

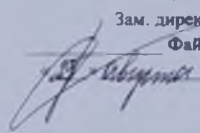
Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзраева В.В.

2020 г.



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине


ОП.11 Организация обслуживания в ресторане
по ППКРС 43.01.09 Повар, кондитер

2020 г


Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.11 Организация обслуживания в ресторане в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 09 декабря 2016 года №1569)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 В.Е.Вахрушева

Протокол № 1
« 28 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.Л.Ломака

Инструкция по выполнению работы

Уважаемый студент!

На выполнение работы Вам даётся 3 академических часа. Работа состоит из двух частей и включает 30 заданий:

Часть А – содержит тестовые задания (№ 1- № 20);

Часть Б – содержит тестовые задания (№ 21- № 30);

Внимательно прочитайте каждое задание и проанализируйте все варианты предложенных ответов (ответов может быть несколько). Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. К пропущенному заданию Вы можете вернуться после выполнения всей работы, если останется время. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании. За выполнение различных по сложности заданий даётся 1 или более баллов:

Часть А - 20 баллов (по 1 баллу за правильный ответ);

Часть Б - 20 баллов (по 2 балла за правильный ответ);

Баллы, полученные при выполнении заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Максимум - 40 баллов. Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерий оценки: «5» ставится за 31-40 балл;

«4» ставится за 26 -30 баллов;

«3» ставится за 18 -25 баллов;

«2» ставится за менее 18 набранных баллов.

Желаем успехов!

1 Вариант

Часть А

Выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Услуги по организации досуга включают:

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

2. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

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

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

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

4. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек

6. 1 официант на 12-14 человек

5. Банкеты, которые проводят «стоя»:

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

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

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

7. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

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

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

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

9. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

А. Изысканный интерьер, высокий уровень комфорта, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.

Б. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфорта, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.

В. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Г. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

10. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

А. Культура обслуживания

Б. Этикет

В. Метод планирования

Г. Анкетирование

11. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

А. Хостес

Б. Официант

В. Бармен

Г. Сомелье

12. Мерная посуда должна иметь:

А. Клеймо Госстандарта

Б. Клеймо ГОСТ

В. Клеймо Роспотребнадзора

Г. Без клейма

13. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

А. Пуасс-кафе

Б. Айриш

В. Флюте

Г. Фраппе

14. Выбери вспомогательный прибор:

А. Ложка для бульона

Б. Вилка для раков

В. Вилка кокетная

Г. Десертная ложка

15. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

А. 5-15

Б. 15-25

В. 25-35

Г. 35-45

16. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

А. Меню дежурных блюд

Б. Меню комплексных обедов

В. Меню банкета

Г. Меню дневного рациона

17. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

А. От 4-6 шт.

Б. От 6-8 шт.

В. От 8-10 шт.

Г. От 10-12 шт.

18. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

А. 70-75 °C

Б. 75-80 °C

В. 80-85 °C

Г. 85-90 °C

19. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

А. Национальные блюда

Б. Заправочные супы

В. Супы-пюре

Г.Обеденные супы

20. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

А.Сухие белые вина

Б.Красные сухие вина

В.Крепкие вина

Г.Шампанское

Часть В

21. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение.

Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

22. - дипломатический прием на 160 человек,

23. - юбилей на 40 человек,

24. - свадьба на 90 человек,

25. - банкет-фуршет на 300 человек.

26. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение.

27. Банкет- фуршет: определение.

28. Обслуживания по типу «Шведский стол»: определение.

29. Прием-коктейль: определение.

30. Банкет-чай: определение.

ОТВЕТЫ (вариант 1)

№ задания	Ответ	Количество баллов
	Часть А	1
1.	3,4,5	1
2.	1,2,3,4,5	1
3.	1	1
4.	5	1
5.	3,4,5	1
6.	1,3	1
7.	1,2	1
8.	6	1
9.	Б	1
10.	А	1

11.	Г	1
12.	А	1
13.	В	1
14.	Б	1
15.	В	1
16.	А	1
17.	Г	1
18.	Г	1
19.	В	1
20.	Б	1
	Часть Б	
21.	<p>Эта форма обслуживания характерна для банкетов неофициального характера. Обычно так отмечают знаменательные даты, семейные праздники и т.д., они могут проходить в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения.</p> <p>При определении количества официантов, необходимых для обслуживания такого банкета, исходят из расчета один официант на 10–14 гостей.</p>	2
22.	2 официанта на 6-8 чел. 40,52,44 официантов	2
23.	Один официант обслуживает 12—15 гостей. От 3-2 официанта.	2
24.	Количество официантов определяется из расчета один официант на 12—15 приглашенных. От 6,7 официантов.	2
25.	один официант обслуживает 15-20 гостей. От 15-20 официантов.	2
26.	Банкеты за столом с полным обслуживанием организуют в ресторанах или в специально выделенных помещениях по месту проведения торжества. Полную форму обслуживания официантами рекомендуется применять для официальных банкетов (дипломатические банкеты-приемы), по желанию заказчика такая форма обслуживания может быть применена и на семейных торжествах.	2
27.	Банкет-фуршет-вид банкета, который организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других	2

	<p>праздничных мероприятий. Как правило, банкет-фуршет начинается в 18-20 часов, и продолжается в течение 1,5-2 (в случае свадебного банкета 2-2,5) часов. Гости размещаются в банкетном зале стоя.</p>	
28.	<p>Шведский стол (буфет) — способ подачи пищи, при котором множество блюд выставляются рядом, и еда разбирается по тарелкам самими гостями (например, на фуршете). Во многих странах подобный способ обслуживания называется буфетным.</p>	2
29.	<p>Прием коктейль — это вид приема, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюда или подноса в банкетном зале.</p>	2
30.	<p>Банкет-чай - вид банкета, на котором хозяйкой является женщина, и устраивается он для женщин. Однако в нем могут принять участие и мужчины. Банкет-чай проводят с 16 до 18ч., продолжительность не более 2 ч, количество участников 6-12 человек, но может быть и больше.</p>	2

Инструкция по выполнению работы

Уважаемый студент!

На выполнение работы Вам даётся 3 академических часа. Работа состоит из двух частей и включает 30 заданий:

Часть А – содержит тестовые задания (№ 1- № 20);

Часть Б – содержит тестовые задания (№ 21- № 30);

Внимательно прочитайте каждое задание и проанализируйте все варианты предложенных ответов (ответов может быть несколько). Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Для экономии времени пропускайте задание, которое не удаётся выполнить сразу, и переходите к следующему. К пропущенному заданию Вы можете вернуться после выполнения всей работы, если останется время. Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании. За выполнение различных по сложности заданий даётся 1 или более баллов:

Часть А - 20 баллов (по 1 баллу за правильный ответ);

Часть Б - 20 баллов (по 2 балла за правильный ответ);

Баллы, полученные при выполнении заданий, суммируются. Постарайтесь выполнить как можно больше заданий и набрать наибольшее количество баллов. Максимум - 40 баллов. Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерий оценки: «5» ставится за 31-40 балл;

«4» ставится за 26 -30 баллов;

«3» ставится за 18 -25 баллов;

«2» ставится за менее 18 набранных баллов.

Желаем успехов!

2 Вариант

Часть А

Выберите из предложенных вариантов правильный ответ

1. Методы обслуживания:

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

2. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

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

3. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
- 16
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

4. Банкеты, для которых не накрывают столы:

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

5. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах

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

6. Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

1. Служба управления номерным фондом

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

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

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

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

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

9. Услуги общественного питания должны отвечать:

- А. Требованиям безопасности и экологичности
- Б. Требованиям экономичности
- В. Требованиям управляющего
- Г. требованиям производства кулинарной продукции

10. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- А. 2 м²
- Б. 1,8 м²
- В. 1,6 м²
- Г. 1,7 м²

11. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- А. Фарфоровая
- Б. Керамическая
- В. Фаянсовая
- Г. Стелянная

12. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

- А. Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- Б. Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- В. Нет различий
- Г. Одинаковые

13. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

- А. Основными приборами
- Б. Вспомогательными приборами
- В. Дополнительными приборами
- Г. Столовыми приборами

14. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- А. Бригадный метод
- Б. Венская система
- В. Английская система
- Г. Индивидуальный метод

15. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?

А.От заказа потребителя

Б.От норм заведения

В.От предпочтения официанта

Г.От администратора

16. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:

А.Буквой II

Б.Зигзагом

В.Елочкой

Г.Змейкой

17. Правила переноса столовых предметов на подносе:

А. Более тяжелые предметы дальше от официанты

Б.Высокие предметы по краям

В.Низкие предметы в центре подноса

Г.Поднос на обеденный стол не ставят

18. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

А.10 °C

Б.12 °C

В.14 °C

Г.16 °C

19. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

А.85-90 °C

Б.70-75 °C

В.60-65 °C

Г.75-80 °C

20. Что предлагают к горячим закускам:

- А. Крепкие вина
- Б. Водка, горькие настойки
- В. Белые столовые вина
- Г. Красные столовые вина

Часть В

21. Прием : определение.

Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- 22. - дипломатический прием на 100 человек,
- 23. - юбилей на 80 человек,
- 24. - свадьба на 160 человек,
- 25. - банкет-фуршет на 400 человек.

26. Барбекю : определение.

27. Смешанный банкет : определение.

28. Аперитив : определение.

29. Коктейль-фуршет : определение.

30. Банкет-свадьба: определение.

ОТВЕТЫ (вариант 2)

№ задания	Ответ	Количество баллов
	Часть А	1
1.	1,2,4	1
2.	3,5,6	1
3.	3	1
4.	5	1
5.	1,2,5	1
6.	1,3,4,5	1
7.	1	1
8.	1	1

9.	А	1
10.	В	1
11.	А	1
12.	Б	1
13.	А,Г	1
14.	В	1
15.	А	1
16.	Б	1
17.	Г	1
18.	В	1
19.	А	1
20.	Б	1
Часть Б		
21.	Прием — это торжественный званый завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо официального лица или события. Приемы носят официальный характер. Приемы проводят по поводу официальных визитов должностных лиц, представителей зарубежных и российских фирм, при открытии и закрытии международных выставок, в связи с подписанием торговых соглашений, национальными праздниками. Приемы носят деловой характер, они проводятся с целью расширения и углубления контактов.	2
22.	2 официанта на 6-8 чел. 12-16 официантов	2
23.	Один официант обслуживает 12—15 гостей. 6,5 официантов.	2
24.	Количество официантов определяется из расчета один официант на 12—15 приглашенных. От 10-13 официантов.	2
25.	один официант обслуживает 15-20 гостей. От 20-26 официантов.	2
26.	Барбекю — неформальный и любимый дипломатами вид летнего приема. Проводится прием на открытом воздухе в саду загородного дома. Участниками такого приема могут быть гости с семьями. Хозяин дома осуществляет ритуал, связанный с разведением огня, подготовкой мяса и приготовлением шашлыка. В это время гостям предлагают напитки (пиво, вино, минеральную воду и др.), соленое печенье, орешки, натуральные овощи. К шашлыкам подают различные виды соусов: томатный, кетчуп, нашараби и др., на десерт—	2

	фрукты.	
27.	Смешанный банкет — вид банкета, который включает два-три банкета, организуемых одновременно. Такие банкеты проводят для участников конференций, совещаний, симпозиумов, фестивалей, презентаций различных фирм, международных ярмарок. Смешанный банкет может проводиться в нескольких залах одновременно. В аванзале встречают гостей, подают аперитив; во втором зале предлагают закуски, блюда, напитки; в третьем — табачные изделия, горячие напитки.	2
28.	Аперитив (фр. <i>Apéritif</i> , от лат. <i>aperīre</i> «открывать») — блюдо (как правило, слабоалкогольный напиток), подаваемое перед едой и вызывающее аппетит, слюноотделение и улучшающее пищеварение.	2
29.	коктейль-фуршет— обслуживание большого количества гостей в небольших залах. Этот банкет проводят, как правило, в день открытия симпозиума или международной ярмарки. Гости свободно перемещаются из одного зала в другой и могут прийти на банкет позже назначенного времени и уйти до его окончания, не прощаясь.	2
30.	Банкет-свадьба -Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами	2