Министерство просвещения Республики Башкортостан

ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
От 31. 08. 2026 г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от 31. 08.2026 г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ
ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподавате

Г.Ф.Ямаев

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе рабочей программы по учебной дисциплине «Организация обслуживания».

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация обслуживания».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечными результатами освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося и они являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине.

Цель - проверка знаний и умений студентов освоенных на пройденных темах с учетом освоения профессиональных и общих компетенций.

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания	Форма контроля и оценивания
ПК1.4.; ПК2.4.-ПК2.8; ПК3.2-ПК3.7;ПК4.2-ПК4.6; ПК5.3-ПК5.5; ПК6.1-ПК6.5 ОК1-ОК10 ЛР7; ЛР13-ЛР24	выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами;	виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе	**1)** Входной контроль в виде теста как результат освоения разделов учебной дисциплины. **2)** Текущий контроль качество обученности студентов осуществляется в устной и письменной формах: а) оценка по результатам тестирования; б) проверка осуществления анализа и реферирования научно-методической и учебной литературы при выполнении с **3)** Периодический (рубежный) контроль в виде теста как

	соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.	обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов.	результат освоения **4)** Итоговый контроль в виде экзамена по учебной дисциплине.

2.Формы и методы оценивания

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины ОП.04. Организация обслуживания осуществляется преподавателем в процессе проведения и оценки практических занятий, тестирования, оценки самостоятельной работы.

№ п/п	Коды компетенций	Контролируемые результаты обучения (компоненты компетенций)	Виды контрольных задач (оценочных средств)	Аттестационное испытание, время и способы его проведения
1.	ОК 1-11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ЛР7; ЛР13-ЛР24	*Знает:* - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; - способы замены использованной	Устный и письменный опрос, тестирование, практические занятия	*Форма контроля - ДЗ, 6 семестр*

		посуды и приборов; - правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; - информационное обеспечение услуг общественного питания; - правила составления и оформления меню; - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов;		
2.	ОК.1-ОК.10 ПК 1.1 – 1.4. ПК 2.1 – 2.8 ПК 3.1 – 3.7 ПК 4.1 – 4.6 ПК 5.1 – 5.6 ПК 6.1 – 6.5 ЛР7; ЛР13-ЛР24	*Умеет:* - выполнять все виды работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; - встречать, приветствовать, размещать гостей, подавать меню; - принимать, оформлять и выполнять заказ на продукцию и услуги организаций общественного питания; - рекомендовать блюда и напитки гостям при оформлении заказа; - подавать блюда и напитки разными способами; - производить расчеты с потребителями; - обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания; - выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания - подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; - складывать салфетки разными способами; - соблюдать личную гигиену - подготавливать посуду, приборы, стекло; - осуществлять прием заказа на блюда и напитки; - подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; - оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет; - подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; - соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; - соблюдать требования к качеству,	ЛПЗ	

		температуре подачи блюд и напитков; - разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; -предоставлять счет и производить расчет с потребителями; -соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли		

Рубежный контроль осуществляется после изучения теоретического материала разделов 1-3 учебной дисциплины в виде теста.
Итоговый контроль освоения УД осуществляется на дифференцированном зачете. Условием допуска к промежуточной аттестации по дисциплине является положительная текущая аттестация по УД.

3.Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Аббревиатура оценочного средства	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
УО ПО	Устный опрос Письменный опрос	Перечень вопросов для проведения опроса
Т	Тестирование	Комплект заданий по вариантам
ПЗ	Практические занятия	Задания для выполнения ПЗ

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1. Оценочное средство текущего контроля успеваемости:

Теоретические вопросы для устного и письменного опроса по дисциплине: «Организация обслуживания».

1. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам: по характеру оказываемых услуг, характеру производства, ассортименту выпускаемой продукции, объему и качеству предоставляемых услуг, времени и месту функционирования, обслуживаемому контингенту, специфики обслуживания.
2. Характеристика подсобных торговых помещений: сервизная, моечная столовой посуды, комната для официантов, сервис бар, хлеборезка, раздаточная.
3. Охарактеризуйте назначение и использование фарфоровой и фаянсовой посуды. Укажите назначение, размеры, емкость.
4. Виды, назначение, емкость, размеры хрустальной, стеклянной посуды.
5. Виды, назначение, характеристика столовых приборов. Показать на натуральных образцах.
6. Общие правила сервировки столов. Сервировка столов для завтрака, обеда, ужина, по заказу.
7. Меню, принципы составления, виды, их характеристика, оформление.
8. Карта вин: назначение, правила составления и оформления.
9. Карта коктейлей ресторана, характеристика правила составления.
10. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Уборка помещений. Расстановка мебели. Получение и подготовка столового белья, посуды, приборов, специй. Накрытие столов скатертями, их замена.
11. Методы обслуживания в ресторане (русский, немецкий, английский, европейский).
12. Приемы и банкеты: определение, назначение, классификация
13. Банкет с полным обслуживанием официантами, особенности проведения
14. Прием – фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности меню
15. Прием – коктейль: определение, назначение, характеристика, особенности меню
16. Смешанные (комбинированные банкеты): виды, назначение, определение, характеристика
17. Банкет с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, подготовка к банкету
18. Организация обслуживания тематических мероприятий. Назначение. Характеристика. Особенности.
19. Особенности организации проведения банкетов «»Свадьба, «Юбилей»
20. Услуги по организации питания и обслуживания, проживающих в гостиницах. Перечень услуг. Характеристика.
21. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, бизнес – ланч, ужин – фондю, воскресный бранч, кофе – брейк.
22. Виды иностранного туризма. Классы обслуживания. Перечень услуг, предоставляемых иностранным туристам.
23. Организация обслуживания иностранных туристов. Режим питания. Формы обслуживания. Виды расчета. Услуги питания в пути следования.
24. Организация выездного обслуживания по системе кейтеринга. Перечислите и дайте характеристику различным видам кейтеринга. Укажите преимущества и недостатки использования данной системы.

Практические задания

1. Составьте меню для кафе «Золотой цыпленок», специализирующегося на приготовлении и реализации блюд из птицы.
2. Составьте меню банкета, посвященного встрече Нового года.
3. Подберите посуду для подачи вторых блюд: антрекот, котлета по-киевски, рыба, запеченная по-московски, рыба, припущенная с травами, печень по-строгановски.

4. Подберите посуду для подачи холодных блюд и закусок: салат-рыбный, салат коктейль с ветчиной и сыром, салат из белокочанной капусты с яблоками и сельдереем, рыба заливная с гарниром, паштет из печени.
5. Продемонстрируйте 10 вариантов складывания салфеток для торжественных случаев.
6. Установите последовательность подачи и подберите посуду и приборы для отпуска блюд с производства и подачи посетителям.
7. Подберите вино водочные изделия, посуду для их подачи к закускам и блюдам.
8. Засервируйте стол по предложенному меню.
9. Составьте меню к банкетам.

Продемонстрируйте варианты предварительной сервировки столов: для завтрака, бизнес-ланча, комплексного обеда, ужина.

11. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов: дипломатический прием на 160 человек, юбилей на 40 человек, банкет-фуршет на 300 человек.

4.1.2. Критерии и шкала оценки.

Компетенции (коды через запятую)	Знания, умения, относящиеся к компетенциям	Показатели сформированности	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1-1.4 ЛР7; ЛР13-ЛР24	З1,З2,З3, З4,З5 З6,З7 У1,У2,У3,У4, У5,У6,У7, У8 В1,В2,В3,В4,В5, В6,В7	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; правильно формулировать определения.	Студент должен: продемонстрировать общее знание изучаемого материала; знать основную рекомендуемую программой дисциплины учебную литературу; уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса.	Студент должен: продемонстрировать достаточно полное знание материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал.	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал; правильно формулировать определения.

4.1.3 Методические указания по организации и процедуре оценивания

1. Место проведения: кабинет «Организация обслуживания», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения.

2. Условия проведения:

– индивидуально, фронтально;

– устно и письменно;

– время испытания: 45 минут.

– порядок проверки, оценки результатов испытаний: оценка результатов испытаний осуществляется индивидуально в соответствии с критериями и шкалой оценки в п.4.1.2

4.2. Оценочное средство текущего контроля успеваемости: Тестирование (Т)

Комплект тестовых заданий по вариантам

4.2.1. Содержание оценочного средства

Тестовые задания по дисциплине: «Организация обслуживания».

Тема: «Услуги общественного питания и требования к ним».

1. В соответствии с конспектом, *общественное питание* — это:
   А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;
   Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;
   В) отрасль народного хозяйства, которая производит, реализует готовую пищу и обслуживает потребителей;
   Г) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.
2. Предприятия общественного питания НЕ предназначены:
   А) для организации производства кулинарной продукции;
   Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
   В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
   Г) для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.
3. Существует пять типов предприятий общественного питания в соответствии с ГОСТ, это:
   А) ресторан, бар, буфет, столовая, закусочная;
   Б) ресторан, пиццерия, бар, кафе, буфет;
   В) ресторан, бар, кафе, бистро, закусочная;
   Г) ресторан, бар, кафе, столовая, закусочная.
4. Ресторан в *нормативных документах* определяется как:
   А) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
   Б) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
   В) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
   Г) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.
5. Бар в *нормативных документах* определяется как:
   А) предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары;
   Б) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано;
   В) предприятие быстрого питания, меню в которых, как правило, ограничивается бутербродами, салатами, алкогольными напитками, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
   Г) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков.
6. Кафе в *нормативных документах* определяется как:
   А) предприятие общественного питания, которое обязательно должно иметь в меню свое фирменное блюдо — возможно, какой-либо фирменный коктейль, который можно встретить только в этом заведении и нигде больше;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;

В) место, где не едят, а пьют и закусывают. Меню состоит в основном из спиртных напитков и закусок к ним;

Г) предприятие питания, где посетителя ожидает абсолютно все: прекрасная сервировка стола, множество столовых приборов, салфетки, цветы и прочие нюансы, которые среднестатистические люди видят только по телевидению. Для каждого столика предоставляется отдельный официант.

7. Столовая в *нормативных документах* определяется как:

А) предприятие общественного питания, в котором пища подается очень быстро, так, чтобы посетитель имел возможность перекусить даже в сравнительно небольшой промежуток времени;

Б) место элитного отдыха и изысканного питания;

В) предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;

Г) предприятие общественного питания, в меню которого, предлагается огромное количество экзотических блюд, закусок и напитков.

8. Закусочная в *нормативных документах* определяется как:

А) предприятие общественного питания, предполагающее достаточно роскошный интерьер: дорогую мебель, необычное освещение, дорогую посуду и прочие нюансы, которые в заведениях более низкого уровня просто отсутствуют;

Б) предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и алкогольных напитков;

В) это место, где проводят вечер, подобное предприятие начинает свою работу примерно с полудня и продолжает до поздней ночи;

Г) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв.

9. При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

А) техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;

Б) методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;

В) квалификацию персонала;

Г) его географическое положение.

10. Метод обслуживания, применяемый в столовых:

А) частичное самообслуживание с барменами;

Б) самообслуживание;

В) частичное обслуживание официантами;

Г) обслуживание официантами и барменами.

11. В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие *услуги общественного питания* определяется как:

А) результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;

Б) услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;

В) услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;

Г) услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

12. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

А) room-service;
Б) скейтеринг;
В) кейтеринг;
Г) каттеринг.

13. Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:
    А) организацию музыкального и концертного обслуживания;
    Б) научные лекции о создании мира;
    В) предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
    Г) предоставление интернет- услуг.

Ключ к тесту

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
№ правильного ответа	А	В	Г	Б	А	Б	В	Г	Г	Б	А	В	Б

Тема: «Характеристика организаций общественного питания».

Инструкция: в заданиях № 1-5 выберите все правильные ответы.

1 вариант

Задание 1 Варианты ответа	Какие типы предприятий общественного питания делят на класс «люкс»?
1	Кофейни
2	Бары
3	Рестораны
4	Кафе
Задание 2 Варианты ответа	Какие помещения в ресторане относят к вспомогательным?
1	Горячий цех
2	Сервизная
3	Моечная
4	Аванзал
Задание 3 Варианты ответа	Определите тип ПОП, если он отвечает следующим требованиям: предприятие с наличием барной стойки, реализующее большой ассортимент смешанных напитков и коктейлей?
1	Кафе
2	Ресторан
3	Бар
Задание 4 Варианты ответа	Для ожидания свободных мест в зале гости могут посидеть….
1	В вестибюле
2	В аванзале
3	На улице

Задание 5 Варианты ответа	Одну звезду «мишлен» присуждают ресторанам
1	С очень хорошей кухней
2	С отличной кухней
3	С изысканной кухней
Инструкция к заданию	*Определите соответствие между помещением и его предназначением*
6. Гардероб	А. Возможность вымыть руки, поправить прическу
7. Аванзал	Б. Для приема верхней одежды от посетителей
8. Туалетная комната	В. Помещение с двумя отделениями и с витриной для выставки продукции
9. Бар	Г. Помещение для ожидания гостей
10.Буфет	Д. Неотъемлемый элемент ресторана, в них можно получить разнообразные напитки и коктейли

2 вариант

Задание 1 Варианты ответа	Какие типы предприятий общественного питания на классы не делят?
1	Кофейни
2	Бары
3	Рестораны
4	Кафе
Задание 2 Варианты ответа	Какие помещения в ресторане относят к основным?
1	Горячий цех
2	Сервизная
3	Обеденный зал
4	Аванзал
Задание 3 Варианты ответа	Определите тип ПОП, если он отвечает следующим требованиям: общедоступное или обслуживающее определенный контингент ПОП, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням недели меню?
1	Кафе
2	Столовая
3	Буфет
Задание 4 Варианты ответа	К какому классу относится ресторан, если он соответствует следующим требованиям6 изысканность интерьера, высокий уровень, комфортности, широкий выбор услуг
1	Люкс
2	Высший

3	Первый
Задание 5 Варианты ответа	Три звезды «мишлен» присуждают ресторанам
1	С очень хорошей кухней
2	С отличной кухней
3	С изысканной кухней
Инструкция к заданию	*Определите соответствие между помещением и его предназначением*
6. Вестибюль	А. Помещение для хранения и выдачи официантам посуды
7. Обеденный зал	Б. Размещается рядом с кухней и раздачей
8. Курительная комната	В. Первое помещение, куда попадает посетитель ресторана
9. Сервизная	Г. Помещение обеспечено интенсивной вентиляцией
10. Моечная столовой посуды	Д. Основное помещение, где обслуживают посетителей

Ключ к тесту

Вариант 1

№ вопроса	*1*	*2*	*3*	*4*	*5*
Ответ	*2,3*	*2,4*	*3*	*2*	*1*
Задание 6-10	*6 –Б, 7 – Г, 8 – А, 9 –Д, 10 - В*				

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5
Ответ	1,4	1,3	2	1	3
Задание 6-10	6 – В, 7 – Д, 8 – Г, 9 – А, 10 - Б				

Тема: «Столовая посуда, приборы, столовое белье».

1 вариант

Задание 1. Установите соответствие видов посуды их описанию.

№ п/п	Виды посуды	Описание
1	Тарелка закусочная	А) Тарелка диаметром 27 - 32 см. Используется для подачи вторых блюд
2	Розетка	Б) Посуда объемом до 90 $см^3$. В ней готовят и подают горячие закуски (например - кокиль из рыбы).
3	Тарелка столовая мелкая	В) Чашка вместимостью 350 – 400 $см^3$ с одной или двумя ручками. Используется для подачи бульонов и супов- пюре.
4	Яичная тарелка	Г) Чашка вместимостью 220 - 400 $см^3$. Используется для подачи зеленого чая и кумыса
5	Тарелка десертная	Д) Блюдце диаметром 9 – 10 см. Используется для подачи джема, варенья или меда.
6	Чашка бульонная	Е) Чашка вместимостью 75 – 150 $см^3$. Используется для подачи кофе
7	Чашка кофейная	Ж) Чашка вместимостью до 900 $см^3$. Используется для подачи лагмана, плова.
8	Пиала	З) Предназначена для подачи яичницы
9	Кисэ	И) Тарелка диаметром 20 см. Используется для подачи

		холодных закусок
10	Кокотница	К) Тарелка диаметром 20 см, с волнистым краем или узором по ободку. Используется для подачи фруктов и сладких десертов

Задание 2. Соотнесите правильно название посуды, приборов их описанием и назначением.

Название посуды, приборов	Описание	Назначение
11. Прибор рыбный	1. Самый большой из бокалов, его объем может достигать 850 мл.	А) Используется, если к столу подают горячие закуски типа жульен
12. Ложка бульонная	2. Рюмка из непрозрачного (зеленого) стекла, объемом 100 – 110 мл	Б) Используются для подачи ликеров
13. Вилка кокотная	3. Оптимальный объем рюмки 40 мл.	В) Используются для подачи белых столовых вин
14. Щипцы для спагетти	4. Вилка с углублением для отделения костей и лопатообразный тупой нож	Г) Используются для раскладывания спагетти
15. Фужер	5. Невысокий стакан с толстым дном или стенками. Объем 180 мл.	Д) Предназначена для бульонов
16.Рейнвейная рюмка	6. Объем составляет 40 – 100 мл, английский аналог шот – 45 мл	Е) Используется для подачи пунша.
17. Стакан олд-фешен	7. Зубчики более короткие и широкие, чем у фруктовой вилки	Ж) Подается для подачи вторых рыбных блюд
18.Ликерная рюмка	8. Кружка с ручкой, объем 100 – 180 мл	З) Используются для подачи водки и крепких коктейлей, выпивающихся залпом.
19.Стопка	9. По размеру эта ложка меньше и имеет более круглую форму по сравнению со столовой ложкой.	И) Предназначен для подачи минеральной и фруктовой воды
20. Кружка для пунша	10. Имеют плоские зубцы	К) Используются для подачи крепких напитков со льдом, рома или виски.

2 вариант

Задание 1. Установите соответствие видов посуды их описанию.

№ п/п	Виды посуды	Описание
1	Тарелка пирожковая	А) Блюдо с крышкой для подачи: круглые – для горячих блюд из мяса, птицы, блинов, овальные – для горячих блюд из рыбы.
2	Селедочница	Б) Тарелка диаметром 15 см. Предназначена для подачи паюсной икры.
3	Тарелка столовая глубокая	В) Чашка вместимостью 200 – 250[3] см. используется для подачи чая, какао и горячего шоколада.
4	Креманка	Г) Тарелка диаметром 16 – 18 см. Используется для подачи хлеба, гренок, пирожков
5	Тарелка менажница	Д) Чашка вместимостью 220 - 400 см^3. Используется для подачи зеленого чая и кумыса
6	Чашка чайная	Е) Раковина на подставке (металлическая). Используется для приготовления и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов
7	Баранчик	Ж) Тарелка диаметром 20 – 24 см и вместимостью

		250 - 500 . Используется для подачи первых блюд
8	Пиала	З) Используется для подачи нескольких видов гарниров и салатов, а также фондю
9	Тарелка икорная	И) Продолговатая тарелка для подачи сельди и рыбных консервов
10	Кокильница	К) Глубокая тарелка диаметром 9 см (может быть на ножке). Используется для подачи желе, фруктовых салатов, свежих ягод

Задание 2. Соотнесите правильно название посуды, приборов их описанием и назначением.

Название посуды, приборов	Описание	Назначение
11. Прибор закусочный	1. Состоит из вилки и ложки больших размеров, соединенных вместе	А) Применяют для подачи шампанского
12. Лопатка для икры	2. Объем бокала 100 – 125 мл.	Б) Используется для раскладки зернистой икры
13. Вилка для спагетти	3. Стакан в форме тюльпана, объем 160 – 250 мл.	В) Используют для подачи коньяка
14. Щипцы для салата	4. Стакан на небольшой ножке из жаропрочного стекла, объем 180 – 200 мл	Г) Используют для подачи водки, настоек, наливок
15. Бокал Шампанское	5. Вилка и нож отличаются от столового прибора меньшим размером	Д) Используют для подачи грогов, глинтвейнов, кофе по - ирландски
16.Лафитная рюмка	6. Объем бокала 200 – 350 мл, расширенные к низу и суженные к верху	Е) Для подачи холодных, густых, кофейных коктейлей
17. Стакан фраппе	7. Объем 50 мл.	Ж) Используют для раскладывания салатов
18.Коньячная рюмка	8. Вилка с пятью зубцами, крайний левый зубец служит для захвата и придерживает спагетти	З) Используют для подачи красных столовых вин
19. Водочная рюмка	9. Бокал в форме широкой низкой чаши на высокой ножке. Объем 120 – 200 мл.	И) Применяется для холодных блюд и закусок
20. Стакан айриш-кофе	10. Вилка, выполнена виде плоского совка	К) Применяется для спагетти, паст

Эталон ответов

1 вариант		2 вариант	
1	И	1	Г
2	Д	2	И
3	А	3	Ж
4	З	4	К
5	К	5	З
6	В	6	В
7	Е	7	А
8	Г	8	Д
9	Ж	9	Б

10	Б	10	Е
11	4 - Ж	11	5 - И
12	9 – Д	12	10 – Б
13	7 – А	13	8 – К
14	10 – Г	14	1 – Ж
15	1 – 4	15	9 – А
16	2 – В	16	2 – З
17	5 - К	17	3 - Е
18	3 – Б	18	6 – В
19	6 – З	19	7– Г
20	8 - Е	20	4 - Д

Тема: «Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков».

1 вариант

Задание 1. Подберите посуду и приборы для индивидуальной подачи следующих блюд и напитков

№ п/п	Название блюда	Виды посуды
1	Салаты - коктейли	А) В кокотнице, на подстановочной тарелке с кокотной вилкой
2	Икра по - русски	Б) В глубокой столовой тарелке со столовой ложкой и вилкой
3	Жульен грибной	В) В бульонных чашках с блюдцем и бульонной ложкой
4	Суп – пюре из зеленого горошка	Г) В креманках, фужерах на закусочной тарелке с салфеткой
5	Спагетти	Д) На льду в икорницах, яйца и зеленый лук в розетках

Задание 2. Выберите правильный ответ из числа предложенных.

6. Температура подачи минеральной воды:

а) 10 – 14 ^{0} С;

б) 10– 12 ^{0} С;

в) 8 – 10 ^{0} С;

7. В чем подают суфле?

а) в креманке;

б) в баранчике;

в) на десертной тарелке;

8. Чем едят пирожные?

а) чайной ложкой;

б) десертной вилкой;

9. Чай зеленый, гости с Востока пьют из:

а) кисэ;

б) чайных чашках с блюдцем;

в) пиалах;

10. В чем подают кофе ристретто?

а) в кофейных чашках вместимостью 100 мл;

б) в кофейных чашках вместимостью 50 мл;

в) в кофейных чашках вместимостью 20 мл;

2 вариант

Задание 1. Подберите посуду и приборы для индивидуальной подачи следующих блюд и напитков

№ п/п	Название блюда	Виды посуды
1	Блины	А) В глубокой столовой тарелке, на подстановочной тарелке
2	Кашу гурьевскую	Б) В низкой вазе «плато» или на подносе с салфеткой
3	Заказной торт	В) На специальном подносе со льдом на подставке

4	Борщ украинский	Г) В круглом баранчике с крышкой
5	Свежие устрицы	Д) На порционной сковородке, на подстановочной тарелке

Задание 2. Выберите правильный ответ из числа предложенных.

6. Температура подачи горячих закусок:
а) 60 -65 ^{0} С;
б) 70-75 ^{0} С;
в) 85 - 90 ^{0} С;
7. В чем горячие соусы?
а) в фарфоровом соуснике;
б) в металлическом соуснике;
8. Чем едят спагетти?
а) столовой ложкой и вилкой;
б) столовой вилкой и ножом;
в) только столовой вилкой;
9. К какому кофе, отдельно подают воду со льдом?
а) кофе матэ;
б) кофе гляссе;
в) кофе по - восточному;
10. В чем подают фруктовые соки?
а) в чистых коробках;
б) в кувшине;
в) в графине;
г) все ответы правильные;

Эталон ответов

1вариант

1 – Г	6 - Б
2 – Д	7 - Б
3 – А	8 - Б
4 – В	9 - В
5 – Б	10 – В

2 вариант

1 – Г	6 - В
2 – Д	7 - Б
3 – Б	8 - А
4 – А	9 - В
5 – В	10 – Б

Тема: «Обслуживание приемов и банкетов».

1 вариант

Инструкция к заданиям 1-5:	в заданиях №1-5 выберите один правильный ответ
Задание 1 Варианты ответа	Термин «фондю» в переводе с французского означает:
1	Пышный
2	Воздушный
3	Плавленый
Задание 2 Варианты ответа	Время на получение и прием пищи во время завтрака по типу «шведский стол» составляет:
1	15 – 20 мин

2	25 – 30 мин
3	40 – 50 мин
Задание 3 Варианты ответа	Как называют банкет – буфет?
1	Дипломатический прием
2	Французский прием
3	Королевский прием
Задание 4 Варианты ответа	Какие блюда необходимо включать в меню – кофе брейк?
1	Рыбная тарелка
2	Жульен из грибов
3	Мини пирожки с мясом, капустой, яблоками
Задание 5 Варианты ответа	Какие напитки рекомендуют подавать к классическому фондю?
1	Вино
2	Чай
3	Кофе
Инструкция к заданию	Заполните ячейки таблицы, назвав банкет по предложенной характеристике
Название банкета	Характеристика банкета, обслуживания
6.	Небольшой перерыв во время работы, деловых переговоров, совещаний, конференций и семинаров.
7.	Дружеский ужин, обязательным атрибутом которого, на столе является специальная жаропрочная посуда и вилки с длинными ручками.
8.	Банкет, организованный на природе, по типу «шведского стола» с традиционными блюдами, зажаренными на углях.
9.	Этот банкет организуют по поводу дней рождений, в меню которого в основном включают: мучные кондитерские изделия (торты, пирожные, кексы, печенье), конфеты, сладкие орешки, фрукты, ягоды, сладкие десерты. Из напитков предпочтение отдают чаю, кофе, но может быть подано шампанское, коньяк или ликеры.
10.	Обслуживание по этому типу организуют в основном для питания туристов проживающих в гостинице.

2 вариант

Инструкция к заданиям 1-5:	в заданиях №1-5 выберите один правильный ответ
Задание 1 Варианты ответа	Термин «кофе - брейк» в переводе с английского означает:
1	Кофе – бар
2	Кофе – перерыв
3	Кофе - банкет

Задание 2 Варианты ответа	Время на получение и прием пищи во время обеда по типу «шведский стол» составляет:
1	15 – 20 мин
2	25 – 30 мин
3	40 – 50 мин
Задание 3 Варианты ответа	Как переводится воскресный бранч?
1	Воскресный семейный ужин
2	Воскресный обед
3	Воскресный семейный завтрак плавно переходящий в обед
Задание 4 Варианты ответа	Продолжительность проведения воскресного бранча составляет:
1	с 11 – 14 часов
2	с 10 – 12 часов
3	с 12 – 17 часов
Задание 5 Варианты ответа	Какие напитки рекомендуют подавать к банкету - барбекю?
1	Вино
2	Чай
3	Кофе
Инструкция к заданию	Заполните ячейки таблицы, назвав банкет по предложенной характеристике
Название банкета	Характеристика банкета, обслуживания
6.	Этот вид банкета (лучше называть французский прием) использует элементы «шведского стола» и банкета с полным или частичным обслуживанием официантами. Проводят для VIP персон, где предлагаемая на них еда является произведением кулинарного искусства.
7.	Семейный обед, организованный в выходные и праздничные дни по типу «шведского стола». Могут иметь различную тематическую направленность.
8.	В меню этого банкета организованного на свежем воздухе, по типу «шведского стола» включают: блюда – гриль, холодные блюда и закуски, напитки алкогольные и безалкогольные.
9.	В меню этого обслуживания включают: чай, кофе, минеральные и фруктовые воды, соки, бутерброды, сэндвичи, пирожки, пирожные. Продолжительность составляет 30 – 40 минут.
10.	Обслуживание по этому типу рассматривают как простой, демократичный вид приема, где на первом месте стоят быстрота и практическая польза. Поэтому эта форма обслуживания нашла широкое применение для питания туристов в гостиницах и отелях.

Ключ
Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5
Ответ	3	1	2	3	3
Задание 6-10	6 – кофе – брейк; 7 – фондю; 8 – барбекю; 9 – банкет – чай; 10 – шведский стол;				

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5
Ответ	2	2	3	3	1
Задание 6-10	6 – банкет – буфет; 7 – воскресный бранч; 8 – банкет - барбекю , 9 – кофе - брейк , 10 – шведский стол				

4.2.2. Критерии и шкала оценки

Компетенции (коды через запятую)	Знания, умения, относящиеся к компетенциям	Показатели сформированности	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.1-1.4 ЛР7; ЛР13-ЛР24	31,32,33,34,35 36,37 У1,У2,У3,У4, У5,У6,У7, У8 В1,В2,В3,В4,В 5,В6,В7	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно формулировать ответы на поставленные вопросы;	Студент должен: частично владеет материалом учебной дисциплины, с трудом применяет изученные материал	Студент должен: продемонстрировать достаточно полное знание материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически формулировать ответы на поставленные вопросы	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно формулировать ответы на поставленные вопросы;
			«удовлетворительно» 50 % от общего количества вопросов	*« хорошо» - 75 % от общего количества вопросов*	*«отлично» - 95 % от общего количества вопросов*

4.2.3 Методические указания по организации и процедуре оценивания

1. Условия проведения:

– индивидуально;

– письменно;

– время испытания: от 20 до 40 минут

– порядок проверки, оценки результатов испытаний: оценка результатов испытаний осуществляется индивидуально в соответствии с критериями и шкалой оценки в п.4.2.2.

4.3. 1. Оценочное средство текущего контроля успеваемости: Лабораторно – практические занятия (ЛПЗ).

Задания для выполнения ЛПЗ представлены в методических рекомендациях по выполнению практических работ и лабораторных занятий по дисциплине «Организация обслуживания».

4.3.1. Содержание оценочного средства

Темы практических занятий и лабораторных работ:

- Практическое занятие№1. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания
- Лабораторная работа №2. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом.
- Практическое занятие №3. Составление меню для различных предприятий (по заданию преподавателя)
- Практическое занятие №4. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство.
- Практическое занятие №5. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом
- Практическое занятие №6. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча.
- Практическое занятие №7. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.
- Практическое занятие №8. Тренинг по отработке правил подачи блюд, разными способами Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания. Тренинг по отработке приемов расчета с гостями.
- Практическое занятие №9. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах.
- Практическое занятие №10. Тренинг по отработке приемов обслуживания кофе - брейк, фондю.

4.3.2. Критерии и шкала оценки.

Компетенции (коды через запятую)	Знания, умения и владения, относящиеся к компетенциям	Показатели сформированности	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОК 1-7, 9, 10,11 ПК 1.4. – 6.4 ЛР7; ЛР13-ЛР24	З 1 –З 23 У 1 – У 28	ЛПЗ выполнены правильно и в полном объеме	Работа выполнена частично, допущены ошибки при выполнении расчетов	Работа выполнена полностью, допускается одна ошибка или 2-3 недочета	Работа выполнена полностью, отсутствуют ошибки и недочеты

4.4. Оценочное средство итогового контроля успеваемости по дисциплине: «Организация обслуживания»

4.4.1. Содержание оценочного средства: тестовые задания
Инструкция: выберите один правильный вариант ответа
1 вариант
1. Информация, которую предприятия общественного питания не обязаны предоставлять потребителям в соответствии с действующими «Правилами оказания услуг»:
а) Режим работы
б)Список поставщиков продуктов
в) Лицензия
г) Организационно-правовая форма
2. Основные услуги, которые должна предоставлять потребителям общедоступная столовая:
а) услуги питания
б) информационно-консультативные
с) организация досуга
в) прочие услуги (вызов такси …)
3. Предприятие общественного питания, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям:
а) Столовая
б) Ресторан
в) Закусочная
г) Кофейня
4. По ассортименту, уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП делят на:
а) типы
б) категории
в) форматы
г) группы
5. Вид ресторана в зависимости от интересов потребителей:
а) ландшафтный
б) выездного обслуживания
в) специализированный
г) с системой «шведский стол»
6. Самая распространенная система обслуживания питанием в туристской гостинице:
а) «экспресс-стол»
б) «шведский стол»
в) «репинский стол»
г) обслуживание хостесс
7. Ширина основного прохода в зале ресторана (м):
а) 0,6
б) 0,9
в) 1,2
г) 1,5
8. Основное назначение закусочной тарелки:
а) холодные закуски
б) хлеб
в) фрукты
г) кондитерские изделия
9. Мелкая десертная тарелка используется для подачи:
а) суп сладкий
б) суп-пюре
в) пудинг
г) расстегаи
10. Кокильница используется для приготовления, подачи и еды из нее горячих закусок из:

а) птица
б) рыба
в) мясо
г) грибы
11. Закусочный прибор используется для еды:
а) сладких изделий
б) горячих мясных блюд
в) салатов
г) фруктов
12. Столовый прибор используется для еды:
а) сладких изделий
б) горячих мясных блюд
в) пирожков
г) салатов
13. Приборы, используемые в сервировке фуршетного стола:
а) столовые
б) закусочные
в) чайные
г) рыбные
14. Рейнвейная рюмка сервируется для:
а) шампанского
б) водки
в) белого натурального вина
г) красного натурального вина
15. Фужер сервируется для:
а) минеральной воды
б) вина красного натурального
в) вина белого натурального
г) водки
16. Наперон - это:
а) индивидуальная сервировочная салфетка
б) материал под скатерть
в) верхняя скатерть
г) накидка на стул
17. Меню бизнес-ланча, предназначенное для ускорения обслуживания потребителей, предполагает обслуживание в обеденное время и:
а) предварительный заказ столика
б) широкий выбор по меню
в) ежедневное обновление ассортимента блюд
г) ограничение блюд в меню
18. Карту вин ресторана с русской кухней принято начинать с:
а) коньяков
б) водки
в) вина
г) шампанского
19. Последовательность расположения в винной карте виноградных вин в зависимости от количества сахара в вине:
а) полусухое
б) сухое
в) десертное
г) полусладкое
20. Назначение аперитива:

а) послеобеденный напиток
б) предлагается к горячим рыбным блюдам
в) подается к сырам
г) для возбуждения аппетита
21. Соответствие между видом напитка – коньяк - и его предложением к продукту:
а) икра
б) авокадо
в) чай
г) кофе
22. Соответствие между блюдом – мороженое «Сюрприз» - и предлагаемым к нему виноградным вином:
а) игристое сладкое
б) белое сухое
в) красное сухое
г) ликерное
23. Сомелье – это работник:
а) администратор зала
б) один из руководителей предприятия
в) наблюдатель за работой хостесс в зале
г) ответственный за подачу напитков в ресторане
24. Правильная температура (°С) подачи красного виноградного вина:
а) 6 - 8
б) 10 - 12
в) 16 – 18
г) 20 – 24
25. Сервировка стола предметами сервировки означает:
а) правильное размещение
б) произвольное раскладывание
в) своевременное удаление со стола
г) правильное пользование ими
26. Английский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:
а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
б) применение приставного столика
в) подача блюд в индивидуальной посуде
г) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
27. Банкет, во время проведения которого гости сидят:
а) фуршет
б) коктейль
в) с полным обслуживанием официантами
г) комбинированный
28. Кейтеринг это:
а) предоставление услуг ОП вне ресторана
б) предоставление услуг в ресторане
в) предоставление услуг на предприятиях
г) предоставление услуг на транспорте
29. Континентальный завтрак это?
а) завтрак туриста
б) завтрак бизнесмена
в) завтрак школьника
30. Как переводится воскресный бранч?
а) Воскресный завтрак
б) Воскресный вечерний ужин

в) Воскресный семейный завтрак плавно переходящий в обед

2 вариант

1. Основное назначение пирожковой тарелки:
а) холодные закуски
б) хлеб
в) фрукты
г) кондитерские изделия
2. Основное назначение мелкой столовой тарелки:
а) холодные закуски
б) хлеб
в) кондитерские изделия
г) основные горячие блюда
3. Вид столовых приборов, который не относят к основным (для еды):
а) закусочный
б) рыбный
в) десертный
г) сырный
4. Десертный прибор используется для еды:
а) сладких изделий
б) горячих мясных блюд
в) пирожков
г) фруктов
5. Лафитная рюмка сервируется для:
а) водки
б) вина белого натурального
в) вина красного натурального
г) вина крепкого
6. Мадерная рюмка сервируется для:
а) водки
б) вина белого натурального
в) вина красного натурального
г) вина крепкого
7. Мольтон - это:
а) индивидуальная сервировочная салфетка
б) индивидуальная полотняная салфетка
в) материал под скатерть
г) верхняя скатерть
8. Сэт - это:
а) индивидуальная сервировочная салфетка
б) индивидуальная полотняная салфетка
в) верхняя скатерть
г) накидка на стул
9. Дегустационное меню – это меню:
а) из новых разработок шеф-повара
б) для особых гостей
в) со свободным выбором блюд
г) с тематической направленностью
10. Вермут относят к группе вин:
а) ароматизированное
б) крепкое

в) натуральное
г) игристое
11. Назначение ди(д)жестива:
а) послеобеденный напиток
б) предлагается к горячим рыбным блюдам
в) подается к сырам
г) для возбуждения аппетита
12. Соответствие между видом напитка – ликер - и его предложением к продукту:
а) икра
б) чай
в) какао
г) кофе
13. Соответствие между блюдом - индейка запеченная - и предлагаемым к нему виноградным вином:
а) игристое сладкое
б) белое сухое
в) красное сухое
г) ликерное
14. Бариста – это:
а) специалист по приготовлению кофе
б) специалист по приготовлению коктейлей
в) наблюдатель за работой хостесс в зале
г) ответственный за подачу напитков в ресторане
15. Правильная температура (°С) подачи белого виноградного вина:
а) 6 - 8
б) 10 - 12
в) 16 – 18
г) 20 – 24
16. Требование, предъявляемые к сервировке стола, - соответствие:
а) виду обслуживания: завтрак или обед или ужин
б) настроению метрдотеля
в) требованиям потребителей
г) наличию имеющихся предметов сервировки
17. Русский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:
а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
б) применение приставного столика
в) подача блюд в индивидуальной посуде
г) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
18. Французский метод подачи блюд (вид сервиса) – это:
а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде
б) применение приставного столика
в) подача блюд в индивидуальной посуде
г) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями
19. Вид приема с рассадкой приглашенных за столом:
а) «жур фикс»
б) бокал шампанского
в) званый завтрак
г) коктейль
20. Меню - это……
а) Соответствующий документ
б) Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

в) Накладная
г) Сертификат
21. На какие классы делятся предприятия общественного питания?
а) Люкс первый, второй
б) Люкс, высший и первый
в) Первый, Второй
г) Высший, первый, второй
22. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?
а) скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
б) скатерть, стекло, тарелки
в) скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
г) скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.
23. Воскресный бранч - это:
а) семейный обед
б) ритуальный обед
в) комплексный обед.
24. В состав десертного прибора входит:
а) вилка, нож
б) вилка, нож, ложка
в) вилка, ложка
г) вилка, ложка, лопатка.
25. Как понять официанту, что гость закончил есть?
а) приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки-на восемь часов
б) оба приборы лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке
в) оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов
26. Какие функции из перечисленных несвойственны предприятиям общественного питания?
а) Производство кулинарной продукции
б) Реализация кулинарной продукции
в) Организация потребления кулинарной продукции
г) Разработка новых видов алкогольной продукции
27. Назначение аванзала – это место для _____
а) встречи и отдыха; б) приема пищи; в) спорта; г) танцев.
28. Минимальная предварительная сервировка стола к завтраку включает в себя следующее:
а) Закусочный прибор, чайная ложка, фужер;
б) Пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер, салфетка;
в) Пирожковая тарелка, закусочный прибор, чайная ложка, фужер.
29. Правильная последовательность записи в меню супов представлена в ответе:
а) 1.Прозрачные, 2.заправочные, 3.пюреобразные, 4.молочные, 5.холодные, 6.сладкие
б) 1.Холодные, 2.прозрачные, 3.заправочные, 4.пюреобразные, 5.молочные, 6.сладкие;
в) 1.Пюреобразные, 2.прозрачные, 3.заправочные,4. молочные, 5.холодные, 6.сладкие.
30. Термин «кофе - брейк» в переводе с английского означает:
а) кофе – бар; б) кофе – перерыв; в) кофе – банкет

Ключ

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	В	Б
2	А	Г
3	Б	Г
4	А	А
5	В	В
6	Б	Г

7	В	В
8	А	А
9	В	А
10	Б	А
11	В	А
12	Б	Г
13	Б	Б
14	В	А
15	А	Б
16	В	А
17	Г	Г
18	Б	А
19	2,1,4,3	В
20	Г	Б
21	Г	Б
22	А	Г
23	Г	А
24	В	Б
25	А	В
26	Б	Г
27	В	А
28	А	Б
29	Б	А
30	В	Б

4.4.2. Критерии и шкала оценки.

Компетенции (коды через запятую)	Знания, умения, относящиеся к компетенциям	Показатели сформированности	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ЛР7; ЛР13-ЛР24	З1,З2,З3,З4,З5 У1,У2,У3,У4	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательног рамотно формулировать ответы на поставленные вопросы	Студент должен: частично владеет материалом учебной дисциплины, с трудом применяет изученные материал	Студент должен: продемонстрировать достаточно полное знание материала; продемонстрировать знание основных теоретических понятий; достаточно последовательно, грамотно и логически формулировать ответы на поставленные вопросы	Студент должен: продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно формулировать ответы на поставленные вопросы;
			«удовлетворительно» *15 - 21 баллов*	*« хорошо» -* *22 – 27 баллов*	*«отлично» -* *28 – 30 баллов*

Информационное обеспечение

Основные печатные издания

1.Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).
2.Усов В.В.Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования; учеб. пособие для сред. проф. образования. – 12-е изд., стер. – М.: Академия, 2019. – 432 с.
3.Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2019. — 192 с.

Основные электронные издания

1. Денисович, Ю. Ю. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. Часть 1 : учебное пособие / Ю. Ю. Денисович, Е. Ю. Осипенко. — Благовещенск : Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. — 178 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
2. Пасько, О. В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, Е. В. Кулагина ; под редакцией Д. П. Маевский. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2014. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-325-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

Дополнительные источники:

1.Справочник технолога общественного питания. – М.: Колос, 2000.
2.Солдатенков Д.В. Современный ресторан: новые форматы. Изд.: Ресторанные ведомости, 2006.

Интернет-источники:

1.Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2.Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3.Федерация рестораторов и оттельеров. – Режим доступа: www.frio.ru