

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением
ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

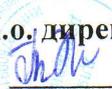
 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

«30» 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

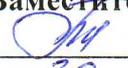
 Т.А.Христофорова

«30» 08 2019 г.



«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

«30» 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ ОФИЦИАНТ И ПО ПРОФЕССИИ БАРМЕН

МДК. 05.01. Организация и технология обслуживания в ресторанах

МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах

Программа подготовки специалистов среднего звена

По специальности СПО 43.02.01. Организация обслуживания в
общественном питании

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019 г.

Пояснительная записка

Контрольно оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу профессионального модуля 05 Выполнение работ по профессии повар и по профессии официант, в части МДК. 05.01. Организация и технология обслуживания в ресторанах; МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах

КОС включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основе:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.01. «Организация обслуживания в общественном питании»
- рабочей программы ПМ 05 МДК. 05.01. Организация и технология обслуживания в ресторанах; МДК.05.02. Организация и технология обслуживания в барах

Контролируемые компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ПК 1.1. Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания.

ПК 1.2. Обслуживать потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов.

ПК 1.3. Обслуживать массовые банкетные мероприятия.

ПК 1.4. Обслуживать потребителей при использовании специальных форм организации питания.

Контролируемые знания и умения

уметь:

подготавливать зал и сервировать столы для обслуживания в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях, в том числе выездных;

осуществлять прием заказа на бронирование столика и продукцию на вынос;

осуществлять приём заказа на блюда и напитки;

обслуживать потребителей организаций общественного питания в обычном режиме и на различных массовых банкетных мероприятиях;
консультировать гостей по составу и методам приготовления блюд, давать рекомендации по выбору вин, крепких спиртных и прочих 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 счёт и производить расчёт с потребителем;
соблюдать правила ресторанного этикета при встрече и приветствии гостей, размещении гостей за столом, обслуживании и прощании с гостями:

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, бармена 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, барменов;
правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
правила приготовления и технику подачи алкогольных и безалкогольных смешанных напитков;
способы подачи блюд;
правила, очередность и технику подачи блюд и напитков;
правила и технику уборки использованной посуды;
порядок оформления счетов и расчёта с потребителем; кулинарную
характеристику блюд;
правила сочетаемости напитков и блюд;
требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
правила культуры обслуживания, протокола, этикета при взаимодействии официантов с гостями

Перечень оценочных средств по разделам рабочей программы ПМ 05. МДК 05.01. для текущего контроля, промежуточной и итоговой аттестации

Разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочное средство		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
Подготовка зала к обслуживанию	ПК 1.1., ОК 2., ОК 3.	Собеседование Задания для практической работы Задания для самостоятельной работы Тест	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Овладение навыками работы с меню и винной картой	ПК 1.2., ОК 2., ОК 3.	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Реферат Собеседование Тест	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Обслуживание посетителей в организациях питания различных видов и классов	ПК 1.2., ОК 1., ОК 3., ОК 6	Задания для самостоятельной работы Задания для практической работы Собеседование Реферат Сообщение Ролевая игра/тренинг	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	
Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовых банкетных мероприятиях	ПК 1.3., ПК 1.4., ОК 2., ОК 3., ОК 6.	Задания для самостоятельной работы Собеседование Задания для практической работы Тесты	Вопросы и билеты для экзамена, практические задания	

Кодификатор оценочных средств (примерный перечень и краткая характеристика оценочных средств)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	2	3	4
2	Задания для самостоятельной работы	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий
	Задания для практической работы	Средство проверки формирования профессиональных навыков и умений: овладение навыками работы с нормативными документами; выполнение вычислений; определение характеристик образцов, веществ; составление технологической документации.	
3	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
12	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
13	Сообщение /Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
14	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам ПМ
17	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Комплект тестовых заданий
1	Ролевая игра/тренинг	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Описание темы (проблемы), концепции, роли и ожидаемого результата игры

Материалы для текущего контроля
Тестирование по темам:

Раздел ПМ 1. Ведение процесса обслуживания. Подготовительный этап.

Тест 1. (заполнение таблицы) Проверка знания ассортимента фарфоро-фаянсовой посуды.

Тест 2. (заполнение таблицы) Проверка знания ассортимента хрустальной и стеклянной посуды.

Тест 3. (заполнение таблицы) Проверка знания ассортимента барной посуды.

Тест 4. (заполнение таблицы) Проверка знания ассортимента столовых приборов.

Проверка подбора посуды и приборов по заданному меню

Тест 5. Проверка знания видов меню, последовательности расположения блюд в меню

Раздел ПМ 2. Обслуживание посетителей в организациях питания различных видов и классов

Тест 1. Проверка знания последовательности подачи блюд

Проверка знания алгоритма выполнения заказа

Тест 2. Проверка знания методов подачи блюд

Раздел ПМ 3. Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания и массовых банкетных мероприятиях

Проверка знания подготовки банкетных мероприятий

Проверка знания особенностей сервировки

Проверка знания порядка обслуживания

Продолжительность работы не более 25 минут

Критерии оценки: по дихотомическому принципу

Верный ответ – 1 балл, неверный – 0 баллов

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля проводится в соответствии с универсальной шкалой, представленной в таблице:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	Отлично
80 - 90	4	Хорошо
70 - 79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

Ассортимент фарфоро-фаянсовой посуды

Заполните таблицу:

Наименование	Диаметр, мм Вмест-сть, г	Назначение
	240	Подача супов
мелкая столовая		Подача вторых горячих блюд
мелкая столовая	240-260	
Малая овальная		
		Подача горячих рыбных блюд
мелкая закусочная	200-230	
		Подача хлеба, хлебобулочных изделий, гарниров к супам; как подстановочные под кувшины, соусники, сахарницы, чайники и т.п.
мелкая десертная	200	
<i>Салатники:</i> 1-, 2-, 3-, 4-, 6-порционные	-	
Ваза салатная на ножке	240	
	150 г, 100 г	Подача холодных соусов, сметаны
	300 г, 500 г	Подача прозрачных и пюреобразных супов и заправочных супов с мелко нарезанными овощами
чайные	200 г	
кофейные	100 г	
<i>Чайники:</i> заварочные		Для заварки чая
		Подача сливок
Молочники	200 г, 300 г	
		Подача после плова, лагмана, блюд, которые едят руками (сполоснуть пальцы)

Ассортимент хрустальной и стеклянной посуды

Заполните таблицу:

Наименование	Назначение	Вмест-ть, см ³ , г
Рюмки: ликерная		
	Коньяк. При предварительной сервировке на стол не ставится, ее подают, если коньяк заказали к кофе	75
водочная		50
мадерная	Крепленые (мадера, херес, портвейн) и десертные вина (мускат, кагор и др.)	
рейнвейная		
лафитная		
Снифтер (тюльпан)	Коньяк за кофейным столом или в барах	
	Подача сильногазированного шампанского	
Флюте		
Фужер для воды		
	Для подачи горячих напитков (кофе латте, глинтвейн, айриш-кофе)	300
Креманка на ножке		250
Графины с пробками		
	Соки, морсы при банкетном обслуживании	От 1200 до 1750
	Кондитерские изделия, конфеты, фрукты	
Розетка		90-100 мм

Ваза плоская (плато)		240-300 мм
Вазы для цветов		
	Имеет клеймо Госкомитета стандартов	50, 100, 250

Ассортимент барной посуды

Заполните таблицу:

Наименование	Назначение
Шот, хот-шот	
	Для подачи коньяка
	Для подачи коктейлей среднего объема (до 150 мл), смешанных напитков на основе мартини
Айриш-кофе	
	Для слабогазированных сортов шампанского
Чаша для шампанского	
	Для коктейлей на основе текилы
Пуус-кафе	
Харикейн (ураган)	

Ассортимент столовых приборов

Заполните таблицу:

Наименование	Отличительные особенности	Назначение
Закусочный прибор (нож, вилка)	Длина ножа равна диаметру закусочной тарелки	
Рыбный прибор		Используют при употреблении горячих рыбных блюд
		Предназначены для первых и вторых горячих блюд. Вилка и ложка используются для перекалывания кушанья из общего блюда в тарелку посетителя
Десертный прибор (нож, вилка, ложка)	По размеру меньше столовой, используется для сладких блюд	
Фруктовый прибор (нож, вилка)	Отличается от десертного меньшим размером, вилка с двумя зубцами	
		Используют при употреблении чая, кофе с молоком, какао, а также яиц всмятку и «в мешочек»
		Используют при употреблении кофе черного, кофе по-восточному
Вилка для шпрот		Для перекалывания шпрот
	Длинная, с двумя зубцами на конце	
Щипцы для льда		
Щипцы для спаржи	Выпускают их в комплекте с решеткой для спаржи	Используются для перекалывания спаржи с решетки в тарелку
Лопатка икорная	Напоминает плоский совок	Служит для перекалывания зернистой или кетовой икры из икорницы в тарелку
Лопатка фигурная с прорезями	Форма листика	

Проверка подбора посуды по заданному меню

Вариант 1

Задание 1. Подберите посуду и приборы по следующему меню (10 баллов):

Наименование блюда	Наименование посуды и приборов
уп-крем из белых грибов (2 порции)	
Хлеб	
Бренди «Арагат» (2 порции по 50 мл)	
2 салата «Греческий»	
Минеральная вода 0,5 л	

Задание 2. Выполните схему сервировки для обеда (6 баллов)

Вариант 2

Задание 1. (10 баллов). Подберите посуду и приборы по следующему меню

Наименование блюда	Наименование посуды и приборов
Сок пакетированный яблочный	
Салат «Кокетка» (ветчина, говядина, язык, огурец маринованный, майонез)	
Хлеб	
Ассорти рыбное	
Белое сухое вино	

Задание 2 (6 баллов). Выполните схему сервировки для ужина

Вариант 3

Задание 1. (10 баллов). Подберите посуду и приборы по следующему меню:

Наименование блюда	Наименование посуды и приборов
Семга в сливочно-икорном соусе (1 порция)	
Хлеб	
Белое вино (1 бокал)	
Свинина духовая (1 порция)	
Минеральная вода (1 бутылка)	

Задание 2. (6 баллов). Выполните схему сервировки по меню, данному в задании 6.

Вариант 4

Задание 1. (10 баллов). Подберите посуду и приборы по следующему меню:

Наименование блюда	Наименование посуды и приборов
Минеральная вода	
Фруктовый салат	
Горячее блюдо: Куриные медальоны	
Хлеб	
Красное сухое вино	

Задание 2. (6 баллов). Выполните схему сервировки по меню, данному в задании 6.

Проверка знания видов меню, последовательности расположения блюд в меню**Вариант 1**

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	«Визитная карточка» ресторана, где перечислены эксклюзивные блюда, которые можно попробовать только на этом предприятии:	А. Меню дежурных блюд Б. Меню «а ля карт» В. Меню фирменных блюд Г. Банкетное меню
2	1	Раздел меню, с которого начинается обслуживание Гостя:	А. Горячие блюда Б. Горячие закуски В. Супы Г. Холодные закуски Д. Сладкие блюда
3	5	Определите последовательность подачи блюд по следующему меню:	А. Стейк из форели с лимонным соусом Б. Суп из белых грибов В. Салат «Город мяса» (отварная говядина, ветчина, язык) Г. Отбивная из свинины на косточке (горячее блюдо) Д. Рыбное ассорти (семга слабой соли, палтус холодного копчения) Е. Мороженое
4	3	Выберите из предложенного списка блюда, входящие в меню завтрака	А. Омлет с беконом Б. Баранина в коньячном соусе В. Рассольник московский Г. Каша овсяная с фруктами Д. Сырная нарезка

Вариант 2

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Меню, предназначенное для праздничного обслуживания: Новый год, 8 Марта, 14 февраля и т.п.	А. Меню «а ля карт» Б. Меню «табльдот» В. Меню фирменных блюд Г. Меню для специальных видов обслуживания
2	1	Раздел меню, которым заканчивается обслуживание Гостя:	А. Десерты и сладкие блюда Б. Горячие закуски В. Супы Г. Холодные закуски Д. Горячие блюда
3	5	Определите последовательность подачи блюд по следующему меню:	А. Щи суточные под слойкой Б. Салат «Красный» (семга слабой соли, помидоры, перец болгарский) В. Куриная грудка по-итальянски (запеченная под сырной корочкой) Г. Салат «Кокетка» (язык отварной, огурцы свежие, сыр) Д. Стейк из семги со сливочным соусом Е. Фрукты со взбитыми сливками
4	3	Выберите из предложенного	А. Омлет

		списка блюда, входящие в меню обеда	Б. Куриные медальоны с картофелем домашнему В. Рассольник московский Г. Каша овсяная с фруктами Д. Салат «Цезарь» с креветками
--	--	-------------------------------------	---

Вариант 3

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Меню, предназначенное для быстрого обслуживания посетителей:	А. Меню «а ля карт» Б. Экспресс-меню (меню дежурных блюд) В. Меню фирменных блюд Г. Меню для специальных видов обслуживания
2	1	Раздел меню, в котором указаны небольшие по объему блюда, подающиеся при температуре 85-90 градусов:	А. Десерты и сладкие блюда Б. Горячие закуски В. Супы Г. Холодные закуски Д. Горячие блюда
3	5	Определите последовательность подачи блюд по следующему меню:	А. Щи суточные под слойкой Б. Салат «Красный» (семга слабой соли, помидоры, перец болгарский) В. Куриная грудка по-итальянски (запеченная под сырной корочкой) Г. Салат «Кокетка» (язык отварной, огурцы свежие, сыр) Д. Стейк из семги со сливочным соусом Е. Фрукты со взбитыми сливками
4	3	Выберите из предложенного списка блюда, входящие в меню ужина	А. Омлет Б. Куриные медальоны с картофелем домашнему В. Рассольник московский Г. Каша овсяная с фруктами Д. Салат «Цезарь» с креветками Е. Мясное ассорти

Вариант 4

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	Меню, в котором указаны заранее подобранные комплексы блюд с указанием общей цены:	А. Меню «табльдот» Б. Меню «а ля карт» В. Меню фирменных блюд Г. Банкетное меню
2	1	Раздел меню, в котором указаны блюда, состоящие из основного продукта, гарнира и соуса, подающиеся при температуре не ниже 65 градусов:	А. Горячие блюда Б. Горячие закуски В. Супы Г. Холодные закуски Д. Сладкие блюда
3	5	Определите последовательность подачи блюд по следующему меню:	А. Стейк из форели с лимонным соусом Б. Суп из белых грибов В. Салат «Город мяса» (отварная говядина, ветчина, язык) Г. Отбивная из свинины на косточке (горячее блюдо) Д. Рыбное ассорти (семга слабой соли, палтус)

			холодного копчения) Е. Мороженое
4	3	Выберите из предложенного списка блюда, входящие в меню завтрака	А. Омлет с беконом Б. Баранина в коньячном соусе В. Рассольник московский Г. Каша овсяная с фруктами Д. Сырная нарезка Е. Солянка сборная

Вопросы для собеседования

Вариант 1

1. Перечислить рекомендации по сервировке (направление движения, последовательность, и т.п.).
2. выполнить схемы сервировки
А) для завтрака (усложненный вариант);
Б) для ужина.

Вариант 2

1. Перечислить правила работы с подносом.
2. выполнить схемы сервировки
А) для обеда;
Б) для банкета.

Критерии оценки

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

Раздел ПМ 2. Обслуживание посетителей в организациях питания различных видов и классов

Проверка знания алгоритма выполнения заказа

Вариант 1.

Задание 1. (16 баллов):

Установите последовательность подачи блюд и составьте алгоритм выполнения заказа по данному меню

Суп-крем из белых грибов (2 порции)

Хлеб

Бренди «Арагат» (2 порции по 50 мл)

2 салата «Греческий»

Минеральная вода

Задание 2. (4 балла)

Найдите ошибку, объясните, как ее нужно исправить При встрече Гостей официант

- А. ждет, когда Гость подойдет к нему
- Б. приветствует Гостя
- В. провожает до столика
- Г. подает меню

Вариант 2

Задание 1. (16 баллов).

Установите последовательность подачи блюд и составьте алгоритм выполнения заказа по данному меню

Сок пакетированный яблочный

Салат «Кокетка» (ветчина, говядина, язык, огурец маринованный, майонез)

Хлеб

Ассорти рыбное

Белое сухое вино

Задание 2 (4 балла).

Найдите ошибку, объясните, как ее нужно исправить

При встрече Гостей официант

- А. встречает Гостя
- Б. приветствует его
- В. провожает до столика
- Г. кладет меню на стол

Вариант 3

Задание 1. (16 баллов).

Установите последовательность подачи блюд и составьте алгоритм выполнения заказа по данному меню:

Семга в сливочно-икорном соусе (1 порция)

Хлеб

Белое вино (1 бокал)

Свинина духовая (1 порция)

Минеральная вода (1 бутылка)

Задание 2. (4 балла). Найдите ошибку, объясните, как ее нужно исправить:

При встрече Гостей официант:

- А. встречает Гостя
- Б. провожает до столика
- В. подает меню
- Г. отходит, давая Гостю время сделать выбор

Вариант 4

Задание 1. (16 баллов).

Установите последовательность подачи блюд и составьте алгоритм выполнения заказа по данному меню

Минеральная вода

Горячее блюдо: Куриные медальоны

Фруктовый салат

Хлеб

Красное сухое вино (1 бокал)

Задание 2. (4 балла).

Найдите ошибку, объясните, как ее нужно исправить:

При встрече Гостей официант

- А. приветствует его
- Б. ждет, когда Гость выберет стол
- В. подает меню
- Г. предлагает напитки

Проверка знания методов подачи, особенностей подачи блюд и напитков

Тест 1

ВАРИАНТ № 1

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	С какими приборами подаются горячие блюда из мяса	А. десертные Б. столовые В. закусочные Г. рыбные
2	1	Каким методом не производится подача супов	А. «в обнос» Б. «с предварительным порционированием на приставном столе» В. «в стол» Г. «порционная подача»

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах несколько правильных, впишите соответствующие буквы в таблицу

3	3	Подача холодных закусок производится:	А. при температуре 10-14 градусов Б. подается в тарелках 26 В. подается в глубоких столовых тарелках Г. подается в закусочных тарелках Д. посуда для подачи подогревается до 40 градусов Е. подается со столовыми приборами	
4	4	Установите соответствие: Подача блюд следующим методом производится при обслуживании:	1. Американская подача (венский стиль)	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием
			2. подача «русским методом»	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием

ВАРИАНТ № 2

Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный и впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	С какими приборами подаются горячие блюда из рыбы	А. десертные Б. столовые В. закусочные Г. рыбные
2	1	Холодные закуски подаются при температуре	А. 6 - 8 градусов Б. 10 – 14 градусов В. 16 – 18 градусов Г. 20 – 25 градусов

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах несколько правильных, впишите соответствующие буквы в таблицу

3	3	Подача горячих блюд производится:	А. при температуре 30-40 градусов Б. подается в тарелках 28 В. подается в глубоких столовых тарелках Г. подается в закусочных тарелках Д. посуда для подачи подогревается до 40 градусов Е. подается со столовыми приборами	
4	4	Установите соответствие: Подача блюд следующим методом производится при обслуживании:	1. подача «французским методом»	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием
			2. подача «английским методом»	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием

ВАРИАНТ № 3

Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	С какими приборами подаются холодные закуски из мяса	А. десертные Б. столовые В. закусочные Г. рыбные
2	1	Горячие закуски подаются:	А. В овальных тарелках Б. В тарелках 28 В. В той посуде, в которой готовились Г. В глубоких столовых тарелках

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах несколько правильных, впишите соответствующие буквы в таблицу

3	3	Горячие супы подаются:	А. при температуре не ниже 75 градусов Б. при температуре не ниже 50 градусов В. посуда охлаждается до 12 градусов Г. подается в тарелках 26 мм Д. подается в глубоких столовых тарелках Е. подается в бульонных парах	
4	4	Установите соответствие: Подача блюд следующим методом производится при обслуживании:	1. подача «французским методом»	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием
			2. подача «русским методом»	А. банкет-фуршет Б. индивидуальное обслуживание В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием

ВАРИАНТ № 4

Закрытые задания

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах один правильный, впишите соответствующую букву в таблицу

№ п\п	Баллы	Задание	Варианты ответов
1	1	С какими приборами подаются холодные закуски из рыбы	А. рыбные Б. закусочные В. столовые Г. десертные
2	1	Какой банкет проводят при необходимости принять большое количество Гостей в ограниченное время	А. Банкет-фуршет Б. Банкет с полным обслуживанием В. Банкет-чай Г. Банкет с частичным обслуживанием

Прочитайте задание, подумайте, выберите в предложенных ответах несколько правильных,

впишите соответствующие буквы в таблицу

3	3	Подача десертов производится	А. подаются с чайной ложкой Б. при температуре 10-14 градусов В. подается в тарелках 28 мм Г. подается в глубоких столовых тарелках Д. в креманках на подстановочной тарелке Е. подаются со столовыми приборами	
4	4	Установите соответствие: Подача блюд следующим методом производится при обслуживании:	1. подача «английским методом»	А. индивидуальное обслуживание Б. банкет-фуршет В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием
			2. Американская подача (венский стиль)	А. банкет-фуршет Б. индивидуальное обслуживание В. банкет с полным обслуживанием Г. банкет с частичным обслуживанием

Вопросы для собеседования

Вариант 1

1. Какой должна быть температура подачи горячих закусок?
2. Сколько позиций должно быть рекомендовано Гостю при предложении блюд?
3. Какие методы подачи блюд вы знаете?
4. Перечислить разделы винной карты.
5. Как подаются холодные сладкие блюда? (фрукты в ответ не включать)
6. Какими методами можно подавать супы?

Вариант 2

1. Как подаются горячие сладкие блюда? (фрукты в ответ не включать)
2. Какими методами можно подавать основные горячие блюда?
3. Сколько позиций предлагается Гостю при рекомендации напитков?
4. Какова температура подачи супов?
5. Перечислить основные правила составления винной карты (раздел «вина»)
6. Как расставляются холодные закуски при одновременной подаче?

Критерии оценки

Отметка «5»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный.

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию учителя.

Отметка «3»: ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах учителя.

