.
5. В каком порядке должны размещаться группы помещений:
- 1) складские;
 - 2) торговые;
 - 3) производственные.

ТЕСТ № 7

Выберите правильный ответ.

1. Какую тарелку используют для подачи небольших порций горячих блюд, устриц:
- 1) тарелку для рыбы;
 - 2) менажницу;
 - 3) тарелку-кокиль.
2. Закусочная тарелка имеет диаметр:
- 1) 20 см ;

- 2) 18 см ;
- 3) 16 см;
- 4) 22 см .
3. Десертная тарелка имеет диаметр:
 - 1) от 18 до 20 см;
 - 2) от 20 до 22 см;
 - 3) от 26 до 28 см.
4. Вазы салатные диаметром 24 см применяют:
 - 1) при индивидуальном обслуживании;
 - 2) при обслуживании приемов;
 - 3) при групповом обслуживании.
5. Керамическая посуда применяется:
 - 1) на предприятиях с национальной кухней;
 - 2) в кафе, барах;
 - 3) в ресторанах.

ТЕСТ № 8

1. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. сельдь рубленая;	а) закусочная тарелка
2. шпроты	б) икорница
3. овощи натуральные	в) лоток
4. икра зернистая	г) салатник
2. Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:

1. салат в волованах	а) многопорционный салатник
2. ассорти рыбное	б) круглое фарфоровое блюдо
3. салат мясной	в) овальное фарфоровое блюдо
4. курица фаршированная (галантин).	
3. Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1. салат-коктейль	а) блюдо круглое
2. грибы маринованные	б) фужер
3. ассорти мясное	в) лоток
4. шпроты	г) салатник
4. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

1. раки в отваре	а) круглый баранчик
2. жульен из птицы	б) закусочная тарелка
3. солянка рыбная на сковороде	в) кокотница
4. тефтели в томате	г) порционная сковорода
	д) суповая миска
	е) глубокая полупорционная тарелка
5. Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:

1. раки без отвара	а) кокотница
2. блины	б) кокильница
3. рыба-кокиль	в) закусочная тарелка
4. грибы в сметане	г) круглое металлическое блюдо
	д) баранчик

ТЕСТ № 9

1. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

1. тартинки	а) закусочная тарелка
2. устрицы, мидии запеченные	б) кокотница
3. жульен из дичи	в) кокильница
4. яичница	г) порционная сковорода

2. Подберите посуду для подачи следующих блюд :

- | | |
|----------------------|-------------------------------|
| 1. тефтели в томате | а) кокотница |
| 2. котлеты Пожарские | б) закусочная тарелка |
| 3. люля-кебаб | в) круглый баранчик |
| 4. грибы в сметане | г) порционная сковорода |
| | д) круглое мельхиоровое блюдо |

3. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

- | | |
|--------------------------|---------------------------------|
| 1. рыба отварная, гарнир | а) металлическое овальное блюдо |
| отварной картофель | б) круглый баранчик |
| 2. филе в соусе, гарнир | в) порционная сковорода |
| картофель фри | г) овальный баранчик |

3. шашлык по- кавказски

4. цыпленок табака

5. рыба, запеченная с картофелем
по-русски

4. Подберите посуду для банкетной подачи блюд:

- | | |
|---|---|
| 1. лангет | а) многопорционный круглый баранчик |
| 2. рыба паровая под соусом | б) многопорционное овальное
металлическое блюдо |
| 3. котлета по-киевски | в) многопорционное круглое |
| 4. рыба, тушенная в томате с
овощами | металлическое блюдо
г) многопорционный овальный баранчик |

5. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1. сырники | а) мелкая столовая тарелка |
| 2. яичница с ветчиной | б) порционная сковорода |
| 3. цыплята отварные | в) овальный баранчик |
| 4. цыплята табака | г) металлическое овальное блюдо |

ТЕСТ № 10

1. Подберите посуду для подачи блюд:

- | | |
|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. каша гурьевская | а) десертная тарелка |
| 2. яблоки, жаренные в тесте | б) металлическое круглое блюдо |
| 3. блинчики с вареньем | в) порционная сковорода |
| 4. фрукты в ассортименте | |

2. Подберите посуду для подачи блюд:

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. суфле | а) баранчик |
| 2. пудинг сухарный | б) десертная тарелка |
| 3. фламбированные персики | в) металлическая креманка |
| 4. мороженое | г) стеклянная креманка |
| 5. арбуз | |

3. Подберите посуду для подачи блюд:

- | | |
|--------------------|--|
| 1. ананасы | а) баранчик |
| 2. грейпфрут | б) стеклянная креманка |
| 3. бананы | в) десертная тарелка |
| 4. фруктовый салат | г) креманка
д) порционная сковорода |

4. Подберите посуду для подачи блюд:

- | | |
|------------------------------|---|
| 1. мясо, тушенное в горшочке | а) столовая мелкая тарелка
б) металлическое овальное блюдо |
| 2. котлеты по-киевски | в) овальный баранчик |
| 3. цыплята отварные | г) круглый баранчик |
| 4. чахохбили из кур | д) порционная сковорода |

5. Подберите посуду для подачи следующих блюд:

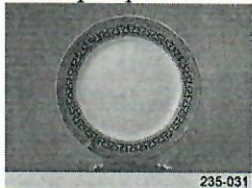
- | | |
|---------------------------|---------------------------------|
| 1. рыба отварная с соусом | а) мельхиоровое блюдо |
| 2. бифштекс по-деревенски | б) чугунная сковорода |
| 3. бефстроганов | в) порционная сковорода |
| 4. лангет с гарниром | г) овальное металлическое блюдо |

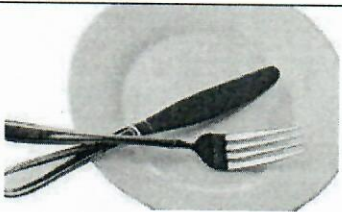
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

Вопросы	Ответы
A1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам: 	1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания; 2. по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг; 3. по материально – технической базе и квалификационному составу персонала
A2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2. «люкс»; «высший»; «первый»; «второй» 3. «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды;
A3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом 	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
A4. В горячем цехе выделяют 	1. два отделения- суповое и соусное 2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3. три отделения - суповое, вторых блюд и напитков 4. два отделения – суповое, гарнирное.
A5. Сервизную оборудуют 	1. шкафами, стеллажами 2. сушильными полками, шкафами 3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
A6. Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах
A7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2. горячий 3. мясо-рыбный

	4. кондитерский
A8. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов 	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
A9. Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1. кокильница 2. кокотница 3. миска суповая 4. баранчик
A10. Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански 	1. Чашка кофейная 2. пиала 3. чашка чайная 4. бокал айриш – кофе
A11. Мадерная рюмка предназначена для подачи 	1. десертных и столовых вин 2. крепленых и десертных вин 3. крепленых и столовых вин 4. только для крепленых вин
A12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. 	1. Маргарита 2. Коблер 3. Сауэр 4. Пуус - кафе
A13. Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
A14. Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: 	1. для раков 3. для устриц 2. для омаров 4. для мидий
A15. В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса 	1. кокотница 2. кокильница 3. кокотница и кокильница 4. порционная сковорода
A16. Столовый нож и вилка предназначены:	1. для всех видов вторых блюд 2. для всех видов вторых блюд, кроме

	рыбных. 3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы. 4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд..
A17.Нож для масла	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
A18.Нож для сыра подают 	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском 3.в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
A19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта): 	1. 200 мм. 2. 240 мм. 3. 280 мм. 4. 220 мм.
A20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи 	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
A21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
A22. Лафитная рюмка предназначена: 	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных
A23. Блюдо металлическое предназначено:	1.для подачи холодных закусок из рыбы 2. для доставки из кухни в зал холодных

	закусок из мяса 3. для подачи горячих блюд из рыбы 4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы
A24. Стакан для соков и безалкогольных напитков объемом 200-250 мл 	1. колинз 2. хайбол 3. тумблер 4. сифтер
A25. Для виноградной водки предназначена рюмка: 	1. водочная 2. рейнвейная 3. рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы
A26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют	1. салатник 2. фарфоровое блюдо 3. лоток 4. икорницу
A27. Объем полупорционной тарелки равен:	1. 500 мл 2. 300 мл 3. 250 мл 4. 200 мл
A28. Мольтон – это: 	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
A29. Бифштекс рубленый готовят : 	1. из свинины 2. из баранины 3. из свинины и говядины 4. из говядины
A30. Для вторых блюд мясо жарят	1. порционными п/ф 2. крупнокусковыми п/ф 3. мелкокусковыми п/ф 4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф
A31. Картофель жареный входит в состав блюда: 	1. гуляш 2. бефстроганов 3. азу 4. поджарка
A32. Ромштекс готовят	1. из свинины 2. из баранины

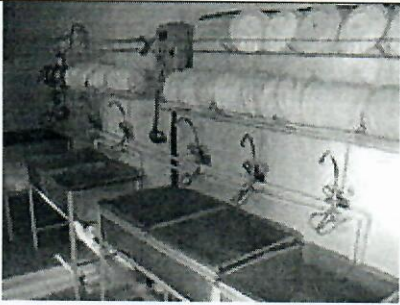
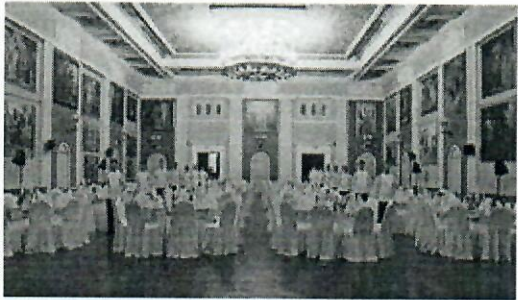
	3. из свинины и говядины 4.из говядины
А33.Эсколоп готовят:	1.из говядины 2. из свинины 3.из баранины 4. из свинины и баранины
А34.Солёные огурцы входят в состав блюда: 	1.гуляш 2.рагу 3.азу 4.мясо духовое
А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью	1.украшения 2.улучшения вкуса 3.улучшения цвета 4.обогащения витаминами
А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты 	1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон
А37Рассольник «Ленинградский» готовят 	1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мяскопчёностями
А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	1. белков 2. желтков 3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды
А39Борщ холодный готовят на 	1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре 3. свекольном отваре 4. овощном отваре
А40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы:	1.кокильница 2.кокотница 3.сковородка порционная 4.баранчик

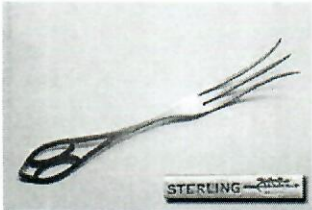
Вариант 2

Выберите правильный вариант ответа.

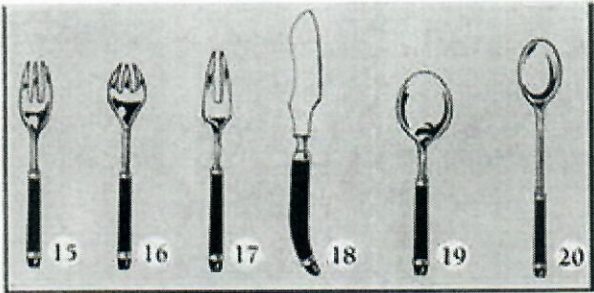
Тест №2

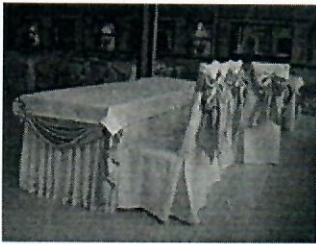
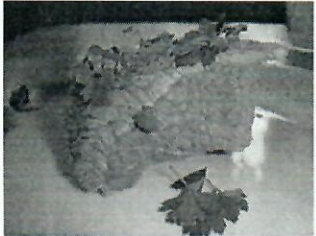
Вопросы	Ответы
A1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории: 	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2. без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;
A2.Ресторан это- 	1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню 2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.
A3.Вестибюль это помещение 	1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
A4.Моечную столовой посуды оборудуют	1.двумя ваннами

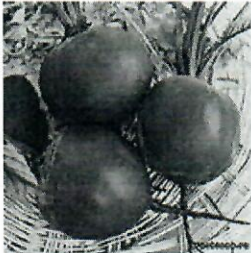
	2. тремя ваннами 3.четырьмя ваннами 4.пятью ваннами
A5.Аванзал всегда расположен перед 	1. вестибюлем 2.гардеробом 3.торговым залом 4.кухней
A6. Стекланную посуду моют в 	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах
A7. В ресторане десерты готовят в 	1.кондитерском цехе 2.холодном цехе 3.холодном и горячем цехе
A8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока 4.кипяченного молока
A9.Наперон– это:	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

	
A10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют	1. Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3. Закусочную тарелку российского стандарта 4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
A11.Объём лафитной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл
A12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют 	1. кокотницы 3. кроншель 2. кокильницы 4. баранчик
A13.Вилка кокотная: 	1. имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2. пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4. четыре рожка, а размер чайной ложки.
A14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1. Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского

	стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
A15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
A16.Размер белых льняных салфеток: 	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.
A17.Нож для сыра 	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё
A18.Металлический соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
A19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
A20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
A21.Фужер предназначен:	1.для безалкогольных напитков

	2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
A22.Вилка для раков имеет: 	1.размер чайной ложки с двумя рожками 2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками 3.два коротких зубца и длинную, витую ручку 4. пять рожков, соединённых между собой.
A23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса	1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка
A24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
A25.Объём ликёрной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
A26.Металлический молочник отличается от сливочника:	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом

	
A27.Закусочный прибор предназначен:	1. для всех видов холодных закусок и блюд 2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных. 3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы. 4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения..
A28.Скатерти для фуршетных столов состоят из: 	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
A29.Бефстроганов готовят из 	1.свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
A30.Для вторых блюд мясо отваривают 	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
A31.Зразы натуральные относятся к блюдам 	1.запечённым 2.тушённым 3.жареным 4.варённым

А32.Обжаренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:	1.наполовину 2.чтобы были покрыты полностью 3.на одну треть 4.на одну четвёртую
А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют 	1.измельчённый чеснок 2.сырой измельчённый лук 3.нарезанный кубиком шпик 4.пассерованный лук
А34.С капустой варят рассольник:	1. Домашний 2.Московский 3.Рассольник 4.Ленинградский
А35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления: 	1.Рыбного бульон 2.Мясного бульона 3.Куриного бульона 4. Овощного отвара
А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:	1.Рыбной чешуи 2.Измельчённой рыбы 3.Рыбных костей 4.Яичных белков
А37.Основным компонентом борща является: 	1.свёкла 2.свёкла и капуста 3.свёкла, капуста, картофель 4. капуста, картофель
А38.Основной компонент щей	1.капуста

	2.картофель 3.капуста и картофель 4.томат-пюре
А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что 	1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон 4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон
А40.Объём рейнвейной рюмки: 	1. 25 мл. 3. 100 мл. 2. 125 мл 4. 150 мл

Эталоны ответов

Часть А вариант 1-й, 2-й

№ п/п	Тест 1	Тест2
1	1	2
2	2	2
3	3	2
4	1	3
5	1	3
6	1	1
7	4	3
8	3	3
9	4	1
10	4	3
11	1	1
12	2	4
13	2	3
14	3	3
15	4	1
16	1	3
17	1	1
18	1	1
19	4	2
20	4	2
21	3	4
22	2	2
23	1	1
24	2	3
25	1	2

26	1	5
27	3	1
28	3	2
29	3	2
30	4	2
31	3	2
32	4	2
33	2	3
34	3	1
35	4	2
36	3	4
37	2	1
38	1	1
39	3	4
40	4	4

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

Время выполнения задания 90 минут

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

- а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Эталон ответа: б

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

- а) Требованиям безопасности и экологичности
- б) Требованиям экономичности
- в) Требованиям управляющего
- г) требованиям производства кулинарной продукции

Эталон ответа: а

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

- а) Культура обслуживания
- б) Этикет
- в) Метод планирования
- г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м^2
- б) $1,8 \text{ м}^2$
- в) $1,6 \text{ м}^2$
- г) $1,7 \text{ м}^2$

Эталон ответа: в

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- а) Хостес
- б)

Официант

в)

Бармен

г) Сомелье

Эталон ответа: г

6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

а) Фарфоровая

б) Керамическая

в) Фаянсовая

г) Стеклянная

Эталон ответа: а

7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:

а) Клеймо Госстандарта

б) Клеймо ГОСТ

в) Клеймо Роспотребнадзора

г) Без клейма

Эталон ответа: а

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую

б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую

в) Нет различий

г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

а) Пусс-кафе

б) Айриш

в) Флюте

г) Фраппе

Эталон ответа: в

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

а) Основными приборами

б) Вспомогательными приборами

в) Дополнительными приборами

г) Столовыми приборами

Эталон ответа: а

11. Выбери вспомогательный прибор:

а) Ложка для бульона

б) Вилка для раков

в) Вилка кокотная

г) Десертная ложка

Эталон ответа: б

12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

а) Бригадный метод

б) Венская система

в) Английская система

г) Индивидуальный метод

Эталон ответа: в

13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

а) 5-15

б) 15-25

в) 25-35

г) 35-45

Эталон ответа: в

14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- а) Столовая тарелка
- б) Рюмка для вина
- в) Столовая ложка
- г) Салфетка

Эталон ответа: ???

15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

- а) Столовые приборы
- б) Скатерть
- в) Салфетка
- г) Столовая посуда

Эталон ответа: б

16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

- а) Два
- б) Три
- в) Четыре
- г) Пять

Эталон ответа: г

17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?

- а) От заказа потребителя
- б) От норм заведения
- в) От предпочтения официанта
- г) От администратора

Эталон ответа: а

18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

- а) Тип предприятия
- б) Ассортиментный минимум
- в) Экологичность заведения
- г) Сезонность

Эталон ответа: в

19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?

- а) От репутации
- б) От класса
- в) От бармена
- г) От управляющего

Эталон ответа: в

20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь

- а) Супы
- б) Холодные закуски
- в) Вторые блюда из мяса
- г) Вторые блюда из рыбы

Эталон: г

21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- а) Меню дежурных блюд

- б) Меню комплексных обедов
- в) Меню банкета
- г) Меню дневного рациона

Эталон ответа: а

22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:

- а) Настольные лампы
- б) Подоконники
- в) Пол
- г) Мебель

Эталон ответа: б

23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:

- а) 10-20 см от стены
- б) 15-20 см от стены
- в) 20-25 см от стены
- г) 25-35 см от стены

Эталон ответа: а

24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:

- а) Буквой П
- б) Зигзагом
- в) Елочкой
- г) Змейкой

Эталон ответа: б

25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

- а) 1,2 м
- б) 1,0 м
- в) 0,9 м
- г) 0,8 м

Эталон ответа: а

26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- а) От 4-6 шт.
- б) От 6-8 шт.
- в) От 8-10 шт.
- г) От 10-12 шт.

Эталон ответа: г

27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:

- а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
- б) Высокие предметы по краям
- в) Низкие предметы в центре подноса
- г) Поднос на обеденный стол не ставят

Эталон ответа: г

28. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- а) Французский способ
- б) Русский способ
- в) Английский способ
- г) Европейский способ

Эталон ответа: в

29. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- а) 70-75 °C
- б) 75-80 °C
- в) 80-85 °C

г) 85-90 °С

Эталон ответа: г

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

а) 10 °С

б) 12 °С

в) 14 °С

г) 16 °С

Эталон ответа: в

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

а) Национальные блюда

б) Заправочные супы

в) Супы-пюре

г) Обеденные супы

Эталон ответа: в

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

а) 85-90 °С

б) 70-75 °С

в) 60-65 °С

г) 75-80 °С

Эталон ответа: а

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

а) Сухие белые вина

б) Красные сухие вина

в) Крепкие вина

г) Шампанское

Эталон ответа: б

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:

а) Крепкие вина

б) Водка, горькие настойки

в) Белые столовые вина

г) Красные столовые вина

Эталон ответа: б

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкетов с полным обслуживанием? Один официант:

а) На 3-4 человека;

б) На 6-8 человек;

в) На 2-3 человека;

г) На 8-10 человек.

Эталон ответа: а

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

а) 0,6 м

б) 1,2 м

в) 1,0 м

г) 0,8 м

Эталон ответа: а

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

а) Носит неофициальный характер

б) Размещение гостей за столом произвольное

в) Гостям наливают напитки официанты

г) Банкет начинается с аперитива

Эталон ответа: в

38. Выбери верное преимущество шведского стола:

- а) Еду можно уносить с собой
- б) Напитки включены в стоимость блюд
- в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд
- г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

Эталон ответа: в

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

- а) 6:00
- б) 6:30
- в) 7:00
- г) 7:30

Эталон ответа: г

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:

- а) Завтрак, перетекающий в обед
- б) Обслуживание участников совещаний, конференций
- в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни
- г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

Эталон ответа: б

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

- а) От 12 до 15 часов
- б) От 8 до 10 часов
- в) От 10 до 12 часов
- г) От 6 до 9 часов

Эталон ответа: а

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

- а) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
- б) Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
- в) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
- г) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Эталон ответа: б

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

- а) Люкс
- б) Бизнес-тур
- в) Туристический
- г) Пансион

Эталон ответа: в

44. Выбери верное время обслуживание иностранных туристов завтраком и ужином:

- а) 20 минут
- б) 30 минут
- в) 40 минут
- г) 50 минут

Эталон ответа: а

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

- а) Социальный
- б) Бытовой
- в) Гигиенический
- г) Эстетический

Эталон ответа: б

46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

- а) Экономическая
- б) Психофизическая
- в) Социальная
- г) Культурная

Эталон ответа: а

47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:

- а) Социально-экономический
- б) Географический
- в) Демографический
- г) Политический

Эталон ответа: а

48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

- а) Анкетирование
- б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
- в) Привлечение экспертов
- г) Использование опыта конкурентов

Эталон ответа: а

49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

- а) Скидки
- б) Реклама
- в) Почтовая рассылка
- г) Телефонные звонки

Эталон ответа: г

50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

- а) Проведение презентаций
- б) Выдача клубных карт
- в) Проведение конференций
- г) Организация специальных концертных программ

Эталон ответа: б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
б	а	а	в	г	а	а	б	в	а	б	в	в	а	б	г	а	в	в
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
г	а	б	а	б	а	г	г	в	г	в	в	а	б	б	а	а	в	в
39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
г	б	а	б	в	а	б	а	а	а	г	б							

Контрольные вопросы:

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудование торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.

12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.
22. Меню, преискусство: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления преискусств.
25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.
44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.
57. Социальное питание: понятие.
58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Наименование элемента умений и знаний	Оценка текущего контроля
уметь: - выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; - приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; - подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; - обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы - обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу	«5» - полностью выполненное практическое задание, тест. «4» - небольшие недочеты в выполнении практического задания, теста. «3» - не полностью выполненное практическое задание, тест и допущены ошибки. «2» - полностью отсутствует практическое задание, тест.

блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- приготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

знать:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
- приемы складывания салфеток
правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре
- подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

5. ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ, ИНТЕРНЕТ-РЕСУРСОВ, ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л.А. Радченко. — Москва :КноРус, 2021г.<https://www.book.ru/book/920629>
2. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, Е.Б.Мрыхина, Форум, 2022г.
<https://new.znanium.com/catalog/document?id=345505>
3. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Радченко Л.А. — Москва : КноРус, 2022. — 321 с. — (СПО). — ISBN 978-5-406-07380-3. — URL:
<https://book.ru/book/932123>