ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Общепрофессиональной учебной дисциплины

ОПД 11 « ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

«РАССМОТРЕНО»:
Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С
Председатель методобъединения
_____Ф.Я.Зиннатуллина
Протокол № 1
«30»_____08_____2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:
М.о.директор ГБПОУ УКИП и С
_____Т.А.Христофорова
«_____»_____2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:
Заместитель директора по УПР
_____Н.В.Трегубова
«30»_____08_____2019 г.

Контрольно-оценочные материалы общеобразовательной учебной дисциплины **ОПД.11. « Организация обслуживания в предприятиях общественного питания»** являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар кондитер и разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) за счет часов вариативной части в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы:: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Повар», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.
Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.
Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных материалов

1.1. Область применения

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и итоговой аттестации

2.2. Экспертные листы экзаменаторов

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ МАТЕРИАЛОВ

1.1.Область применения

Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для оценки по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

ПМ 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2.Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

2. Комплект контрольно-измерительных материалов предназначен для оценки по профессии **43.01.09 Повар, кондитер** представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: освоения профессиональных и общих компетенций.

2.1.1. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются, с учетом образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, а также оценку результатов выполнения курсовой работы (проекта).

2.1.2. Промежуточная оценка

- оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного или письменного ответа на теоретические вопросы,

- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Контрольно-измерительные материалы строятся на основе требований к уровню подготовки выпускников.

Задания с выбором ответа очень разнообразны по содержанию, но однотипны в форме представления. Все они состоят из текста задания и вариантов ответа. Оцениваются правильные ответы по одному баллу

«5» - 100 – 90% правильных ответов
«4» - 89 - 80% правильных ответов
«3» - 79 – 70% правильных ответов
«2» - 69% и менее правильных ответов

Время на выполнение тестов 45 минут

Дифференцированный зачет

Вариант 1

1.В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

А. Холодный цех

В.Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е . Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

А. Бар

В. Кафе

С. Ресторан

Д. Закусочная

Е. Ларек

3.**Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?**

А. Организация питания

В. Кулинарные цеха

С. Складское помещение

Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. **Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?**

А. Руководитель ПОП

В. Директор ПОП

С. Работники

Д. Все ответы верны

Е. Налоговая

5. **Режим хранения товаров это ?**

А . Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность

В. Срок реализации продуктов

С.Отпуск продуктов

Д. Влажность продукта

Е. Питательные вещества

6. **Где не рекомендуется хранить продукты?**

А. В коридорах на разгрузочных площадках
В. Складских помещениях
С. В складе
Д. В холодильнике
Е. В Цехах
7. **Меню это?**
А . Соответствующий документ
В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
С. Накладная
Д . Сертификат
Е. Товарный чек
8. **Что такое рабочее место работника ?**
А . Это часть производственный площадки , где работник выполняет определенные операции
В . Производственные помещения
С. Организация питания без участия работника
Д. Санаторий
Е. Все ответы верны
9. **Какими могут быть рабочие места?**
А. Специализированные и универсальные
В. Модулированные
С . Стационарнные
Д. Универсальные
Е. Критические
10. **Где организуют овощные цеха?**
А. На ПОП большой и средней мощности
В. На ПОП малой мощности
С . На больших организациях
Д. В Кафе
Е.В ресторанах
11. **Какие оборудования используются в овощных цехах?**
А. МОК-5, МРО
В.МПМ-800
С. МС -1215
Д. ЭРВ-300
Е. МОК-15
12. **На какие классы делятся предприятия общественного питания?**
А .Люкс первый, второй
В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
С. Первый, Второй
Д. Второй , экстра
Е. Третий
13. **Перечислите виды торговых залов?**
А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады
В . Заготовочные
С. Закрытые сады
Д. Полузакрытые
Е. Открытые

14. **Торговый зал это?**
А.Помещения для складов
В. Помещения для людей.
С. Помещения для развлечений
Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
Е. Помещения для детей
15.**Перечислите виды скатертей?**
А. Льяные
В. Полульяные и х\б
С. Экстра люкс
Д . Первый вид
Е. Льяные , полульяные и х\б
16. **К каким прибором относят нож и вилку**
А. Фруктовой
В. Столовые
С . Все ответы верны
Д. Закусочные
Е . Десертные
17. **На предприятия какого класса применяют открытое освещения?**
А . Второго и Третьего
В. Люкс
С. Экстра
Д. Все ответы верны
Е. Третьего
18. **Как подают соусы?**
А. В соуснице
В. В чесночнице
С. В тарелках
Д. В бокалах
Е . В Турке
19. **При подаче вин их охлаждают?**
А. 8-1°с
В. 8°с
С. 9°с
Д. 1°с
Е. 10°с
20. **Как подают горячие вино?**
А Слева от посетителей
В. С правой стороны посетителей
С. С передней части
Д . В начале
Е . Перед выходом

Вариант 2

1. **Сколько видов сервисов существует?**

А . 7

В. 1

С. 3

Д.5

Е.8

2. **Сколько видов уборки посуды существует?**

А. 1

В.7

С.5

Д. 6

Е. 4

3. **Размеры белых салфеток?**

А. 46х46

В.30х30

С.20х30

Д.10х20

Е.5х15

4. **На сколько помещений разделяется моечная ?**

А. 3

В.4

С.10

Д.1

Е.2

5. **Метрдотель-это?**

А. Официант

В. Главный по кухне

С. Связующие звено между руководством и посетителями

Д. Все ответы верны

Е. Администратор

6. **При подаче вин их охлаждают?**

А. 8-1°с

В. 8°с

С. 9°с

Д. 1°с

Е. 10°с

7. **Перечислите виды торговых залов?**

А.Закрытые, полузакрытые , открытые сады

В . Заготовочные

С. Закрытые сады

Д. Полузакрытые

Е. Открытые

8. **К каким прибором относят нож и вилку**

А. Фруктовой

В. Столовые

С . Все ответы верны

Д. Закусочные

Е . Десертные

9. **С какой стороны должен подойти официант к посетителю?**

А. Слева

В. Справа

С. По центру

Д.Сзади

Е.Все ответы верны

10**.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?**

А. Санитарные нормы

В. Контроль продуктов

С. Температура помещения

Д. Влажность помещения

Е. Все ответы верны

11. **Обычно меню завтрака входит?**

А. Чай, кофе ,молоко

В. Коньяк

С. Вино

Д.Ром

Е. Сок

12.**В каком году вышел закон о государственной поддержке малого предпринимательства ?**

А .1995

В.1993

С.2001

Д.2007

Е.2002

13. **В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?**

А. Холодный цех

В.Кулинарный цех

С. Горячий цех

Д. Все ответы верны

Е . Кондитерский цех

14. **На сколько помещений разделяется моечная ?**

А. 3

В.4

С.10

Д.1

Е.2

15. **Какими могут быть рабочие места?**

А. Специализированные и универсальные

В. Модулированные

С . Стационарнные

Д. Универсальные

16.**Хранения фарфоровой посуды?**

А. по 10-20шт

В. По 20-30шт

С. 10-15шт

Д.5-10

Е.6-12шт

17.**Холодный цех это?**

А. Выдача супов

В. Прием грязной посуду

С. Выдача заказов

Д. Выдача салатов

Е. Буфет

18.**Заказ-счет выписывается в ?**

А. В 2-ух экземплярах

В. В 5-ти экземплярах

С. В 1-ом экземпляре

Д. В 6-и экземплярях

Е. Все ответы верны

19**.Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:**

А.65-70°С;

В.45-55°С;

С. 35-40°С;

Д. 45-50°С.

Е. 85-90°С.

20. **Меню это?**

А . Соответствующий документ

В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий , имеющихся в продаже на данный день с указанием цены

С. Накладная

Д . Сертификат

Е. Товарный чек

ТЕСТ № 1

Выберите правильный ответ.

1. Посуда металлическая используется:

1. для индивидуального обслуживания;
2. для приготовления блюд;
3. для приготовления и подачи блюд с производства в зал.

2. Посуда из мельхиора применяется:

1. в барах, ресторанах;
2. столовых, кафе;
3. закусочных, кафе.

3. Для приготовления и подачи специальных горячих закусок (грибы, крабы, птица, овощи:

1. порционную сковороду;
2. кокильницу;
3. пашотницу;
4. кокотницу;

4. Металлические менажницы применяют:

1. для подачи порционных блюд из рыбы;
2. для подачи тушеных блюд из мяса;
3. для отпуска блюд со сложным гарниром.

5. Баранчики круглые с крышкой из мельхиора предназначены:

1. для подачи рыбы, запекания рыбы;

2. для подачи порционных горячих сладких блюд, горячих закусок;
3. для сохранения температуры при подаче тушеных блюд из мяса, овощей, блинов.

ТЕСТ № 2

Выберите правильный ответ.

1. Тарелка для хлеба имеет диаметр;

1. 24 см;
2. 22 см;
3. 18 см.

2. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр:

1. 20 см;
2. 22 см;
3. 24 см.

3. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 см, при легком ударе издает чистый продолжительный звук:

1. фарфоровая;
2. керамическая;
3. фаянсовая.

4. Тарелка для мяса имеет диаметр:

1. 22 – 24 см;
2. 26 – 28 см;
3. 20 – 22 см.

5. Тарелка для гарнира имеет диаметр:

1. 27 – 32 см;
2. 22 – 24 см;
3. 20 – 22 см.

ТЕСТ № 3

Выберите правильный ответ.

1. Для белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:

1. рейнвейная;
2. мадерная;
3. лафитная;
4. бокал.

2. Для крепленых вин применяется рюмка:

1. рейнвейная;
2. мадерная;
3. лафитная;
4. бокал.

3. Для безалкогольных напитков применяется:

1. бокал;
2. фужер;
3. стакан чайный;
4. стакан конический;
5. все ответы верны.

4. Для подачи свежих ягод, фруктов в сиропе, фруктовых салатов, желе применяются:

1. вазы;
2. салатники из утолщенного стекла;
3. креманки;
4. вазы «плато».

5. Для подачи водки, настоек, наливок применяют:

1. рюмка (25 $см^3$);
2. рюмка лафитная (125 $см^3$) ;
3. рюмка 50 $см^3$;
4. рюмка рейнвейная (100 $см^3$).

ТЕСТ № 4

Выберите правильный ответ.

1. Какая посуда изящная, легкая, прозрачная, применяется в ресторанах, кафе, барах:

1. керамическая;
2. фарфоровая;
3. фаянсовая;
4. стеклянная.

2. Выберите посуду, сырьем для которой служит глина:

1. хрустальная;
2. гончарная;
3. фаянсовая;
4. майоликовая.

3. Какая посуда применяется для подачи национальных блюд и напитков на специализированных предприятиях?

1. металлическая;
2. керамическая;
3. деревянная;
4. фаянсовая.

4. Какую посуду и приборы используют при обслуживании банкетов и приемов?

1. пластмассовую;
2. из нержавеющей стали;
3. майоликовую;
4. из мельхиора.

5. Какая посуда имеет естественную окраску?

1. фаянсовая;
2. деревянная;
3. майоликовая;
4. гончарная.

ТЕСТ № 5

Выберите правильный ответ.

1. Норма площади торгового зала в ресторане без эстрады и танцплощадки на 1 посадочное место:

1. 2 $м^2$;
2. 1,6 $м^2$;
3. 1,8 $м^2$;
4. 1,7 $м^2$.

2. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения?

1. три;
2. три с половиной;
3. четыре;
4. все ответы верны.

3. Ответственность за сохранность посуды в обращении в ресторане возложена на:

1. работника сервизной;
2. метрдотеля;
3. бригадира официантов;
4. бригадная ответственность;
5. все ответы верны.

4. Основной буфет в ресторане должен иметь:

1. одно помещение;
2. два помещения;
3. три помещения.

5. Для мытья посуды ручным способом устанавливают ванну:

1. с двумя отделениями;
2. с тремя отделениями;
3. с четырьмя отделениями.

ТЕСТ № 6

Выберите правильный ответ.

1. Методы обслуживания бывают:

1. самообслуживание;
2. обслуживание официантами;
3. комбинированный;
4. все ответы верны.

2. Формы обслуживания потребителей:

1. столы само расчета;
2. реализация продукции через автоматы;
3. по типу «шведского стола»;
4. отпуск скомплектованных обедов;
5. все ответы не верны.

3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживание:

1. Само расчет;
2. предварительный расчет;
3. непосредственный расчет;
4. последующий расчет;
5. оплата после приема пищи;
6. все ответы верны.

4. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

1. 2 $м^2$;
2. 1,8 $м^2$;
3. 1,6 $м^2$;
4. 1,7 $м^2$.

5. В каком порядке должны размещаться группы помещений:

1. складские;
2. торговые;
3. производственные.
4.

ТЕСТ №

Выберите правильный ответ.

1. **Какую тарелку используют для подачи небольших порций горячих блюд, устриц:**
1. тарелку для рыбы;
2. менажницу;
3. тарелку-кокиль.
2. **Закусочная тарелка имеет диаметр:**
1. 20 см ;
2. 18 см ;
3. 16 см;
4. 22 см .
3. **Десертная тарелка имеет диаметр:**
1. от 18 до 20 см;
2. от 20 до 22 см;
3. от 26 до 28 см.
4. **Вазы салатные диаметром 24 см применяют:**
1. при индивидуальном обслуживании;
2. при обслуживании приемов;
3. при групповом обслуживании.
5. **Керамическая посуда применяется:**
1. на предприятиях с национальной кухней;
2. в кафе, барах;
3. в ресторанах.

ТЕСТ № 7

1. **Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:**
   1. сельдь рубленая; а) закусочная тарелка
   2. шпроты б) икорница
   3. овощи натуральные в) лоток
   4. икра зернистая г) салатник
2. **Подберите посуду для банкетной подачи следующих блюд:**
   1. салат в волованах а) многопорционный салатник
   2. ассорти рыбное б) круглое фарфоровое блюдо
   3. салат мясной в) овальное фарфоровое блюдо
   4. курица фаршированная
   (галантин).
3. **Подберите посуду для индивидуальной подачи следующих блюд:**
   1. салат-коктейль а) блюдо круглое
   2. грибы маринованные б) фужер
   3. ассорти мясное в) лоток
   4. шпроты г) салатник
4. **Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:**
   1. раки в отваре а) круглый баранчик
   2. жульен из птицы б) закусочная тарелка
   3. солянка рыбная на сковороде в) кокотница
   4. тефтели в томате г) порционная сковорода
   д) суповая миска

е) глубокая полупорционная тарелка

5. **Подберите посуду для приготовления и подачи следующих блюд:**
   1. раки без отвара а) кокотница
   2. блины б) кокильница
   3. рыба-кокиль в) закусочная тарелка
   4. грибы в сметане г) круглое металлическое блюдо
   д) баранчик

ТЕСТ № 8

1. **Подберите посуду для подачи следующих блюд :**
   1. тартинки а) закусочная тарелка
   2. устрицы, мидии запеченные б) кокотница
   3. жульен из дичи в) кокильница
   4. яичница г) порционная сковорода
   2. Подберите посуду для подачи следующих блюд :
   1. тефтели в томате а) кокотница
   2. котлеты Пожарские б) закусочная тарелка
   3. люля-кебаб в) круглый баранчик
   4. грибы в сметане г) порционная сковорода
   д) круглое мельхиоровое блюдо
3. **Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:**
   1.рыба отварная, гарнир а) металлическое овальное блюдо
   отварной картофель б) круглый баранчик
   2.филе в соусе, гарнир в) порционная сковорода
   картофель фри г) овальный баранчик
   3. шашлык по- кавказски
   4. цыпленок табака
   5. рыба, запеченная с картофелем
   по-русски
3. **Подберите посуду для банкетной подачи блюд:**
   1. лангет а) многопорционный круглый баранчик
   2. рыба паровая под соусом б) многопорционное овальное
   металлическое блюдо
   3. котлета по-киевски в) многопорционное круглое
   4. рыба, тушенная в томате с металлическое блюдо
   овощами г) многопорционный овальный баранчик
3. **Подберите посуду для индивидуальной подачи блюд:**
   1. сырники а) мелкая столовая тарелка
   2. яичница с ветчиной б) порционная сковорода
   3. цыплята отварные в) овальный баранчик
   4. цыплята табака г) металлическое овальное блюдо

ТЕСТ № 9

1. **Подберите посуду для подачи блюд:**
   1. каша гурьевская а) десертная тарелка
   2. яблоки, жаренные в тесте б) металлическое круглое блюдо
   3. блинчики с вареньем в) порционная сковорода
   4. фрукты в ассортименте
2. **Подберите посуду для подачи блюд:**
   1. суфле а) баранчик
   2. пудинг сухарный б) десертная тарелка
   3. фламбированные персики в) металлическая креманка
   4. мороженое г) стеклянная креманка
   5. арбуз
3. **Подберите посуду для подачи блюд:**
   1. ананасы а) баранчик
   2. грейпфрут б) стеклянная креманка
   3. бананы в)десертная тарелка
   4. фруктовый салат г) креманка
   д) порционная сковорода
4. **Подберите посуду для подачи блюд:**
   1. мясо, тушенное в горшочке а) столовая мелкая тарелка
   б) металлическое овальное блюдо
   2. котлеты по-киевски в) овальный баранчик
   3. цыплята отварные г) круглый баранчик
   4. чахохбили из кур д) порционная сковорода
5. **Подберите посуду для подачи следующих блюд:**
   1. рыба отварная с соусом а) мельхиоровое блюдо
   2. бифштекс по-деревенски б) чугунная сковорода
   3. бефстроганов в) порционная сковорода
   4. лангет с гарниром г) овальное металлическое блюдо