

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СУРАЖСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**КОМПЛЕКТ  
контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине  
ОП.04 Организация обслуживания**

**2021**

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке
3. Оценка освоения учебной дисциплины
  - 3.1. Формы и методы оценивания
  - 3.2. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины
4. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины Организация обслуживания обучающихся должен обладать предусмотренными ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело следующими знаниями, умениями, которые формируют профессиональные компетенции, и общими компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<p><b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.1-6.4</b> <b>ОК 01-ОК11</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговое-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>
---	---

## 2. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-тестирования</p>

<p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p><b>Умения:</b></p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>складывать салфетки разными способами;</p> <p>соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</p> <p>подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</p> <p>соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</p> <p>заменять использованную посуду и приборы;</p> <p>составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p> <p>обслуживать иностранных туристов</p> <p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торговотехнологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета;</p> <p>производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</p> <p>изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>действий и т.д.</p>	
--	------------------------	--



### **3. Контрольно-оценочные задания для проверки уровня знаний обучающихся (входной контроль)**

Входной контроль по дисциплине «Организация обслуживания» проводится в группетретьего курса по специальности:  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Цель входной диагностики:** выявление уровня знаний и умений обучающихся и определение степени готовности обучающихся к освоению содержания дисциплины «Организация обслуживания»

**Форма:** тестирование

1. Как поступить, если тебя пригласили в гости?
  - 1) Поблагодарить, спросить разрешения у родителей.
  - 2) Спросить: «А кто ещё будет?»
  
2. Можно ли пригласить на день рождения по телефону?
  - 1) Нет.
  - 2) Можно, но только очень близкого друга.
  
3. Прилично ли опаздывать в гости?
  - 1) Да.
  - 2) Нет.
  
4. Если по какой-то причине ты не можешь принять приглашение, как поступить, чтобы не обидеть приглашающего?
  - 1) Извиниться и обязательно назвать причину отказа.
  - 2) Не обязательно предупреждать заранее.
  
5. Как нужно пригласить на день рождения:
  - 1) за несколько часов до празднования;
  - 2) за 5 минут до начала застолья.
  
6. Как нужно вести себя в гостях?
  - 1) Быть веселым, приветливым, не пытаться привлечь к себе особого внимания.
  - 2) Громко смеяться, пытаться привлечь к себе особого внимания.
  
7. Когда можно сесть за праздничный стол?
  - 1) Как только вошли в комнату.
  - 2) Только после того, как сядут хозяева.
  - 3) После приглашения хозяйки.

8. Вы садитесь за стол, берете салфетку и ...
- 1) Заправляете за воротник.
  - 2) Кладете на колени.
  - 3) Кладете рядом с тарелкой.
9. Как себя вести, если вам предложили блюдо, которое вы не очень любите?
- 1) Гневно отказаться.
  - 2) Отказаться, назвав причину отказа.
  - 3) Взять немного, поблагодарив.
10. Как правильно есть котлету?
- 1) Ножом и вилкой.
  - 2) Одной вилкой.
  - 3) Одним ножом.
11. Для чего к рыбе подается нож?
- 1) Чтобы отделять мясо от костей.
  - 2) Чтобы разрезать большой кусок на маленькие.
  - 3) Чтобы придерживать кусок, когда пользуются вилкой.
12. Какие куски из общих блюд следует выбирать?
- 1) Самые большие.
  - 2) Самые маленькие.
  - 3) Те, что лежат ближе к вам.
13. Если нужно порезать еду на кусочки, в какой руке следует держать нож, а в какой вилку?
- 1) В правой руке – вилка, в левой – нож.
  - 2) В правой руке – нож, в левой – вилка.
  - 3) По очереди.
14. Как поступить, если вы нечаянно уронили на пол вилку, нож или ложку?
- 1) Поднять и продолжать есть.
  - 2) Попросить другой прибор.
  - 3) Извиниться и попросить подать другой прибор.
15. Можно ли в гостях смотреть телевизор?
- 1) Да.
  - 2) Нет.

Ответы: 1(1); 2(2); 3(2); 4(1); 5(1); 6(1); 7(3); 8(2); 9(3); 10(2); 11(1); 12(3); 13(2); 14(3); 15(2).

## Оценка освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

### 3.1 Формы и методы оценивания

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Формы и методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>– рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</li> <li>– подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</li> <li>– приемы складывания салфеток</li> <li>– правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</li> <li>– ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</li> <li>– сервировку столов, современные направления сервировки</li> <li>– обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>– использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>– приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>– правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</li> <li>– правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> </ul>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p><i>-письменного/устного опроса;</i></p> <p><i>-тестирования;</i></p> <p><i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p><i>в форме дифференцированного в виде:</i></p> <p><i>-тестирования.</i></p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– способы подачи блюд;</li> <li>– очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</li> <li>– правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>– требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>– правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>– информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>– правила составления и оформления меню,</li> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>– встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</li> <li>– приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>– рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>– подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>– расчета с потребителями;</li> <li>– обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>– выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</li> <li>– подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> </ul>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</li> </ul> <p><i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– складывать салфетки разными способами;</li> <li>– соблюдать личную гигиену</li> <li>– подготавливать посуду, приборы, стекло</li> <li>– осуществлять прием заказа на блюда и напитки</li> <li>– подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>– оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>– подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>– соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>– соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>– разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>– заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>– составлять и оформлять меню,</li> <li>– обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</li> <li>– обслуживать иностранных туристов</li> <li>– эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</li> <li>– осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>– предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</li> <li>– соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li> <li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li> </ul>	<p><i>-Точность оценки</i>  <i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i>  <i>-Рациональность действий и т.д.</i>  <i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	
---	--	--

#### 4. Критерии оценивания типовых заданий для оценки освоения учебной дисциплины «Организация процесса приготовления коктейлей и напитков»

##### • Критерии оценивания устных ответов

Критерии	Оценка
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное, логичное изложение работы ( как в устной, так и письменной форме), показывает полное овладение содержанием материала; легко ориентируется в проработанном материале, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения.	Отлично
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное изложение работы ( как в устной, так и письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности; ориентируется в проработанном материале, умеет связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать свои суждения, но не умеет доказательно их обосновать.	Хорошо
Уровень знаний и умений студента соответствует требованиям ФГОС СПО, предполагает грамотное, изложение работы ( как в устной, так и письменной форме), но содержание и форма ответа непоследовательны, допускаются неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач; не способен высказывать свои суждения.	Удовлетворительно
Обучающийся не ответил на поставленные вопросы	Неудовлетворительно

##### • Тестирование

Согласно эталону ответов каждое задание теста оценивается в 1 балл. В зависимости от количества заданий устанавливается общее количество баллов. Баллы переводятся в оценку по следующей шкале:

% выполненных заданий	Оценка
90-100	отлично
70-89	хорошо
50-69	удовлетворительно

#### 4. Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины

##### Задания текущего контроля

**Цель текущего контроля:** диагностика знаний и умений в процессе усвоения очередной темы и, при необходимости, коррекция обучения.

##### Тема: Услуги общественного питания и требования к ним

**Содержание учебного материала:** Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.

Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания.

Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.

Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

*Форма контроля: устный опрос*

- Дайте определение предприятия общественного питания?

- Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?

- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?

- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?

- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?

- По каким признакам делятся предприятия на типы?

- Назовите основные типы предприятий общественного питания?

- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?

- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

*Форма контроля: тестирование*

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

##### Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания

2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

### **2. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

### **3. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

### **4. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

### **5. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:**

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательных услуг

### **6. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг**

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для



ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

**7. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:**

- а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
- б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
- в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

**8. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:**

- а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- б) складирование тары;
- в) размещение контейнеров с мусором;
- г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов колясок
- д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

**9. Безопасность услуги общественного питания:**

- а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
- б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

**10. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое**

**может быть географическим и горизонтальным.** Географическое расширение — это

- а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
- б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

**11 Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:**

- а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
- б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования

**12 Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была**

- а) ресторасьон
- б) корчма
- в) кабак

## **Тестовое задание 2**

**1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:**

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

**2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:**

1. Банкетная служба
2. Кейтеринговая служба
3. Служба посыльных
4. Обслуживанием питанием в номерах
5. Служба горничных
6. Административно-хозяйственная служба

### **3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:**

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

### **4. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:**

1. Чайные, кофейные и витаминные столы
2. Развозная торговля в зале
3. Обслуживание в номерах
4. Бизнес-ланчи
5. Залы-экспрессы
6. Воскресные бранчи

### **5. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:**

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные
5. Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

### **6. Столовая это-**

- а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
- б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

### **7. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это**

- а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
- б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

### **8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук**

- а) ресторан
- б) кафе
- в) бар
- г) столовая
- д) закусочная

**9 Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:**

- а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

**10 Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда -**

- а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
- б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
- в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

**11 Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает**

- а) объединение предприятий внутри одной отрасли
- б) межотраслевые альянсы.

**12 Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?**

- а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.
- б) Небольшими сроками реализации блюд.
- в) Высокой стоимостью блюд.

**ЭТАЛОН**

**Тестовое задание 1**

**1. Услуги по организации досуга включают:**

- 3.Услугу питания
- 4.Услугу изготовления кулинарной продукции
- 3.Организацию музыкального обслуживания**
- 7.Организацию проведения концертов
- 8.Предоставление газет, журналов
- 9.Организацию танцевальной программы**

**2. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**

- 7.Саморасчет
- 8.Предварительный расчет
- 9.Непосредственный расчет
- 10.Последующий расчет
- 11.Оплата после приема пищи
- 12.Через официанта

**3. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**

- 7.Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
- 8.Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
- 9.Наличие постоянного контингента посетителей**
- 10.Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- 11.Возможность предоставления кейтеринговых услуг
- 12.Особый режим работы

**4. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**

- 7.Вид гостиничного предприятия
- 8.Класс гостиничного предприятия
- 9.Месторасположение
- 10.Возраст и пол проживающих
- 11.Национальные особенности
- 12.Все вышеперечисленное

**5. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:**

- 7.Служба управления номерным фондом
- 8.Административно-хозяйственная служба

- 9. Коммерческая служба
- 10. Инженерно-техническая служба
- 11. Бизнес-центр
- 12. Служба вспомогательных услуг**

**6. Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг**

а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;

**б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;**

в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

**7. На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:**

а) готовые пищевые продукты промышленного производства,

**б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.**

в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

**8. На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:**

а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;

б) складирование тары;

в) размещение контейнеров с мусором;

**г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов колясок**

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

**11. Безопасность услуги общественного питания:**

а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

**б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизни, здоровью и имуществу риску.**

**12. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это**

**а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.**

**б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).**

**11 Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:**

**а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.**

**б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования**

**12 Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была**

**а) ресторасьон**

**б) корчма**

**в) кабак**

## **Тестовое задание 2**

**1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:**

**7. Соответствие целевому назначению**

**8. Точность и своевременность предоставления**

**9. Безопасность**

**10. Культура обслуживания**

**11. Экологичность**

**12. Непрерывность**

## **2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:**

- 7.Банкетная служба
- 8.Кейтеринговая служба
- 9.Служба посыльных**
- 10.Обслуживанием питанием в номерах
- 11.Служба горничных**
- 12.Административно-хозяйственная служба**

## **3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:**

- 7.Шведский стол**
- 8.Буфетное обслуживание**
- 9.Американский сервис
- 10.Английский сервис
- 11.Немецкий сервис
- 12.Французский сервис

## **4.Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:**

- 7.Чайные, кофейные и витаминные столы
- 8.Развозная торговля в зале
- 9.Обслуживание в номерах
- 10.Бизнес-ланчи**
- 11.Залы-экспрессы
- 12.Воскресные бранчи**

## **4. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:**

- 7.Закрытого типа**
- 8.Полузакрытого типа
- 9.Коммерческие
- 10.Социально-ориентированные
- 11. Открытого типа
- 12.Все вышеперечисленное

## **6.Столовая это-**

а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.



**б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.**

в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

**7 Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это**

**а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.**

б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

**8. В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук**

а) ресторан

б) кафе

в) бар

г) столовая

д) закусочная

**9 Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:**

а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала

**б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.**

**10 Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда -**

а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу

(прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)

**б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.**

в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

**13 Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает**

**а) объединение предприятий внутри одной отрасли**

**б) межотраслевые альянсы.**

**14 Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)**

а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.

**б) Небольшими сроками реализации блюд.**

в) Высокой стоимостью блюд.

### **Тема: Торговые помещения организаций питания**

**Содержание учебного материала:** Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение

**Задание 1:** составить перечень и дать характеристику торговых помещений ресторана I класса, руководствуясь ГОСТ Р 50762-2007 «Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания».

**Вариант правильного ответа:**

**Вестибюль** - помещение, в котором начинается обслуживание потребителей. В нем размещаются гардероб для верхней одежды, мягкая мебель (кресла, полукресла, банкетки), журнальные столики, телефоны-автоматы, организована продажа газет, цветов, сувениров.

**Гардероб** - как правило, размещается в вестибюле при входе. Он оборудован металлическими двухсторонними вешалками с раздвижными кронштейнами. Количество крючков должно быть на 10 % больше количества мест в зале.

**Зал** - является помещением для обслуживания посетителей, в котором должны быть созданы максимально комфортные условия. Создание комфортных условий достигается планировочным решением, художественной выразительностью и организацией внутреннего пространства (освещение, цвет и отделка стен и потолков, пола, декоративные средства - роспись, керамика, лепка, чеканка, цветное стекло и др.) Дополнением интерьера служат зелень, живые цветы. Для создания благоприятной обстановки имеет значение: сервировка стола, оформление блюд, гигиенические характеристики зала (температура, влажность, шум, запах), музыка, окружающий пейзаж.

Наиболее значительным элементом интерьера является искусственное освещение. Свет может выделить структуру стен, рельеф украшений, «сузить» или «расширить» зал, придать особую выразительность декоративным украшениям. От выбора цветового решения зала в основном зависит эмоциональный настрой потребителей. На выбор цветовой гаммы чаще всего сказывается ориентация по сторонам света. Для отделки интерьера широко используют ценные породы дерева, металл, синтетические отделочные материалы, ковровые материалы на синтетической основе. Функциональные элементы в интерьере - мебель, решетки, экраны отопительных приборов выполняются в едином художественном стиле. Декоративные элементы интерьера (шторы, раздвижные перегородки, фактура стен, вазы, кувшины, драпировочная ткань, ковры, светильники) должны дополнять основные элементы убранства, не нарушая их замысел. Интерьер должен быть гармоничным, композиционно собранным.

Для поддержания нормального микроклимата в залах должен быть установлен кондиционер.

**Банкетный зал** - предъявляются те же требования, что и к помещению зала.

**Мужской туалет с помещением для мытья рук** - должна быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, туалетное мыло, бумага, индивидуальные салфетки для рук, щетки для одежды и обуви. **Женский туалет с помещением для мытья рук** - должна быть подводка горячей и холодной воды, электрополотенце, туалетное мыло, бумага, индивидуальные салфетки для рук, щетки для одежды и обуви.

**Задание 2** :подобрать торговое оборудование и мебель и предложить варианты её расстановки в зале ресторана в соответствии с правилами санитарии и гигиены. Составить схему зала в соответствии с правилами безопасности и противопожарной защиты.

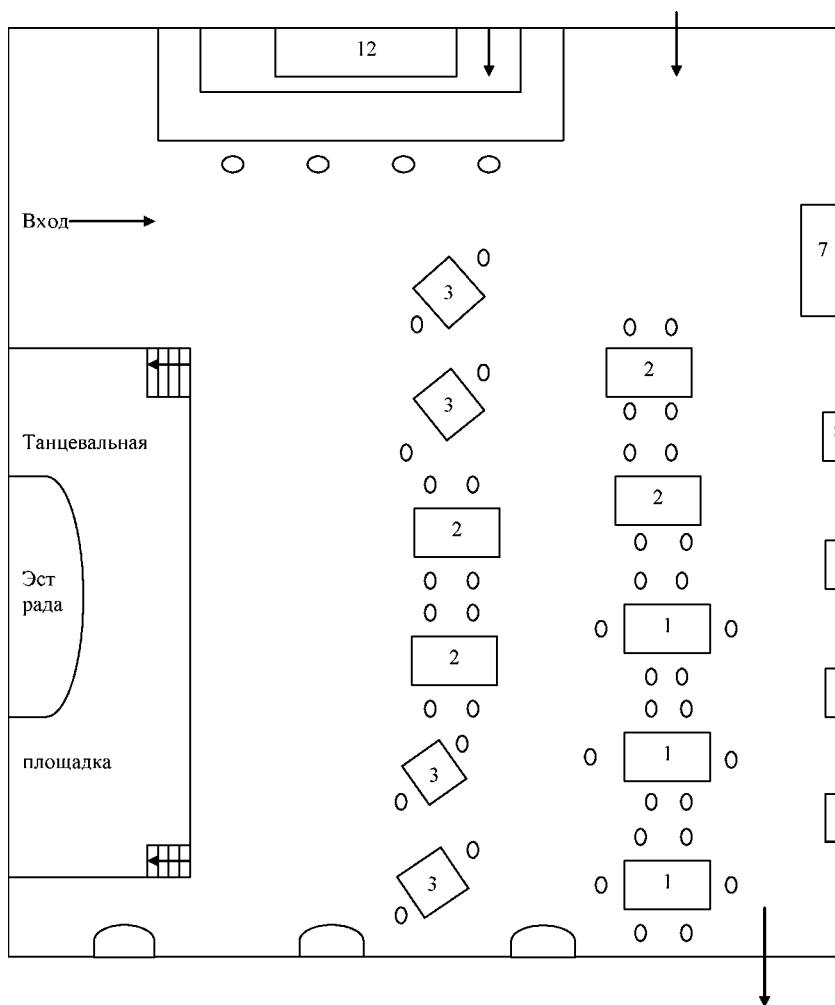
**Вариант правильного ответа:**

**Мебель:**

- 1) столы 6-ти местные
- 2) столы 4-х местные
- 3) столы 2-х местные
- 4) стулья мягкие
- 5) диваны
- 6) кресла
- 7) шкаф (сервант для официантов)
- 8) подсобные столики для официантов
- 9) передвижные столики на колесах
- 10) барные стулья

**Оборудование:**

- 11) барная стойка
- 12) холодильный шкаф для напитков



## Тема: Столовая посуда, приборы, столовое белье

**Содержание учебного материала:** Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания. Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла

Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом

*Форма контроля: устный опрос*

- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
- Назовите виды столовой посуды и приборов , требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
- Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и ее ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?

*Форма контроля: тестирование*

### Вариант 1

#### **1 Определите назначение металлической посуды, поставив соответствующие цифры в таблице.**

1. Посуда для подачи первых блюд
2. Посуда для подачи вторых блюд
3. Посуда для подачи сладких блюд
4. Посуда для подачи горячих напитков
5. Посуда для подачи холодных закусок
6. Посуда для подачи горячих закусок
7. Посуда для охлаждения блюд и напитков
8. Посуда для переноса блюд и столовой посуды

*Миска суповая* \_\_\_\_\_

*Баранчик овальный, круглый* \_\_\_\_\_

*Блюдо овальное* \_\_\_\_\_

- Кокотница \_\_\_\_\_
- Кокильница \_\_\_\_\_
- Порционная сковорода \_\_\_\_\_
- Сковорода - Кроншель \_\_\_\_\_
- Соусники \_\_\_\_\_
- Турки \_\_\_\_\_
- Кофейники \_\_\_\_\_
- Сливочник \_\_\_\_\_
- Молочник \_\_\_\_\_
- Чайник \_\_\_\_\_
- Креманки \_\_\_\_\_
- Икорница \_\_\_\_\_
- Ведерко \_\_\_\_\_
- Подносы \_\_\_\_\_

**2. Отметьте в таблице тарелки, используемые как подставочные.**

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	

**3 При полировке рюмку, бокал, фужер держат через ручник:**

<i>За бок</i>	
<i>За ножку</i>	

**4. Определите виды столового белья для предварительной сервировки и обслуживания:**

<i>Столовое белье</i>	<i>Для сервировки</i>	<i>Для вытирания посуды</i>
<i>Скатерть</i>		
<i>Ручник белый</i>		
<i>Ручник в клетку</i>		
<i>Полотенце</i>		
<i>Салфетка 35x35 см</i>		
<i>Салфетка 50x35 см</i>		

**5. Спуск скатерти при накрытии круглого (прямоугольного) стола:**

25 - 35 см |  
35 - 40 см

**6 Выберите вариант расположения салфетки на столе в случае, если**

- b. при сервировке стола не используют закусочную тарелку:
- салфетку кладут на пирожковую тарелку
  - салфетку кладут рядом с пирожковой тарелкой
  - салфетку кладут между столовым ножом и вилкой

**7 При оформлении цветами круглого стола используют:**

- высокую вазу
- низкую вазу

**Вариант 2**

**1 Определите назначение посуды, обозначив цифрами:**

1. Посуду для подачи супов;
2. Посуду для подачи вторых блюд;
3. Посуду для подачи сладких блюд;
4. Посуду для подачи холодных закусок;
5. Посуду для подачи хлеба;
6. Посуду для подачи горячих напитков.

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	
<i>Бульонная чашка</i>	
<i>Чайная чашка</i>	
<i>Кофейная чашка</i>	
<i>Салатник</i>	
<i>Лотки</i>	
<i>Вазы на высокой ножке</i>	
<i>Вазы низкие</i>	
<i>Блюда овальные</i>	
<i>Блюда круглые</i>	
<i>Соусник</i>	
<i>Супница</i>	
<i>Кофейник</i>	

<i>Чайник для заварки</i>	
<i>Розетки</i>	

**II. Отметьте в таблице тарелки, используемые для предварительной сервировки стола.**

<i>Тарелка пирожковая</i>	
<i>Тарелка закусочная</i>	
<i>Тарелка столовая мелкая</i>	
<i>Тарелка столовая глубокая</i>	
<i>Тарелка десертная мелкая</i>	
<i>Тарелка десертная глубокая</i>	

**3. Середину и днище тарелки полируют:**

<i>Правой рукой, удерживая левой</i>	
<i>Левой рукой, удерживая правой</i>	

**5. Определите виды столового белья для предварительной сервировки и обслуживания:**

<i>Столовое белье</i>	<i>Для полировки посуды</i>	<i>Для переноски и подачи блюд</i>
<i>Скатерть</i>		
<i>Ручник белый</i>		
<i>Ручник в клетку</i>		
<i>Полотенце</i>		
<i>Салфетка 35x35 см</i>		
<i>Салфетка 50x35 см</i>		

**5. Спуск скатерти по длине при накрытии прямоугольного стола:**

25 - 35 см |

35 - 40 см |

**6 Выберите вариант расположения салфетки на столе в случае, если**

**а.** при сервировке используют закусочную тарелку:

- салфетку кладут на пирожковую тарелку
- салфетку кладут на закусочную тарелку
- салфетку кладут рядом с закусочной тарелкой



## 7 Вазу с цветами устанавливают на круглом столе:

- в центре
- на краю стола

### Тема: Информационное обеспечение процесса обслуживания

**Содержание учебного материала:** Средства информации. Назначение и принципы составления меню

Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин

*Форма контроля: устный опрос*

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?
- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
- Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания.
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в преискуранте?
- Требования к оформлению меню?

**Задание 1 :**определить виды меню, которые могут быть использованы в кафе-кондитерской. Составить основное меню предприятия.

#### Виды меню:

- основное (со свободным выбором блюд);
- меню для проведения специальных мероприятий (математические вечера, вечера отдыха)

образец  
«Утверждаю»

Руководитель кафе \_\_\_\_\_

Наименование продукции	Выход, г
Кофе чёрный	1/100/15
Кофе чёрный со сливками	1/100/25/15

Кофе чёрный с мороженым	1/150
Кофе по-восточному	1/100
Кофе чёрный со взбитыми сливками	1/130
Какао со сгущённым молоком	1/200
Шоколад	1/200
Чай с лимоном	1/200/15/7
Чай с сахаром	1/200/15
Чай с мёдом	1/200/30
Чай с вареньем	1/200/30
Чай с молоком	1/150/50/15
Пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом	1/45
Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	1/54
Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	1/48
Пирожное «Буше»	1/40
Пирожное «Песочное кольцо»	1/48
Пирожное «Корзиночка» с белковым кремом	1/45
Пирожное «Корзиночка с кремом с фруктами»	1/45
Пирожное «Корзиночка любительская»	1/45
Пирожное «Слойка» с кремом	1/68
Пирожное «Трубочка» с белковым кремом	1/39
Пирожное «Трубочка» со сливочным кремом	1/39
Пирожное заварное «Трубочка» со сливочным кремом	1/42
Пирожное заварное «Трубочка» с заварным кремом	1/42
Пирожное «Воздушное» с кремом	1/39
Пирожное «Картошка»	1/54
Кекс «Столичный»	1/75
Ромовая баба	1/100
Рулет фруктовый	1/250
Рулет «Экстра»	весовой
Торт «Бисквитно-кремовый»	1/1000
Торт «Сказка»	1/500
Торт «Подарочный»	1/1000
Торт «Прага»	1/860
Торт «Бисквитный» с белковым кремом	1/1000
Торт «Ягодка»	1/250
Торт «Слоёный с кремом»	1/1000
Торт «Киевский»	1/1000

Зав. производством \_\_\_\_\_  
Калькулятор \_\_\_\_\_

**Задание 2** :разработать программу проведения презентации ресторана.

### Вариант правильного ответа:

Сегодня по всей стране широко распространена одна из новых форм торжественной церемонии, имеющая новое, модное название -«презентация».

Организуя презентацию, необходимо чётко представлять, с какой целью вы собираете людей, что и кого хотите им представить. Учитывая уровень планируемого мероприятия, желательно заранее составить список приглашенных. В качестве почетных гостей на торжествах, обычно, присутствуют представители городской администрации и непосредственно вышестоящих административных органов. Среди почетных гостей могут быть и представители различных организаций, компаний, фирм, предприятий, с кем уже имеются тесные деловые отношения или планируется заложить их фундамент на будущее. Этим гостям тоже должно быть предоставлено слово для официального поздравления. Если мероприятие имеет большие масштабы, то в рекламных целях следует пригласить всех желающих, распространив рекламные проспекты и объявления. Это позволит вовремя сообщить необходимый объем информации тем, кому она предназначена.

Моделей проведения презентации множество, вот лишь некоторые из них:

1. Торжественная церемония;
2. Банкет;
3. Торжественная церемония + банкет;
4. Торжественная церемония + VIP-экскурсия + банкет;
5. Торжественная церемония + развлекательная программа.

Приведём фрагменты выступления ведущего торжественной церемонии:

- Добрый день, дорогие гости, сегодня у нас поистине праздничное событие, открытие ресторана «.....».

А по традиции в праздники принято дарить подарки .....

- Праздничную ленту предлагается перерезать почетному гостю -.... и... - руководителю нашего ресторана!

- Уважаемые посетители прошу всех занять удобное для каждого место и ознакомиться с содержанием праздничного меню. Только сегодня

Вы получите наше фирменное блюда «.....» со скидкой 30 %, а также каждому посетителю подарок - бокал шампанского и карточка с номером, по которой будет проводиться розыгрыш призов. .

- После розыгрыша призов гостям будет предложена шоу-программа с участием известных эстрадных артистов. .

Правильно подобранные составляющие праздника гарантируют его успех и значимость.

## Тема: Этапы организации обслуживания

### Учебное занятие №1

**Содержание учебного материала:** Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива

*Форма контроля: устный опрос*

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане , баре?
- Правила встречи и размещение гостей?
- Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара ?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

*Форма контроля: практико-ориентированное задание*

**Задание:** предложить методы и формы обслуживания ресторана высшего класса, перечень предоставляемых услуг.

### Вариант правильного ответа:

**Формы:** обслуживание метрдотелем, официантами, барменами

**Методы:** шведский стол

**Услуги:**

1) питания

2) по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий:

- изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам потребителей;

- услуги повара, кондитера на дому

3) по организации потребления продукции и обслуживания:

- организация и обслуживание торжеств, семейных обедов;
  - организация и обслуживание участников конференций, семинаров;
  - услуга официанта (бармена) по обслуживанию на дому;
  - доставка кулинарной продукции на дом;
  - доставка кулинарной продукции по заказам и обслуживание в номерах гостиниц;
  - бронирование мест в зале;
  - продажа талонов и абонементов на обслуживание скомплектованными рационами
- 4) по организации досуга:
- организацию музыкального обслуживания;
  - организацию проведения концертов, программ варьете;
  - предоставление газет, журналов, бильярда
- 5) информационно-консультативные услуги:
- организация обучения кулинарному мастерству
- б) прочие:
- прокат белья, посуды, приборов;
  - продажа фирменных значков, цветов, сувениров;
  - упаковка блюд и изделий;
  - предоставление телефонной и факсимильной связи;
  - гарантированное хранение личных вещей;
  - вызов такси по заказу потребителя;
  - парковка личных автомашин.

### **Тема: Организация процесса обслуживания в зале**

**Содержание учебного материала:** Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи

Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского. Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание

*Форма контроля: практико-ориентированное задание*

**Вариант 1** Предложить варианты завтраков для питания туристов из разных стран, которые включаются в путевку/ваучер. Представить схемы сервировки стола к завтраку по предложенным видам завтраков.

**Вариант 2** Составить меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на

стадионе.Подобрать необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.Предложить порядок обслуживания

### **Образец:**

**Задание:** составить различные виды меню, которые могут быть использованы в ресторане: комплексного или семейного обеда, банкета.

#### **Вариант правильного ответа:**

##### **Комплексный обед**

Салат по-деревенски	
Похлебка грибная Телятина	1/100
«Соте» Чай Хлеб	1/250
Блинчики с джемом	1/300

##### **Банкетное меню**

<b>Аперетив:</b>	1/200
сок апельсиновый, ананасовый вино	1/90
- красное сухое, белое сухое	1/96
Орешки	

##### **Холодные закуски:**

икра зернистая  
балык с лимоном  
овощи свежие натуральные (помидоры, огурцы)  
ассорти мясное грибы маринованные

##### **Горячая закуска:**

жульен куриный

##### **Вторые блюда**

лангет с помидорами  
котлеты по-киевски

##### **Десерт:**

мороженое со свежими фруктами  
пирожные: бисквитные с клубничным суфле, корзиночки с ягодами, слоеные конвертики

##### **Хлеб пшеничный**

##### **Шампанское, коньяк**

##### **Вода минеральная, руктовая**

**Задание 2:** предложить меню дневного рациона со свободным выбором блюд для туристов из Франции

**Вариант правильного ответа:**

**I вариант**

<u>Завтрак:</u>	Сок апельсиновый	1/150	
	Масло сливочное		1/20
	Джем		1/30
	Яичница с ветчиной		
	Кофе черный с сахаром		1/100/15
	Тосты		
	Булочка сдобная		
<u>Второй завтрак:</u>	Салат столичный		1/100
	Бифштекс с луком Суфле		
	апельсиновое		
	Сок гранатовый		1/200
	Вода минеральная		
<u>Обед:</u>	Форель, соленая с зеленью		1/40
	и лимоном		
	Борщ украинский		1/250
	Люля-кебаб из птицы с		1/100/150
	рисом		
	Кисель из смородины		1/200
	Вода минеральная		
	Хлеб пшеничный		1/90
	Сыр		1/30
	Вино белое сухое		1/100
<u>Ужин:</u>	Масло сливочное		1/20
	Салат из свежих помидоров		1/100
	и огурцов		
	Осетрина отварная с		1/75/100
	картофелем		
	Хлеб пшеничный		1/30
	Чай с вареньем и лимоном		1/200/20/7
	Булочка сдобная		1/50

**II вариант**

<u>Завтрак:</u>	Иогурт		1/150
	Масло сливочное		1/20
	Ассорти мясное со свежими		1/30
	овощами		
	Булочка «Столичная»		1/50
	Тосты		1/90
	Варенье		1/50
Чай с сахаром			1/200/15

<u>Второй завтрак:</u>	Салат зеленый с помидорами	1/100
	Судак грилье	1/150
	Пудинг	1/100
	Сок абрикосовый	1/200
	Вода минеральная	
<u>Обед:</u>	Винегрет	1/100
	Бульон с гренками	1/300
	Шашлык из баранины со свежими овощами	1/100/150
	Блинчики с вареньем	1/200
	Вода минеральная	
	Кофе со сливками	1/100
	Хлеб пшеничный	1/90
	Сыр	1/30
	Вино красное сухое	1/100
	<u>Ужин:</u>	Салат витаминный
Курица отварная с картофелем		1/75/100
Хлеб пшеничный		1/30
Компот из малины		1/200
Булочка сдобная		1/50

### **Тема: Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**

**Содержание учебного материала:** Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий. Правила этикета и нормы поведения за столом. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями

Форма контроля: тестирование

#### **Тестовое задание 1**

**1. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:**

1. Французский
2. Русский
3. Немецкий
4. Американский
5. Английский
6. Все вышеперечисленные



## **2 Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:**

- 1.1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
- 3.1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
- 5.1 официант на 10-12 человек
- 6.1 официант на 12-14 человек

## **3. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:**

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
- 5.1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

## **4. Банкеты, для которых не накрывают столы:**

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
  
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

## **5. Банкеты, которые проводят «стоя»:**

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

## **6. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -Полупансион»:**

1. Континентальный
2. Расширенный
3. Английский
4. Американский
5. Шведский стол
6. Завтрак с шампанским

## **7. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:**

1. Континентальный

- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

**8 . Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB–полныйпансион»:**

- 1.Континентальный
- 2.Расширенный
- 3.Английский
- 4.Американский
- 5.Шведский стол
- 6.Завтрак с шампанским

**9 .Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:**

1. А la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

**10 .Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:**

1. А la carte
2. Табльдот
3. Carte du jour
4. Шведский стол
5. Стол-буфет
6. Цикличное меню

**11 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:**

1. Шведский стол
2. А la carte
3. Табльдот
4. Стол-буфет
5. Цикличное меню
6. Carte du jour

**12. Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:**

- 1.ВВ
- 2.НВ
- 3.НВ+
- 4.FB
- 5.FB+
- 6.ALL

**Ключ к правильным ответам:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	2	5	3.4.5.	1.2.5	2	1	5	1	6	1	1

## Тестовое задание 2

- 1. Их используют как средство для возбуждения аппетита:**
  - А) вторые блюда
  - Б) закуски
  - В) напитки
- 2. Посуда, в которой подают закуски, должна быть:**
  - А) стеклянная, мельхиоровая
  - Б) стеклянная, деревянная
  - В) пластмассовая, железная
- 3. Время оформления закусок, салатов должно быть:**
  - А) меньше времени приготовления
  - Б) больше времени приготовления
  - В) их не оформляют
- 4. К банкетным бутербродам относят:**
  - А) волнованы, тартинки
  - Б) закрытые бутерброды
  - В) тартинки, канапе
- 5. Для закрытых бутербродов используют:**
  - А) ржаной хлеб
  - Б) пшеничный хлеб
  - В) специальные булочки
- 6. Крошечные бутерброды весом 60 – 80 грамм на шпажках:**
  - А) корзиночки
  - Б) канапе
  - В) тартинки
- 7. Маленькие бутерброды «на один зуб»:**
  - А) корзиночки
  - Б) канапе
  - В) тартинки
- 8. Температура подачи горячих бутербродов:**
  - А) 60 – 65 С
  - Б) 85 - 90 С
  - В) 40 – 45 С
- 9. Чтобы удалить вредные вещества из грибов, при варке добавляют:**
  - А) зубчики чеснока
  - Б) головку лука
  - В) хрен
- 10. Посуда, в которой подают салат-коктейль:**
  - А) бокалы, креманки
  - Б) кокетницы, стаканы
  - В) кокильницах
- 11. В течение какого времени реализуют салаты из сырых овощей:**
  - А) 15 – 30 минут
  - Б) 1 час

В) 1,5 часа

**12. Форма нарезки овощей для «классических» салатов:**

- А) кубики
- Б) соломка
- В) брусочки

**13. Для улучшения вкуса и осветления рыбного бульона, для приготовления заливного, используют:**

- А) вино
- Б) перец
- В) уксус

**14. Форшмак готовят из:**

- А) сельди
- Б) щуки
- В) горбуши

**15. Для придания мясным изделиям красивого внешнего вида и предохранения от заветривания используют:**

- А) масло
- Б) «глазирование» с помощью желе
- В) оформление

**16. Горячие закуски подают:**

- А) в конце приема пищи
- Б) перед приемом основных блюд
- В) вместе с напитками

**17. Волованы готовят из:**

- А) слоеного теста
- Б) песочного теста
- В) дрожжевого теста

**18. Другое название курицы фаршированной:**

- А) жульен
- Б) «кокиль»
- В) галантин

**19 Отметьте предметы сервировки, входящие в предварительную сервировку банкетного стола с частичным обслуживанием:**

<i>А. Пирожковая тарелка</i>	
<i>В. Подставочная мелкая столовая тарелка</i>	
<i>С. Закусочная тарелка</i>	
<i>Д. Закусочный прибор</i>	
<i>Е. Столовые вилка и нож</i>	
<i>Ф. Десертный прибор</i>	
<i>Г. Фужер</i>	
<i>Н. Рюмка для вина</i>	
<i>И. Рюмка водочная</i>	
<i>Ж. Бокал</i>	
<i>К. Ваза с цветами</i>	

**20** Определите последовательность действий официанта при обслуживании банкета, поставив порядковые номера в таблицу:

a) Поставить вазы с цветами	
b) Сервировать столы посудой и приборами	
c) Поставить на стол напитки	
d) Поставить на стол холодные закуски	
e) Поставить стулья	
f) Уложить хлеб	
g) Налить напитки	
h) Пригласить к столу	
i) Предложить мясные закуски	
j) Предложить рыбные закуски	

**Ключ к правильным ответам:**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Б	А	А	А	В	Б	В	А	Б	А	А	Б	В	Б	Б	Б	А	В	АВJK	ebahcejidg

### Тема: Обслуживание приемов и банкетов

**Содержание учебного материала:** Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

*Форма контроля: устный опрос*

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств?
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета. -Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения.
- Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».

*Форма контроля: тестирование*

### Вариант 1

**1** Фирменные блюда в меню записываются:

- А) в конце;
- Б) в середине;
- В) в начале тех блюд, к группе которых они относятся;
- Г) в начале.

**2 Размер стандартного ресторанный стола:**

- А) 1200x800
- Б) 1000x600
- В) 900x900
- Г) 1500x100

**3 Официант записывает принятый заказ:**

- А) в реестр;
- Б) на чеке;
- В) на листе бумаги;
- Г) на бланке счета.

**4 Продолжительность проведения банкета-фуршета:**

- А) 1-2 часа;
- Б) 2-3 часа;
- В) 1-3 часа;
- Г) 2-4 часа.

**5 При сервировке стола ложку кладут:**

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;

**6. Праздничный стол накрывают:**

- а) белой скатертью;
- б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
- в) цветной клеенкой;
- г) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.

**7 Наперон– это:**

- А) небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной
- Б) подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
- В) скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

**8 Скатерти для фуршетных столов состоят из:**

- А) верхней и нижней скатерти
- Б) скатерти и юбки
- В) скатерти и полотна

1	2	3	4	5	6	7	8
Г	В	Г	а	Г	а	а	б

**Вариант 2**

**1 Написание сладких блюд в меню начинается:**

- А) с холодных сладких блюд;

- Б) с горячих сладких блюд;
- В) с мороженого;
- Г) с фруктов;

**2. Сервировка стола должна отражать:**

- А) время обслуживания;
- Б) эстетическую направленность;
- В) национальные особенности;
- Г) согласованность предметов сервировки.

**3 При обслуживании потребителей по типу «шведского стола» расчет ведется:**

- А) за взятые блюда;
- Б) за употребленные блюда;
- В) за время приема пищи.

**4 Рюмки рейнвейна используют для подачи:**

- А) красных вин;
- Б) шампанского;
- В) водки;
- Г) белых вин

**5 Мольтон – это:**

- А) небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной
- Б) подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;
- В) скатерть, которая прикрепляется по периметру стола

**6 Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют**

- А) кокотницы
- Б) порционная сковорода
- В) кокильницы
- Г) баранчик

**7 Банкет проводимый при заключении договоров ,на правительственных приемах, праздничных мероприятиях:**

- А) Банкет с полным обслуживанием
- Б) Банкет с частичным обслуживанием
- В) Банкет фуршет

**8 Расстояние друг от друга столовой посуды при сервировке банкета с полным обслуживанием**

- А) 0,6-0,8 м
- Б) 0,8-1 м
- В) 1-1,2 м

1	2	3	4	5	6	7	8
а	г	в	г	б	в	а	б

### Вариант 3

**1 Запись блюд в меню начинается с горячих закусок:**

- А) с рыбных;
- Б) с мясных;
- В) из птицы;
- Г) яичных.

**2 Входящих в зал ресторана гостей встречает:**

- А) официант;
- Б) директор;
- В) Швейцар;
- Г) Метрдотель.

**3 Салфетка после использования кладется:**

- А) на тарелку;
- Б) рядом с тарелкой;
- В) на колени;
- Г) закладывается за ворот

**4 Сервировка стола осуществляется в следующей последовательности:**

- А) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы;
- Б) скатерть, стекло, тарелки;
- В) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи;
- Г) скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

**5 Высота фуршетного стола:**

- А) 900x1000;
- Б) 700X800;
- В) 1100x1200;
- Г) 800x850.

**6 При сервировке стола к обеду вилку кладут:**

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
- б) слева от тарелки зубцами вверх;
- в) справа от тарелки зубцами вниз;
- г) слева от тарелки зубцами вниз;

**7 В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запеченные горячие блюда из мяса**

- А) кокотница
- Б) кокильница
- В) порционная сковородка

**8 Способ подачи блюд, перекладыванием заказного блюда на тарелки гостю с помощью специальных приборов:**

- А) Французский
- Б) Русский
- В) Английский

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---



а	г	б	г	в	б	в	а
---	---	---	---	---	---	---	---

## Вариант 4

### 1 Карта вин это:

- А) ассортимент табачных и кондитерских изделий;
- Б) ассортимент вин;
- В) перечень блюд;
- Г) перечень алкогольных напитков.

### 2 В состав десертного прибора входит:

- А) вилка, нож;
- Б) вилка, нож, ложка;
- В) вилка, ложка;
- Г) вилка, ложка, лопатка.

### 3 Замену скатертей в ресторане производят:

- А) по мере загрязнения;
- Б) перед обслуживанием каждого нового клиента;
- В) перед обслуживанием каждого второго клиента.

### 4: Кейтеринг - это:

- А) предоставление услуг ОП вне ресторана;
- Б) предоставление услуг в ресторане;
- В) Предоставление услуг в кафе;
- Г) предоставление услуг в баре;

### 5 Какую сервировку используют на банкетах:

- А) предварительную к обеду;
- Б) предварительную к ужину;
- В) предварительную к завтраку;
- Г) исполнительную к банкету.

### 6 Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса

- А) кокильница
- Б) кокотница
- В) миска супова
- Г) баранчик

### 7 Расстояние друг от друга столовой посуды при сервировке банкета с частичным обслуживанием

- А) 0,6-0,8 м
- Б) 0,8-01 м
- В) 1-1,2 м

### 8 Виды банкетов относящиеся к тематическим

- А) по случаю юбилея, свадьбы;
- Б) по случаю дипломатических приемов;;
- В) по случаю встречи глав государства;

1	2	3	4	5	6	7	8
---	---	---	---	---	---	---	---

б	б	б	а	г	б	а	а
---	---	---	---	---	---	---	---

## Форма контроля: практико-ориентированное задание

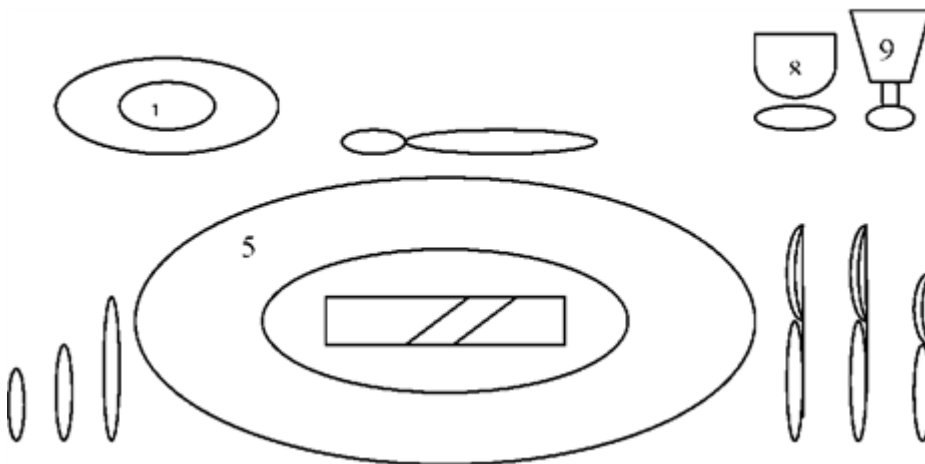
### Задание

- а) Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.
- б) Разработать и схематично изобразить вариант сервировки стола для банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на одного человека (полный куверт).
- в) Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;
- г) разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола по меню дежурных блюд

### Вариант правильного ответа:

**Задание:** предложить сервировку стола для свадебного банкета, учитывая, что в меню включены: две холодные закуски, рыбное и мясное блюдо, десерт. Составить схему сервировки.

Схема сервировки



- 1- тарелка для хлеба ,
- 2- вилка закусочная
- 3- вилка рыбная
- 4- вилка столовая
- 5- тарелка
- 6- тарелка закусочная
- 7- салфетка
- 8- рюмка коньячная
- 9- бокал для вина

- 10- нож закусочный
- 11- нож рыбный
- 12- нож столовый

**Содержание учебного материала:** Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай

**Форма контроля: практико-ориентированное задание**

#### Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 160 человек,
  - юбилей на 40 человек,
  - свадьба на 90 человек,
  - банкет-фуршет на 300 человек.

#### Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 80 человек,
  - юбилей на 36 человек,
  - банкет-чай на 18 человек,
  - банкет-фуршет на 100 человек.

#### Вариант 3

1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 40 человек,
  - свадьба на 60 человек,
  - банкет-кофе на 20 человек,
  - банкет-фуршет на 45 человек.

#### Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов - ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - дипломатический прием на 120 человек,
  - свадьба на 80 человек,
  - банкет-коктейль на 25 человек,
  - банкет-фуршет на 60 человек.

#### Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:
  - прием на 60 человек,
  - юбилей на 40 человек,
  - банкет-чай на 19 человек,
  - банкет-фуршет на 55 человек.

#### Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы?  
2
2. В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

#### Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета. Особенности приёма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

#### Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чём заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- прием на 40 человек,
- банкет «Новый год» на 70 человек,
- банкет-кофе на 12 человек,
- банкет-фуршет на 80 человек.

#### Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

#### **Вариант правильного ответа:**

**Задание:** определить количество официантов для обслуживания в ресторане высшей категории, если в зале расположено 5 шестиместных столов, 10 четырёхместных столов и 8 двухместных столов.

При полной занятости зала в ресторане обслуживается 86 человек (мест)

- 1)  $5\text{ст} * 6\text{м} = 30 \text{ чел (мест)}$
- 2)  $10\text{ст} * 4\text{м} = 40 \text{ чел (мест)}$
- 3)  $8\text{ст} * 2\text{м} = 16 \text{ чел (мест)}$  Итого:  
86 чел (мест)

В ресторане высшей категории на одного официанта в среднем принято обслуживать 12 мест:  $86 : 12 = 7$  официантов

### **4.3.2 Задания промежуточного контроля**

#### **«Процесс обслуживания»**

##### **Тестовое задание 1**

#### **1. Услуги по организации досуга включают:**

1. Услугу питания
2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
5. Предоставление газет, журналов
6. Организацию танцевальной программы

#### **2. Методы обслуживания:**

1. Самообслуживание
2. Обслуживание официантами
3. Обслуживание барменами
4. Через автоматы
5. Кассиром
6. Столы саморасчета

#### **3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**

1. Саморасчет
2. Предварительный расчет
3. Непосредственный расчет
4. Последующий расчет
5. Оплата после приема пищи
6. Через официанта

**4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:**

1. Меню дежурных блюд
2. Комплексное меню
3. Меню заказных блюд
4. Банкетное меню
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»
6. Меню дневного рациона питания

**5. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах**

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
3. Наличие постоянного контингента посетителей
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг
6. Особый режим работы

**6. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:**

1. Вид гостиничного предприятия
2. Класс гостиничного предприятия
3. Месторасположение
4. Возраст и пол проживающих
5. Национальные особенности
6. Все вышеперечисленное

**7 13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:**

1. Служба управления номерным фондом
2. Административно-хозяйственная служба
3. Коммерческая служба
4. Инженерно-техническая служба
5. Бизнес-центр
6. Служба вспомогательных услуг

**Тестовое задание 2**

**1. Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:**

1. Соответствие целевому назначению
2. Точность и своевременность предоставления
3. Безопасность
4. Культура обслуживания
5. Экологичность
6. Непрерывность

**2. Подразделения, которые не входят в структуру службы питания:**

1. Банкетная служба

2. Кейтеринговая служба
3. Служба посыльных
4. Обслуживанием питанием в номерах
5. Служба горничных
6. Административно-хозяйственная служба

**3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:**

1. Шведский стол
2. Буфетное обслуживание
3. Американский сервис
4. Английский сервис
5. Немецкий сервис
6. Французский сервис

**4 8. Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:**

7. A la carte
8. Табльдот
9. Carte du jour
10. Шведский стол
11. Стол-буфет
12. Цикличное меню

**5 9. Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:**

7. A la carte
8. Табльдот
9. Carte du jour
10. Шведский стол
11. Стол-буфет
12. Цикличное меню

**6 10. Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:**

7. Шведский стол
8. A la carte
9. Табльдот
10. Стол-буфет
11. Цикличное меню
12. Carte du jour

**7 11. Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:**

1. Закрытого типа
2. Полузакрытого типа
3. Коммерческие
4. Социально-ориентированные 5..
- Открытого типа
6. Все вышеперечисленное

Эталон ответов:

**Вариант 1**

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>3.4.6</b>	<b>1.2.4</b>	<b>1.2.3.4.5</b>	<b>3.5.6</b>	<b>1.3</b>	<b>1.3.4.5</b>	<b>1.2.6</b>

## Вариант 2

<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>7</b>
<b>1.3.4.5</b>	<b>3.5.6</b>	<b>1.2</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

## Тестовое задание 3.

Инструкция: нечетные номера 1 вариант, четные -2 вариант

### **1 Рестораны и бары класса "высший" имеют следующий уровень обслуживания и номенклатуру предоставляемых услуг:**

- а) изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изделий для ресторанов, широкий выбор заказных и фирменных напитков, коктейлей - для баров;
- б) оригинальность интерьера, выбор услуг, комфортность, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд и изделий для ресторанов, широкий выбор фирменных и заказных напитков и коктейлей - для баров;
- в) гармоничность, комфортность и выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий и напитков сложного приготовления для ресторанов, набор напитков, коктейлей несложного приготовления, в т.ч. заказных и фирменных - для баров.

### **2 Столовая - это :**

- а) предприятие общественного питания с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей.
- б) общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню.
- в) предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.

### **3 Меню составляет ежедневно:**

- а) заведующий производством (шеф-повар)
- б) администратор (метрдетель).
- в) бухгалтер калькулятор
- г) директор



**4. Оборачиваемость мест на предприятиях общественного питания это**

- а) кратность использования мест за определенный промежуток времени.
- б) способность зала одновременно вмещать предусмотренное нормативами число потребителей, выраженная числом мест.

**5 Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня**

- а) не должна смешиваться
- б) может смешиваться, с условием реализации в течение 1 часа.

**6 На временных организациях общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, в ассортимент реализуемой продукции могут включаться:**

- а) готовые пищевые продукты промышленного производства,
- б) изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.
- в) пищевые продукты или сочетание продуктов, прошедшие одну или две стадии кулинарной обработки

**7 На территории, прилегающей к предприятию и доступной для потребителей, допускается:**

- а) проведение погрузочно-разгрузочных работ;
- б) складирование тары;
- в) размещение контейнеров с мусором;
- г) размещение наклонных пандусов у входных дверей для проезда инвалидов на колясках
- д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

**8 В каких трех предприятиях в соответствии с «требованиями к методам обслуживания потребителей, форменной одежде...» может отсутствовать женский туалет с помещением для мытья рук**

- а) ресторан
- б) кафе
- в) бар
- г) столовая
- д) закусочная

**9 Допускается однозальная планировка с выделением отдельных рабочих зон, оснащенных оборудованием:**

- а) в столовых и барах с маленькой пропускной способностью, ограниченными площадями, имеющими одну входную группу не позволяющую исключить встречного движения посетителей и персонала
- б) при работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используются малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования.

## **10 Безопасность услуги общественного питания:**

- а) совокупность характеристик услуги, определяющих ее способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.
- б) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску.

**10. Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание. В зависимости от того, как оно оформлено, насколько любезен обслуживающий персонал, складывается первое мнение об уровне обслуживания в данном ресторане. В нем размещаются тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, а также санитарные узлы. Главная функция — организация потоков движения посетителей.**

- а) Сервизная
- б) Аванзал
- в) Вестибюль

**11 . Разделение труда внутри предприятия общественного питания может быть функциональным, технологическим и квалификационным. Функциональное разделение труда -**

- а) предусматривает отделение простых работ от более сложных при их профессиональной однородности. Например, при звеньевом методе обслуживания потребителей в ресторане официант 5-го разряда выполняет более сложную работу (прием заказов, подача блюд), чем официант 3-го разряда (уборка использованной посуды, досервировка стола)
- б) направлено на определение конкретных функций работников. Например, разделение труда между работниками, осуществляющими функции по управлению предприятием, приготовлению блюд или обслуживанию потребителей, а также выполняющими вспомогательные операции.
- в) основан на распределении обязанностей между работниками по стадиям производственного процесса или отдельным операциям, например специализация работников на выполнении процессов механической или тепловой обработки продуктов, приготовлении определенных групп блюд и т. д.

**12. Среди способов развития современных предприятий общепита можно выделить прежде всего такую концепцию развития, как расширение, которое может быть географическим и горизонтальным. Географическое расширение — это**

- а) стратегия, при которой предприятие ресторанного бизнеса увеличивает количество управляемых им объектов в различных географических регионах.
- б) расширение путем распространения сферы своих интересов на смежные виды деятельности (транспорт, досуг и т. д.).

**13. Интеграция является одним из направлений развития, которое позволяет в результате установления между предприятиями определенных взаимоотношений снизить уровень неопределенности в сбыте и снабжении, привлечь дополнительные ресурсы, а для многих предприятий является необходимым условием выживания. Различают вертикальную и горизонтальную интеграцию. Горизонтальная интеграция предполагает**

- а) объединение предприятий внутри одной отрасли
- б) межотраслевые альянсы.

**14 Совмещение профессий на предприятиях общественного питания способствует:**

- а) сокращению трудовых движений и приемов, выполняемых работником, и, как результат, сокращению физической нагрузки.
- б) уплотнению рабочего дня, взаимозаменяемости работников, повышению их квалификации, росту материальной заинтересованности, а также более эффективному использованию оборудования.

**15. Интерфейсные программы АСУ могут разрабатываться для следующих систем: бухгалтерская; диспенсерная; модули тарификации; нейджиговая и т.д. Дисперсная система -**

- а) например, система управления бильярдом — управление светом над столом, отсчет времени игры и т. д.;
- б) позволяет сотрудникам (кухни, бара) и гостям передавать информацию официантам
- в) система контроля разлива напитков.

**16.Первым предприятием питания, единственным, и притом вполне самобытным славянским питейным заведением долгое время просуществовавшим на Руси была**

- а) ресторан
- б) корчма
- в) кабак

Эталон ответов :

1	Б	9	Б
2	Б	10	Б
4	А	11	В
5	А	12	Б
6	А	13	А
6	А, Б	14	А
7	Г	15	Б
8	Б, Г, Д	16	Б

#### Тестовое задание 4

Инструкция: нечетные номера 1 вариант, четные -2 вариант

**1 Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?**

- а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.
- б) Небольшими сроками реализации блюд.
- в) Высокой стоимостью блюд.

**2 Режим работы ресторана зависит от ....**

- а) Ассортимента блюд.
- б) Форм и методов обслуживания.
- в) Особенности обслуживаемого контингента.

**3 Предприятие питания является доготовочным, если.**

- а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.
- б) Имеет цеховую структуру производства.
- в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

**4 Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к ....**

- а) Специализированным предприятиям общественного питания.
- б) Концептуальным предприятиям общественного питания.
- в) Универсальным предприятиям общественного питания.

**5. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?.**

- а) На категории
- в) На виды.

**6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?**

- а) Месторасположение.
- б) Квалификация работников.
- в) Ассортимент блюд.

**7. Назовите признак сетевого ресторана:**

- а) Организационно-хозяйственная обособленность.
- б) Управление из единого центра.
- в) Права и обязанности юридического лица

**8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:**

- а) Экспресс-обслуживание клиентов.
- б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.
- в) Обслуживание официантами.

**9. Как называется группа помещений ресторана, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?**

- а) Складская.
- б) Бытовая.
- в) Производственная.

**10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?**

- а) Прямая.
- б) Централизованная.
- в) Децентрализованная.

**11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от**

- а) Контингента питающихся.
- б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.
- в) «мощности» предприятия.

**12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?**

- а) На 1 этаже с выходом наружу.
- б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.
- в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

**13. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНИП?**

- а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.
- б) Санитарные требования к организации работы.
- в) Состав и площади помещений.

**14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?**

- а) Габаритные размеры здания.

- б) Объем и характер услуг.
- в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

**15. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?**

- а) Рабочее место.
- б) Технологическая линия.
- в) Специализированная зона.

**16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?**

- а) Административная самостоятельность.
- б) Наличие специализированных рабочих мест.
- в) Объем производства.

**17. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях - это ....**

- а) Соблюдение гигиенических норм.
- б) Соблюдение хода технологического процесса.
- в) Соблюдение техники безопасности.

**18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?**

- а) В группе заготовочных цехов.
- б) В технической группе помещений.
- в) В группе доготовочных цехов.

**19. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем .**

- а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.
- б) Высокая температура производственного помещения.
- в) Большая трудоемкость процесса.

**20. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.**

- а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.
- б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.
- в) Прилавок для самообслуживания гостей.

**21. Сущность меню tabled'hote:**

- а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;
- б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным ценам;
- в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;

**22. Социально-ориентированные предприятия питания:**

- а) кафе, бары, кофейни, бистро ;
- б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;
- в) магазины кулинарии

Эталон ответов :

1	А,Б	12	Б
2	Б	13	А,Б
3	А	14	Б
4	Б	15	А
5	А	16	Б
6	В	17	Б,В
7	Б	18	В
8	Б,В	19	А
9	Б	20	А
10	Б	21	А
11	Б	22	Б

**5. Контрольно-оценочные материалы  
для итоговой аттестации по учебной дисциплине  
«Организация обслуживания»**

**Дисциплина «Организация обслуживания»  
Комплексный тест  
Вариант № 1.**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.




Вам предлагается ответить на 40 вопросов.



В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

*Выберите правильный вариант ответа.*

Вопросы	Ответы
<p>1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам:</p> 	<p>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</p>
<p>2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:</p>	<p>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; 5-звезд</p>
<p>3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед Банкетом</p> 	<p>1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал</p>
<p>4. В горячем цехе выделяют</p> 	<p>1. два отделения- суповое и соусное 2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд 3. три отделения - суповое, вторых блюд и напитков</p>








<p>5.Сервизную оборудуют</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. шкафами, стеллажами</li> <li>2.сушительными полками, шкафами</li> <li>3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами</li> </ol>
<p>6 Фарфоровую посуду моют в</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. двух ваннах</li> <li>2. трёх ваннах</li> <li>3.четырёх ваннах</li> <li>4. пяти ваннах</li> </ol>
<p>7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. холодный</li> <li>2.горячий</li> <li>3. мясо-рыбный</li> <li>4. кондитерский</li> </ol>
<p>8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1..пирожковая</li> <li>2.закусочная</li> <li>3.сервировочная</li> <li>4.столовая мелкая</li> <li>5.десертная мелкая</li> </ol>
<p>9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.кокильница</li> <li>2.кокотница</li> <li>3.миска суповая</li> <li>4.баранчик</li> <li>5.блюдо металлическое</li> </ol>
<p>10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чашка кофейная</li> <li>2.пиала</li> <li>3.чашка чайная</li> <li>4.бокал айриш – кофе</li> </ol>
<p>11.Мадерная рюмка предназначена для подачи</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.десертных и столовых вин</li> <li>2.крепленнных и десертных вин</li> <li>3.крепленнных и столовых вин</li> <li>4.только для крепленнных вин</li> </ol>
<p>12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Маргарита</li> <li>2.Коблер</li> <li>3.Сауэр</li> <li>4. Пуус - кофе</li> </ol>

	
<p>13.Объём мадерной рюмки</p>	<p>1. 75 мл. 3. 125 мл. 2. 25 мл.. 4. 100 мл</p>
<p>14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:</p> 	<p>1.для раков 3. для устриц 2.для омаров 4.для мидий</p>
<p>15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса</p> 	<p>1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковородка</p>
<p>16.Столовый нож и вилка предназначены:</p> 	<p>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.. 5.для всех видов вторых блюд, кроме рыбных и блюд из птицы</p>
<p>17.Нож для масла</p> 	<p>1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё</p>
<p>18.Нож для сыра подают</p>	<p>1. только с нарезанными ломтиками сыра 2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым куском 3.в любых случаях с сыром</p>

	
<p>19..Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):</p> 	<p>1.200 мм. 4. 260 мм 2.240 мм. 5.220 мм. 3.280 мм.</p>
<p>20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи</p> 	<p>1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов</p>
<p>21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром</p>	<p>1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3. . Закусочной тарелки российского стандарта</p>
<p>22..Лафитная рюмка предназначена:</p> 	<p>1. для безалкогольных напитков 2.креплёных вин 3.десертных вин 4.столовых красных 5.столовых белых вин</p>
<p>23. Блюдо металлическое предназначено:</p> 	<p>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 5. для подачи горячих закусок</p>

	
<p>24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объемом 200-250 мл</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.колинз</li> <li>2.хайбол</li> <li>3.тумблер</li> </ol>
<p>25..Для виноградной водки предназначена рюмка:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. водочная</li> <li>2.рейнвейная</li> <li>3.рюмка Маргарита</li> <li>4. рюмка для граппы</li> <li>5.снифтер</li> </ol>
<p>26..При индивидуальной подаче холодных блюд не используют</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.салатник</li> <li>2. фарфоровое блюдо</li> <li>3.лоток</li> <li>4.икорницу</li> </ol>
<p>27.Объём полупорционной тарелки равен:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.500 мл</li> <li>2.300 мл</li> <li>3.250 мл</li> <li>4. 350 мл</li> <li>5. 200мл</li> </ol>
<p>28.Мольтон – это:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной</li> <li>2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть;</li> <li>3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола</li> </ol>
<p>29.Бифштекс рубленый готовят :</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. из свинины</li> <li>2.из баранины</li> <li>3. из свинины и говядины</li> <li>4.из говядины</li> <li>5. .из говядины, свинины и баранины</li> </ol>
<p>30.Для вторых блюд мясо жарят</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.порционными п/ф</li> <li>2.крупнокусковыми п/ф</li> <li>3.мелкокусковыми п/ф</li> <li>4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф</li> </ol>
<p>31.Картофель жареный входит в состав блюда:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.гуляш</li> <li>2.бефстроганов</li> <li>3.азу</li> <li>4.поджарка</li> </ol>

	
<p>32.Ромштекс готовят</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. из свинины</li> <li>2.из баранины</li> <li>3. из свинины и говядины</li> <li>4.из говядины</li> <li>5. .из говядины, свинины и баранины</li> </ol>
<p>33.Эсколоп готовят:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.из говядины</li> <li>2. из свинины</li> <li>3.из баранины</li> <li>4. из свинины и баранины</li> <li>5. .из говядины, свинины и баранины</li> </ol>
<p>34.Солёные огурцы входят в состав блюда:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.гуляш    2.рагу</li> <li>3.азу        4.мясо духовое</li> </ol>
<p>35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.украшения</li> <li>2.улучшения вкуса</li> <li>3.улучшения цвета</li> <li>4.обогащения витаминами</li> </ol>
<p>36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. лимон, каперсы, оливки</li> <li>2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы</li> <li>3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы</li> <li>4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон</li> </ol>
<p>37Рассольник «Ленинградский» готовят</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. с капустой</li> <li>2. с крупой</li> <li>3. с крупой и капустой</li> <li>4. с мяскопчёностями</li> </ol>

38 Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. белков</li> <li>2. желтков</li> <li>3. измельченного мяса, воды, соли и белков</li> <li>4. измельченного мяса и воды</li> </ol>
39 Борщ холодный готовят на 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. мясном бульоне</li> <li>2. свекольно-морковном отваре</li> <li>3. свекольном отваре</li> </ol>
40. Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы.:	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. кокильница</li> <li>2. кокотница</li> <li>3. сковорода порционная</li> <li>4. баранчик</li> <li>5. блюдо металлическое</li> </ol>





**Дисциплина «Организация обслуживания»**  
**Комплексный тест**  
**Вариант 2**



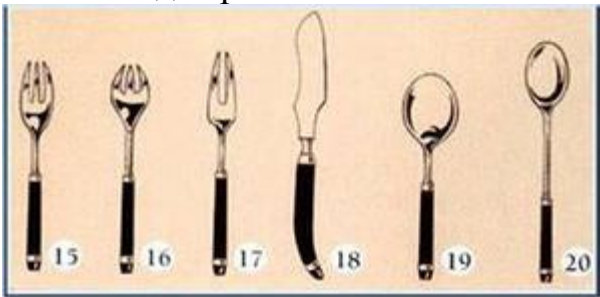
Вопросы	Ответы
1. Во Франции рестораны	1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды





<p>подразделяют на следующие категории:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды</li> <li>3. классы «люкс»; «высший»; «первый»;</li> <li>4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3-мишленовские звезды; 4-мишленовские звезды; 5- мишленовских звёзд</li> <li>6.1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды</li> </ol>
<p>2.Ресторан это-</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню</li> <li>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.</li> <li>3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки.</li> </ol>
<p>3.Вестибюль это помещение</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями</li> <li>2. предназначенное .для хранения одежды</li> <li>3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты</li> </ol>
<p>4.Моечную столовой посуды оборудуют</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.двумя ваннами</li> <li>2. тремя ваннами</li> <li>3.четырьмя ваннами</li> <li>4.пятью ваннами</li> </ol>

	
<p>5. Аванзал всегда расположен перед</p> 	<p>1. вестибюлем 2. гардеробом 3. торговым залом 4. кухней</p>
<p>6. Стекланную посуду мают в</p> 	<p>1. двух ваннах 2. трех ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах</p>
<p>7. В ресторане десерты готовят в</p> 	<p>1. кондитерском цехе 2. холодном цехе 3. холодном и горячем цехе</p>
<p>8. Фарфоровый молочник предназначен для подачи</p>	<p>1. холодного молока 2. горячего молока 3. горячего и холодного молока</p>
<p>9. Наперон— это:</p> 	<p>1. небольшая скатерть, которая накрывается по верх основной 2. подкладка из фланели, используемая под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола</p>
<p>10. Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют</p>	<p>1. Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3. Закусочную тарелку российского стандарта</p>




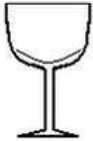


	4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
11.Объём лафитной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл.
12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют 	1.кокотницы 3.кроншель 2.кокильницы 4.баранчик
13.Вилка кокотная: 	1.имеет два рожка, а размер чайной ложки. 2.пять рожков, соединённых между собой. 3. три рожка, а размер чайной ложки 4 четыре рожка, а размер чайной ложки. 5.пять рожков, а размер чайной ложки
14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром	1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта
15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название	1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер
16.Размер белых льняных салфеток: 	1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 5. 25 см 3. 35-45 см.
17.Нож для сыра	1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и

	<p>закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё</p>
<p>18.Металлический соусник предназначен для подачи</p>	<p>1.горячих соусов 2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов</p>
<p>19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл</p>	<p>1.колинз 2.хайбол 3.тумблер</p>
<p>20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):</p>	<p>1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм. 5.220 мм.</p>
<p>21.Фужер предназначен:</p> 	<p>1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.минеральной воды 5.столовых вин</p>
<p>22.Вилка для раков имеет:</p> 	<p>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. 5. три рожка, а размер чайной ложки</p>
<p>23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса</p>	<p>1. кокотница 2.кокильница 3.кокотница и кокильница 4.порционная сковорода</p>
<p>24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов</p>	<p>1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая 5.десертная мелкая</p>
<p>25.Объём ликёрной рюмки:</p>	<p>1. 75 мл.</p>

	<p>2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл 5. 150 мл</p>
<p>26. Металлический молочник отличается от сливочника:</p>  	<p>1. узким носиком и объёмом 2. формой и наличием крышки 3. наличием крышки 4. объёмом 5. объёмом и наличием крышки</p>
<p>27. Закусочный прибор предназначен:</p>	<p>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..</p>
<p>28. Скатерти для фуршетных столов состоят из:</p> 	<p>1. верхней и нижней скатерти 2. скатерти и юбки 3. скатерти и полотна</p>
<p>29. Бефстроганов готовят из</p>	<p>1. свинины 2. говядины 3. говядины и свинины</p>

	
<p>30. Для вторых блюд мясо отваривают</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. порционными п/ф</li> <li>2. крупнокусковыми п/ф</li> <li>3. мелкокусковыми п/ф</li> </ol>
<p>31. Зразы натуральные относятся к блюдам</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. запечённым</li> <li>2. тушённым</li> <li>3. жареным</li> <li>4. варённым</li> </ol>
<p>32. Обжаренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. наполовину</li> <li>2. чтобы были покрыты полностью</li> <li>3. на одну треть</li> <li>4. на одну четвёртую</li> </ol>
<p>33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. измельчённый чеснок</li> <li>2. сырой измельчённый лук</li> <li>3. нарезанный кубиком шпик</li> <li>4. пассерованный лук</li> <li>5. измельчённый на мясорубке шпик</li> </ol>
<p>34. С капустой варят рассольник:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Домашний</li> <li>2. Московский</li> <li>3. Рассольник</li> <li>4. Ленинградский</li> </ol>
<p>35. Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рыбного бульон</li> <li>2. Мясного бульона</li> <li>3. Куриного бульона</li> </ol>

<p>36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из:</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.Рыбной чешуи</li> <li>2.Измельчённой рыбы</li> <li>3.Рыбных костей</li> <li>4.Яичных белков</li> </ol>
<p>37.Основным компонентом борща является:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.свёкла</li> <li>2.свёкла и капуста</li> <li>3.свёкла, капуста, картофель</li> <li>4. капуста, картофель</li> </ol>
<p>38.Основной компонент щей</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1.капуста</li> <li>2.картофель</li> <li>3.капуста и картофель</li> <li>4.томат-пюре</li> </ol>
<p>39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов</li> <li>2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон</li> <li>3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон</li> <li>4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон</li> </ol>
<p>40.Объём рейнвейной рюмки:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 75 мл.</li> <li>2. 25 мл.    4. 100 мл.</li> <li>3. 125 мл    5. 150 мл</li> </ol>

### Инструмент проверки

ЭТАЛОН

Дисциплина «Организация обслуживания»

№ 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	5	2
20	4	2
21	3	5
22	2	2
23	1	1
24	2	3
25	1	2
26	2,3,4	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	5,6

## Оценка уровня освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания»

**Таблица оценок уровня освоения учебной дисциплины**

№ п/п	Фамилия Имя Отчество	% выполненных заданий	Оценка уровня освоения учебной дисциплины (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно)
1			
2			
3			
4.			
5			
6			

### Инструкции

#### Инструкция для испытуемого

На выполнение зачетной работы даётся 90 минут.

Советуем выполнять задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у вас останется время, вы можете вернуться к пропущенным заданиям.

Правильный ответ в зависимости от сложности каждого задания оценивается одним или несколькими баллами. Баллы, полученные вами за все выполненные задания, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать как можно больше баллов.

#### Инструкция для оценщика

#### НОРМЫ ОЦЕНИВАНИЯ

#### комплексного теста

#### по дисциплине «Организация обслуживания »

#### Варианты 1-2

Комплексный тест предназначен для определения уровня освоения учебной дисциплины «Организация обслуживания ».

Комплексный тест представлен 2 вариантами.

Тест состоит из тестовых заданий:

Выбор ответа из нескольких предложенных

Каждый вопрос имеет свое количество существенных операций (Р), определяется в баллах. Количество существенных операций представлено в таблице 1.

Максимальное количество существенных операций (Р<sub>max</sub>) – 40

При неправильном выполнении тестового задания (вопроса) из максимального количества существенных операций вычитается количество существенных операций конкретного задания (вопроса).

В результате получается фактически набранное количество существенных операций (Р<sub>ф</sub>).

Для положительной оценки результатов по комплексному тесту количество правильно выполненных заданий (вопросов) должно составлять не менее 50%.

Данный показатель рассчитывается по формуле:  $(Рф: Рmax) * 100\%$

**Таким образом, если количество правильно выполненных заданий  $\geq 50\%$ , то тест считается выполненным. Если количество правильно выполненных заданий  $< 50\%$ , то тест считается невыполненным.**

**Шкала перевода баллов в оценку уровня освоения учебной дисциплины:**

<b>% выполненных заданий</b>	<b>Оценка</b>
90-100	отлично
70-89	хорошо
50-69	удовлетворительно
<50	неудовлетворительно