

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»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области
«Тайшетский промышленно технологический техникум»

Разработчик: Шалаева С.А. преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области
«Тайшетского промышленно технологического техникума»

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии профессионального цикла, протокол № 9 от 31 мая 2018г.

Председатель комиссии



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

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:			

I. Паспорт комплекта фонда оценочных средств

Назначение:

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла Организация обслуживания в ресторане по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар кондитер.

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 ОП. 06 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 практических 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 задания и включает две основные части:

- часть 1-включает 40 заданий с выбором одного правильного ответа (A1–A40).

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 (B1–B12) Прочитайте внимательно задание. Дайте определение. Максимальное количество баллов за каждое правильно выполненное задание - 2 балла.

- часть 3 – состоит из 2 заданий (C1- C2), 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
<p>A1. В России рестораны классифицируют по следующим признакам:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 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
<p>A2. В России рестораны подразделяют на следующие категории:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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;
<p>A3. Торговое помещение ресторана, предназначенное для сбора гостей перед Банкетом</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. вестибюль 2. гардероб 3. аванзал 4. фойе
<p>A4. В горячем цехе выделяют</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 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.
<p>A5. Сервизную оборудуют</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. шкафами, стеллажами 2. сушильными полками, шкафами 3. посудомоечными машинами, стеллажами, шкафами 4. сушильными полками.
<p>A6. Фарфоровую посуду моют в</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. двух ваннах 2. трёх ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах
<p>A7. Только этот цех в ресторане может состоять из нескольких помещений</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. холодный 2. горячий 3. мясо-рыбный 4. кондитерский
<p>A8. Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. пирожковая 2. закусочная 3. сервировочная 4. столовая мелкая
<p>A9. Посуда, предназначенная для подачи горячих закусок из мяса, овощей.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. кокильница 2. кокотница 3. миска суповая 4. баранчик
<p>A10. Эта посуда предназначена для кофе по-мексикански</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Чашка кофейная 2. пиала 3. чашка чайная 4. бокал айриш – кофе

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 между 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 нарек |
| 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 блюдами
- 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


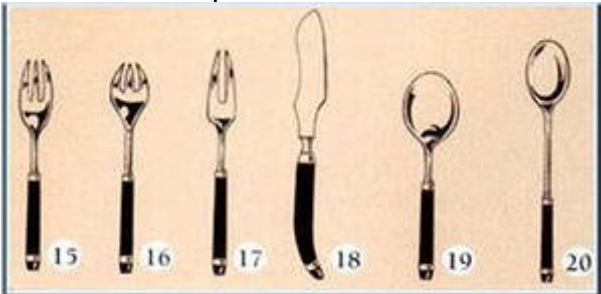


Выберите правильный вариант ответа.




Тест №2



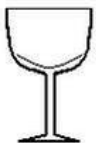
Вопросы	Ответы
<p>A1. Во Франции рестораны подразделяют на следующие категории:</p> 	<p>1. 1-звезда; 2-звезды; 3-звезды 2. без всяких звёзд; 1-мишленовская звезда; 2- мишленовские звезды; 3 мишленовские звезды 3. классы «люкс»; «высший»; «первый»; 4. 1-мишленовская звезда; 2-мишленовские звезды; 3- мишленовские звезды; 4- мишленовские звезды;</p>
<p>A2. Ресторан это-</p> 	<p>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.</p>

<p>A3. Вестибюль это помещение</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. предназначенное для непродолжительного ожидания мест в торговом зале гостями 2. предназначенное для хранения одежды 3. в котором расположен гардероб, вход в туалетные комнаты
<p>A4. Моечную столовой посуды оборудуют</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. двумя ваннами 2. тремя ваннами 3. четырьмя ваннами 4. пятью ваннами
<p>A5. Аванзал всегда расположен перед</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. вестибюлем 2. гардеробом 3. торговым залом 4. кухней
<p>A6. Стекланную посуду моют в</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. двух ваннах 2. трех ваннах 3. четырёх ваннах 4. пяти ваннах
<p>A7. В ресторане десерты готовят в</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. кондитерском цехе 2. холодном цехе 3. холодном и горячем цехе
<p>A8. Фарфоровый молочник предназначен для подачи</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. холодного молока 2. горячего молока 3. горячего и холодного молока 4. кипяченного молока
<p>A9. Наперон— это:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1. небольшая скатерть, которая накрывается поверх основной 2. подкладка из фланели, использующаяся под основную скатерть; 3. скатерть, которая прикрепляется по периметру стола
<p>A10. Под полупорционную тарелку в качестве подстановочной используют</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Столовую мелкую тарелки российского стандарта 2. Закусочную тарелку европейского стандарта 3. Закусочную тарелку российского стандарта

	4. Столовую мелкую тарелки европейского стандарта
<p>A11.Объем лафитной рюмки:</p> 	<p>1. 75 мл. 2. 25 мл. 4. 100 мл. 3. 125 мл</p>
<p>A12.Для приготовления, доставки и подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов используют</p> 	<p>1.кокотницы 3.кроншель 2.кокильницы 4.баранчик</p>
<p>A13.Вилка кокотная:</p> 	<p>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.</p>
<p>A14.Диаметр десертной тарелки российского стандарта совпадает с диаметром</p>	<p>1.Столовой мелкой тарелки российского стандарта 2. Закусочной тарелки европейского стандарта 3.Закусочной тарелки российского стандарта</p>
<p>A15.Рюмка, предназначенная для подачи коньяка, имеет название</p>	<p>1. рейнвейная 3.сауэр 2.снифтер 4.коблер</p>
<p>A16.Размер белых льняных салфеток:</p> 	<p>1. 35 см 4. 46-62 см 2. 45 см. 3. 35-45 см.</p>
<p>A17.Нож для сыра</p> 	<p>1.имеет серповидную форму с зубцами на конце 2.имеет небольшие размеры и закруглённый край 3.выполнен в виде лопатки 4.имеет зигзагообразное остриё</p>
<p>A18.Металлический соусник предназначен</p>	<p>1.горячих соусов</p>

для подачи	2.холодных соусов 3.холодных соусов, сметаны 4.холодных и горячих соусов
A19.Стакан для соков и безалкогольных напитков объёмом 150-200 мл	1.колинз 2.хайбол 3.тумблер
A20.Диаметр закусочной тарелки (Европейский стандарт):	1.200 мм. 2.240 мм. 3.280 мм. 4.260 мм.
A21.Фужер предназначен: 	1.для безалкогольных напитков 2.соков 3.шампанского 4.столовых вин
A22.Вилка для раков имеет: 	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.
A23.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 сковорода
A24.Эта тарелка не участвует в предварительной сервировке столов	1..пирожковая 2.закусочная 3.сервировочная 4.столовая мелкая
A25.Объём ликёрной рюмки: 	1. 75 мл. 2. 25 мл. 3. 125 мл 4. 100 мл.
A26.Металлический молочник отличается от сливочника: 	1.узким носиком и объёмом 2.формой и наличием крышки 3.наличием крышки 4.объёмом

	
<p>A27.Закусочный прибор предназначен:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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..
<p>A28.Скатерти для фуршетных столов состоят из:</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1.верхней и нижней скатерти 2.скатерти и юбки 3.скатерти и полотна 4. скатерти салфетки
<p>A29.Бефстроганов готовят из</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.свинины 2.говядины 3.говядины и свинины 4. конины
<p>A30.Для вторых блюд мясо отваривают</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.порционными п/ф 2.крупнокусковыми п/ф 3.мелкокусковыми п/ф 4. рубленным
<p>A31.Зразы натуральные относятся к блюдам</p> 	<ol style="list-style-type: none"> 1.запечённым 2.тушённым 3.жареным 4.варённым
<p>A32.Обжаренное мясо мелкими кусочками для тушения заливают бульоном:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. наполовину 2.чтобы были покрыты полностью 3.на одну треть 4.на одну четвёртую
<p>A33. При приготовлении бифштекса рубленного добавляют</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.измельчённый чеснок 2.сырой измельчённый лук 3.нарезанный кубиком шпик 4.пассерованный лук
<p>A34.С капустой варят рассольник:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Домашний 2.Московский 3.Рассольник 4.Ленинградский
<p>A35.Оттяжку готовят из рубленных костей для осветления:</p>	<ol style="list-style-type: none"> 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 		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: 		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 французском 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:

- 1) квадратные столы
- 2) круглые столы
- 3) прямоугольные шестиместные столы
- 4) ширина главного прохода

Расставляют:

- а) 2 м
- б) вдоль стен
- в) в сочетании с квадратными
- 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) десертные 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 социальной 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 Постановлением 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 общественного 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 рецептов 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

