

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 04.10.2024 11:29:52
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f1028c5419



РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО


Подпись

С.А. Марковская
Инициалы Фамилия

«12» января 2024 г.

**КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.04 Организация обслуживания

образовательной программы среднего профессионального образования -
подготовки специалистов среднего звена

по специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование, среднее
общее образование

Форма обучения: очная

Краснодар 2024

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы учебной дисциплины **ОП.04 Организация обслуживания**

Разработчик:

Литвиненко И.В., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ

им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметной цикловой комиссии специальности Поварское и кондитерское дело
Протокол № 4 от «12» января 2024 года
Председатель ПЦК



Н.С. Грушина

Подпись

Инициалы Фамилия

1 ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

1.1 Пояснительная записка

Комплект оценочных средств по учебной дисциплине ОП.04 Организация обслуживания предназначен для осуществления текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Задачами использования контрольно-оценочных средств являются:

- управление процессом приобретения обучающимися необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС СПО;
- управление достижением целей реализации образовательной программы, определенных в виде набора общих и профессиональных компетенций выпускников, указанных в ФГОС СПО;
- оценка достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является дифференцированный зачет.

1.2 Формируемые компетенции

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
ПК 1.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 2.8.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 3.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного

	ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

1.3 Результаты освоения учебной дисциплины

Результат освоения профессиональных и общих компетенций, сформированных на основе приобретенного практического опыта по дисциплине ОП.04 Организация обслуживания определяется по каждой компетенции. Используемые оценочные средства представлены в таблице 2.

Таблица 2 - Матрица освоения компетенций по темам учебной дисциплины

Контролируемые разделы, темы	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Количество тестовых заданий	Другие оценочные средства	
			Вид	Количество
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	15	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	10	Устный опрос Практическое занятие	
Тема 5 Этапы организации обслуживания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		Устный опрос Практическое занятие Самостоятельная работа	комплект заданий
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7;	10	Контрольная работа Устный опрос	комплекта заданий

	ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		Темы докладов Практическое занятие	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		Устный опрос Темы докладов Самостоятельная работа	комплекта заданий
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	15	Устный опрос Темы докладов	комплект заданий
Тема 9 Специальные формы обслуживания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	15	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие	комплект заданий

Формы и методы контроля по элементам, составляющим учебную дисциплину, представлены в таблице 3.

Таблица 3 – Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля			
	Текущий контроль		Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК	Форма контроля	Проверяемые ОК, ПК
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним.	Устный опрос Темы докладов Лабораторная работа Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	Диф. Зачет	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье	Устный опрос Темы докладов Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 5 Этапы организации обслуживания	Устный опрос Практическое занятие Самостоятельна я работа	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	Диф. Зачет	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Контрольная работа Устный опрос Темы докладов Практическо е занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	Устный опрос Темы докладов	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Устный опрос Темы докладов Самостоятель ная работа	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10		ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10
Тема 9 Специальные формы обслуживания	Устный опрос Темы докладов Практическое занятие Тестовые задания	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10	Диф. Зачет	ПК 1.1-1.4; ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7; ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6; ПК 6.1-6.4 ОК 1-7, 9,10

2 ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.4 Организация обслуживания

2.1 Вопросы для собеседования

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним

1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.
2. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.
4. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.
5. Прогрессивные технологии обслуживания Услуги общественного питания и требования к ним.

6. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

- 1 Перечислить основные виды торговых помещений.
- 2 Дать характеристику каждому виду торговых помещений.
- 3 Какие требования предъявляются к торговым помещениям в зависимости от типа предприятия питания?

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

- 1 Перечислить требования, предъявляемые к столовой посуде.
- 2 Перечислить виды материалов, используемых для изготовления посуды, и качества, которыми посуда из них обладает.
- 3 Перечислить и дать характеристику основным видам столовых приборов.
- 4 Виды, характеристика и назначение столового белья.

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

- 1 Дать определение понятию «меню». Перечислить его виды.
- 2 Перечислить правила составления меню.
- 3 Характеристика меню комплексных завтраков, обедов и ужинов.
4. Каковы особенности меню банкета и меню для специальных видов обслуживания?
- 5 Что включает в себя понятия «карта вин», и «карта бара»?
- 6 Перечислить источники информации в ПОП, кратко охарактеризовать их.
- 7 Какие требования предъявляются к составлению карты вин, коктейлей, чайной карте?

Тема 5. Этапы организации обслуживания

- 1 Дать определение Этапу обслуживания.
- 2 Особенности подготовительного этапа обслуживания.
- 3 Правила уборки торгового помещения.
- 4 Особенности расстановки мебели в зале.
- 5 В чем заключаются особенности соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями?

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

- 1 Рассказать про общие правила сервировки столов. Перечислить варианты сервировок.
- 2 В чем заключаются особенности подачи продукции сервис-бара?
- 3 Назвать особенности подачи напитков.
- 4 Какие существуют виды и способы складывания салфеток? Привести примеры, целевое использование.
- 5 В чем заключаются особенности композиций из цветов?
- 6 Что такое декантация и каковы ее особенности?

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

- 1 Перечислить основные формы и методы обслуживания посетителей.
- 2 Рассказать о французском методе обслуживания? Рассказать о работе с фарлигерами.

- 3 Рассказать о английском методе обслуживания. Что такое фламбирование, транширование, филетирование?
- 4 Дать характеристику русскому, европейскому и немецкому методам обслуживания.
- 5 В чем заключаются особенности расчета с посетителями?

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

- 1 Перечислить, какие виды приемов знаете, кратко охарактеризовать.
- 2 Как производится прием заказа на прием?
- 3 В чем заключаются основные отличия банкетов от приемов?
- 4 каким образом производится обслуживание на банкетах и приемах?

Тема 9. Специальные формы обслуживания

- 1 Виды, особенности и характеристика специальных форм обслуживания.
- 2 Правила составления меню для специальных видов мероприятий.
- 3 Особенности обслуживания конференций, семинаров, симпозиумов и т.д.
- 4 В чем заключается обслуживание в зале-экспресс, столов-экспресс?
- 5 Перечислить виды услуг по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий.

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе проведения устного опроса

Форма текущего контроля	оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Устный опрос по темам	Студент свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Студент не усвоил тему

2.2 Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

1. Особенности обслуживания на предприятиях общественного питания различных типов.
2. Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе.
3. Мерчандайзинг в общественном питании.
4. Стиль Борокко в оформлении интерьера ресторана.
5. Стиль Кантри в решении интерьера торговых залов кафе и ресторанов.
6. Стиль Хай-Тек - высокая технология в оформлении интерьера залов ресторана.
7. Стиль Амбир – завершение развития классицизма в решении интерьера залов в ресторане.
8. Культура обслуживания в сфере общественного питания.
9. История создания фарфора.
10. История создания хрусталя.
11. История создания стеклянной посуды.
12. Правила этикета за столом.
13. Виды дипломатических приемов.
 1. Традиции чаепития в Китае.
 2. Традиции чаепития в Англии.
 3. Традиции чаепития в Японии.
 4. Традиции чаепития во Франции.
 5. Русское чаепитие.

1. История русских праздников.
2. Обслуживание пассажиров в пути следования пассажирского транспорта.
3. Обслуживание новогоднего вечера.
4. Обслуживание тематических мероприятий («Свадьба», «Татьянин день», «День Святого Валентина, «Масленица»)

Критерии оценки освоения дисциплины на этапе подготовки докладов

Форма текущего контроля	оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	Удовлетвори- - тельно	Неудовлетвори- - тельно
Доклад по темам	Студент самостоятельно изучил литератур- ные источники по теме, систематизирова л материал и кратко его изложил.. Студент глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не доста- точно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Студент не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

2.3 Комплект тестов

Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним

Задание 1. Предприятия общественного питания выполняет функции ...

- а) производство кулинарной продукции ; реализацию кулинарной продукции вне предприятия
- б) реализацию кулинарной продукции , выездное обслуживание
- в) производство, организацию потребления кулинарной продукции и предоставление дополнительных услуг

Задание 2. Исполнитель услуг- это...

- а) предприятие общественного питания , метрдотель
- б) официант , частный предприниматель
- в) предприятие общественного питания, частный предприниматель

Задание 3. Процесс обслуживания – это...

- а) совокупность операций , выполняемых исполнителем непосредственным контакте с потребителем при реализации кулинарной продукции и организации досуга
- б) совокупность факторов ,воздействующих на потребителя в процессе оказания услуг
- в) комплекс услуг, оказывающих воздействие на потребителя по удовлетворению его потребностей.

Задание 4. К какому классу относится ресторан , если он соответствует следующим требованиям : изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий спектр услуг...

- а) люкс
- б) высший
- в) первый

Задание 5. Услуги по организации потребления продукции и обслуживания не включают...

- а) услугу официанта по обслуживанию на дому
- б) организацию питания и обслуживания участников конференций , совещаний
- в) обслуживание в номерах гостиниц

Задание 6. Укажите прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе...

- а) приготовление блюд в присутствии гостей
- б) организация выездного обслуживания по системе кейтеринг
- в) деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания

Задание 7. Приемами мерчандайзинга являются ...

- а) розничная продажа , обслуживание в помещении , обслуживание вне ресторана , разъездная продажа VIP-обслуживание
- б) «Шведский стол» , репинский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание тележек
- в) дизайн блюд и напитков , внедрение новых методов обслуживания агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в форме альтернатив

Задание 8. Кейтеринг - это прогрессивная технология обслуживания в ресторанном бизнесе, представляющая собой ...

- а) приготовление блюд в присутствии посетителей
- б) деятельность по стимулированию сбыта продуктов и услуг общественного питания
- в) организация выездного обслуживания

Задание 9. Услуги по организации досуга включают....

- а) услугу питания
- б) организацию проведения концертов
- в) предоставление газет и журналов
- г) все ответы верны

Задание 10. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся...

- а) ассортимент и качество продукции
- б) внедрение прогрессивных форм обслуживания
- в) профессиональное мастерство персонала

Тема 2. Торговые помещения организаций питания

Задание 1. Сервизная должна располагаться рядом с...

- а) складом
- б) моечной столовой посуды
- в) охлаждаемой камерой
- г) гардеробом

Задание 2. Площадь торговых залов зависит от...

- а) культуры обслуживания
- б) класса предприятия
- в) типа предприятия

Задание 3. Норма площади на одно посадочное место в кафе...

- а) 2 м
- б) 1,8 м
- в) 1,6 м
- г) 1,7 м

Задание 4. Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 п.м. равна....

- а) 180 м
- б) 100 м
- в) 90 м
- г) 85 м

Задание 5. Гардероб располагается...

- а) возле туалетных комнат
- б) примыкает к аванзалу
- в) в вестибюле при входе
- г) в удобном для метрдотеля месте

Задание 6. В каком порядке должны размещаться группы помещений...

- а) складские
- б) торговые
- в) производственные

Задание 7. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения на одно место...

- а) 3
- б) 3,5
- в) 4

Задание 8. Основной буфет в ресторане должен иметь

- а) одно помещение
- б) два помещения
- в) три помещения

Задание 9. В ресторане, (зал с эстрадой и танцплощадкой) норма площади на одно посадочное место составляет...

- а) 1,8 м
- б) 1,5 м
- в) 2,0 м

Задание 10. Высота барной стойки...

- а) 1,0
- б) 1,5
- в) 1,2

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

Задание 1. Для подачи тушеных блюд применяют ...

- а) блюда овальные
- б) баранчики
- в) менажницы
- г) кокотницы

Задание 2. Ложка, которую используют для приготовления смешанных напитков....

- а) фигурная
- б) чайная
- в) с длинной ручкой

Задание 3. Для индивидуальной подачи икры зернистой используют посуду ...

- а) закусочную посуду
- б) икорницу
- в) лоток
- г) салатник

Задание 4. Для приготовления и подачи жульена из птицы используют посуду ...

- а) круглый баранчик
- б) закусочную тарелку
- в) кокотницу
- г) суповую миску

Задание 5. Подерите посуду для индивидуальной подачи рыбы отварной , гарнир отварной картофель...

- а) металлическое овальное блюдо
- б) круглый баранчик
- в) порционная сковородка
- г) мелкая столовая тарелка

Задание 6. Подберите посуду для приготовления и подачи блинов...

- а) менажница
- б) кокильница
- в) мелкая столовая тарелка
- г) баранчик с крышкой

Задание 7. К горячим мясным блюдам предлагают ...

- а) сухие белые вина

- б) красные сухие вина
- в) крепкие вина
- г) шампанское

Задание 8. К горячим мясным блюдам предлагают ...

- а) сухие белые вина
- б) красные сухие вина
- в) крепкие вина
- г) шампанское

Задание 9. Хлеб подают на тарелке

- а) закусочной
- б) пирожковой
- в) десертной
- г) столовой

Задание 10. На чем подают горячие закуски в кокотницах?

- а) на мельхиоровых блюдах с льняными салфетками
- б) на закусочных тарелках , с бумажными салфетками
- в) на пирожковых тарелках , с бумажными салфетками

Задание 11. Для подачи порционных жареных блюд применяют...

- а) блюда овальные
- б) баранчики
- в) кокильницы
- г) менажницы

Задание 12. Для белых сухих и полусухих применяется рюмка...

- а) лафитная
- б) рейвейная
- в) мадерная

Задание 13. Для крепленных вин применяется рюмка...

- а) рейвейная
- б) лафитная
- в) мадерная

Задание 14. Для безалкогольных напитков применяется...

- а) бокал
- б) фужер
- в) стакан конический

Задание 15. Мороженое подают в ...

- а) баранчике
- б) десертной тарелке
- в) металлической креманке
- г) мелкой столовой тарелке

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

1. Меню – это

А. перечень алкогольных напитков и других сопутствующих товаров, доведение информации о наименовании напитков и цен на них.

Б. средство информации, направленное на доведение до потребителя сведений о фирменном наименовании предприятия, его месторасположения, типе, классе предприятия общественного питания, его специализации, режиме работы, оказываемых услугах.

В. важный носитель рекламы, в художественном оформлении которого выделяют основные элементы фирменной символики, создающих имидж предприятия для потребителей.

Г. документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте кулинарной и кондитерской продукции, напитков и других товаров, их количественных характеристиках, об исполнителе услуги, знаке обслуживания.

Д. все ответы верны.

2. Показать последовательность расположения блюд в меню

1. супы
2. мясные горячие блюда
3. рыбные горячие блюда
4. горячие блюда из домашней птицы и дичи
5. блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
6. горячие закуски
7. Фирменные блюда и закуски
8. рыбные холодные блюда и закуски
9. овощные и грибные закуски
10. мясные холодные блюда и закуски
11. нерыбные продукты моря
12. домашняя птица и дичь холодные
13. кисломолочные продукты
14. блюда из яиц и творога
15. сладкие блюда
16. кондитерские изделия
17. холодные напитки
18. горячие напитки

3. Меню фирменных блюд, заказных блюд, дежурных блюд являются разновидностями:

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. меню дневного рациона
- В. специального меню

4. Какой вид меню позволяет реализовать принцип сбалансированного рациона по основным веществам и энергозатратам?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. банкетное меню
- В. комплексное меню
- Г. меню дневного рациона

5. Какой вид меню учитывает особенности лечебного питания?

- А. детское меню,
- Б. школьное меню,
- В. меню дневного рациона,
- Г. комплексное меню,
- Д. диетическое меню

6. Какой вид меню составляется на основе физиологических норм?

- А. меню дневного рациона
- Б. комплексное меню
- В. школьное меню
- Г. банкетное меню

7. Какой вид меню составляется на основе пожеланий заказчика?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. специальное меню
- В. банкетное меню
- Г. меню дневного рациона

8. Какой вид меню предусматривает 3-4 разовое питание?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. комплексное меню
- В. диетическое меню
- Г. меню дневного рациона

9. Какой вид меню составляется для определенной категории граждан или в зависимости от характера проводимого мероприятия?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. комплексное меню

В. банкетное меню

Г. специальное меню

10. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой:

А. рыбные, мясные, овощные, грибные, молочные, мучные, фруктовые, ягодные и т.д. блюда.

Б. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда

В. закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д.

Г. изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания

Д. холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия

Е. жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия

Тема 5 Этапы организации обслуживания

Самостоятельная работа №1 по теме 5.

Вариант -1

1. Этапы процесса обслуживания.
2. Предварительная сервировка стола.

Вариант -2

1. Порядок получения и подготовка посуды.
2. Подготовка персонала к обслуживанию.

Вариант -3

1. Основные правила техники сервировки.
2. Обязанности метрдотеля.

Вариант -4

1. Подготовка приборов со специями.
2. Порядок получения и подготовки столового белья и приборов.

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

1. Процесс обслуживания – это...

а) совокупность операций , выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем при реализации кулинарной продукции и организации досуга

б) совокупность факторов , воздействующих на потребителя в процессе оказания услуг

в) комплекс услуг , оказывающих воздействие на потребителя по удовлетворению его потребностей

2. При обслуживании банкета заказчик вносит предварительную стоимость заказа в размере ...

а) 10 %

б) 25%

в) 50%

г) 40%

3. Английский способ подачи блюд – это подача блюд...

а) в обнос

б) с приставного стола

в) в стол

г) индивидуальная подача

4. Температура подачи горячих закусок ...

а) 30-35 градусов

б) 40-45 градусов

в) 60-70 градусов

- г) 85-90 градусов
- 5. Температура подачи холодных блюд и закусок...
 - а) 5-8 градусов
 - б) 10-14 градусов
 - в) 20-25 градусов
 - г) 30-35 градусов
- 6. Температура подачи горячих напитков...
 - а) 40 градусов
 - б) 50 градусов
 - в) 75 градусов
 - г) 100 градусов
- 7. Французский способ подачи блюд ...
 - а) в обнос
 - б) с помощью подсобного стола
 - в) в стол
- 8. Основные методы обслуживания в ресторане...
 - а) самообслуживание
 - б) комбинированное
 - в) обслуживание официантами
 - г) обслуживание метрдотелем
- 9. Замену скатертей в ресторане класса «Люкс» производят ...
 - а) по мере загрязнения
 - б) перед обслуживанием каждого нового клиента
 - в) перед обслуживанием каждого второго клиента
 - г) один раз в день
- 10. Заказы на обслуживание приемов, банкетов, свадеб и других вечеров, записывая их в книгу заказов, принимает ...
 - а) метрдотель
 - б) официант
 - в) бригадир официантов
 - г) директор

Тема 7.Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков.

Самостоятельная работа №2 по теме 7.

Вариант – 1

1. Установить очередность записи блюд в меню, подобрать посуду, приборы, рекомендовать напитки к меню: антрекот с гарниром, фрукты, устрицы запеченные, сок апельсиновый, кофе по-венски, паштет из печени, уха донская, , тирамису, люля-кебаб, ассорти рыбное, шашлык из осетрины, кофе-гляссе, салат фруктовый, крем шоколадныйжульен из мидий, сельдь натуральная с гарниром, хлебная корзина. Напиток из смородины,салат фруктовый,суп-крем из шампиньонов,борщ украинский с пампушками.

Вариант – 2

1. Установить очередность записи блюд в меню, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к блюдам: Чахохбили из кур, сельдь натуральная с картофелем и маслом, прозрачный бульон с профитролями, салат-коктейль «Мозаика»,бифштекс с яйцом, грибы маринованные с луком, пирожное «лакомка»,коктейль молочный, шоколад со взбитыми сливками,шницель натуральный,суп-пюре из грибов,Солянка из птицы, жульен из птицы

Вариант – 3

1. Установить очередность записи блюд в меню, подобрать посуду и приборы рекомендовать напитки к меню: солянка сборная мясная, кофе по-восточному, салат столичный, пирог вишневый, валованы с икрой, котлеты по-киевски, рыба жареная в тесте, соус тартар, картофель фри, язык заливной, соус хрен, стейк из семги с гарниром, ассорти мясное, лангет, картофель фри, овощи на гриле.

Вариант – 4

1. Установить очередность записи блюд в меню, подобрать посуду и приборы рекомендовать напитки к меню: суп-пюре из птицы, кофе черный, ассорти рыбное, суфле ванильное. шашлык из птицы, овощи натуральные, салат крабовый, блины с икрой, бефстроганов, напиток лимонный, пирожное «Медовое», солянка сборная мясная, салат «деликатесный», сырная тарелка, котлета по-киевски, зразы отбивные, торт «Панчо», напиток апельсиновый, бифштекс рубленый, осетрина заливная,

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

1. Определите вид банкета, если меню ограничено по предлагаемому ассортименту, включая изысканные блюда, фирменные, с учетом национальных вкусов

- а) банкет-коктейль;
б) банкет с полным обслуживанием;
в) комбинированный банкет;
2. Определите на каком банкете после накрытия стола скатертями, стол сервируют стеклянной посудой:
- а) комбинированный банкет;
б) банкет-фуршет;
в) банкет с полным обслуживанием;

3. На каком банкете соблюдается следующая подача блюд: сладкие блюда, горячие напитки, кондитерские изделия, фрукты, конфеты?

- а) банкет коктейль;
б) банкет- чай;
в) банкет-фуршет;

4. Норма на одного официанта, обслуживающего банкет с полным обслуживанием официантами приходится...

- а) 3-4 чел.
б) 2-3 чел.
в) 6-8 чел.
г) 1-2 чел.

5. Норма на одного официанта обслуживающего банкет с частичным обслуживанием официантами...

- а) 9-12 чел.
б) 13-15 чел.
в) 6-8 чел.
г) 3-4 чел.

6. Норма на одного официанта при обслуживании прием-фуршет...

- а) 15-20 чел.
б) 8-10 чел.
в) 6-8 чел.
г) 3-4 чел.

7. Норма на одного официанта при обслуживании прием-коктейля составляет...

- а) 10-15 чел.

- б) 15-20 чел.
- в) 20-25 чел.
- г) 25-30 чел.

8. Чай из самовара на банкете-чае наливает...

- а) официант
- б) метрдотель
- в) хозяин
- г) хозяйка

9. При обслуживании банкета заказчик вносит предварительную стоимость заказа в размере ...

- а) 10 %
- б) 25%
- в) 50%
- г) 70%

10. На каком банкете осуществляется протокольная рассадка гостей?

- а) банкет с частичным обслуживанием;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет с полным обслуживанием;

11. Продолжительность прием-фуршета составляет

- а) 1 час
- б) 1,5 часа
- в) 2 часа
- г) 2,5 часа

12. Продолжительность банкет-чая составляет ...

- а) 45 минут
- б) 1 час
- в) 1,5 часа
- г) 2 часа

13. Продолжительность смешанного банкета составляет...

- а) 1 час
- б) 2 часа
- в) 3 часа
- г) 4 часа

14. Какой вид банкета в небольшом помещении обслуживается большое количество гостей , продолжительность банкета 1-2 часа?

- а) банкет-фуршет
- б) банкет-коктейль
- в) банкет-чай
- г) банкет-коктейль-фуршет

15. Какой вид банкета проводится женщиной для женщин , количество гостей невелико , время проведения банкета с 16 до 18 часов?

- а) банкет-фуршет
- б) банкет-коктейль
- в) банкет-чай
- г) банкет-коктейль-фуршет

Тема 9 Специальные формы обслуживания

1. К специальным формам обслуживания относятся следующие виды: _____

2. При обслуживании участников съездов заранее определяется :

- а) - стоимость дневного рациона
- порядок расчета
- меню, которое согласовывается с заказчиком
- сервировка столов

- б) - количество официантов
 - количество посуды и приборов
 - количество столов
 - составление заявок на производство, в буфет и сервизную

3. Питание участников съездов может быть организовано :

- а) за наличный расчет
- б) по безналичному
- в) по талонам

4. В перерывах между заседаниями может работать:

- а) буфет-фуршет
- б) коктейль
- в) бар
- г) буфет

5. К ускоренным формам обслуживания относятся :

- а) - обслуживание участников съездов
 - обслуживание проживающих в гостиницах
 - тематические мероприятия
 - обслуживание в местах массового отдыха
- б) - обслуживание по типу «Шведский стол»
 - экспресс-стол
 - экспресс-зал
 - репинский стол
 - обслуживание с тележек

6. На шведский стол с краю рядом с различными изделиями и напитками официанты ставят :

- для закусок-стопки _____
 - для супов _____
 - для вторых блюд _____
 - для десерта _____
 - для варенья , выставленных в вазе _____
 - для горячих напитков-группы _____
- На все блюда с различными изделиями официанты кладут _____

7. В задачу официантов в процессе обслуживания с тележек групп туристов входит подача:

- а) всех блюд согласованно с меню
 - б) лишь подача горячих блюд
- Обоснуйте выбор варианта.

8. Укажите отличия репинского стола от шведского.

9. В зале-экспресс реализуется меню:

- а) со свободным выбором блюд
- б) комплексное из 2-х и 3-х вариантов

10. Клиенты гостиниц делают заказы :

- а) по телефону
- б) непосредственно метрдотелю
- в) горничным
- г) дежурному(старшему) официанту

11. Укажите данные , которые фиксируются при принятии заказа на обслуживание в номер.

12. Укажите виды завтраков , предлагаемых в ресторане (кафе) гостиничного комплекса используются следующие методы обслуживания:

- а) - полный пансион
 - полупансион
 - только завтрак
 - клубный отдых по типу « Allinclusive»
- б) - « Аля карт» - «Табльдот»
 - « А парт» - « Буфетное обслуживание»

13. К тематическим мероприятиям относится: _____

2.5 Комплект заданий для контрольной работы

Контрольная работа № 1. Тема 4 Информационное обеспечение процесса обслуживания.

Условия выполнения задания:

Текст задания: задания контрольной работы состоят из 4 заданий.

1. Дайте определение понятию: Меню _____

Перечислите виды меню.

2. Какие особенности меню банкета и меню для специальных видов обслуживания
3. Принципы составления меню. Последовательность расположения блюд в меню
4. Составить меню банкета (ужин) с полным обслуживанием официантами.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ, ВЫНОСИМЫХ НА ЗАЧЕТ

1. Основные понятия: услуга, процесс обслуживания, качество услуги, метод и форма обслуживания, обслуживающий персонал.
2. Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы. Услуги. Требования. Культура обслуживания.
3. Виды торговых и вспомогательных помещений.
4. Столовая посуда: назначение, классификация, требования. Нормы оснащения, Правила хранения и учета.
5. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика
6. Столовое белье: виды, ассортимент, размеры, назначение, характеристика.
7. Средства информации: меню, карта вин, сертификаты, лицензии. Требования к информации.
8. Последовательность расположения в меню закусок, блюд напитков.
9. Правила составления и оформления различных видов в меню.
10. Роль сомелье в разработке карты вин.
11. Этапы организации обслуживания
12. Последовательность и порядок проведения подготовительного этапа: приемы сервировки и оформления стола.
13. Подготовка персонала к обслуживанию.
14. Организация процесса обслуживания в ресторанах.
15. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
16. Способы подачи блюд.
17. Правила подачи горячих закусок.
18. Правила подачи супов и горячих блюд.
19. Правила подачи сладких блюд и фруктов
20. Приемы банкеты: определение, назначения, классификация. Понятия дипломатического протокола. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Роль менеджера в организации банкетной службы.
21. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами:
22. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
23. Банкет-фуршет.
24. Банкет-коктейль. Смешанные (комбинирован.) банкеты и приемы.
25. Банкет-чай: назначение характеристика. Особенности подготовки зала к банкет. Русский, английский, французский и японский ритуалы чаепития.
26. Прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе. Система кейтеринг. Виды кейтеринга.
27. Мерчандайзинг общественного питания. Тематические мероприятия.
28. Обслуживание участников съездов, конференций, фестивалей, совещаний.
29. Обслуживание гостей на высшем уровне (VIP).
30. Особенности обслуживания в гостиницах. Современные требования к организации службы Room-service.
31. Туризм: основные понятия, цели. Виды туризма. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
32. Организация питания туристов.
33. Особенности питания иностранных туристов из разных стран
38. Организация труда обслуживающего персонала.

Примерная форма теста для дифференцированного зачета

Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации

- Задание 1.** Площадь торговых залов зависит от...
- а) культуры обслуживания
 - б) класса предприятия
 - в) типа предприятия
- Задание 2.** Норма площади на одно посадочное место в кафе...
- а) 2 м
 - б) 1,8 м
 - в) 1,6 м
 - г) 1,7 м
- Задание 3.** Площадь торгового зала в ресторане с эстрадой и танцплощадкой на 50 п.м. равна....
- а) 180 м
 - б) 100 м
 - в) 90 м
 - г) 85 м
- Задание 4.** Для подачи тушеных блюд применяют ...
- а) блюда овальные
 - б) баранчики
 - в) менажницы
 - г) кокотницы
- Задание 5.** Ложка, которую используют для приготовления смешанных напитков....
- а) фигурная
 - б) чайная
 - в) с длинной ручкой
- Задание 6.** Для приготовления и подачи жульена из птицы используют посуду ...
- а) круглый баранчик
 - б) закусочную тарелку
 - в) кокотницу
 - г) суповую миску
- Задание 7.** Подерите посуду для индивидуальной подачи рыбы отварной , гарнир отварной картофель...
- а) металлическое овальное блюдо
 - б) круглый баранчик
 - в) порционная сковорода
 - г) мелкая столовая тарелка
- Задание 8.** Подберите посуду для приготовления и подачи блинов...
- а) менажница
 - б) кокильница
 - в) мелкая столовая тарелка
 - г) баранчик с крышкой
- Задание 9.** На чем подают горячие закуски в кокотницах?
- а) на мельхиоровых блюдах с льняными салфетками
 - б) на закусочных тарелках , с бумажными салфетками
 - в) на пирожковых тарелках , с бумажными салфетками
- Задание 10.** Для подачи порционных жареных блюд применяют...
- а) блюда овальные г) менажницы
 - б) баранчики
 - в) кокильницы
- Задание 11.** Гардероб располагается...

- а) возле туалетных комнат
- б) примыкает к аванзалу
- в) в вестибюле при входе
- г) в удобном для метрдотеля месте

Задание 12. В каком порядке должны размещаться группы помещений...

- а) складские
- б) торговые
- в) производственные

Задание 13. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения на одно место...

- а) 3
- б) 3,5
- в) 4

Задание 14. Основной буфет в ресторане должен иметь

- а) одно помещение
- б) два помещения
- в) три помещения

Задание 15. В ресторане, (зал с эстрадой и танцплощадкой) норма площади на одно посадочное место составляет...

- а) 1,8 м
- б) 1,5 м
- в) 2,0 м

Задание 16. Высота барной стойки...

- а) 1,0
- б) 1,5
- в) 1,2

17. При обслуживании банкета заказчик вносит предварительную стоимость заказа в размере ...

- а) 10 %
- б) 25%
- в) 50%
- г) 70%

18. На каком банкете осуществляется протокольная рассадка гостей?

- а) банкет с частичным обслуживанием;
- б) банкет-коктейль;
- в) банкет с полным обслуживанием;

19. По назначению кулинарная продукция общественного питания представляет собой:

Б. отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные и т.д. блюда

В. закуски, супы, вторые горячие блюда, напитки, мучные кондитерские изделия и т.д. **Г.** изделия для рационального, диетического, школьного, детского, лечебно-профилактического и т.д. питания

Д. холодные, горячие, охлажденные кулинарные изделия

Е. жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые блюда и изделия

Задание 20. Предприятия общественного питания выполняет функции ...

- а) производство кулинарной продукции ; реализацию кулинарной продукции вне предприятия
- б) реализацию кулинарной продукции , выездное обслуживание
- в) производство, организацию потребления кулинарной продукции и предоставление дополнительных услуг

Задание 21. Исполнитель услуг- это...

- а) предприятие общественного питания , метрдотель
- б) официант , частный предприниматель
- в) предприятие общественного питания, частный предприниматель

Задание 22. Процесс обслуживания – это...

- а) совокупность операций , выполняемых исполнителем непосредственным контакте с потребителем при реализации кулинарной продукции и организации досуга
- б) совокупность факторов ,воздействующих на потребителя в процессе

- оказания услуг
в) комплекс услуг, оказывающих воздействие на потребителя по удовлетворению его потребностей.

Задание 23. Укажите прогрессивные технологии обслуживания в ресторанном бизнесе...

- а) приготовление блюд в присутствии гостей
- б) организация выездного обслуживания по системе кейтеринг
- в) деятельность по стимулированию сбыта продукции и услуг общественного питания

Задание 24. Приемами мерчандайзинга являются ...

- а) розничная продажа, обслуживание в помещении, обслуживание вне ресторана, разъездная продажа VIP-обслуживание
- б) «Шведский стол», репинский стол, экспресс-стол, экспресс-зал, обслуживание тележек
- в) дизайн блюд и напитков, внедрение новых методов обслуживания агитация в зале, убеждающая продажа, предложение в форме альтернатив

Задание 25. Кейтеринг - это прогрессивная технология обслуживания в ресторанном бизнесе, представляющая собой ...

- а) приготовление блюд в присутствии посетителей
- б) деятельность по стимулированию сбыта продуктов и услуг общественного питания
- в) организация выездного обслуживания

Задание 26. Услуги по организации досуга включают....

- а) услугу питания
- б) организацию проведения концертов
- в) предоставление газет и журналов
- г) все ответы верны

Задание 27. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся...

- а) ассортимент и качество продукции
- б) внедрение прогрессивных форм обслуживания
- в) профессиональное мастерство персонала

Задание 28. Сервизная должна располагаться рядом с...

- а) складом
- б) моечной столовой посуды
- в) охлаждаемой камерой
- г) гардеробом

Задание 29. Для белых сухих и полусухих применяется рюмка...

- а) лафитная
- б) рейвейная
- в) мадерная

Задание 30. Для крепленых вин применяется рюмка...

- а) рейвейная
- б) лафитная
- в) мадерная

Задание 31. Для безалкогольных напитков применяется...

- а) бокал
- б) фужер
- в) стакан конический

32. Определите вид банкета, если меню ограничено по предлагаемому ассортименту, включая изысканные блюда, фирменные, с учетом национальных вкусов
а) банкет-коктейль;

- б) банкет с полным обслуживанием;
- в) комбинированный банкет;

33. Определите на каком банкете после накрытия стола скатертями, стол сервируют стеклянной посудой: а) комбинированный банкет;

- б) банкет-фуршет;

в) банкет с полным обслуживанием;

34. На каком банкете соблюдается следующая подача блюд: сладкие блюда, горячие напитки, кондитерские изделия, фрукты, конфеты?

- а) банкет коктейль;
- б) банкет- чай;
- в) банкет-фуршет;

35. Норма на одного официанта , обслуживающего банкет с полным обслуживанием официантами приходится...

- а) 3-4 чел.
- б) 2-3 чел.
- в) 6-8 чел.
- г) 1-2 чел.

36. Норма на одного официанта обслуживающего банкет с частичным обслуживанием официантами...

- а) 9-12 чел.
- б) 13-15 чел.
- в) 6-8 чел .
- г) 3-4 чел.

37. Норма на одного официанта при обслуживании прием-фуршет...

- а) 15-20 чел.
- б) 8-10 чел.
- в) 6-8 чел.
- г) 3-4 чел.

38. Норма на одного официанта при обслуживании прием-коктейля составляет...

- а) 10-15 чел.
- б) 15-20 чел.
- в) 20-25 чел.
- г) 25-30 чел.

39. Какой вид меню предусматривает 3-4 разовое питание?

- А. меню со свободным выбором блюд
- Б. комплексное меню
- В. диетическое меню
- Г. меню дневного рациона

**оценки освоения дисциплины
на этапе проведения дифференцированного зачета**

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по дисциплине			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 90-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 80-70% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-50% правильно выполненных заданий	Студент не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Составитель Литвиненко И.В.

12 января 2024

