Комплект

контрольно – оценочных средств

учебной дисциплины

ОП. 10в Организация обслуживания в ресторане

43.01.09 Повар, кондитер

2023 г.

Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств……4

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке……5

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке……..5

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине…… 7

3. Оценка освоения учебной дисциплины ……..9

3.1. Типовые задания для текущего контроля …… .10

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации…… .. 35

4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации…….48

1.Паспорт контрольно – оценочных средств

1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания».

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме контрольной работы.

КОС разработаны на основании программы учебной дисциплины «Организация обслуживания на предприятиях общественного питания» для профессий среднего профессионального образования по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

2.1 Знания и умения, подлежащие проверке

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования компетенций:

Наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
Обучающийся должен уметь:		
У.1 - организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей; У.2 - организовывать обслуживание с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.	тестирование, **Практическое занятие № 7 по теме:** Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов. **Практическое занятие № 8 по теме**: Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет. Тестирование; **Практическое занятие № 12 по теме**: Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами. **Практическое занятие № 9 по теме**: Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции. **Практическое занятие № 13 по теме**: Сервировка столов для банкета-чай. **Практическое занятие № 14 по теме**: Сервировка фуршетного стола	Контрольная работа
Обучающийся должен знать:		
З.1 - основные понятия, термины и	**Практическое занятие № 1**	

определения в области организации обслуживания; 3.2 - классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним; 3.3 - методы, формы, средства обслуживания; 3.4 - виды и характеристики торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья; 3.5 - правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; 3.6 - характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания потребителей в предприятиях различных типов и классов; 3.7 - порядок предоставления различных услуг; 3.8 - организацию обслуживания в социально-ориентированных предприятиях; 3.9- требования к обслуживающему персоналу.	**по теме**: Экскурсия в ресторан **Практическое занятие № 2 по теме**: Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению Тестирование **Практическое занятие № 4 по теме**: Подготовка столовых приборов к работе **Практическое занятие № 3 по теме:** Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе. Тестирование, устный опрос **Практическое занятие № 6 по теме**: Составление различных видов меню для различных типов предприятий **Практическое занятие № 5 по теме**: Складывание салфеток простыми и сложными способами. **Практическое занятие № 10 по теме**: Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем Тестирование **Практическое занятие № 11 по теме**: Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами. Тестирование, устный опрос	

2.2 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Таблица 1

Контроль и оценка освоения учебной дисциплины по разделам

Элемент учебной дисциплины	**Текущий контроль**		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые У, З**	**Форма контроля**	**Проверяемые У, З**
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания				
Тема 1.1 Общая характеристика процесса обслуживания	*Устный опрос* *Тестирование* *Отчёт по практической работе №1*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений				
Раздел 2. Предметы сервировки стола				
Тема 2.1. Столовая посуда, приборы, бельё	*Устный опрос* *Защита докладов* *Отчёт по практическим работам № 2-5* *Тестирование;* *Контрольная работа.*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Тема 2.2. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды				
Тема 2.3. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды				
Тема 2.4. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды				
Тема 2.5. Столовые приборы				
Тема 2.6. Столовое белье				
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.				

Тема 3.1. Составление и оформление меню **Тема 3.2.** Винная карта и коктейльная карта	*Устный опрос;* *Отчёт по практической работе № 6*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах				
Тема 4.1. Подготовительный этап организации обслуживания **Тема 4.2.** Технология обслуживания посетителей **Тема 4.3.** Обслуживание приемов и банкетов.	*Устный опрос;* *Отчёт по практическим работам № 7-14*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*
Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания				
Тема 5.1. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	*Устный опрос*	*У.1-У.2* *З.1-З.9*	Контрольная работа	*У.1-У.2* *З.1-З.9*

3. Оценка освоения учебной дисциплины

Основной целью оценки учебной деятельности является оценка умений и знаний.

Оценка осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся.

Промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета.

Дифференцированный зачет проводится в виде контрольной работы.

Критерии оценки

Оценка «5»- полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «4»- в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

Оценка «3»- не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

3.1. Типовые задания для текущего контроля

3.1.1. 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 $см^3$);
    2) рюмка лафитная (125 $см^3$) ;
    3) рюмка 50 $см^3$;
    4) рюмка рейнвейная (100 $см^3$).

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 $м^2$;
   2) 1,6 $м^2$;
   3) 1,8 $м^2$;
   4) 1,7 $м^2$.

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 $м^2$;
   3) 1,6 $м^2$;
   4) 1,7 $м^2$.
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 отварной картофель — а) металлическое овальное блюдо
б) круглый баранчик
2.филе в соусе, гарнир картофель фри — в) порционная сковорода
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
4. рыба, тушенная в томате с овощами

в) многопорционное круглое металлическое блюдо
г) многопорционный овальный баранчик

5. Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:

1. сырники
2. яичница с ветчиной
3. цыплята отварные
4. цыплята табака

а) мелкая столовая тарелка
б) порционная сковорода
в) овальный баранчик
г) металлическое овальное блюдо

ТЕСТ № 10

1. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. каша гурьевская
   2. яблоки, жаренные в тесте
   3. блинчики с вареньем
   4. фрукты в ассортименте

   а) десертная тарелка
   б) металлическое круглое блюдо
   в) порционная сковорода

2. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. суфле
   2. пудинг сухарный
   3. фламбированные персики
   4. мороженое
   5. арбуз

   а) баранчик
   б) десертная тарелка
   в) металлическая креманка
   г) стеклянная креманка

3. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. ананасы
   2. грейпфрут
   3. бананы
   4. фруктовый салат

   а) баранчик
   б) стеклянная креманка
   в)десертная тарелка
   г) креманка
   д) порционная сковорода

4. Подберите посуду для подачи блюд:
   1. мясо, тушенное в горшочке
   2. котлеты по-киевски
   3. цыплята отварные

   а) столовая мелкая тарелка
   б) металлическое овальное блюдо
   в) овальный баранчик
   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
А1.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
А2. 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;
А3.Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед банкетом 	1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
А4.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.
А5.Сервизную оборудуют 	1. шкафами, стеллажами 2.сушильными полками, шкафами 3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
А6 Фарфоровую посуду моют в	1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3.четырёх ваннах 4. пяти ваннах
А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений	1. холодный 2.горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов 	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.	1.кокильница 2.кокотница 3.миска суповая 4.баранчик
А10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански	1. Чашка кофейная 2.пиала 3.чашка чайная 4.бокал айриш – кофе

	
А11.Мадерная рюмка предназначена для подачи 	1.десертных и столовых вин 2.креплённых и десертных вин 3.креплённых и столовых вин 4.только для креплённых вин
А12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей. 	1.Маргарита 2.Коблер 3.Сауэр 4. Пуус - кафе
А13.Объём мадерной рюмки	1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл
А14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена: 	1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий
А15.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
А16.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..
А17.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
А18.Нож для сыра подают 	1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым кусков 3.в любых случаях с сыром 4. на банкете фуршете
А19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта): 	1. 200 мм. 2. 240 мм. 3. 280 мм. 4. 220 мм.
А20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи 	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с	1.Столовой мелкой тарелки европейского

диаметром	стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. Закусочной тарелки российского стандарта 4. Закусочной тарелки общего стандарта
А22. Лафитная рюмка предназначена: 	1.для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных
А23. 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
А24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл 	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер 4. снифтер
А25. Для виноградной водки предназначена рюмка: 	1. водочная 2.рейнвейная 3.рюмка Маргарита 4. рюмка для граппы
А26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют	1.салатник 2. фарфоровое блюдо 3.лоток

	4.икорницу
А27.Объём полупорционной тарелки равен:	1.500 мл 2.300 мл 3.250 мл 4. 200мл
А28.Мольтон – это: 	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола 4. все ответы верны
А29.Бифштекс рубленный готовят : 	1. из свинины 2.из баранины 3. из свинины и говядины 4.из говядины
А30.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
А31.Картофель жареный входит в состав блюда: 	1.гуляш 2.бефстроганов 3.азу 4.поджарка
А32.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 мясокопчёностями
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.

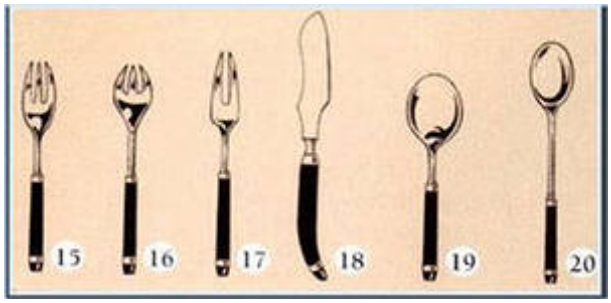
Тест №2

Вопросы	Ответы
А1. 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;
А2.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.
А3.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
А4.Моечную столовой посуды оборудуют 	1.двумя ваннами 2. тремя ваннами 3.четырьмя ваннами 4.пятью ваннами
А5.Аванзал всегда расположен перед 	1. вестибюлем 2.гардеребом 3.торговым залом 4.кухней
А6. Стеклянную посуду моют в 	1.двух ваннах 2. трех ваннах 3.четырёх ваннах 4.пяти ваннах

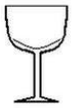
А7. В ресторане десерты готовят в 	1.кондитерском цехе 2.холодном цехе 3.холодном и горячем цехе
А8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи	1.холодного молока 2.горячего молока 3.горячего и холодного молока 4.кипяченного молока
А9.Наперон– это: 	1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
А10.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
А11.Объём лафитной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл
А12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов	1.кокотницы 3.кроншель 2.кокильницы 4.баранчик

используют 	
А13.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.
А14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
А15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
А16.Размер белых льняных салфеток: 	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.
А17.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

А18.Металлический соусник предназначен для подачи	1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
А19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
А20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
А21.Фужер предназначен: 	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
А22.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.
А23.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
А24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1.пирожковая

	2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
А25.Объём ликёрной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
А26.Металлический молочник отличается от сливочника: 	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом
А27.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..
А28.Скатерти для фуршетных столов состоят из: 	1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
А29.Бефстроганов готовят из	1.свинины 2.говядины

	3.говядины и свинины 4. конины
А30.Для вторых блюд мясо отваривают 	1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
А31.Зразы натуральные относятся к блюдам 	1.запечённым 2.тушённым 3.жареным 4.варённым
А32.Обжеренное 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

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 $м^2$
   в) 1,6 $м^2$
   г) 1,7 $м^2$

   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 правильный температуру подачи горячих закусок составляет:
    а) 70-75 ^{o}C
    б) 75-80 ^{o}C
    в) 80-85 ^{o}C
    г) 85-90 ^{o}C

    Эталон ответа: г
30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:
    а) 10 ^{o}C
    б) 12 ^{o}C
    в) 14 ^{o}C
    г) 16 ^{o}C

    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 ^{o}C
    б) 70-75 ^{o}C
    в) 60-65 ^{o}C
    г) 75-80 ^{o}C

    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 длиться 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
б) Банкет-коктейль длиться 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
в) Банкет-коктейль длиться 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
г) Банкет-коктейль длиться 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. Оборудования 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. Стеклянная посуда: 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, прейскурант: виды, назначение.
23. Правила составления меню.
24. Правила составления прейскурантов.
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. Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Основные источники:

1.Радченко Л.А.: Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник.- Москва: КНОРУС, 2018

2.Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.; Издательский центр «Академия», 2013

Дополнительная литература:

1. Богушева В.И.Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. -6-е изд., доп. и перераб. –Ростов н/Д: Феникс, 2013. –(Среднее профессиональное образование)

2.Богушева В.И. Бары и рестораны. Искусство обслуживания. Ростов на Дону: «Феникс», 1999.

3.Стельмахович М.А. Деловая культура для официантов – барменов: учебное пособие.- Ростовн\Дону: Феникс, 2001.

4.Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах: Практ. пособие.- М.: Высш.шк.,1990.-208 с.

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник/Л.А. Радченко. Изд.6-е, доп. И перер.- Ростовн/Д: Феникс, 2006.-352с.

6. Захарченко М.Н., Русакова Н.В., Кучер Л.С. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Издательство «Экономика»

7. Панова Л.А. обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах. – М.: Издательско- торговая корпорация « Дашков и К», 2003.

Интернет – ресурсы:

1. www.edu.ru
2. http://www.restoranoff.ru
3. www.feam-restoran.ru
4. ww.prof-master.ru
5. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. –Режим доступа: www.creative-chef.ru
6. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. Режим доступа: http:www.creative-chef.ru.//www.consultant.ru/
7. http://inspiregroup.pro/stati/koncepciya-restorana/- ресторанный бизнес под ключ
8. https://moluch.ru/archive/34/3902/- Особенности осуществления проектирования предприятий общественного питания
   http://www.horeca.ru/
9. http://www.foodestet.ru