



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Институт технологий (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Волгодонске Ростовской области
(ИТ (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске)**



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

Н.М. Сидоркина

«22» апреля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине**

«Технологические основы ресторанного сервиса»

для обучающихся по направлению подготовки

43.03.01 Сервис

направленность Социально-культурный сервис

Волгодонск

2024

Лист согласования

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность Социально-культурный сервис (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514).

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «*Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины*» протокол № 9 от «22» 04 2024 г.

Разработчики оценочных материалов (оценочных средств)

Доцент

 О.А. Катеринич

подпись

«22» 04 2024 г.

И.о. зав. кафедрой

 А.А. Морозова

подпись

«22» 04 2024 г.

Согласовано:

Директор МБУК «Дубенцовский СДК» ст. Дубенцовская



Ю.С. Родионова

подпись

«22» 04 2024 г.

Директор ООО "Бонжур"



Бударина Э.В.

подпись

«22» 04 2024 г.

**Лист визирования оценочных материалов (оценочных средств)
на очередной учебный год**

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова
«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса а» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова
«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова
«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова
«__» _____ 20__ г.

Содержание

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)	5
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	5
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования	9
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания	10
2 Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	11

1. Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)

Оценочные материалы (оценочные средства) прилагаются к рабочей программе дисциплины и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.) и методов их использования, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения.

Оценочные материалы (оценочные средства) используются при проведении промежуточной аттестации обучающихся.

1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной, с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины:

ПК-2: способен к разработке технологического процесса сервиса.

Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках контактной работы, включающей различные виды занятий и самостоятельной работы, с применением различных форм и методов обучения (табл. 1).

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Код компетенции	Уровень освоения	Дескрипторы компетенции (результаты обучения, показатели достижения результата обучения, которые обучающийся может продемонстрировать)	Вид учебных занятий, работы ¹ , формы и методы обучения, способствующие формированию и развитию компетенции ²	Контролируемые разделы и темы дисциплины ³	Оценочные материалы (оценочные средства), используемые для оценки уровня сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенций ⁴
ПК-2	Знает	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Л., П.р., С.р	1.1-1.12	Вопросы к зачету, вопросы для устного опроса, практические задания	Ответы на вопросы к зачёту; ответы на вопросы для устных опросов, выполнение практической работы и ее защита по контрольным вопросам в форме собеседования, подготовка сообщений и докладов к практическим занятиям 1,2.
	Умеет	Понять методы разработки и использования типовых технологических процессов				
	Владеет	Навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса, учитывая требования потребителей				

¹ Лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа

² Необходимо указать активные и интерактивные методы обучения (например, интерактивная лекция, работа в малых группах, методы мозгового штурма, решение творческих задач, работа в группах, проектные методы обучения, ролевые игры, тренинги, анализ ситуаций и имитационных моделей и др.), способствующие развитию у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств

³ Указать номера тем в соответствии с рабочей программой дисциплины

⁴ Необходимо выбрать критерий оценивания компетенции: посещаемость занятий; подготовка к практическим занятиям; подготовка к лабораторным занятиям; ответы на вопросы преподавателя в рамках занятия; подготовка докладов, эссе, рефератов; умение отвечать на вопросы по теме практических работ, познавательная активность на занятиях, качество подготовки рефератов и презентацией по разделам дисциплины, контрольные работы, экзамены, умение делать выводы и др.

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

По дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация (оценивается уровень и качество подготовки по дисциплине в целом).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины: теоретических основ и практической части – **не предусмотрен на заочной форме обучения.**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» проводится в форме экзамена.

В табл. 2 приведено весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий.

Таблица 2. Весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий

Текущий контроль (50 баллов ⁵)= не предусмотрен						Промежуточная аттестация (50 баллов)	Итоговое количество баллов по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации		
Блок 1			Блок 2						
Лекционные занятия (X ₁)	Практические занятия (Y ₁)	Лабораторные занятия (Z ₁)	Лекционные занятия (X ₂)	Практические занятия (Y ₂)	Лабораторные занятия (Z ₂)	от 0 до 50 баллов	Менее 41 балла – не зачтено; Более 41 балла – зачтено		
-	-	-	-	-	-				
Сумма баллов за 1 блок = X ₁ + Y ₁			Сумма баллов за 2 блок = X ₂ + Y ₂						

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы (табл.3):

⁵ Вид занятий по дисциплине (лекционные, практические, лабораторные) определяется учебным планом. Количество столбцов таблицы корректируется в зависимости от видов занятий, предусмотренных учебным планом.

Распределение баллов по блокам, по каждому виду занятий в рамках дисциплины определяет преподаватель. Распределение баллов по дисциплине утверждается протоколом заседания кафедры. По заочной форме обучения мероприятия текущего контроля не предусмотрены.

Таблица 3– Распределение баллов по дисциплине

Вид учебных работ по дисциплине	Количество баллов	
	1 блок	2 блок
<i>Текущий контроль (50 баллов)</i>		
Посещение занятий		
Выполнение заданий по дисциплине (УО), в том числе:		
- устный опрос (УО, Д, С)	-	-
- практические задания (ПЗ)	-	-
<i>Промежуточная аттестация (50 баллов)</i>		
Зачет в устной форме		
Сумма баллов по дисциплине 100 баллов		

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Оценка «зачтено» выставляется на зачете обучающимся, если:

- обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы для выставления оценки автоматом;
- обучающийся знает и воспроизводит основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания в котором очевиден способ решения;
- обучающийся продемонстрировал базовые знания, умения и навыки важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- у обучающегося не имеется затруднений в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса, а если затруднения имеются, то они незначительные;
- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные или частично правильные ответы;

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на базовом уровне (уровень 1) (см. табл. 1).

Оценка «не зачтено» ставится на зачете обучающийся, если:

- обучающийся имеет представление о содержании дисциплины, но не знает основные положения (темы, раздела, закона и т.д.), к которому относится задание, не способен выполнить задание с очевидным решением, не владеет навыками выполнения задания практической работы, не ориентируется в практической ситуации;
 - имеются существенные пробелы в знании основного материала по программе курса;
 - в процессе ответа по теоретическому и практическому материалу, содержащемуся в вопросах зачетного билета, допущены принципиальные ошибки при изложении материала;
 - имеются систематические пропуски обучающийся лекционных и лабораторных занятий по неуважительным причинам;
 - во время текущего контроля обучающийся набрал недостаточные для допуска к экзамену (зачету) баллы;
 - вовремя не подготовил отчет по практическим работам, предусмотренным РПД.
- Компетенция(и) или ее часть (и) не сформированы.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» осуществляется по регламенту промежуточной аттестации.

Формы промежуточного контроля знаний:

- устный опрос (УО);
- практические задания (ПЗ);

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. Перечень вопросов для устного опроса определен содержанием темы в РПД и методическими рекомендациями по изучению дисциплины.

Защита практических заданий производится студентом в день их выполнения в соответствии с расписанием занятий. Преподаватель проверяет правильность выполнения практического задания студентом, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

Оценка компетентности осуществляется следующим образом: в процессе защиты выявляется информационная компетентность в соответствии с практическим заданием, затем преподавателем дается комплексная оценка деятельности студента.

Высокую оценку получают студенты, которые при подготовке материала для самостоятельной работы сумели самостоятельно составить логический план к теме и реализовать его, собрать достаточный фактический материал, показать связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со направлением обучения студента и каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Технологии и организация ресторанного бизнеса» осуществляется в процессе промежуточной аттестации на зачете.

2. Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1. Задания для оценивания результатов обучения в виде знаний

Вопросы для устного опроса (доклада, сообщения)

- 1) История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
- 2) Особенности обслуживания на предприятии питания
- 3) Стандартизация и сертификация услуги питания.
- 4) Типы, виды и класс предприятий общественного питания
- 5) Структура рекламы предприятий общественного питания
- 6) Особенности управления качеством в индустрии гостеприимства
- 7) Кейтеринг как метод организации обслуживания.
- 8) Меню, прейскурант, Карта вин их характеристика, требование к составлению и оформлению.
- 9) Современный интерьер предприятия питания, характеристика мебели, оборудование торгового зала.
- 10) Характеристика и классификация столовой посуды, приборов, столового белья
- 11) Виды сервировок стола, технологические аспекты
- 12) Роль метрдотеля в организации работы предприятия питания
- 13) Встреча гостей, прием и исполнение заказа, последовательность подачи закусок, блюд, расчет с гостями.
- 14) Основные способы обслуживания гостей
- 15) Характеристика баров, их виды, оснащение
- 16) Характеристика кафе, их виды
- 17) Квалификационные, этические, гигиенические, требования к бармену
- 18) Прогрессивные формы обслуживания /Шведский и Репинский стол/
- 19) Особенности организации диетического питания.

Критерии оценивания устного опроса (доклада, сообщения):

Максимальная оценка – 5 баллов.

5 баллов - ставится, если студент: полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

4 балла - ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

3 балла - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

1-2 балла - ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Вопросы к зачету по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса»

1. Современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.
2. Разрешительная процедура в сфере питания.
3. Контроль деятельности предприятий питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Требования к предприятиям питания различных типов и классов.
6. Классификация услуг общественного питания.
7. Требования к услугам предприятий питания.
8. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
9. Документы, регламентирующие правила и порядок оказания услуг на предприятиях питания.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
11. Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания.
12. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
13. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания.
14. Этапы организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
15. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
16. Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
17. Встреча, размещение, прием и оформление заказа, порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
18. Основные способы и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
19. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков, десертов на предприятиях питания.
20. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
21. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
22. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
23. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания.

24. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, баристу, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
25. Виды столовой посуды и приборов. Критерии выбора и требования к ним.
26. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
27. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
28. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
29. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
30. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
31. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.
32. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service.
33. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «шведский стол» на предприятиях питания в гостинице.
34. Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания в гостинице.
35. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
36. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.
37. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.
38. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии.
39. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта.
40. Классификация баров. Организация обслуживания в барах.

Темы курсовых работ по дисциплине «Технологические основы
ресторанного сервиса»

- 1 Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
- 2 Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
- 3 Организация банкета-фуршета.
- 4 Организация банкета-коктейля.
- 5 Организация стола-экспресс.
- 6 Организация банкета по типу «буфет».
- 7 Организация питания по типу «Шведский стол».
- 8 Организация банкета-чая.
- 9 Организация комбинированного банкета.
- 10 Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

Структура оценочных материалов (оценочных средств), позволяющих оценить уровень компетенций, сформированный у обучающихся при изучении дисциплины «Технологические основы ресторанного сервиса» приведен в таблице 4.

Таблица 4 - Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине
«Технологии и организация ресторанного бизнеса»

Компетенция	Знать	Оценочные средства		Уметь	Оценочные средства		Владеть	Оценочные средства	
		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль
ПК-2	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Не предусмотрен	Вопросы к зачету № 1-40	Умеет применять методы разработки и использования типовых технологических процессов	Не предусмотрен	Вопросы к УО, Д.	Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса с учетом требований потребителей.	Не предусмотрен	Вопросы к зачету № 1-40

Примечание

* берется из РПД

** сдача практических работ, защита курсового проекта, РГР и т.д.

Карта тестовых заданий

Компетенция ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса

Индикатор ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

Дисциплина Технологические основы ресторанного сервиса

Описание теста:

1. Тест состоит из 70 заданий, которые проверяют уровень освоения компетенций обучающегося. При тестировании каждому обучающемуся предлагается 30 тестовых заданий по 15 открытого и закрытого типов разных уровней сложности.

2. За правильный ответ тестового задания обучающийся получает 1 условный балл, за неправильный ответ – 0 баллов. По окончании тестирования, система автоматически определяет «заработанный итоговый балл» по тесту, согласно критериям оценки

3 Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет – 100 баллов.

4. Тест успешно пройден, если обучающийся правильно ответил на 70% тестовых заданий (61 балл).

5. На прохождение тестирования, включая организационный момент, обучающимся отводится не более 45 минут. На каждое тестовое задание в среднем по 1,5 минуты.

6. Обучающемуся предоставляется одна попытка для прохождения компьютерного тестирования.

Кодификатором теста по дисциплине является раздел рабочей программы «4. Структура и содержание дисциплины (модуля)»

Комплект тестовых заданий

Задания закрытого типа

Задания альтернативного выбора

*Выберите **один** правильный ответ*

Простые (1 уровень)

1 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А) Холодный цех
- Б) Кулинарный цех
- В) Горячий цех**

2 Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А) Руководитель ПОП**
- Б) Директор ПОП
- В) Работники

3 Меню это?

- А) Соответствующий документ
- Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющих в продаже на данный день с указанием цены**
- В) Накладная

4 Перечислите виды скатертей?

- А) Льняные

- Б) Полульняные и х\б
В) Льняные, полульняные и х\б

5 К каким прибором относят нож и вилку?

- А) фруктовые
Б) столовые
В) закусочные
Г) все ответы верны

6 Как подают соусы?

- А) в соуснице**
Б) в чесночнице
В) в тарелках

Средне – сложные (2 уровень)

7 При подаче вин их охлаждают?

- А) 8-1°с**
Б) 9°с
В) 10°с

8 Как подают горячие вино?

- А) слева от посетителей
Б) с правой стороны посетителей
В) с передней части

9 Сколько видов сервисов существует?

- А) 7**
Б) 1
В) 3

10 Сколько видов уборки посуды существует?

- А) 1
Б) 7
В) 4

11 Метрдотель-это?

- А) Главный по кухне
Б) Связующие звено между руководством и посетителями
В) Администратор

12 С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- А) слева**
Б) справа
В) по центру

13 Обычно в меню завтрака входит?

- А) чай, кофе, молоко**
Б) сок
В) ром

14 На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А) люкс первый, второй

Б) люкс, экстра, первый, второй, третий

В) первый, второй

15 После того как принят заказ необходимо:

А) немедленно приступить к его исполнению

Б) повторить заказ

В) забрать меню

16 Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:

А) салфетка в тарелке

Б) в тарелке вилка и нож крест-накрест

В) в тарелке осталась 1/3 блюда

17 Для официанта на работе превыше всего:

А) прибыль заведения

Б) комфорт гостей

В) чаевые

18 Когда заканчивается обслуживание гостей?

А) когда гости оплатили счёт

Б) когда дверь заведения за ними закрылась

В) с момента подачи гостям счёта

19 В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на :

А) классы

Б) типы

В) виды

20 Общественное питание – это....

А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности

Б) Специфические функции производства

В) Изготовление собственной продукции

21 Процесс предоставления всем подразделениям и службам внутри организации услуг, необходимых для поддержания жизнедеятельности самой организации называется...

А) сквозной сервис

Б) система интеграционного сервиса

В) внутреннее обслуживание

22 Определением какого вида обслуживания является - клиент сам может выбрать понравившиеся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:

А) шведский стол

Б) a la carte

В) линия раздачи

Сложные (3 уровень)

23 В вагоне-ресторане обязанности буфетчика возлагаются:

А) директора

Б) старшего повара

В) на старшего официанта

24 На основании ГОСТ Р 50762-95 устанавливается классификация ресторанов в зависимости:

- А) национальных особенностей
- Б) ассортимента заказных, фирменных блюд и изделий
- В) от изысканности во всем**

25 Услуги по организации досуга в ресторане включают:

- А) организацию музыкального обслуживания и проведения концертов**
- Б) услугу питания
- В) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции

Задания на установление соответствия

Установите соответствие между левым и правым столбцами.

Простые (1 уровень)

26 Установите соответствие:
(1А, 2Б, 3В)

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | Полный завтрак, обычно включает в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай. | А) Английский завтрак |
| 2 | Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема. | Б) Завтрак континентальный |
| 3 | Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема. | В) Континентальный завтрак |

27 Установите соответствие:
(1А, 2Б)

- | | | |
|---|--|-----------------|
| 1 | Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на: | А) 6-10 человек |
| 2 | Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания? | Б) 9-12 человек |

Средне-сложные (2 уровень)

28 Установите соответствие:
(1Б, 2А)

- | | | |
|---|--|----------------------------|
| 1 | Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей | А) социальные факторы |
| 2 | Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, национальные и бытовые особенности и традиции | Б) демографические факторы |

29 Установите соответствие:

(1Б, 2В, 3А)

- | | | |
|---|--|------------------|
| 1 | Всего-навсего кратковременная обработка продукта кипятком или паром. | А) томление |
| 2 | Обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне. | Б) бланширование |
| 3 | Это когда еда должна томиться под плотно закрытой крышкой. | В) пассеровка |

30 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | | |
|---|--|--------------|
| 1 | Коктейль или напиток, способствующий пищеварению, употребляемый в конце трапезы. | А) дижестив |
| 2 | Напитки, чаще спиртные, возбуждающие аппетит. | Б) аперитивы |

31 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | | |
|---|---|---------------|
| 1 | Это один из моментов истины, когда официант интересуется, понравились ли блюда и напитки гостю или нет. | А) фит-бек |
| 2 | Время приготовления блюд и напитков, своевременная подача. | Б) тикет-тайм |

32 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- | | | |
|---|--|--------------------|
| 1 | Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов. | А) фирменное блюдо |
| 2 | Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия. | Б) банкетное блюдо |

33 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | | |
|---|--|-----------------------|
| 1 | Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. | А) кулинарное изделие |
| 2 | Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное. | Б) блюдо |

34 Установите соответствие:

(1В, 2Б, 3А)

- | | | |
|---|---|---------------|
| 1 | Предприятие по организации питания и отдыха потребителей, предоставляющее ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции. | А) Метрдотель |
| | | Б) Ресторан |
| | | В) Кафе |

- 2 Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
- 3 Администратор зала, руководящий работой официантов, уборщиков (как в независимых ресторанах, так и в службе питания гостиниц), а также швейцара и гардеробщика (в независимых ресторанах).

Сложные (3 уровень)

35 Установите соответствие:

(1А, 2В, 3Б)

- 1 Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия, занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции).
- 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков.
- 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком).

А) официант
Б) стюард
В) сомелье

Задания открытого типа

Задания на дополнение

Напишите пропущенное слово.

Простые (1 уровень)

36 Совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции – это _____ (**общественное питание**)

37 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 называется _____ (**ресторан, рестораном**)

38 Ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути – это _____ (**вагон-ресторан**)

39 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции называется _____ (**кафе**)

40 _____ услуги (общественного питания): граждан, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга (**потребитель**)

41 Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием – это _____ (**закусочная**)

42 Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность неограниченного числа подходов и получают любое количество еды, называется _____ (**шведский стол, шведским столом**)

Средне-сложные (2 уровень)

43 _____ - предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов (**мармит электрический**)

44 _____ - способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплого) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой (**гриль**)

45 Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях – это _____ (**буфет**)

46 Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания – это

_____ (рацион питания)

47 Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки называется _____ (бар, баром)

48 Специалист по приготовлению кофе называется _____ (бариста)

49 Блюда, подаваемые между главными, основными или перед десертом – это _____ (антреме)

50 Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное – это _____ (блюдо)

51 Распорядитель в ресторане – это _____ (метрдотель)

52 Деньги, даваемые обслуживающему персоналу сверх счета, «на чай» называются _____ (чаевые, чаевыми)

53 _____ – то же, что и кафе, но ассортимент еще более ограниченный, часто исчерпывается салатами, напитками и закусками. Особое внимание уделено горячим напиткам: чай, кофе (кафетерий)

54 _____ - специальный официант-консультант по напиткам (сомелье)

55 Фрукты или сладости, подаваемые в конце трапезы называются _____ (десерт, десертом)

56 _____ - крепкие спиртные напитки, которые принято заказывать в конце трапезы (дижестив)

57 Напитки, чаще спиртные, возбуждающие аппетит – это _____ (аперитивы)

58 Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем, называется _____ (порция, порцией)

59 Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены называется _____ (меню)

60 Структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления называется _____ (буфет, буфетом)

61 Владелец и/или сотрудник бара, работающий за барной стойкой называется

_____ (бармен, барменом)

62 Список отсутствующих в продаже блюд или напитков – это _____ (стоп-лист)

63 _____ – искусство бармена с использованием напитков и инвентаря, которое включает в себя жонглирование, подбрасывание, вращение и т.д. (флайринг (флейринг))

64 Небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной – это _____ (наперон)

65 Бокалы на короткой ножке с широким дном, сужающиеся к верху называются _____ (снифтеры, снифтерами)

66 Стеклянная посуда, для минеральной или фруктовой воды, представляет собой бокал на высокой ножке называется _____ (фужер, фужером)

Сложные (3 уровень)

67 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____ (боуль, боулем)

68 Переливание вина из бутылки в специальный сосуд (декантер) или графин – это _____ (декантация)

69 Шкаф _____ - предназначен для хранения замороженных продуктов (морозильный)

70 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами (линия раздачи)

Карта учета тестовых заданий (вариант 1)

Компетенция	ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса			
Индикатор	ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса			
Дисциплина	Технологические основы ресторанного сервиса			
Уровень освоения	Тестовые задания			Итого
	Закрытого типа		Открытого типа	
	Альтернативный выбор	Установление соответствия/последовательности	На дополнение	
1.1.1 (20%)	5	2	7	14
1.1.2 (70%)	17	7	24	48
1.1.3 (10%)	3	1	4	8
Итого:	25 шт.	10 шт.	35 шт.	70 шт.

Карта учета тестовых заданий (вариант 2)

Компетенция	ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса			
Индикатор	ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса			
Дисциплина	Технологические основы ресторанного сервиса			
Уровень освоения	Тестовые задания			Итого
	Закрытого типа		Открытого типа	
	Альтернативного выбора	Установление соответствия/Установлен ие последовательности	На дополнение	
1.1.1	<p>1 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры? А) Холодный цех Б) Кулинарный цех В) Горячий цех</p> <p>2 Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил? А) Руководитель ПОП Б) Директор ПОП В) Работники</p> <p>3 Меню это? А) Соответствующий документ Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на</p>	<p>26 Установите соответствие: 1 Полный завтрак, обычно включает в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай. 2 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема. 3 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема. А) Английский завтрак Б) Завтрак континентальный В) Континентальный завтрак</p> <p>27 Установите соответствие: 1 Блюда с одной и той</p>	<p>36 Совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции – это</p> <p>37 Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления,</p>	

	<p>данный день с указанием цены</p> <p>В) Накладная</p> <p>4 Перечислите виды скатертей?</p> <p>А) Льняные Б) Полульняные и х\б В) Льняные, полульняные и х\б</p> <p>5 К каким прибором относят нож и вилку?</p> <p>А) фруктовые Б) столовые В) закусочные Г) все ответы верны</p>	<p>же закуской на банкете- приеме с частичным обслуживанием</p> <p>предназначаются каждое на: 2 Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания? А) 6-10 человек Б) 9-12 человек</p>	<p>включая заказные и фирменные, вино - водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха называется</p> <hr/> <p>—</p> <p>38 Ресторан в специально оборудованном вагоне поезда дальнего следования, предназначенный для обслуживания питанием пассажиров в пути – это</p> <hr/> <p>—</p> <p>39 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции называется</p> <hr/> <p>—</p> <p>40</p> <hr/> <p>услуги (общественного питания): гражданин, пользующийся услугами питания, обслуживания, досуга</p> <p>41 Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления из определенного вида сырья, предназначенное для быстрого обслуживания потребителей промежуточным питанием – это</p> <hr/> <p>—</p> <p>42 Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность</p>
--	---	---	--

			<p>неограниченного числа подходов и получают любое количество еды, называется</p> <p>_____</p> <p>_____</p>
1.1.2	<p>6 Как подают соусы?</p> <p>А) в соуснице Б) в чесночнице В) в тарелках</p> <p>7 При подаче вин их охлаждают?</p> <p>А) 8-1°с Б) 9°с В) 10°с</p> <p>8 Как подают горячие вино?</p> <p>А) слева от посетителей Б) с правой стороны посетителей В) с передней части</p> <p>9 Сколько видов сервисов существует?</p> <p>А) 7 Б) 1 В) 3</p> <p>10 Сколько видов уборки посуды существует?</p> <p>А) 1 Б) 7 В) 4</p> <p>11 Метрдотель-это?</p> <p>А) Главный по кухне Б) Связующие звено между руководством и посетителями В) Администратор</p> <p>12 С какой стороны должен подойти официант к посетителю?</p> <p>А) слева Б) справа В) по центру</p> <p>13 Обычно в меню завтрака входит?</p> <p>А) чай, кофе, молоко Б) сок В) ром</p> <p>14 На какие классы делятся предприятия общественного питания?</p> <p>А) люкс первый, второй Б) люкс, экстра, первый, второй, третий</p>	<p>28 Установите соответствие:</p> <p>1 Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей</p> <p>2 Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, национальные и бытовые особенности и традиции</p> <p>А) социальные факторы Б) демографические факторы</p> <p>29 Установите соответствие:</p> <p>1 Всего-навсего кратковременная обработка продукта кипятком или паром.</p> <p>2 Обозначает обжаривание овощей в масле на медленном огне</p> <p>3 Это когда еда должна томиться под плотно закрытой крышкой.</p> <p>А) томление Б) бланширование В) пассеровка</p> <p>30 Установите соответствие:</p> <p>1 Коктейль или напиток, способствующий пищеварению, употребляемый в конце трапезы.</p> <p>2 Напитки, чаще спиртные, возбуждающие аппетит.</p> <p>А) дигестив Б) аперитивы</p> <p>31 Установите соответствие:</p> <p>1 Это один из моментов истины, когда официант интересуется, понравились ли блюда и напитки гостю или нет.</p> <p>2 Время приготовления блюд и напитков, своевременная подача.</p> <p>А) фит-бек Б) тикет-тайм</p>	<p>43 _____ - предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов</p> <p>44 _____ - способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплового) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой</p> <p>45 Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях – это _____</p> <p>46 Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания – это _____</p> <p>47 Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки называется _____</p> <p>48 Специалист по приготовлению кофе называется _____</p> <p>49 Блюда, подаваемые между главными, основными или перед десертом – это _____</p> <p>50 Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное – это _____</p> <p>51 Распорядитель в ресторане – это _____</p>

	<p>В) первый, второй</p> <p>15 После того как принят заказ необходимо: А) немедленно приступить к его исполнению Б) повторить заказ В) забрать меню</p> <p>16 Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку: А) салфетка в тарелке Б) в тарелке вилка и нож крест-накрест В) в тарелке осталась 1/3 блюда</p> <p>17 Для официанта на работе превыше всего: А) прибыль заведения Б) комфорт гостей В) чаевые</p> <p>18 Когда заканчивается обслуживание гостей? А) когда гости оплатили счёт Б) когда дверь заведения за ними закрылась В) с момента подачи гостям счёта</p> <p>19 В зависимости от качества предоставляемых услуг рестораны делятся на : А) классы Б) типы В) виды</p> <p>20 Общественное питание – это.... А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности Б) Специфические функции производства В) Изготовление собственной продукции</p> <p>21 Процесс предоставления всем подразделениям и службам внутри организации услуг, необходимых для поддержания жизнедеятельности самой организации называется... А) сквозной сервис Б) система интеграционного сервиса</p>	<p>32 Установите соответствие: 1 Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов. 2 Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия. А) фирменное блюдо Б) банкетное блюдо</p> <p>33 Установите соответствие: 1 Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенные до кулинарной готовности. 2 Пищевой продукт или сочетание продуктов и полуфабрикатов, доведенных до кулинарной готовности, порционированное и оформленное. А) кулинарное изделие Б) блюдо</p> <p>34 Установите соответствие: 1 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей, предоставляющее ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции 2 Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3 Администратор зала, руководящий работой официантов, уборщиков (как в независимых ресторанах, так и в службе питания гостиниц), а также швейцара и гардеробщика (в независимых ресторанах). А) Метрдотель Б) Ресторан</p>	<p>52 Деньги, даваемые обслуживающему персоналу сверх счёта, «на чай» называются _____</p> <p>53 _____ – то же, что и кафе, но ассортимент еще более ограниченный, часто исчерпывается салатами, напитками и закусками. Особое внимание уделено горячим напиткам: чай, кофе</p> <p>54 _____ - специальный официант-консультант по напиткам</p> <p>55 Фрукты или сладости, подаваемые в конце трапезы называются _____</p> <p>56 _____ - крепкие спиртные напитки, которые принято заказывать в конце трапезы</p> <p>57 Напитки, чаще спиртные, возбуждающие аппетит – это _____</p> <p>58 Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем, называется _____</p> <p>59 Перечень блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, предлагаемых потребителю в предприятии общественного питания, с указанием, как правило, массы и цены называется _____</p> <p>60 Структурное подразделение предприятия, предназначенное для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров и ограниченного ассортимента блюд несложного приготовления называется _____</p> <p>61 Владелец и/или сотрудник бара, работающий за барной стойкой называется _____</p>
--	---	--	--

	<p>В) внутреннее обслуживание</p> <p>22 Определением какого вида обслуживаемая является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик: А) шведский стол Б) a la carte В) линия раздачи</p>	<p>В) Кафе</p>	<p>62 Список отсутствующих в продаже блюд или напитков – это _____</p> <p>63 _____ – искусство бармена с использованием напитков и инвентаря, которое включает в себя жонглирование, подбрасывание, вращение и т.д.</p> <p>64 Небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной – это _____</p> <p>65 Бокалы на короткой ножке с широким дном, сужающиеся к верху называются _____</p> <p>66 Стеклопосуда, для минеральной или фруктовой воды, представляет собой бокал на высокой ножке называется _____</p>
1.1.3	<p>23 В вагоне-ресторане обязанности буфетчика возлагаются: А) директора Б) старшего повара В) на старшего официанта</p> <p>24 На основании ГОСТ Р 50762-95 устанавливается классификация ресторанов в зависимости: А) национальных особенностей Б) ассортимента заказных, фирменных блюд и изделий В) от изысканности во всем</p> <p>25 Услуги по организации досуга в ресторане включают: А) организацию музыкального обслуживания и проведения концертов Б) услугу питания В) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции</p>	<p>35 Установите соответствие: 1 Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия, занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции). 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков. 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком). А) официант Б) стюард В) сомелье</p>	<p>67 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____</p> <p>68 Переливание вина из бутылки в специальный сосуд (декантер) или графин – это _____</p> <p>69 Шкаф _____ - предназначен для хранения замороженных продуктов 70 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами</p>
Итого:	25 шт.	10 шт.	35 шт.

Критерии оценивания

Критерии оценивания тестовых заданий

Критерии оценивания: правильное выполнение одного тестового задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл – 100 баллов.

Шкала оценивания результатов компьютерного тестирования обучающихся (рекомендуемая)

Оценка	Процент верных ответов	Баллы
«удовлетворительно»	70-79%	61-75 баллов
«хорошо»	80-90%	76-90 баллов
«отлично»	91-100%	91-100 баллов

Ключи ответов

№ тестовых заданий	Номер и вариант правильного ответа
1	В) Горячий цех
2	А) Руководитель ПОП
3	Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены
4	В) Льняные, полульняные и х\б
5	Г) все ответы верны
6	А) в соуснице
7	А) 8-1°С
8	Б) с правой стороны посетителей
9	А) 7
10	В) 4
11	Б) Связующие звено между руководством и посетителями
12	А) слева
13	А) чай, кофе, молоко
14	Б) люкс, экстра, первый, второй, третий
15	А) немедленно приступить к его исполнению
16	А) салфетка в тарелке
17	Б) комфорт гостей
18	Б) когда дверь заведения за ними

36	общественное питание
37	ресторан, рестораном
38	вагон-ресторан
39	кафе
40	потребитель
41	закусочная
42	шведский стол, шведским столом
43	мармит электрический
44	гриль
45	буфет
46	рацион питания
47	бар, баром
48	бариста
49	антреме
50	блюдо
51	метрдетель
52	чаевые, чаевыми
53	кафетерий
54	сомелье

	закрылась
19	А) классы
20	А) Специфическая отрасль экономики и разновидность торговой деятельности
21	В) внутреннее обслуживание
22	А) шведский стол
23	А) директора
24	В) от изысканности во всем
25	А) организацию музыкального обслуживания и проведения концертов
26	1А, 2Б, 3В
27	1А, 2Б
28	1Б, 2А
29	1Б, 2В, 3А
30	1А, 2Б
31	1А, 2Б
32	1Б, 2А
33	1А, 2Б
34	1В, 2Б, 3А
35	1А, 2В, 3Б

55	десерт, десертом
56	дижестив
57	аперитивы
58	порция, порцией
59	меню
60	буфет, буфетом
61	бармен, барменом
62	стоп-лист
63	флайринг (флейринг)
64	наперон
65	снифтеры, снифтерами
66	фужер, фужером
67	боуль, боулем
68	декантация
69	морозильный
70	линия раздачи

Демоверсия

Комплект тестовых заданий

Компетенция ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса

Индикатор ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

Дисциплина Технологические основы ресторанного сервиса

Задания закрытого типа

Задания альтернативного выбора

Выберите **один** правильный ответ

Простые (1 уровень)

1 В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А) Холодный цех
- Б) Кулинарный цех
- В) Горячий цех

2 Меню это?

А) Соответствующий документ

Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

В) Накладная

Средне – сложные (2 уровень)

3 При подаче вин их охлаждают?

А) 8-1°с

Б) 9°с

В) 10°с

4 Как подают горячие вино?

А) слева от посетителей

Б) с правой стороны посетителей

В) с передней части

5 Обычно в меню завтрака входит?

А) чай, кофе, молоко

Б) сок

В) ром

6 На какие классы делятся предприятия общественного питания?

А) люкс первый, второй

Б) люкс, экстра, первый, второй, третий

В) первый, второй

7 После того как принят заказ необходимо:

А) немедленно приступить к его исполнению

Б) повторить заказ

В) забрать меню

8 Знак, когда нужно немедленно убрать тарелку:

А) салфетка в тарелке

Б) в тарелке вилка и нож крест-накрест

В) в тарелке осталась 1/3 блюда

9 Для официанта на работе превыше всего:

А) прибыль заведения

Б) комфорт гостей

В) чаевые

Сложные (3 уровень)

10 На основании ГОСТ Р 50762-95 устанавливается классификация ресторанов в зависимости:

А) национальных особенностей

Б) ассортимента заказных, фирменных блюд и изделий

В) от изысканности во всем

Задания на установление соответствия

Установите соответствие между левым и правым столбцами.

Простые (1 уровень)

11 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | | |
|---|--|------------------------------------|
| 1 | Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на: | А) 6-10 человек
Б) 9-12 человек |
| 2 | Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания? | |

Средне-сложные (2 уровень)

12 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | Численность контингента, изменение половозрастного состава населения, изменение среднего размера и состава семей | А) социальные факторы
Б) демографические факторы |
| 2 | Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, национальные и бытовые особенности и традиции | |

13 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | | |
|---|---|-----------------------------|
| 1 | Это один из моментов истины, когда официант интересуется, понравились ли блюда и напитки гостю или нет. | А) фит-бек
Б) тикет-тайм |
| 2 | Время приготовления блюд и напитков, своевременная подача. | |

14 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | Блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов. | А) фирменное блюдо
Б) банкетное блюдо |
| 2 | Блюдо, приготовляемое на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья и отражающее специфику данного предприятия. | |

Сложные (3 уровень)

15 Установите соответствие:

(1А, 2В, 3Б)

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия, занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, | А) официант
Б) стюард
В) сомелье |
|---|--|--|

помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции).

- 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков.
- 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком).

Задания открытого типа

Задания на дополнение

Напишите пропущенное слово.

Простые (1 уровень)

16 Совокупность предприятий различных организационно - правовых форм и граждан - предпринимателей, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции – это _____
(общественное питание)

17 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 называется _____ **(ресторан, рестораном)**

18 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента продукции называется _____ **(кафе)**

Средне-сложные (2 уровень)

19 _____ - способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплого) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой **(гриль)**

20 Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях – это _____ **(буфет)**

21 Набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания – это _____ **(рацион питания)**

22 Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки называется _____ **(бар, баром)**

23 Распорядитель в ресторане – это _____ **(метрдотель)**

24 Деньги, даваемые обслуживающему персоналу сверх счета, «на чай» называются _____ **(чаевые, чаевыми)**

25 _____ - специальный официант-консультант по напиткам **(сомелье)**

26 Фрукты или сладости, подаваемые в конце трапезы называются _____ **(десерт, десертом)**

27 Напитки, чаще спиртные, возбуждающие аппетит – это _____ **(аперитивы)**

28 Масса или объем блюда, предназначенные для однократного приема одним потребителем, называется _____ (порция, порцией)

Сложные (3 уровень)

29 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____ (боуль, боулем)

30 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами (линия раздачи)

Ключи ответов

№ тестовых заданий	Номер и вариант правильного ответа
1	В) Горячий цех
2	Б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием цены
3	А) 8-1°С
4	Б) с правой стороны посетителей
5	А) чай, кофе, молоко
6	Б) люкс, экстра, первый, второй, третий
7	А) немедленно приступить к его исполнению
8	А) салфетка в тарелке
9	Б) комфорт гостей
10	В) от изысканности во всем
11	1А, 2Б
12	1Б, 2А
13	1А, 2Б
14	1Б, 2А
15	1А, 2В, 3Б

16	общественное питание
17	ресторан, рестораном
18	кафе
19	гриль
20	буфет
21	рацион питания
22	бар, баром
23	метрдетель
24	чаевые, чаевыми
25	сомелье
26	десерт, десертом
27	аперитивы
28	порция, порцией
29	боуль, боулем
30	линия раздачи