Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Иркутской области

"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

**Фонд оценочных средств по учебной дисциплине**

ОП. 06 Организация обслуживания в ресторане

образовательной программы (ОП)

по профессии СПО

43.01.09. «Повар, кондитер»

2019

Фонд оценочных средств по учебной дисциплине « Организация обслуживания в ресторане»разработан на основе рабочей программы к учебной дисциплине по подготовки квалифицированных рабочих, служащих естественнонаучного профиля: по профессии **43.01.09 - Повар, кондитер**

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области

«Тайшетский промышленно технологический техникум»

Разработчик: Шалаева Светлана Андреевна преподаватель ГБПОУ ТПТТ

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла протокол № 9 от 23.05.2019г.

Мусифулина М.Ш. \_\_\_\_\_

**Заключение**

**на фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины**

**ОП.** Организация обслуживания в ресторане

программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

**43.01.09 Повар, кондитер**

составленный преподавателем: Шалаевой Светланой Андреевной

Представленный фонд оценочных средств по **общепрофессиональной дисциплине** **ОП.06.** Организация обслуживания в ресторане соответствует требованиям ФГОС СПО.

Предлагаемые составителями формы и средства текущего и промежуточного контроля соответствуют целям и задачам реализации программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Оценочные средства для текущей и промежуточной аттестации, итогового контроля успеваемости представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный комплект, отвечают основным требованиям формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в образовательном процессе.



ИП Т.М.Фарутина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.М.Фарутина

Заключение

**Фонд оценочных средств общепрофессиональной дисциплины**

**ОП.** Организация обслуживания в ресторане

программы квалифицированных рабочих (служащих) по профессии СПО

43.01.09 Повар, кондитер

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование экспертного показателя** | **Экспертная оценка** | |
| **да (+)** | **нет (-)** |
| **Экспертиза оформления титульного листа** | | | |
| 1. | Наименование фонда оценочных средств профессионального модуля на титульном листе совпадает с наименованием профессионального модуля в ППКРС | + |  |
| 2. | Оборотная сторона титульного листа заполнена в соответствии с рекомендациями | + |  |
| **Экспертиза паспорта фонда оценочных средств** | | | |
| 3. | Паспорт фонда оценочных средств заполнен полностью | + |  |
| 4. | Пункт «Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания» заполнен в соответствии с ФГОС и программой ПМ | + |  |
| 5. | Пункт «Результаты обучения ПК, ОК» заполнен в соответствии с ФГОС и программой | + |  |
| 6. | Пункт «Основные показатели оценки результата» заполнен в соответствии с программой | + |  |
| 7. | Наличие в паспорте распределения ФОС для текущего контроля знаний, умений обучающихся по МДК, разделам и темам профессиональных модулей; для промежуточной аттестации по МДК, учебной и производственной практике. | + |  |
| 8. | Перечень основной и дополнительной литературы включает общедоступные источники информационной базы образовательной организации | + |  |
| 9. | Перечисленные Интернет-ресурсы актуальны и достоверны | + |  |
| 10. | Перечисленные источники соответствуют библиографическим требованиям оформления | + |  |
| 11. | Задания для квалификационного экзамена по профессиональному модулю представлены | + |  |
| **Экспертиза оформления фонда оценочных средств** | | | |
| 12. | Фонд оценочных материалов оформлен в соответствии с рекомендациями. | + |  |
| 13. | Оценочные средства позволяют определить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций по профессиональному модулю. | + |  |
| **Итоговое заключение** (следует выбрать одну из альтернативных позиций) | | | |
| Фонд оценочных средств по профессиональному модулю может быть рекомендован к утверждению | | + |  |
| Фонд оценочных средств по профессиональному модулю следует доработать | | + |  |
| Фонд оценочных средств по профессиональному модулю не рекомендуется к использованию в образовательном процессе | | + |  |
| Замечания и рекомендации эксперта по доработке: | | | |
|  | | | |
|  | | | |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Паспорт фонда оценочных средств………………………………………... | 6 |
|  | 1.1. Область применения фонда оценочных средств……………………… | 6 |
|  | 1.2. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине…………………………………………………………………… | 6 |
|  | 1.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке… | 7 |
|  | Задания для проведения текущего контроля по учебной дисциплине….. | 12 |
|  | 2.1.Задания для контрольной работы. ……………………………… | 11 |
|  | 2.2 Перечень заданий для промежуточного контроля. ……………… | 22 |
|  | Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации |  |

1. **Паспорт комплекта фонда оценочных средств**

**1.1** **Область применения фонда оценочных средств**

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоениядисциплины профессионального циклаОрганизация обслуживания в ресторане

по специальности среднего профессионального образования

**43.01.09. Повар кондитер.**

**1.2. Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен** (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен»

**1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене (квалификационном)** ОП. 06 Организация обслуживания в ресторане

1.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные компетенции** | **Показатели оценки результата** |
| ПК.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания. | -подготовка рабочего места официанта и личная подготовка официанта в соответствии с требованиями нормативно-правовых актов; |
| ПК.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов. | -качество и скорость выполнения заказов посетителей. |
| ПК.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия. | -обоснованный выбор инвентаря и торгово-технологического оборудования;  -эксплуатация инвентаря и торгово-технологического оборудования в процессе обслуживания в соответствии с техникой безопасности;  -качество и скорость выполнения заказов посетителей. |
| ПК.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания. | - обоснованный выбор инвентаря и торгово-технологического оборудования; качество и скорость выполнения заказов посетителей. |
| ОК.1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. | -активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности;  -наличие положительных отзывов от руководителей учебной и производственной практики и работодателей. |
| ОК.2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем. | -обоснованность и правильность выбора способов решения профессиональных задач в области ремонта оборудования заправочных станций и их рациональное применение. |
| ОК. 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы. | -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач;  -самоанализ и коррекция результатов собственной работы. |
| ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. | -результативность поиска необходимой информации;  -обоснованность отбора различных источников, включая электронные источники. |
| ОК.5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности. | -эффективность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК.6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. | -эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами и наставниками в ходе обучения  -активность участия в командной работе, полнота понимания зависимости успешности и результативности выполненной работы от согласованности действий всех участников команды работающих. |
| ОК.7. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей). | -самостоятельный выбор учетно-военной специальности родственной полученной профессии  -применение профессиональных знаний в ходе прохождения воинской службы. |

**2. Оценка освоения теоретического курса** Организация обслуживания в ресторане

**2.1.Типовые задания для оценки освоения.**

В результате изучения обучающийся должен:

**иметь практический опыт:**

**-** выполнения всех видов работ по подготовке залов организаций общественного питания к обслуживанию в обычном режиме;

- встречи, приветствия, размещения гостей организаций общественного питания за столом, подачи меню;

- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;

- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказов;

- подачи к столу заказанных блюд и напитков разными способами;

- расчета с потребителями согласно счету и проводов гостей;

- подготовки залов и инвентаря к обслуживанию массовых банкетных мероприятий;

- обслуживания массовых банкетных мероприятий официального и неофициального характера;

- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;

- применения передовых, инновационных методов и форм организации труда;

**уметь:**

- подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме, массовых банкетных мероприятиях, в том числе на выездных;

- осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

- осуществлять прием заказа на блюда и напитки;

- консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных напитков их сочетаемости с блюдами;

- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;

- соблюдать требования к безопасности готовой продукции и техники безопасности в процессе обслуживания потребителей;

- предоставлять счет и производить расчет с потребителем;

- соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями;

- соблюдать личную гигиену.

**знать:**

- виды, типы и классы организаций общественного питания;

-основные характеристики торговых и производственных помещений организаций общественного питания;

- материально - техническую и информационную базу обслуживания;

- правила личной подготовки официанта к обслуживанию;

- виды, правила, последовательность и технику сервировки столов;

- способы расстановки мебели в торговом зале;

- правила подготовки торгового зала, столового белья посуды и приборов к работе;

- методы организации труда официантов;

- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;

- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;

- способы подачи блюд;

- порядок оформления счетов и расчета с потребителем;

- кулинарную характеристику блюд;

- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии официантов с гостями.

**3. Процедура проведения квалификационного экзамена**

**Экзамен состоит из двух частей:**

1 часть – проверка теоретического материала, форма проведения - тестовая

2 часть – проверка практический умений, профессиональных компетенций, форма проведения - практическая квалификационная работа

Условия выполнения теоретической части:

1. Максимальное время выполнения задания: 90/2 ак.ч.
2. Оборудование:

- экзаменационный материал;

- рабочий стол для преподавателя;

- рабочее место обучающихся;

**Структура задания:**

**Форма итоговой аттестации тестовая**

**Организация контроля и оценивания**

Тестирование проводится по 2 вариантам.

Тест содержит 24 заданий и включает две основные части:

- часть 1-включает 40 заданий с выбором одного правильного ответа (А1–А40).

К каждому заданию дается 4 варианта ответа, из которых только один правильный. За каждый правильный ответ ставится 1 балл.

- часть 2 – состоит из 12 заданий (В1–В12) Прочитайте внимательно задание. Дайте определение. Максимальное количество баллов за каждое правильно выполненное задание - 2 балла.

- часть 3 – состоит из 2 заданий (С1- С2), в которых необходимо дать развернутое решение предложенной задачи.

Максимальное количество баллов за каждое правильно выполненное задание - 3 балла

**3.1. Задания для оценки освоения теоретического материала**

**Тестовое задание**

**Вариант № 1.**

**Выберите правильный вариант ответа.**

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| А1.В России рестораны классифицируют по следующим признакам:  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=32931154-70-73&n=21 | 1. месторасположению, архитектурно-планировочному решению и уровню обслуживания;  2.по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг;  3.по материально – технической базе и квалификационному составу персонала |
| А2. В России рестораны подразделяют на следующие категории: | 1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды  2 «люкс»; «высший»; «первый»; «второй»  3. «люкс»; «высший»; «первый»;  4. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды; 4-звезды; |
| А3.Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед  Банкетом  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=310240544-11-73&n=21 | 1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе |
| А4.В горячем цехе выделяют  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=104973885-41-73&n=21 | 1. два отделения- суповое и соусное  2. три отделения- суповое, гарнирное и вторых блюд  3.три отделения - суповое, вторых блюд и напитков  4. два отделения – суповое, гарнирное. |
| А5.Сервизную оборудуют  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=35456675-34-73&n=21 | 1. шкафами, стеллажами  2.сушильными полками, шкафами  3.посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами  4. сушильными полками. |
| А6 Фарфоровую посуду моют в | 1. двух ваннах  2. трёх ваннах  3.четырёх ваннах  4. пяти ваннах |
| А7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений | 1. холодный  2.горячий  3. мясо-рыбный  4. кондитерский |
| А8.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=141711129-62-73&n=21 | 1..пирожковая  2.закусочная  3.сервировочная  4.столовая мелкая |
| А9.Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей. | 1.кокильница 2.кокотница  3.миска суповая 4.баранчик |
| А10.Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=59765177-22-73&n=21 | 1. Чашка кофейная  2.пиала  3.чашка чайная  4.бокал айриш – кофе |
| А11.Мадерная рюмка предназначена для подачи  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=159964967-44-73&n=21 | 1.десертных и столовых вин  2.креплённых и десертных вин  3.креплённых и столовых вин  4.только для креплённых вин |
| А12..Рюмка ёмкостью 60 мл, используется для подачи слоистых коктейлей.  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=19083870-20-73&n=21 | 1.Маргарита  2.Коблер  3.Сауэр  4. Пуус - кафе |
| А13.Объём мадерной рюмки | 1. 75 мл. 3. 125 мл.  2. 25 мл.. 4. 100 мл |
| А14.Вилка, у которой один из рожков выполнен в виде консервного ножа предназначена:  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=223608662-37-73&n=21 | 1.для раков 3. для устриц  2.для омаров 4.для мидий |
| А15.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=32513058-68-73&n=21 | 1. кокотница  2.кокильница  3.кокотница и кокильница  4.порционная сковородка |
| А16.Столовый нож и вилка предназначены:  http://im5-tub-ru.yandex.net/i?id=124766931-43-73&n=21 | 1.для всех видов вторых блюд  2. для всех видов вторых блюд, кроме рыбных.  3. для всех видов вторых блюд, кроме блюд из птицы.  4 для всех видов вторых блюд, в том числе холодной закуски, рыба горячего копчения, но кроме рыбных блюд.. |
| А17.Нож для масла | 1.имеет серповидную форму с зубцами на конце  2.имеет небольшие размеры и закруглённый край  3.выполнен в виде лопатки  4.имеет зигзагообразное остриё |
| А18.Нож для сыра подают  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=205899237-70-73&n=21http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=92555730-14-73&n=21 | 1. только с нарезанными ломтиками сыра  2.только на банкете фуршете, если сыр подаётся целым кусков  3.в любых случаях с сыром  4. на банкете фуршете |
| А19. Диаметр десертной мелкой тарелки (Российского стандарта):  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=126937656-51-73&n=21 | 1.200 мм.  2.240 мм.  3.280 мм.  4.220 мм. |
| А20.Фарфоровый соусник предназначен для подачи  http://im4-tub-ru.yandex.net/i?id=108234209-37-73&n=21 | 1.горячих соусов  2.холодных соусов  3.холодных соусов, сметаны  4.холодных и горячих соусов |
| А21.Диаметр десертной тарелки европейского стандарта совпадает с диаметром | 1.Столовой мелкой тарелки европейского стандарта  2. Закусочной тарелки европейского стандарта  3. Закусочной тарелки российского стандарта  4. Закусочной тарелки общего стандарта |
| А22..Лафитная рюмка предназначена:  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=141102997-27-73&n=21 | 1.для безалкогольных напитков  2.креплёных вин  3.десертных вин  4.столовых красных |
| А23. Блюдо металлическое предназначено:  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=254047381-41-73&n=21 http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=235832139-52-73&n=21 | 1.для подачи холодных закусок из рыбы  2. для доставки из кухни в зал холодных закусок из мяса  3. для подачи горячих блюд из рыбы  4. для доставки из кухни в зал горячих блюд из мяса и рыбы |
| А24.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 200-250 мл  http://im4-tub-ru.yandex.net/i?id=77829356-59-73&n=21 | 1.колинз  2.хайбол  3.тумблер  4. снифтер |
| А25..Для виноградной водки предназначена рюмка:  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=90762500-57-73&n=21 | 1. водочная  2.рейнвейная  3.рюмка Маргарита  4. рюмка для граппы |
| А26. При индивидуальной подаче холодных блюд используют | 1.салатник  2. фарфоровое блюдо  3.лоток  4.икорницу |
| А27.Объём полупорционной тарелки равен: | 1.500 мл  2.300 мл  3.250 мл  4. 200мл |
| А28.Мольтон – это:  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=83966216-03-73&n=21 | 1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной  2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть;  3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола  4. все ответы верны |
| А29.Бифштекс рубленный готовят : | 1. из свинины  2.из баранины  3. из свинины и говядины  4.из говядины |
| А30.Для вторых блюд мясо жарят | 1.порционными п/ф  2.крупнокусковыми п/ф  3.мелкокусковыми п/ф  4. порционными п/ф, крупнокусковыми п/ф, мелкокусковыми п/ф |
| А31.Картофель жареный входит в состав блюда: | 1.гуляш 2.бефстроганов  3.азу 4.поджарка |
| А32.Ромштекс готовят | 1. из свинины  2.из баранины  3. из свинины и говядины  4.из говядины |
| А33.Эсколоп готовят: | 1.из говядины  2. из свинины  3.из баранины  4. из свинины и баранины |
| А34.Солёные огурцы входят в состав блюда:  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=178569842-33-73&n=21 | 1.гуляш 2.рагу  3.азу 4.мясо духовое |
| А35При отпуске, во все заправочные супы добавляют зелень с целью | 1.украшения  2.улучшения вкуса  3.улучшения цвета  4.обогащения витаминами |
| А36В рецептуру всех солянок входят следующие продукты  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=20836993-24-73&n=21 | 1. лимон, каперсы, оливки 2. томатное пюре, лук репчатый, огурцы 3. лимон, оливки, лук репчатый, огурцы 4. томатное пюре, лук репчатый, огурцы, лимон |
| А37Рассольник «Ленинградский» готовят  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=90192455-50-73&n=21 | 1. с капустой 2. с крупой 3. с крупой и капустой 4. с мясокопчёностями |
| А38Мясные прозрачные супы осветляют оттяжкой из | 1. белков 2. желтков 3. измельченного мяса, воды, соли и белков 4. измельченного мяса и воды |
| А39Борщ холодный готовят на  http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=112501869-30-73&n=21 | 1. мясном бульоне 2. свекольно-морковном отваре 3. свекольном отваре 4. овощном отваре |
| А40.Посуда для подачи запечённых горячих вторых блюд из мяса, овощей, рыбы.: | 1.кокильница  2.кокотница  3.сковородка порционная  4.баранчик |

**Часть В**

Инструкция. Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

В1.Предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализация и организация \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В2.Меню баров содержат напитки \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В3.Расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин. На французском языке \_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| В заданиях 4-8 требуется установить соответствие межу цифрами и буквами |

В4. Сроки хранения продуктов при от -4 до +6 С° сутки;

1) зелень а) 10

2) мясные б) 1

3) гастрономия в) 3

4) овощи г) 5

В5. Бракераж готовой продукции.

1)«отлично» а) имеет нарушение в форме нареки

2) «удовлетворительно» б) имеющие незначительные недостатки

3) «хорошо» в) наличие постороннего вкуса и запаха

4) «неудовлетворительно» г) блюдо приготовленное в строгой соответствии с рецептурой

В6. Холодильные шкафы-витрины выпускаются разных видов.

1) низкотемпературные а) вращающиеся вокруг своей

2) среднетемпературные б) от 0 до +10 С°

3) винно холодильные шкафы в) от -18 до -30 С° оси

4) шкафы витрины г) от +4 до +18 С°

В7. Температура подачи напитков, С°.

1)Коньяк а) 10°

2) Десертные вина б) 8°

3) Безалкогольные напитки в) 19°

4) Пиво г) 15°

В8. Французские фирмы поставляют шампанское в бутылках, имеющие разные объемы.

1)мафусаил а) 12л.

2) салманасар б) 6л.

3) валтасар в) 15л.

4) навуходоносор г) 9л.

|  |
| --- |
| В заданиях 9 – 12 требуется указать последовательность цифр, соответствующих правильному ответу. |

**9. Организация чайных столов**

1) цветные скатерти

2) десертные тарелки, чашки с блюдцами

3) самовар, чайник заварной

4) вазочки с цветами

**10. Блюда и закуски в меню располагаются в следующем порядке:**

1) холодные закуски

2) горячие закуски

3) первые блюда

4) вторые блюда

**11. Расчет с посетителями**

1) проверить правильность записей в счете

2) подав счет, должен отойти от стола

3) сдачу с купюры кладут на стол

4) благодарность за посещение

**12. Перекладывание блюда для клиента**

1) кладут основной продукт

2) гарнир

3) соус

4) подача

**Часть С**

**С1. Задача**

В ресторане принят заказ на обслуживание банкета. Количество участников банкета 100 человек.

Рассчитайте численный состав официантов для обслуживания банкета-коктейля.

Предложите меню и карту вин.

Предложите схему проведения банкета.

**С2.** Задача

Принят заказ для обеда сотрудников офиса.

Составьте меню для кейтеринга (обед на 20 человек) в офисе организации.

Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложите порядок обслуживания.

**Вариант 2**

***Выберите правильный вариант ответа.***

**Тест №2**

|  |  |
| --- | --- |
| Вопросы | Ответы |
| А1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории:  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=71638120-36-73&n=21 | 1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды  2 .без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды  3. классы «люкс»; «высший»; «первый»;  4. 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды; |
| А2.Ресторан это-  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=158173518-27-73&n=21 | 1.общедоступное или обслуживающее определённый контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дня недели меню  2.предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные; вино-водочные, табачные и кондитерские изделия, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.  3.предприятие по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ассортимента продукции. Реализует фирменные, заказные блюда, изделия и напитки. |
| А3.Вестибюль это помещение  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=78478907-27-73&n=21 | 1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями  2. предназначенное .для хранения одежды  3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты |
| А4.Моечную столовой посуды оборудуют | 1.двумя ваннами  2. тремя ваннами  3.четырьмя ваннами  4.пятью ваннами |
| А5.Аванзал всегда расположен перед  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=195448900-34-73&n=21 | 1. вестибюлем 2.гардеребом  3.торговым залом 4.кухней |
| А6. Стеклянную посуду мают в  http://im4-tub-ru.yandex.net/i?id=142782605-44-73&n=21 | 1.двух ваннах  2. трех ваннах  3.четырёх ваннах  4.пяти ваннах |
| А7. В ресторане десерты готовят в  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=114843428-04-73&n=21 | 1.кондитерском цехе  2.холодном цехе  3.холодном и горячем цехе |
| А8.Фарфоровый молочник предназначен для подачи | 1.холодного молока  2.горячего молока  3.горячего и холодного молока  4.кипяченного молока |
| А9.Наперон– это:  http://im5-tub-ru.yandex.net/i?id=149154266-41-73&n=21 http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=99006039-33-73&n=21 | 1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной  2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть;  3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола |
| А10.Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют | 1.Столовую мелкую тарелки российского стандарта  2. Закусочную тарелку европейского стандарта  3.Закусочную тарелку российского стандарта  4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта |
| А11.Объём лафитной рюмки:  http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=169822376-63-73&n=21 | 1. 75 мл.  2. 25 мл. 4. 100 мл.  3. 125 мл |
| А12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют  http://im5-tub-ru.yandex.net/i?id=147800909-04-73&n=21 | 1.кокотницы 3.кроншель  2.кокильницы 4.баранчик |
| А13.Вилка кокотная:  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=106259139-20-73&n=21 | 1.имеет два рожка, а размер чайной ложки.  2.пять рожков, соединённых между собой.  3. три рожка, а размер чайной ложки  4 четыре рожка, а размер чайной ложки. |
| А14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром | 1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта  2. Закусочной тарелки европейского стандарта  3.Закусочной тарелки российского стандарта |
| А15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название | 1. рейнвейная 3.сауэр  2.снифтер 4.коблер |
| А16.Размер белых льняных салфеток:  http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=138561950-10-73&n=21 | 1. 35 см 4. 46-62 см  2. 45 см.  3. 35-45 см. |
| А17.Нож для сыра  http://im7-tub-ru.yandex.net/i?id=205899237-70-73&n=21 | 1.имеет серповидную форму с зубцами на конце  2.имеет небольшие размеры и закруглённый край  3.выполнен в виде лопатки  4.имеет зигзагообразное остриё |
| А18.Металлический соусник предназначен для подачи | 1.горячих соусов  2.холодных соусов  3.холодных соусов, сметаны  4.холодных и горячих соусов |
| А19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл | 1.колинз  2.хайбол  3.тумблер |
| А20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт): | 1.200 мм.  2.240 мм.  3.280 мм.  4.260 мм. |
| А21.Фужер предназначен:  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=253337899-46-73&n=21 | 1.для безалкогольных напитков  2.соков  3.шампанского  4.столовых вин |
| А22.Вилка для раков имеет:  http://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=195930549-02-73&n=21 | 1.размер чайной ложки с двумя рожками  2. размер закусочной вилки, но с двумя рожками  3.два коротких зубца и длинную, витую ручку  4. пять рожков, соединённых между собой. |
| А23.В этой посуде можно готовить, доставлять в зал и подавать запечённые горячие блюда из рыбы или мяса | 1. кокотница  2.кокильница  3.кокотница и кокильница  4.порционная сковородка |
| А24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов | 1..пирожковая  2.закусочная  3.сервировочная  4.столовая мелкая |
| А25.Объём ликёрной рюмки:  http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=116805493-36-73&n=21 | 1. 75 мл.  2. 25 мл.  3. 125 мл  4. 100 мл. |
| А26.Металлический молочник отличается от сливочника:  http://im2-tub-ru.yandex.net/i?id=129184686-14-73&n=21http://im4-tub-ru.yandex.net/i?id=123320978-69-73&n=21 | 1.узким носиком и объёмом  2.формой и наличием крышки  3.наличием крышки  4.объёмом |
| А27.Закусочный прибор предназначен: | 1.для всех видов холодных закусок и блюд  2. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбных.  3. для всех видов холодных закусок и блюд, кроме - из птицы.  4 для всех видов холодных закусок и блюд, кроме рыбы горячего копчения.. |
| А28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=101467072-22-73&n=21 | 1.верхней и нижней скатерти  2.скатерти и юбки  3.скатерти и полотна  4. скатерти салфетки |
| А29.Бефстроганов готовят из | 1.свинины  2.говядины  3.говядины и свинины  4. конины |
| А30.Для вторых блюд мясо отваривают | 1.порционными п/ф  2.крупнокусковыми п/ф  3.мелкокусковыми п/ф  4. рубленным |
| А31.Зразы натуральные относятся к блюдам  http://im8-tub-ru.yandex.net/i?id=213536333-61-73&n=21 | 1.запечённым  2.тушённым  3.жареным  4.варённым |
| А32.Обжеренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном: | 1. наполовину  2.чтобы были покрыты полностью  3.на одну треть  4.на одну четвёртую |
| А33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют | 1.измельчённый чеснок  2.сырой измельчённый лук  3.нарезанный кубиком шпик  4.пассерованный лук |
| А34.С капустой варят рассольник: | 1. Домашний  2.Московский  3.Рассольник  4.Ленинградский |
| А35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления:  http://im3-tub-ru.yandex.net/i?id=113919647-17-73&n=21 | 1.Рыбного бульон  2.Мясного бульона  3.Куриного бульона  4. Овощного отвара |
| А36.Для осветления рыбного бульона, оттяжку готовят из: | 1.Рыбной чешуи  2.Измельчённой рыбы  3.Рыбных костей  4.Яичных белков |
| А37.Основным компонентом борща является: | 1.свёкла  2.свёкла и капуста  3.свёкла, капуста, картофель  4. капуста, картофель |
| А38.Основной компонент щей | 1.капуста  2.картофель  3.капуста и картофель  4.томат-пюре |
| А39.Солянка домашняя отличается от сборной мясной тем что  http://im6-tub-ru.yandex.net/i?id=83942898-20-73&n=21 | 1. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов 2. в её состав входит картофель, но не входят оливки и лимон 3. в её состав входит картофель, но не входят оливки, маслины и лимон   4. в её состав входит меньший ассортимент мясных продуктов и не входит лимон |
| А40.Объём рейнвейной рюмки:  http://im4-tub-ru.yandex.net/i?id=159991288-13-73&n=21 | 1. 25 мл. 3. 100 мл.  2. 125 мл 4. 150 мл |

**Часть В.**

Инструкция. Прочитайте внимательно задание. Дайте определение.

В1. Перечислить основные типы предприятий общественного питания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В2. Перечислите основные виды кухонной посуды и материалов, из которых она изготавливается \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В3. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину на французиком языке означает слово \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |
| --- |
| В заданиях 4- 8 требуется установить соответствие между цифрами и буквами |

В4.Температура блюд при отпуске должна соответствовать

1) вторые

а) 80-90 С°

2) соусы

б) 7-14 С°

3) холодные и сладкие

в) 65 С°

4) заказные

г) 75 С°

В5. Нормы оснащения ресторанов мебелью на 75 мест.

1) стол ресторанный раздвижной а) 5

2) стол ресторанный четырехместный б) 8

3) стол двухместный в) 86

4) стул полумягкий г) 10

В6. В международной практике принято различать следующие виды меню по качеству сервиса.

1)а-ля карт а) в условия проживания в гостинице

2) табльдот б) формируется для туристов

3) дю жур в) в дорогих ресторанах

4) туристическое меню г) меню дежурных блюд

В7. Французские фирмы поставляют шампанское в бутылках, имеющие разные объемы.

1)четвертинка а) 1,5 л.

2) бутылка б) 200 мл.

3) половинка в) 750 мл.

4) магнули г) 375 мл.

В8. **Мебель: Расставляют:**

1) квадратные столы а) 2 м

2) круглые столы б) вдоль стен

3) прямоугольные шестиместные столы в) в сочетании с квадратными

4) ширина главного прохода г) в шахматном порядке

|  |
| --- |
| В заданиях 9 – 12 требуется указать последовательность цифр, соответствующих правильному ответу. |

**9. Выполнение заказа**

1) пробить чек

2) передать заказ на холодные и горячие блюда

3) подобрать посуду

4) принять заказ

**10. Подача вторых блюд**

1) соус в соуснике

2) показ блюда клиентам

3) перекладывает на столовые тарелки

4) досервировка

**11. Организация кофейных столов**

1) скатерти, салфетки

2) вазочки с цветами

3) кофейник, молоко

4) десерные тарелки, чашки с блюдцами

**12. Обслуживание гостей**

1) размещение

2) подача меню, блюд, напитков

3) встреча

4) расчет

**Часть С.**

**С1. Задача**

При проведении спортивного соревнования для болельщиков кафе организовало питание.

Составьте меню для кейтеринга (буфет на 150 человек) для обслуживания болельщиков спортивного соревнования на стадионе.

Подберите необходимое количество инвентаря, посуды, оборудования.

Предложите порядок обслуживания.

**С2**. **Задача**

Осуществите расчет на одного посетителя в граммах, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Ассорти рыбное
2. Овощи натуральные
3. Грибы, запеченные в сметанном соусе
4. Бульон с расстегаем
5. Лангет с картофелем жареным из вареного
6. Кофе черный с лимоном

Подберите ассортимент напитков и винно-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов,**

**дополнительной литературы**

**Нормативная литература**

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года №1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898).

Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»

Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ (ред. от 03.07.2016) «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием электронных средств платежа».

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 31987-2012 Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

6.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и со-циальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 №39023).

Профессиональный стандарт «Кондитер». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 № 597н (зарегистрировано в Мин юсте России 21.09.2015 №38940).

"Альбом унифицированных форм первичной учетной документации по

учету операций в общественном питании" (формы утверждены Поста-новлением Госкомстата РФ от 25.12.1998 N 132).

"ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественно-

го питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования" (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов") (введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст).

ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.

11. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общесвенного питания, реализуемая населению. Общие технические условия –

Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 N 1036 (ред. от

04.10.2012) "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу-М.: Стандартинформ.- 2014. –28 с.

Основные источники:

Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред. проф.

образования / Н.А. Анфимова. - 11-е изд., стер. – М.: Издательский центр

«Академия», 2016. – 400 с.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н.Э. Харченко, - 10-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 512 с.

Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова, - 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336с.

Интернет – ресурсы

www.consultant.ru

http://www.tehbez.ru

http://www.restoracia.ru

http://www.twirpx.com/files/food/catering/organization\_pop/restaurant/

http://studopedia.su/16\_61684\_normativnie-dokumenti-reglamentiruyushchie-

poryadok-i-kachestvo-obsluzhivaniya-turistov-na-predpriyatiyah-pitaniya.html http://technormativ.ru/system.html?utm\_source=yandex