

Областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Буйский техникум железнодорожного
транспорта Костромской области»

Утверждено

приказом директора № 404

от «30» 08 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств по общепрофессиональному
учебному циклу

ОП 11. Организация обслуживания в ресторане

по профессии СПО код 43.01.09 «Повар, кондитер»

Буй 2019г.

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе
Федерального государственного образовательного стандарта среднего
профессионального образования по профессии СПО код 43.01.09 «Повар,
кондитер» программы по общепрофессиональному учебному циклу

ОП 11. Организация обслуживания в ресторане

Разработчик:

ОГБПОУ БТЖТ

(место работы)

Мастер п/о

(занимаемая должность)

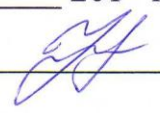
Лебедев С.Ю.

(инициалы, фамилия)



Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии

Протокол № 1 от « 30 » 08 2019 г.

Председатель ПЦК В.С. Радуринский /  /

Одобрено Методическим советом техникума

Протокол № 1 от « 30 » 08 2019 г.

Общие положения

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла **«Организация обслуживания в ресторане»** программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих, реализуемой в образовательной организации в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**.

Формой промежуточной аттестации по общеобразовательной дисциплине является дифференцированный зачет.

1. Результаты освоения дисциплины.

1.1. Общие компетенции:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	составлять меню для потребителей; подбирать столовую посуду и приборы для сервировки стола; производить предварительную сервировку столов; встречать, размещать потребителей, производить прием и выполнение заказа вести расчет с потребителям	формы обслуживания потребителей, виды, характеристики; потребительский спрос и его изучение; характеристику помещений для потребителей, оборудование и оформление залов; основы меню и правила его оформления; классификацию и назначение столовой посуды и приборов; сервировку столов; правила подачи блюд и напитков
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации; определять	Номенклатура информационных источников применяемых в

	необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	описывать значимость своей профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и

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

2. Контрольно-оценочные средства для проведения контроля в виде тестового задания.

Выберите правильные ответы из предлагаемых вариантов

Тестовое задание 1

1. Услуги по организации досуга включают:

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

- 1.Французский

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

6.Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

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

8.Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

- 1 официант на 2-4 человека
- 1 официант на 4-6 человек
- 1 официант на 6-8 человек
- 1 официант на 8-10 человек
- 5 .1 официант на 10-12 человек
- 1 официант на 12-14 человек

9.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

10.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

11. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

- Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания
- Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания
- Наличие постоянного контингента посетителей
- Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- Возможность предоставления кейтеринговых услуг
- Особый режим работы

12. Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- Вид гостиничного предприятия
- Класс гостиничного предприятия
- Месторасположение
- Возраст и пол проживающих
- Национальные особенности
- Все вышеперечисленное

13. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- Служба управления номерным фондом
- Административно-хозяйственная служба
- Коммерческая служба
- Инженерно-техническая служба
- Бизнес-центр
- Служба вспомогательных услуг

Тестовое задание 2

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

- Соответствие целевому назначению
- Точность и своевременность предоставления
- Безопасность
- Культура обслуживания
- Экологичность
- 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:

- Шведский стол
- Буфетное обслуживание
- Американский сервис
- Английский сервис
- Немецкий сервис
- Французский сервис

4. 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

5. 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

6. Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- Континентальный
- Расширенный
- Английский
- Американский
- Шведский стол
- Завтрак с шампанским

7. Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- Чайные, кофейные и витаминные столы
- Развозная торговля в зале
- Обслуживание в номерах
- Бизнес-ланчи
- Залы-экспрессы
- Воскресные бранчи

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

- A la carte
- Табльдот
- Carte du jour
- Шведский стол
- Стол-буфет
- Циклическое меню

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

- A la carte
- Табльдот
- Carte du jour
- Шведский стол
- Стол-буфет
- Циклическое меню

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

- Шведский стол
- A la carte
- Табльдот
- Стол-буфет
- Циклическое меню
- Carte du jour

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

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

- 1. BV
- 2. HB

- 3.HB+
- 4.FB
- 5.FB+
- 6.ALL

Ключ к правильным ответам:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3,4,6	1,2,4	1,2,3,4,5	3,5,6	1	3	5	5	3,4,5	1,2,5
11	12								
1,3	1,3,4,5								

1	2	3	4	5	6	7	8
1,3,4,5	3,5,6	1,2	2	1	5	4,6	1
9	10	1 1	12				
6	1	1	1				

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Тестовое задание 3.

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

- 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;
- 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;
- 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

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 (метростель).

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

6. 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 инвалидных колясок

д) сжигание мусора, порожней тары, отходов.

7. 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

8. 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.

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. 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) ресторасьон
- б) корчма
- в) кабак

Ответы к тестам

№ вопроса Ответ № вопроса Ответ

1 Б 11 В

2 Б 12 Б

3 А 13 А

4 А 14 А

5 А 15 Б

6 А, Б 16 Б

7 Г 17 Б

8 Б, Г, Д

9 Б

10 Б

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных
ответов)

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи выставляется
положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

25

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Тестовое задание 4

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.

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

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

21. «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.

22. Сущность меню table d'hôte:

- 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;

23. Банкеты квалифицируются по:

- а) способу организации приема пищи за столом;
- б) способу организации подачи пищи;
- в) по ассортименту блюд и напитков;

24. Промежуток времени проведения банкета-чая:

- а) 12-14 часов;
- б) 14-16 часов;
- в) 16-18 часов;

25. Аперитив — это:

- а) алкогольный напиток, который подают до еды;
- б) алкогольный напиток, который подают во время еды;

в) алкогольный напиток, который подают после еды;

26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды для улучшения и стимуляции пищеварения?

а) аперитив;

б) директив;

в) диджестив;

27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?

а) с полным обслуживанием официантами;

б) по типу «шведский стол»;

в) с частичным обслуживанием официантами;

28. Организации службы Рум-сервис – это:

а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;

б) организация питания на борту самолёта;

в) организация питания в железнодорожном транспорте;

29. Воскресный бранч – это:

а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;«

б) званый ужин;

в) ранний завтрак;

30. Кофе-брейк – это:

а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;«

б) завтрак;

в) полдник;

31. Социально-ориентированные предприятия питания:

а) кафе, бары, кофейни, бистро ;«п

б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;

в) магазины кулинарии

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи

выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи

выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля.

Контрольные работы (по вариантам)

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. 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.

Итоговый контроль

Контрольный тест по предмету

«Организация обслуживания на предприятиях общественного питания»

Выполните контрольный тест, выберите правильные ответы на вопросы.

- 1) Предприятие общественного питания выполняет функции:
 1. Производство кулинарной продукции
 2. Реализация кулинарной продукции;
 3. Организация потребления кулинарной продукции;
 4. Все ответы верны.
- 2) Методы обслуживания:
 1. Самообслуживание
 2. Обслуживание официантами;
 3. Комбинированный;
 4. Все ответы верны.
- 3) Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?
 1. Фарфоровая;
 2. Керамическая;
 3. Фаянсовая.
 4. 46
- 4) Показать последовательность подачи блюд:
 1. Икра зернистая; 1
 2. Судак заливной; 4
 3. Рыба под маринадом; 5
 4. Семга с лимоном; 2
 5. Сельдь с гарниром. 3
- 5) Вестибюль – помещение для сбора, ожидания и отдыха гостей – участников банкетов.

1.Да

2.Нет.

6) Соки подают в кувшинах, а вино в графинах:

1.Да;

2.Нет.

7) Температура подачи холодных блюд не должна превышать 14° С:

1.Да;

2.Нет.

8) Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:

1.Сельдь рубленая

2.Шпроты

3.Овощи натуральные

4.Икра зернистая

1.Закусочная тарелка 1

2.Икорница 4

3.Лоток 2

4.Салатник 3

9) К яичнице-глазунье дополнительно к закусочным приборам подают десертную ложку:

1.Да;

2.Нет.

47

10) Перед подачей десерта официант убирает всю использованную посуду и приборы:

1.Да;

2.Нет.

11) Кашу гурьевскую готовят и подают на порционной сковородке, поставленной на закусочную тарелку с бумажной салфеткой

1.Да;

2.Нет.

12) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами носит неофициальный характер, размещение гостей за столом произвольное:

1.Да;

2.Нет.

13) Метрдотель должен знать особенности обслуживания торжеств и других специальных мероприятий

1.Да;

2.Нет.

14) Банкет-чай организуется женщиной для женщин, но не исключена возможность приглашения мужчин

1.Да;

2.Нет.

15) Бокал применяется для безалкогольных напитков и пива.

1.Да;

2.Нет.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)

Оценка уровня подготовки

балл (отметка) вербальный аналог

90 ÷ 100 5 отлично

80 ÷ 89 4 хорошо

70 ÷ 79 3 удовлетворительно

менее 70 2 неудовлетворительно

За правильный ответ на вопросы или верное решение задачи

выставляется положительная оценка – 3 балл.

За неправильный ответ на вопросы или неверное решение задачи

выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Перевод в отметку:

30-27 баллов-«5»

26-24 баллов-«4»

23-21 баллов-«3»

Если набрано меньше 20 баллов ответ не оценивается.

Пронумеровано, проинформировано и
завершено печатью 21

(подпись)

Директор И.А. Чушрова

« 30 » 2019 г.

