**Министерство образования Саратовской области**

**Государственное образовательное учреждение**

**среднего профессионального образования**

**«Энгельсский политехникум»**

**Задания на контрольную работу**

**по МДК 02. 01. «Организация обслуживания в организациях**

**общественного питания» для**

**студентов СПО, находящихся на обучении по индивидуальному плану обучения специальности 100114 «организация обслуживания в организациях общественного питания»**

Разработала

преподаватель спец.дисциплин

Никитина Л.А.

г. Энгельс 2012 г

Выбор варианта контрольной работы производится по последней цифре зачётной книжки.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № варианта | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Последняя цифра зачётной книжки | 5 | 3 | 7 | 1 | 8 | 2 | 9 | 4 | 6 |

Вариант 1

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

2. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.

3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

 - дипломатический прием на 160 человек,

 - юбилей на 40 человек,

 - свадьба на 90 человек,

 - банкет-фуршет на 300 человек.

Вариант 2

1. Банкет с полным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы вместе с шеф-поваром составляете меню в соответствии с концепцией вашего ресторана. Какими принципами вы будете руководствоваться при составлении и оформлении меню?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

 - дипломатический прием на 80 человек,

 - юбилей на 36 человек,

 - банкет-чай на 18 человек,

 - банкет-фуршет на 100 человек.

Вариант 3

1. Банкет- фуршет: определение, назначение, краткая характеристика.
2. При повышении рентабельности предприятия общественного питания применяют убеждающую продажу блюд и напитков. Раскройте суть убеждающей продажи.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

1

 - дипломатический прием на 40 человек,

 - свадьба на 60 человек,

 - банкет-кофе на 20 человек,

 - банкет-фуршет на 45 человек.

Вариант 4

1. Организация обслуживания по типу «Шведский стол»: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Вы работаете менеджером в гостинице. Питание туристов – ваше направление. Перечислите способы предоставления услуги питания, проживающим в гостинице.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

 - дипломатический прием на 120 человек,

 - свадьба на 80 человек,

 - банкет-коктейль на 25 человек,

 - банкет-фуршет на 60 человек.

Вариант 5

1. Прием-коктейль: определение, назначение, характеристика.
2. Укажите характерные особенности приёма в «обнос», особенности сервировки стола.
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

 - прием на 60 человек,

 - юбилей на 40 человек,

 - банкет-чай на 19 человек,

 - банкет-фуршет на 55 человек.

Вариант 6

1. В услуги предприятия общественного питания, в котором вы работаете, входит кейтеринг, вам предложили возглавить эту службу. Дайте характеристику кейтерингу и в чём заключается работа менеджера этой службы? 2
2. В чём заключается подача блюд «русским способом» и в каких случаях она применяется?
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета-чай на 12 человек и количество официантов для обслуживания.

Вариант 7

1. Банкет-чай: определение, назначение, краткая характеристика.
2. Какова роль менеджера при проведении приёма или банкета. Особенности приёма заказа.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для банкета - «юбилей» на 30 человек и количество официантов для его обслуживания.

Вариант 8

1. Особенности обслуживания участников симпозиумов, совещаний, конференций.
2. В чём заключается подача блюд «английским способом»?
3. Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

 - прием на 40 человек,

 - банкет «Новый год» на 70 человек,

 - банкет-кофе на 12 человек,

 - банкет-фуршет на 80 человек.

Вариант 9

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах, в номерах гостиниц.
2. Организация приемов, выбор типа приема, приглашение и размещение гостей. Этикет и деловой протокол.
3. Рассчитайте необходимое количество столовой посуды и приборов для официального приёма на 40 человек и количество официантов для его обслуживания.

4

Тесты

**1. Чем объясняется выпуск ресторанных блюд небольшими партиями (по мере реализации)?**

а) Особыми санитарно-гигиеническими требованиями.

б) Небольшими сроками реализации блюд.

в) Высокой стоимостью блюд.

**2. Режим работы ресторана зависит от ….**

 а) Ассортимента блюд.

 б) Форм и методов обслуживания.

 в) Особенностей обслуживаемого контингента.

**3. Предприятие питания является доготовочным, если.**

а) Работает на полуфабрикатах различной степени готовности.

б) Имеет цеховую структуру производства.

в) Выпускает кулинарную продукцию для розничной продажи.

**4. Если ресторан выпускает широкий ассортимент разнообразных блюд смешанной кухни, то его можно отнести к ….**

а) Специализированным предприятиям общественного питания.

б) Концептуальным предприятиям общественного питания.

в) Универсальным предприятиям общественного питания.

**5. Как классифицирует ГОСТ Р 50762-95 рестораны по уровню и характеру услуг?.**

а) На категории.

1

б) На классы.

в) На виды.

**6. На изменении чего может сказаться смена названия ресторана?**

а) Месторасположение.

б) Квалификация работников.

в) Ассортимент блюд.

**7. Назовите признак сетевого ресторана:**

а) Организационно-хозяйственная обособленность.

б) Управление из единого центра.

в) Права и обязанности юридического лица

**8. Определяющим признаком ресторана, как предприятия общественного питания является:**

а) Экспресс-обслуживание клиентов.

б) Сочетание обслуживания с организацией отдыха.

в) Обслуживание официантами.

**9. Как называется группа помещений ресторана, обеспечивающая его внутрихозяйственную деятельность?**

а) Складская.

б) Бытовая.

в) Производственная.

2

**10. Как называют доставку сырья на предприятие общественного питания силами и средствами поставщиков?**

а) Прямая.

б) Централизованная.

в) Децентрализованная.

**11. Величина товарных запасов сырья на предприятии общественного питания зависит от ….**

а) Контингента питающихся.

б) Кулинарной специализации предприятия общественного питания.

в) «мощности» предприятия.

**12. Где в составе предприятия общественного питания лучше располагать камеру пищевых отходов?**

а) На 1 этаже с выходом наружу.

б) Рядом с моечной столовой посуды с выходом на раздаточную.

в) Рядом с туалетными комнатами персонала.

**13. Какую информацию о предприятии общественного питания можно извлечь, используя СНиП?**

а) Уровень оснащения оборудованием и инвентарем.

б) Санитарные требования к организации работы.

в) Состав и площади помещений.

**14. Что вкладывают в понятие «мощность» предприятия общественного питания?**

а) Габаритные размеры здания.

3

б) Объем и характер услуг.

в) Количество посадочных мест и выпускаемых блюд.

**15. Как называют производственный участок, оснащенный необходимым оборудованием для определенного технологического процесса?**

а) Рабочее место.

б) Технологическая линия.

в) Специализированная зона.

**16. Что отличает цеховую структуру производства от бесцеховой?**

а) Административная самостоятельность.

б) Наличие специализированных рабочих мест.

в) Объем производства.

**17. Основное требование к размещению технического оборудования в производственных помещениях – это ….**

а) Соблюдение гигиенических норм.

б) Соблюдение хода технологического процесса.

в) Соблюдение техники безопасности.

**18. Где в составе ресторана находится цех доработки полуфабрикатов?**

а) В группе заготовочных цехов.

б) В технической группе помещений.

в) В группе доготовочных цехов.

**20. Основной производственный цех ресторана называется «горячим» т.к. в нем .**

а) Осуществляют тепловую обработку продуктов.

4

б) Высокая температура производственного помещения.

в) Большая трудоемкость процесса.

**21. «Раздаточная» в ресторане представляет собой.**

а) Производственную зону с выходом на нее основных производственных цехов.

б) Отдельное изолированное помещение, где осуществляется отпуск продуктов.

в) Прилавок для самообслуживания гостей.

**22**. **Сущность меню table d’hote:**

а) порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое;

б) выбор одного или нескольких вариантов блюд по фиксированным

ценам;

в) блюда, которые можно заказать в любое время суток;

**23. Банкеты квалифицируются по:**

а) способу организации приема пищи за столом;

б) способу организации подачи пищи;

в) по ассортименту блюд и напитков;

**24. Промежуток времени проведения банкета-чая:**

а) 12-14 часов;

б) 14-16 часов;

в) 16-18 часов;

**25. Аперитив — это:**

а) алкогольный напиток, который подают до еды;

б) алкогольный напиток, который подают во время еды;

в) алкогольный напиток, который подают после еды;

**5**

**26. Как называется алкогольный напиток, который подают после еды**

**для улучшения и стимуляции пищеварения?**

а) аперитив;

б) директив;

в) диджестив;

**27. Какой метод обслуживания применяется для свадеб, юбилеев, домашних торжеств и праздничных вечеров?**

а) с полным обслуживанием официантами;

б) по типу «шведский стол»;

в) с частичным обслуживанием официантами;

**28. Организации службы Рум-сервис – это:**

а) доставка еды и напитков в номера проживающих в гостиницах, отелях;

б) организация питания на борту самолёта;

в) организация питания в железнодорожном транспорте;

**29. Воскресный бранч – это:**

а) семейный поздний завтрак, плавно переходящий в обед;«повно

б) званный ужин;

в) ранний завтрак;

**30. Кофе-брейк – это:**

а) короткий перерыв во время научной конференции, семинаров и т.п. ;«повно

б) завтрак;

в) полдник;

**31. Социально-ориентированные предприятия питания:**

а) кафе, бары, кофейни, бистро ;«повно

б) столовые на предприятиях, в учебных заведениях, в учреждениях;

в) магазины кулинарии;

 «по «поздний завтрак, плавно переходящий в обед». «поздний завтрак, плавно переходящий в обед». здний завтрак, плавно переходящий в обед».

7.2. Организация обслуживания в ресторанах

1. Перечислить помещения ресторанов и баров, относящихся к торговой группе.

2. Каково функциональное назначение аванзала?

3. Какие виды мебели используются в торговом зале ресторана?

4. Какова норма длины стола на одного гостя в ресторане в зависимости от уровня и характера застолья?

5. Назовите основные требования, предъявляемые к торговой мебели.

6. По каким признакам можно отличить фарфоровую посуду от фаянсовой?

7. Что препятствует более широкому использованию мельхиоровой посуды в процессе обслуживания?

8. Как можно использовать в ресторанах и барах пластмассовую и бумажную посуду?

9. Почему деревянную посуду в процессе обслуживания обычно сочетают в керамической?

10. «Баранчик» – это металлическое блюдо, предназначенное для …

11. Для сервировки к подаче на завтрак яйца отварного можно предложить следующую посуду и приборы …

12. В чем подают горячие закуски из морепродуктов?

13. Как называют тарелку d = 240 мм и V = 250 см3 и как ее используют?

14. Если параметры тарелки d = 210 мм и V = 250 см3, то ее называют …

15. Закусочная тарелка имеет d = ? и предназначена для …

16. На какой тарелке при персональном обслуживании принято подавать хлеб, гренки, сухарики и т.д.? Каковы ее характеристики?

17. По каким признакам отличают тарелку от блюда?

18. В какой посуде можно подать к банкетному столу рыбное ассорти?

19. Посуду с названием «плато» используют для …

20. Если заказан прозрачный суп, то лучшей посудой для его подачи будет …

21. Кофейные пары бывают следующим объемов …

22. Классическую рюмку для подачи шампанского называют … Ее объем …

23. Если рюмка для вина имеет объем 75 см3, то ее называют …

24. Рейнвейная рюмка имеет V = ? и используется …

25. Красное вино принято подавать в …. рюмке с V = ?

26. Если рюмка тюльпанообразной формы на низкой ножке и имеет V = 75 см3, то ее используют для подачи …

27. В чем Вы рекомендуете подать ликер?

28. Если классическая порция водки составляет 35 см3 и рюмка по этикету наполняется 2/3 V, то объем рюмки …

29. Под минеральные и фруктовые воды при сервировке на стол ставят рюмку V = …, которая носит название …

30. Основные столовые приборы – это приборы для …

31. Приборы для раскладки блюд за столом называют …

32. Чем отличается нож столовый от ножа закусочного?

33. Перечислите названия ряда ложек от самой большой до самой маленькой.

34. Для подачи каких блюд сервируют столовым ножом и вилкой?

35. Если в сервировке участвуют десертный нож и вилка, то какой вид десерта может быть подан?

36. В каких случаях к столу подают фруктовый набор. Какой его состав?

37. С чем связана необычная конструкция рыбного ножа и вилки?

38. Какими приборами сопровождают подачу: лимона к чаю; шпротов с лимонов; икры красной с маслом и зеленью?

39. Для удобства раскладки блюд используют различные щипцы. Какие Вам известны?

40. Чем отличается от других лопатка для раскладки рыбы?

41. Как называют вспомогательный прибор, сопровождающий подачу натурального винограда на банкетном столе?

42. Перечислите виды столового белья, используемого в ресторане.

43. Какие ткани используют для изготовления столового белья?

44. Назовите преимущества льняных тканей перед х/б.

45. Когда в ресторане используют цветные скатерки и скатерти с рисунком?

46. Перечислите стандартные размеры скатертей.

47. Какой спуск скатерти допускается со стороны гостя?

48. Какие технологические требования предъявляют к салфеткам?

49. Перечислите рекомендуемые размеры салфеток.

50. Какие функции выполняет наперон? мольтон?

51. Что предполагает предварительная сервировка стола?

52. Перечислить последовательность операций по сервировке стола.

53. Способы сервировки стола пирожковой тарелкой.

54. Способы сервировки десертными приборами.

55. В какой последовательности и где располагают ножи, вилки, рюмки?

56. Где возможно нахождение салфетки на сервированном столе?

57. В какой последовательности используют столовые приборы за обеденным столом?

58. Как определить месторасположение первой рюмки в процессе сервировки банкетного стола?

59. Воспроизведите схему сервировки банкетного стола на одну персону с полной выкладкой столовой посуды и приборов.

60. Дать определение банкета.

61. Почему для обслуживания большого количества гостей чаще выбирают «фуршет» – как тип банкетного обслуживания?

62. Чем отличается обслуживание гостей на банкете «коктейль» от фуршетной формы обслуживания?

63. Перечислите методы обслуживания гостей в ресторанах.

64. Какие специальные формы организации обслуживания используют в ресторанах?

7.3. Менеджмент ресторанов

1. Перечислить типы организационных структур предприятия общественного питания.

2. Воспроизвести управленческую структуру предприятия питания.

3. Какие цели и задачи выполняет ресторанный менеджмент?

4. Какова роль зав. производством (шеф-повара) на производстве ресторана?

5. Перечислить права и обязанности метрдотеля торгового зала.

6. Административный персонал ресторанов. Квалификационные требования.

7. Роль сомелье, официанта, бармена предприятия общественного питания.

8. Расшифруйте информационные и межличностные роли, выполняемые современными менеджерами ресторанов.

9. Как вы понимаете «инновационный менеджмент»?