Плужненський професійний аграрний ліцей

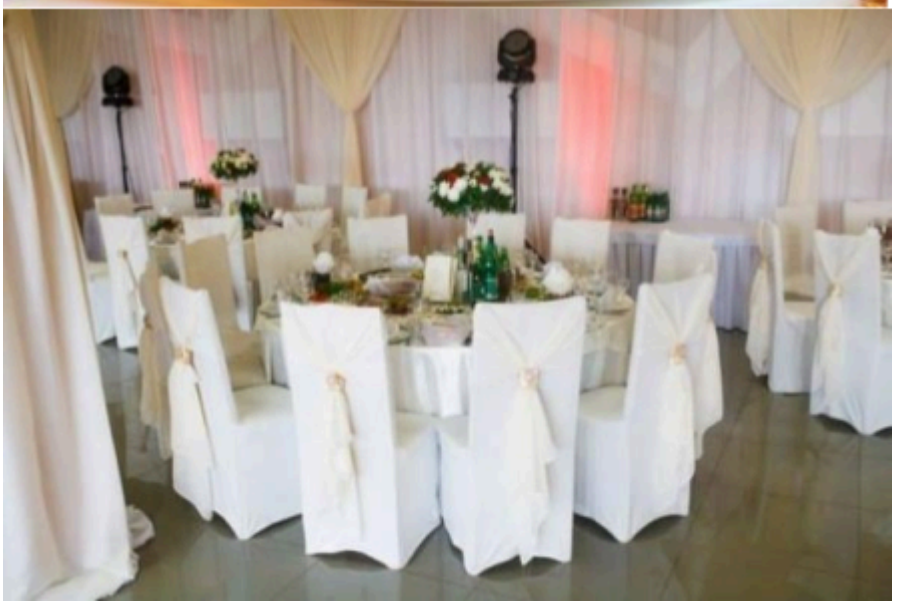
Збірник тестових завдань

для проведення тематичних атестацій та підсумкового контролю

з модуля ОФ – 3

Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування





Ізяслав 2021

Киданюк Н.М. Збірник тестових завдань для тематичних атестацій та підсумкового контролю з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

Розробник: викладач спецдисциплін Киданюк Н.М.
Рецензент:

У Збірнику тестових завдань викладено тестові завдання та запитання для тематичного та підсумкового контролю за рівнем засвоєння професійних компетентностей з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів професії «Офіціант – 3 розряду».

Методичні вказівки розроблені у відповідності державних стандартів ПТО, містять різнорівневі тестові завдання для поетапних атестацій та підсумкового контролю з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів по професії «Офіціант». У сучасній практиці тестові технології контролю навчальних досягнень посідають належне місце, бо забезпечують найбільш об’єктивне і всебічне оцінювання досягнень учнів з модуля.

Тести, порівняно з іншими методами педагогічного оцінювання, мають багато переваг, серед яких є:

- можливість перевірити результати навчальних досягнень водночас із багатьох тем;
- об’єктивно оцінити рівень засвоєння навчального матеріалу;
- охопити тестуванням велику кількість учнів.

Основна мета вказівок – допомогти викладачеві швидко і якісно здійснити оцінювання навчальних досягнень .

Метою перевірки знань учнів є пригадування і розпізнавання навчального матеріалу, вміння синтезувати та аналізувати його.

Тестові завдання складено відповідно до програми модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів Міністерства освіти і науки України

Обговорено та рекомендовано методичною комісією професії «Кухар, офіціант, бармен»
Протокол № від “_____”_____2020 року

Зміст

Вступ…….....4
1. Тестові завдання для проведенн ятематичних атестаційпо компетентностях з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів……6
1.1 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності 3.1.1: Організація процесу обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства……..6
1.2 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності 3.1.2: Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни……10
1.3 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності 3.1.3: Вивчення меню і прейскурантів…….14
1.4 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності 3.1.4 – 3.1.5: Отримання посуду, приборів, білизни, підготовка до обслуговування. Здійснення попередньої сервіровки столів……22
1.5 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності 3.2.1 – 3.2.2 Організація процесу обслуговування. Прийом і оформлення замовлення……27
1.6 Тестові завдання для проведення тематичної атестації по компетентності3.2.3 – 3.2.5 Отримання та подача страв і напоїв. Здійснення розрахунку з відвідувачами Збирання використаного посуду і приборів……..30
2. Тестові завданняз з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів……35
3. Перелік питань для підсумкового контролю з модуля ОФ – 3 Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів……..45

Список використаної літератури…….47

ВСТУП

Сьогодні можна із упевненістю сказати, що обслуговування є основою бізнесу гостинності. Раніше діяльність ресторанного господарства була сконцентрована на приготуванні та презентації їжі; сьогодні ж головну увагу звертають на якість обслуговування гостей, а як відомо, рівень обслуговування в сучасному ресторані визначається кваліфікацієюперсоналу.

Актуальною проблемою вітчизняного ресторанного ринку є відсутність кваліфікованого персоналу з фаховою освітою і практичними навичками. Сьогодні на ресторанному ринку існує високий попит на працівників сфери харчування всіх спеціальностей: від кухарів до керуючих, від офіціантів до топ-менеджерів.

В умовах сучасного ринку культура обслуговування й професіоналізм офіціантів значною мірою впливає на прибуток закладу, його популярність і кількість клієнтів. Фахівець із знаннями ресторанної справи – це саме той, хто є сполучною ланкою між кухарем і клієнтом, візитна картка закладу.

Культура обслуговування є основним критерієм в оцінці діяльності офіціанта, яка залежить від застосування різних форм і методів обслуговування, від знання технології приготування страв, повинен розбиратися у винах, щоб дати пораду відвідувачеві при виборі ним того або іншого напою. Він повинен безпомилково розбиратися у всіх видах посуду й приладів, знати сучасні тенденції в сервіруванні столу, правила подачі страв, уміти правильно й красиво обслуговувати відвідувачів.



Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності 3.1.1:
Організація процесу обслуговування відвідувачів відповідно до типу і класу закладів ресторанного господарства
Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарсвтва різних типів класів

Тести I рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести II рівня – 4,5 балів за правильну відповідь
Тести III рівня – 9балів за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь
1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести I – рівня

1. Першочергові обов'язки обслуговуючого персоналу до відкриття торгового залу:
а) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків, зовнішній вигляд, наявність, приладдя для роботи офіціанта;
б) отримання бланків рахунків, готовність офіціанта до робити;
в) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків.

2. Перелік обов'язкових робіт при прибиранні торгових приміщень:
а) вологе прибирання;
б) прибирання, провітрювання;
в) сухе та вологе прибирання, провітрювання.

3. Прилади знаряддя які необхідні для роботи офіціанта:
а) штопори, гаманець з розмінними грошима, рушник офіціанта, ручка;
б) ручка, блокнот, носовичок;
в) бланки рахунка, рушник офіціанта, запальничка;
г) всі вище згадані.

4. Прикраси, біжутерія які допускаються в роботі офіціанта:
а) обручка, іменний перстень, невеликі сережки, ланцюжок, кулон;
б) каблучки в необмеженій кількості;
в) на власний розсуд.

5. Етика поведінки культура спілкування з відвідувачами:
а) привітний, доброзичливий, ненав'язливий в спілкуванні;
б) нав'язливе спілкування з відвідувачами;
в) через мірна спростованність з відвідувачами.

6. При сухому прибиранні
а)спочатку прибирають підлогу, а потім видаляють пил зпредметів,
що знаходяться у залі;
б) спочатку обмітають та витирають пил з вікон, меблів, карнизів;
панелей, підвіконь, світильників, опалювальних батарей, а потім підлогу.

7. Основне прибирання в ресорані закінчують за:
а) 1–2 години до відкриття ресторану;
б) 30 хвдо відкриття ресторану;
в) 3-4години до відкриття ресторану.

8. Щоб гірчиця не висихала, до неї додають:
а)декілька крапель молока;
б)декілька крапель води;
в)декілька крапель горілки.

9. Висота букета, що стоїть у центрі столу, повинна бути:
а) не більше 10 см;
б) не більше 25 см;
в) не більше 50 см.

10. Існує два способи накривання столів:
а) «фуршет» і «книжка»;
б) «повітряна подушка» і «книжка»;
в) «повітряна подушка» і «розгортка».

11. Підсобні столи й серванти:
а) накривають скатертинами;
б) не накривають скатертинами.

12. Якщо для сервірування потрібна велика кількість ножів, виделок і ложок, то починають з:
а) приборів для першої страви;
б) приборів для головної страви;
в) приборів длязакуски.

13. Ножі кладуть:
а) з правого боку,лезом до тарілки
б) з лівого боку,лезом до тарілки
в) з правого боку,лезом від тарілки

14. Виделки кладуть:
а) з лівого боку, вістрям вгору;
б) з правого боку, вістрям вгору;
в) з лівого боку, вістрям вниз.

15. Попередня сервіровка банкетного стола включає:
а) дрібну столову, закусочну й пиріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні й закусочні прибори, полотняну серветку, фужер, чарка й десертні прибори;
б) дрібну столову, закусочну й пиріжкову тарілки, столові (без ложки), рибні й закусочні прилади, полотняну серветку, фужер.

16. До роботи в ЗРГ не допускаються:
а) особи з активною формою туберкульозу;
б) особи, які страждають кишковими інфекціями;
в) особи з гнійними захворюваннями шкіри;
г) здорові люди, які мають контакт з хворими на кишкові інфекції до закінчення проведення санітарної обробки і без довідки з медичної установи;
д) усі перераховані вище.

17. Особова медична книжка працівника повинна зберігатись:
а) у працівника
б) у роботодавця
в) у роботодавця, як виняток з правила, у разі, коли особа працює за межами основного підприємства, особова медкнижка може зберігатися у працівника

18. Відповідальність за стан робочого місця, виконання правил особистої гігієни, виконання технологічних і санітарних вимог на своїй ділянці несе:
а) кожен працівник підприємства;
б) завідувач виробництво.

Тести II – рівня

1. Встановіть відповідність між визначеннями і поняттями:
1). Ресторан а) Підприємство, що реалізує міцні алкогольні ,слабоалкогольні та б/алкогольні напої, закуски, бульйони другі гарячі страви нескладного приготування, солодкі страви та куповані товари.
2). Кафе б) Це підприємство харчування при виробничих підприємствах, установах, навчальних закладах або загальнодоступне, що призначена для приготування і реалізації страв масового попиту.
3). Бар в) Підприємство, що реалізує гарячі і холодні напої, кисломолочні продукти, хлібобулочні та борошняні, кондитерські вироби, страви нескладного приготування в обмеженій кількості.
4). Закусочна г) Загальнодоступне підприємство, що відрізняється від інших типів підприємств харчування ширшим асортиментом, страв складного приготування, кращим інтер'єром, освітленням, сервіруванням столів та високим рівнем обслуговування відвідувачів.
5). Їдальня д) Підприємство, призначене для швидкого обслуговування відвідувачів, стравами нескладного приготування, гарячими та холодними напоями, борошняними і кондитерськими виробами.

2. Розкрийте зміст понять:
а) Перелік назв страв і напоїв, ваговий вихід та ціни на кухонну продукцію це - …….....
б) Перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських та тютюнових виробів з показом ціни це - …….

Тести III – рівня

1. Розмістіть в правильній послідовності предмети сервіровки на столі:
а) прибори;
б) скло;
в) фарфоровий посуд;
г) серветки;
д) квіти;
е) спеції;
є) скатерті.

Тести IV – рівня

1. Опишіть та схематично зарисуйте схему сервірування столу до сніданку

Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності 3.1.2:
Вивчення необхідного обладнання, меблів, посуду, приборів, білизни. Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів

Тести I рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести II рівня – 4,5 бали за правильну відповідь
Тести III рівня – 3бали за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь

1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести I – рівня

1.За якими ознаками класифікують посуд із порцеляни?
а). За малюнком і кольором.
б). За міцністю та якістю нанесення глазурі,
в). За формою, розмірами, призначенням.
г). За ціною, безпечністю користування та можливістю миття у мийній машині.

2. Яке призначення кокільниці?
а). Приготування та подавання десертів.
б). Приготування та подавання гарячих закусок з риби,морепродуктів.
в). Приготування та подавання гарячих закусок з грибів, птиці, овочів, м'яса.
г). Приготування та подавання солодких страв.

3. Чим відрізняється закусочна тарілка від мілкої десертної?
а). Діаметром.
б). Ємністю порції.
в). Формою.
г). Наявністю малюнка із зображенням фруктів і квітів на дні або бортику.

4.Укажіть посуд для подавання пампушок до борщу українського.
а). Пиріжкова тарілка.
б). Закусочна тарілка.
в). Десертна мілка.
г). Десертна глибока.

5. Яке призначення пашотниці?
а). Для зберігання необхідної температури при подаванні гарячих припущених та тушкованих страв із м'яса, птиці,овочів, млинців.
б). Для подавання гарячих обчищених яєць, зварених "у мішечок", як гарнір до бульйону. 3.
в)Для запікання і подавання гарячих закусок із риби та морепродуктів.

г). Для приготування та подавання гарячих закусок і других порційних страв із крупи, риби, м'яса, овочів.

6. Підберіть посуд для подавання варення, джему,меду.
а). Глибока десертна тарілка.
б). Кокотниця.
в). Розетка.
г). Пашотниця.

7. Як відшкодовується вартість столового посуду, що став непридатним у процесі обслуговування (з'явилися тріщини)?
а). За рахунок відвідувача.
б). Списують посуд за рахунок закладу ресторанного господарства.
в). За рахунок винного працівника закладу ресторанного господарства.
г). За рахунок бригади офіціантів закладу ресторанного господарства.

8. У ресторанах класу «Люкс» і вищого класу посуд повинен бути:
а). Фаянсовий;
б). Фарфоровий;
в). Керамічний.

9. Який вид столової білизни виготовляють з білої льняної тканини розміром 35х85 см.
а). Рушник.
б). Ручник.
в). Серветка.

10. Машина МРГУ складається:
а). Із станини з закріпленим на ній приводом, каретки з рухомим столом, механізму крокової подачі з затискним пристроєм, регулятора товщини зрізу, приймального стола, механізму знімання, різального механізму і гострильного пристрою.
б). Із станини з закріпленим на ній приводом, каретки з рухомим столом, механізму крокової подачі з затискним пристроєм, приймального стола, механізму знімання, різального механізму.
в). Із універсального приводу, каретки з рухомим столом, механізму крокової подачі з затискним пристроєм, регулятора товщини зрізу, приймального стола, механізму знімання, різального механізму.

11. Побутовий нагрівальний електроприлад для підсмажування скибочок хліба з використанням інфрачервоного нагріву:
а). Мікрохвильова піч.
б). Тостер.
в). Фризер.

12. Для приготування продуктів в мікрохвильових печах використовують такий посуд:
а).З фольги, герметичний посуд, паперові серветки;
б).З фарфору, кераміки, скла.
в). З фарфору, фольги, скла.

13. Систему захисту блокування у НВЧ-печі призначено для:
а). Підтримування скляної тарілки для приготування їжі;
б)Вимикання печі під час відкривання дверцят.

14. Яке холодильне обладнання призначаєтьсся для зберігання,демонстрації та продажу упакованих продукдів?
а). ШХ-0,56.
б). КХН- 1-8,0.
в). ПВХС-1-0,5.

15. Як потрібно видаляти "снігову шубу" в торговельному холодильному обладнанні?
а). Слід розмістити в ньому ємність із гарячою водою.
б). Слід вимкнути холодильне обладнання та залишити його відкритим.
в). Слід викликати механіка для ремонту.
г). Не слід виконувати жодних дій.

16. Для чого призначені фризери ?
а). Для зберігання готових страв.
б). Для швидкого охолодження готових страв і напівфабрикатів.
в). Для замороження напівфабрикатів.
г). Для приготування морозива і коктейлів.

17.Для чого призначаються льодогенератори?
а). Для заморожування м′ясних продуктів.
б). Для заморожування риби.
в). Для виробництва морозива.
г). Для виробництва харчового льоду.

18. R – Keeper це програма:
1. Для реєстрації касових операцій, автоматизації обліку
2. Для проведення якісної автоматизації і обліку на підприємствах харчування.

Тести II– рівня

1. Встановіть відповідність між назвою модуля програми R - Keeper та призначенням модуля цієї програми.

Назва модуля програми	Призначення модуля програми
1. Модуль Касир. 2.Модель Бармен. 3. Модуль Менеджер. 4. Модуль Офіціант.	А. Призначений для формування замовлень і відправки їх на кухню. Також дозволяє роздрукувати документи для відвідувача, провести відміну замовлення і ін. Б. Призначений для реєстрації обслуговуючого персоналу на початку зміни;показу оплати їх рахунків; списує із складу продукти, які були інгредієнтами замовлених страв на підставівікалькуляційних карт. В. Призначений для обслуговуваннявідвідувачів біля стійки бару Г. Призначений для заповнення і коригування довідників (відомості про персонал, меню,картки на постачальників і товарні запаси і так далі), закриття робочого дня і формування звітної інформації.

2. Встановіть відповідність між санітарно-гігієнічними вимогами і безпекою праці:

Санітарно-гігієнічні вимоги А	Перелік	Безпека праці Б
	1. миття рук з милом та дезінфекція розчином хлорного вапна; 2. перевірення санітарного стану машин та механізмів; 3. не носити каблучок, сережок; 4. перевірення заземлення; 5. дотримання правил відвідування туалету; 6. перевіряти роботу устаткування на холостому ходу.	

3. Доповніть речення

Сучасне устаткування повинно відповідати таким вимогам:

1……..
2……..
3…….....
4……..

Тести ІІІ – рівня

1. Встановіть послідовність роботи з машиноюАХМ-300Т:

а).Перевірити санітарно-технічний стан машини

б). У завантажувальний лоток покласти хліб так, щоб один його кінець упирався в шипи штовхача.
в). Відкрити дверцята і за допомогою регулятора встановити необхідну товщину (ослабити гайку і повернути регулятор так, щоб риска збіглася з необхідною поділкою шкали, закрутити гайку та закрити дверцята)
г). Закрити кришку розвантажувального пристрою.
д). Відкрити кришку розвантажувального пристрою і вийняти скибки хліба.
е). Увімкнути машину та спостерігати за її роботою
є). Після закінчення роботи машину вимикають і за допомогою щітки змітають крихти.

2. В режимі "Продаж товарів" касир повинен працювати в такій послідовності:
а). Всі нульові чеки разом з денним звітом наклеюють у книгу ОРО
б). Перевірити справність ЕККА
в). Отримати запас розмінних монет, чисту чекову стрічку, ключі від касового апарата
г). Роздрукувати кілька нульових чеків і виконати операцію "Службове внесення готівки".

Тести IV – рівня

1. Яким ваговимірювальним устаткуванням ви обладнали б ЗРГ. Обгрунтуйте.

Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності 3.1.3:
Вивчення меню і прейскурантів.
Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів

Тести I рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести II рівня – 4,5 бали за правильну відповідь
Тести III рівня – 3бали за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь

1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести I – рівня

1. Вкажіть правила та посуд для подавання риби відвареної з гарніром.
а) Лоток рибний, соусник фарфоровий.
б) Сковорідка порційна.
в) Кокільниця, соусник металевий.

г) Блюдо фарфорове овальне або овальний баранчик на тарілці підставній, круглий баранчик для картоплі, соусник металевий на тарілці підставній.

2.Вкажіть правила та посуд для подавання омлету.
а) Горщик керамічний на тарілці підставній.
б) Блюдо фарфорове кругле; соусник фарфоровий із ложкою чайною.
в) Блюдо металеве овальне; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною.
г) Сковорідка на тарілці підставній.

3.Вкажіть правила та посуд для подавання бефстроганов.
а) Блюдо фарфорове овальне; соусник металевий на тарілці підставній, на яку кладуть ложку чайну ручкою вправо.
б) Блюдо овальне мельхіорове.
в) Блюдо металеве кругле; соусник металевий на тарілці підставній із ложкою десертною.
г) Для м'яса - круглий баранчик на тарілці підставній, для гарніру - сковорідка порційна на тарілці підставній.

4.Вкажіть правила та посуд для подавання маринованих овочів та грибів
а) Пиріжкова тарілка або блюдце
б) Скляні, кришталеві чи порцелянові салатники, вази
в) Пиріжкова тарілка або розетка на підставній тарілці
г) Порцелянове овальне блюдо або лоток, накриті паперовою серветкою

5.На бланках прейскурантів порційних страв та вино-горілчаних виробів залишають 2-3 рядки незаповненими:
а) для того щоб на протязі дня записувати фірмові страви;
б) для того щоб дописувати деякі додаткові страви**;**
в) для того щоб меню мало естетично-художній вигляд
6.Якщо в прейскуранті в один із днів відсутні деякі страви то:
а) напроти них не проставляють ціну;
б) напроти них проставляють прочерки;
в) ці страви викреслюють ручкою з червоними чорнилами

7. В меню передбачають страви в розмірі півпорції:
а) коли ресторан відвідують діти;
б) коли в ресторані не вистачає продуктів;
в) коли ресторан відвідують люди похилого віку

8.Страви, які включають в меню без зазначеного терміну приготування повинні бути:
а) на протязі всього робочого дня;
б) на протязі обіду;
в) безпосередньо перед замовлення

9. При записі страв у меню:
а) існує певна послідовність
б) страви записують по мірі зростання ціни
в) страви записують в залежності від попиту

10. При складанні меню влітку:
а) готують низькокалорійні страви
б) враховують сезонність їжі

в) готують страви які багаті на жири та білки

11. Фірмові другі страви записують:
а) в розділі другі гарячі страви;
б) на початку меню;
в) в кінці меню

12.При складанні меню враховують:
а) смакові якості їжі, зовнішнє оформлення, смакову гармонію;
б) калорійність їжі;
в) вартість їжі

13. Маса, об'єм і ціна за одиницю продукту вказується у прейскуранті?
а) так
б) ні

14. Чи можна вказувати в прейскуранті закупні товари?
а)так
б)ні

15. Чи використовують фотоілюстрації в меню та прейскурантах?
а)ні
б)так

16. Чи необхідно враховувати при складанні меню поєднання основної страви з гарніром, соусом?
а)так
б)ні

17. Чи враховується сезонність при складанні меню?
а)ні
б)так

18. Чи має відношення до складання меню Національний стандарт України?
а)так
б)ні

Тести II – рівня (тести відповідності)

Визначте до яких із зазначених нижче видів меню відноситься меню №1, 2, 3, 4:
а). до меню з вільним вибором страв
б). до меню комплексних обідів
в). до меню денного раціону
г). до меню бенкет-вечеря

МЕНЮ № 1

	Фірмові страви		
	Уха рибацька		
	Шніцель по-гавайському		
	Холодні страви та закуски		
	Ікра зерниста		
	Балик осетровий		

	Судак заливний		
	Салат із крабів		
	Салат із овочів		
	Язик яловичий з гарніром		
	Індичка смажена з гарніром		
	Сир російський		
	Печериці в колотницях		
	Жюльєн із дичини		
	Супи		
	Бульйон з грінками		
	Борщ український		
	Розсольник з птицею		
	Суп-пюре із зеленого горошку		
	Другі гарячі страви		
	Риба відварена з гарніром		
	Севрюга в томаті		
	Біфштекс з яйцем		
	Бефстроганов з гарніром		
	Котлети рублені із телятини		
	Курчата – абака		
	Качка з яблуками		
	Шніцель із птиці		
	Рагу овочеве		
	Омлет з шинкою		
	Млинчики з м’ясом		
	Солодкі страви		
	Пудинг сухарний		
	Крем вершковий		
	Желе із апельсинів		
	Чай зелений з лимоном		
	Кава з вершками		
	Гарячий шоколад		
	Тістечка		

МЕНЮ № 2

	Перший варіант		
	Салат овочевий		
	Борщ з м’ясом та сметаною		
	Бефстроганов з гарніром		
	Напій лимонний		
	Хліб		
	Тістечка заварні		
	Другий варіант		

	Шинка з огірком		
	Розсольник ленінградський з м’ясом		
	Біфштекс		
	Компот із сухофруктів		
	Хліб		
	Тістечка бісквітні		
	Третій варіант		
	Салат із свіжих томатів із сметаною		
	Суп овочевий		
	Гуляш з гарніром		
	Кисіль із клюкви		
	Хліб		
	Пиріжки із шарового тіста		
	Четвертий варіант		
	Риба під маринадом		
	Борщ полтавський		
	Риба смажена з гарніром		
	Напій		
	Хліб		
	Млинчики з повидлом		

МЕНЮ № 3

	Сніданок		
	Масло вершкове		
	Каша манна молочна		
	Бефстроганов з гарніром		
	Чай з лимоном		
	Хліб		
	Тістечка заварні		
	Обід		
	Шинка з огірком		
	Розсольник ленінградський з м’ясом		
	Біфштекс		
	Компот із сухофруктів		
	Хліб		
	Тістечка бісквітні		
	Вечеря		
	Салат із свіжих томатів із сметаною		
	Гуляш з гарніром		
	Кисіль із клюкви		
	Хліб		
	Пиріжки із шарового тіста		

МЕНЮ № 4

	Ікра зерниста		
	Балик осетровий		
	Судак заливний		
	Шпроти в маслі		
	Салат із крабів		
	Салат із овочів		
	Телятина смажена з гарніром		
	Язик яловичий з гарніром		
	Індичка смажена з гарніром		
	Сир російський		
	Масло вершкове		
	Печериці в колотницях		
	Жюльєн із дичини		
	Бульйон з грінками		
	Риба відварена з гарніром		
	Осетрина гриль		
	Судак в тісті		
	Севрюга в томаті		
	Біфштекс натуральний		
	Ескалоп з гарніром		
	Курчата –абака		
	Качка з яблуками		
	Шніцель із птиці		
	Овочі-гриль		
	Омлет з шинкою		
	Млинчики з м’ясом		
	Крем вершковий		
	Желе із апельсинів		
	Яблука свіжі		
	Банани		
	Чай зелений з лимоном		
	Кава з вершками		
	Гарячий шоколад		
	Тістечка		
	Хліб пшеничний		

Тести ІІІ – рівня

1.Вкажіть в якій послідовності записують холодні страви та закуски:

1. салати та венігрети;
2. сири;
3. вершкове масло;
4. холодні страви із птиці та дичини;
5. рибна гастрономія;
6. холодні страви із м’яса;

7. холодні рибні страви;
8. молочні продукти.

2. Вкажіть в якій послідовності в меню з вільним вибором записують супи:
1.холодні та солодкі супи;
2. заправні супи;
3.пюреподібні супи;
4.молочні супи;
5.прозорі супи

3. Вкажіть в якій послідовності в меню з вільним вибором записують гарячі закуски:
1. овочеві;
2. грибні;
3. рибні та нерибні продукти моря;
4. м’ясні;
5. яєчні та борошняні;
6. із субпродуктів;
7. птиці та дичини

4. Вкажіть в якій послідовності в меню з вільним вибором записують другі страви:
1. страви із овочів, круп, бобових, макаронних виробів та борошняних виробів;
2. страви із яєць та сиру;
3. страви із субпродуктів;
4. страви із котлетної маси;
5. страви із м’яса;
6. страви із риби;
7. страви із птиці

Тести IV – рівня

1.Заповніть таблицю меню та прейскуранту для бенкету та зазначте осіб, які затверджують та підписують меню.
Примітка: в меню бенкету включають декілька холодних страв та закусок, які можна замовляти із розрахунку 1\2 порції, одну гарячу закуску, другі гарячі страви одного - двох найменувань (із риби, м’яса, птиці), десертну страву, гарячі напої (чай, кава), борошняні кондитерські вироби, хліб.

№ з/п	назва страви

	холодні страви та закуски
	перші страви
	другі страви
	солодкі страви
	напої

	гарніри	
	кондитерські та хлібобулочні вироби	

Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності 3.1.4 – 3.1.5:
Отримання посуду,приборів, білизни, підготовка до обслуговування.
Здійснення попередньої сервіровки столів.
Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів

Тести I рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести II рівня – 9 бали за правильну відповідь
Тести III рівня – 1бали за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь

1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести I – рівня

1. Асортимент і кількість столового посуду на 1 місце становить:
а). 1-2,5комплекти;
б). 3-3,5комплекти;
в). 4-4,5комплекти;
г). 5-5,5 комплекти;

2. Яке призначення підсобного стола офіціанта?
а).Для зберігання великого запасу посуду.

б).Для відкупорювання пляшок, порціонування страв, зберігання невеликого запасу посуду.
в).Для зберігання великого запасу столової білизни.
г).Для зберігання страв, виробів, напоїв тривалий час.

3. Як повинні зберігатись у серванті столова білизна,набори?
а). У верхніх відділах зберігають скляний посуд, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.
б). У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - столову білизну, а в нижніх - чайні та кавові чашки.
в). У верхніх відділах зберігають чайні та кавові чашки, в середніх - столову білизну, а в нижніх - столові набори.
г). У верхніх відділах зберігають столові набори, в середніх - тарілки, а в нижніх - столову білизну.

4. Яку кількість серветок одержує офіціант перед початком роботи ?
а). Із розрахунку 1,5-2 шт. на кожне місце в залі.
б).Із розрахунку 5-6 шт. на кожне місце в залі.
в).Із розрахунку 8-10 шт. на кожне місце в залі.
г).Із розрахунку 10-12 шт. на кожне місце в залі.

5. Яку кількість ручників одержує метрдотель для офіціантів перед початком роботи?
а). Із розрахунку 1 ручник на кожного офіціанта.
б).Із розрахунку 2-4 ручники на кожного офіціанта.
в).Із розрахунку 6-8 ручників на кожного офіціанта.
г).Із розрахунку 8-10 ручників на кожного офіціанта.

6. Укажіть вид бенкету, що організовується без розміщення за столом.
а). Бенкет-чай.
б). Бенкет – фуршет

7. На якому бенкеті усі страви та напої подають гостям офіціанти в обнос?
а). На бенкеті з частковим обслуговуванням офіціантами.
б). На бенкеті з повним обслуговуванням офіціантами.
в). На комбінованому бенкеті.
г). На бенкеті-буфеті.

8. Укажіть розрахунковий документ, за яким з кухні закладу ресторанного господарства здійснюється відпуск готових страв і кулінарних виробів споживачам.
а). Журнал обліку продукції кухні.
б). Видаткова накладна.
в). Замовлення-рахунок.
г). Прибуткова накладна.

9. Який бенкет вважається офіційним?
а). Коли запрошені гості є виключно офіційними особами.
б). Коли на бенкет запрошені тільки чоловіки.
в). Коли на бенкет запрошені тільки жінки.
г). Коли на бенкет запрошуються гості старше 45 років.

10. Укажіть відмінні особливості бенкет-фуршет- десерту.

а). До складу холодних закусок входять канапе, асорті рибне, м’ясне, паштет печінки, курка фарширована; на десерт - тістечка-асорті, морозиво.
б). У меню бенкету включають асортимент фруктів, кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки, печиво), морозиво, гарячі та холодні напої, соки, десертні вина, шампанське, коньяк, лікер. У меню можуть бути включені 2-3 види бутербродів.
в). У меню бенкету включають овочеві, рибні закуски, натуральні порційні м’ясні страви, вироби з борошна, жельовані солодкі страви; гарячі напої - чай, кава, какао, шоколад.
г). У меню бенкету включають гарячі закуски, гарячі другі страви з м’яса та риби, овочі фаршировані, вареники, пельмені, страви з сиру; різноманітні каші, пудинги, запіканки, вироби з борошна.

11. Яка норма обслуговування гостей офіціантами на бенкеті- прийомі із повним обслуговуванням офіціантами?
а). З офіціанта на 20 гостей.
б). З офіціанта на 12 - 16 гостей.
в). З офіціанта на 25 гостей.
г). З офіціанта на 35 - 40 гостей.

12. Куди кладуть індивідуальне меню при сервуванні стола для бенкету-прийому із повним обслуговуванням офіціантами?
а). На мілку підставну тарілку.
б). На закусочну тарілку.
в). Праворуч від пиріжкової тарілки.
г). За пиріжковою тарілкою гостя (вгорі).

13. Кількість скатертин, необхідних для накриття столів, визначають виходячи:
а). З кількості відвідувачів у торговому залі;
б). З кількістю столів у залі;
в). З площі торгового залу.

14. За який час до відкриття ресторану бригадир офіціантів отримує в сервізній столовий посуд, прибори,білизну:
а). За 1 год. до відкриття ресторану;
б). За 2 год. до відкриття ресторану;
в). За 3 год. до відкриття ресторану.

15. Яку кількість рушників отримує офіціант у сервізній назміну:
а). 1 –2шт;
б). 3 –4шт;
в). 2 – 3шт.

16. Якість поліровки чарок та фужерівперевіряємо:
а). Наогляд зовні;
б). Насвітло;
в). На мелодійністьзвуку.

17. При поліруванні чарок і фужерів одним кінцем рушника їх тримають:
а). Правою рукою заніжкучарки;
б). Лівою рукою за верхчарки;
в). Лівою рукою за основу чарки.

18. Де повинен тримати ручник офіціант у повсякденнійроботі?
а). Направійруці;
б). Налівійруці;
в). Наплечі.

Тести II – рівня

1. Встановіть послідовність підготовки квітів для букетів:
1. Опустити стебла рослин, що виділяють молочний сік, в воду з температурою 95 градусів;
2. Зробити косі або хрестоподібні надрізи внизу стебла під водою;
3. Вибрати спосіб збирання
4. Сформувати букет.
5. Очистити стебла від нижніх листя і шипів;
6. Очистити пилинки з пиляків;
7. Підібрати декоративну зелень;

Тести III – рівня

1. **Попереднім називаєтьсясервірування:**

_____
_____
_____

2. **Виконавче сервірування стола –це:**

_____

3. **Що таке досервіруваннястолу?**

_____
_____

4. **Який набір столового посуду, приборів і білизни використовуютьдля сервіровки стола дообіду?**

_____
_____
_____

5. **Для виконання попереднього сервірування стола довечері використовують**

_____
_____
_____

6. Які вимоги ставлять до серветок:

_____
_____
_____
_____

7. Назвіть найбільш популярні тематичні стилі сервіруванні столів:

_____

_____

8. Як зберігають підготовлені для сервіровки тарілки, прилади скло?_____

_____

_____

_____

9. Перерахуйте способи складання серветок:_____

_____

Тести IVрівня

1.Заповніть заявку на отримання посуду з сервізної для сервірування столу для комплексногообіду на 5 чоловік

Салат овочевий
Борщ з м’ясом та сметаною
Бефстроганов з гарніром
Напій лимонний
Хліб
Тістечка заварні

Заявка в сервізну на отримання посуду до бенкету «_____»_____20__р.

Час готовності _____

Вид посуду	Кількість, шт

«_____»_____20__р.

Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності: 3.2.1 – 3.2.2
Організація процесу обслуговування
Прийом і оформлення замовлення

Предмет: Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів

Тести I рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести II рівня – 9 балів за правильну відповідь
Тести III рівня – 4,5балів за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь

1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести I – рівня

1.При якому обслуговуванні всі операції (отримання продукції, доставляння її у залу, подавання страв інапоїв в обніс, прибирання посуду, розрахунок) здійснюються офіціантами?
а) повному обслуговуванні
б) частковому

2. Що за вид банкету? Дуже поширений, не офіціальний, на стіл розставляють індивідуальну сервіровку, холодні закуски, фрукти, напої:
а) банкет-фуршет;
б) банкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами;
в) банкет за столом з частковим обслуговуванням офіціантами.

3. Що за вид банкету? У невеликому приміщенні обслуговується велика кількість гостей, тривалість банкету 1-2 години, банкетні столи не розставляються:
а) банкет-коктейль;
б) банкет – фуршет;
в) банкет – чай.

4. У попереднє сервірування на банкет входить :
а) скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, тарілка пиріжкова, столові прибори, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветка;

б) скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, закусочні, фужер, чарка для вина;
в) скатертина, прибори для спецій, тарілка мілка столова, паперова серветка, тарілка закусочна, тарілка пиріжкова, прибори столові, прибори рибні, прибори закусочні, фужер, чарка для вина, чарка для горілки, серветка.

5. Який вид прийому можна віднести до неформального?
а) "келих шампанського";
б) барбекю;
в) а-ля фуршет.

6. До якого виду прийому належить прийом „коктейль"?
а) денний, з розміщенням за столом;
б) вечірній, без розміщення за столом;
в) денний, без розміщення за столом.

7. Що за вид банкету? Організується для проведення різноманітних урочистих заходів, характеризується широким асортиментом холодних страв та закусок, подають також гарячі закуски, солодкі страви, фрукти, кондитерські вироби, каву та різні напої:
а) банкет-фуршет;
б) банкет-коктейль;
в) банкет-кава.

8. Сервірування столу для фуршету починають…
а) з скла;
б) з закусочних тарілок;
в) з закусочних приборів.

9. До якого виду прийому належить прийом „коктейль"?
а) денний, з розміщенням за столом;
б) вечірній, без розміщення за столом;
в) денний, без розміщення за столом.

10. Який вид банкету відноситься до банкетів із розміщенням за столом…
а) банкет-фуршет;
б) коктейль;
в) банкет-чай.

11. Організація до проведення банкету складається із …
а) трьох стадій: прийом замовлення, підготовка до проведення банкету й обслуговування;
б) двох стадій: підготовка до проведення банкету, обслуговування;
в) трьох стадій: прийом замовлення, проведення банкету, обслуговування.

12. До спеціалізованих банкетів не відносять…
а) банкет з повним обслуговуванням офіціантами;
б) банкет-буфет;
в) банкет-коктейль.

13. Аперитив складається з напоїв які подаються:
а) перед їжею;
б) під час їжі;

в) після їжі.

14. Декантацію проводять для :
а) червоних вин;
б) білих вин;
в) шампанського

15. До десертних страв, кондитерських виробів, фруктів рекомендують:
а) шампанське, ігристі вина (напівсолодкі і солодкі), десертні вина;
б) шампанське, кріплені вина, десертні вина;
в) шампанське, десертні вина, напівсухі вина.

16. Першим етапом обслуговування на банкетах прийомах є …
а) подавання чаю та кави;
б) подавання аперитиву;
в) подавання холодних страв та закусок

17. Після прийняття замовлення офіціант:
а) питає у відвідувача, чи буде він ще щось замовляти;
б) дякує за замовлення і йде на кухню;
в) повторює відвідувачам прийняте замовлення, уточнює час подавання.

18. При визначенні загальної довжини столу враховують, що на одного гостя слід передбачити:
а) 50 – 70см столу,
б) 70- 80 см столу,
в) 100 – 120 см столу.

Тести II – рівня

1. Вкажіть правильну послідовність винного сервісу:
1. розливання вина в келихи гостей і замовника,
2. перевірки пляшки вина на якісність,
3. доведення його до потрібної температури,
4. відкриття пляшки,
5. демонстрації пляшки вина замовнику,
6. подачі пробного ковтка вина відвідувачеві.

Тести III – рівня

1. Торговий діалог між офіціантом і клієнтом складається з наступних етапів:
1._____
2._____
3._____

2.При прийомі замовлення офіціантповинен:

_____
_____
_____
_____
_____
_____

Тести IV – рівня

1. **Якого офіціанта можна вважати профпридатним? Охарактеризуйте.**

Тестові завдання
для проведення тематичної атестації
по компетентності: 3.2.3 – 3.2.5
Отримання та подача страв і напоїв
Здійснення розрахунку з відвідувачами
Збирання використаного посуду і приборів

Предмет: Підготовка торговельних залів до обслуговування відвідувачів та обслуговування відівдувачів закладів ресторанного господарства різних типів класів

Тести І рівня – 1 бал за правильну відповідь
Тести ІІ рівня – 9 балів за правильну відповідь
Тести ІІІ рівня – 1,5бали за правильну відповідь
Тести IV рівня – 9 балів за повну і правильну відповідь

1 - 18 бали — початковий рівень (1,2,3)
19 - 28 балів — середній рівень (4,5,6)
29 - 35 балів — достатній рівень (7,8,9)
36−45 балів — високий рівень (10,11,12)

Тести І – рівня

1.Що в першу чергу ставиться на стіл при сервіруванні стола:
а) скляний посуд;
б) столові прибори (ножі і виделка);
в) фарфоровий посуд (тарілки).

2. Чарки лафітні використовують для подавання:

а) червоних вин;
б) вин білих столових;
в) ігристих вин.

3. Кокільниця призначена для подачі гарячих закусок із:
а) овочі;
б) м’ясо
в) риба.

4. Що із меню при подаванні страв ставляють на стіл першим:

а) хліб;
б) холодні закуски;
в) безалкогольні напої.

5.При подаванні яких фруктів та ягід ставляють посуд з водою для ополіскування рук:

а) кавун;
б) виноград;
в) полуниця.

6. Температура подачі охолоджених безалкогольних напоїв повинна бути:
а) +4 - +6°С;
б) +8-+10°С;
в) +12-+15°С.

7. До страв із птиці, риби, дичини подають:
а) горілку;
б) темні вина;
в) світлі вина.

8. При подаванні страв в «обнос» офіціант підходить до відвідувача:
а) зліва;
б) справа;
в) зі спини.

9. Офіціант повинен подавати страви та напої відвідувачу:
а) з правої сторони від відвідувача правою рукою;
б) з лівої сторони правою рукою;
в) з правої сторони лівою рукою.

10. Каву «Глясе» подають:

а) в кавових чашках;
б) в стаканах з товстим дном;
в) в турочках.

11. До чорної кави подають:
а) лікер;
б) холодну воду;
в) шампанське.

12. Відвідувач замовив страву, яка не включена в меню, дії офіціанта:
а) офіціант по можливості виконує замовлення;
б) офіціант не виконує замовлення;
в) офіціант відмовляється обслуговувати відвідувача.

13.При індивідуальному подаванні міцно-алкогольних напоїв офіціант подаєнапій:

а) в пляшці;
б) в посуді відповідної ємкості;
в) в чарці.

14. Білі столові вина слід наливати:

а) тримаючи пляшку на відстані від чарки;
б) тримаючи пляшку близько до чарки;
в) тримаючи чарку під кутом 45 .

15. До кави по-східному подають:
а) коньяк;

б) охолоджену кип'ячену воду;
в) мінеральну воду.

16. Для кави «Глясе» подають:
а) чайну ложку;
б) соломинку;
в) чайну ложку з соломинкою.

17. Червоне столове вино та шампанське наливають:
а) недоливаючи на 0,5 см. від краю;
б) на 3/4 ємкості;
в) на 1/3 ємкості.

18. Білі столові вина подають:

а) охолодженими;
б) підігрітими;
в) при кімнатній температурі.

19. Солодке та мускатне шампанське подають:
а) при температурі 8-10 С;
б) при температурі -14-16 С;
в) при температурі 15-8 С.

20. Відкупорювання пляшки з мінеральною чи фруктовою водою виконується офіціантом:

а) на підсобному столі;
б) в присутності відвідувача на обідньому столі;
в) справа від відвідувача.

21. Вино-горілчані напої наливаються:

а) правою рукою, справа від відвідувача;
б) взяти чарку в руку і наливати біля стола;
в) наливати напій на підсобному столі.

22. При перекладанні страви офіціант повинен:
а) спочатку перекласти основну страву;
б) спочатку перекласти гарнір;
в) спочатку підлити соус і на нього покласти основну страву.

23. Замовлення офіціант записує:

а) на бланках рахунках;
б) в накладній;
в) блокноті чи записній книжці.

24. Для перший страв подають:

а) горілку чи гіркі настоянки;
б) міцні вина;
в) десертні вина.

25. До холодних страв подають:
а) столові білі вина;
б) горілку;
в) червоні сухі вина.

26. Прибираючи посуд на піднос чи візок спочатку прибирають:

а) тарілки потім прибори;
б) прибори потім тарілки;
в) скляний посуд, тарілки потім прибори.

27. Використаний посуд і прибори офіціант прибирає зі столу в разі:
а) подавання кожної нової групи страв;
б) перед подаванням десерту;
в) перед подаванням гарячих напоїв, чаю або кави.

Тести II – рівня

1. Прибирання посуду, що проходить в такому порядку:
1. посуд із скла,
2. пляшки,
3. креманки,
4. вази фруктові та квіткові,

5. серветки полотняні,
6. прибори,
7. порцеляновий посуд,
8. чашки кавові.

Тести ІІІ – рівня

1.Для перекладання продуктів із загального блюда в тарілки гостяофіціанти використовують:

_____
_____

2.При звичайному обслуговуванні в ресторанахзастосовують способи подачістрав:

_____
_____
_____

3.На що повинен звернути увагу офіціант отримуючи холоднізакуски:

_____
_____

4.Для подачі гарячих солодких страв використовуютьпосуд:

_____
_____

5.Прибори, що використовуються для перекладаннястрав:

_____
_____

6. **Супи подають:**
Заправні у:

_____

прозорі бульйони і супи у:

_____
_____

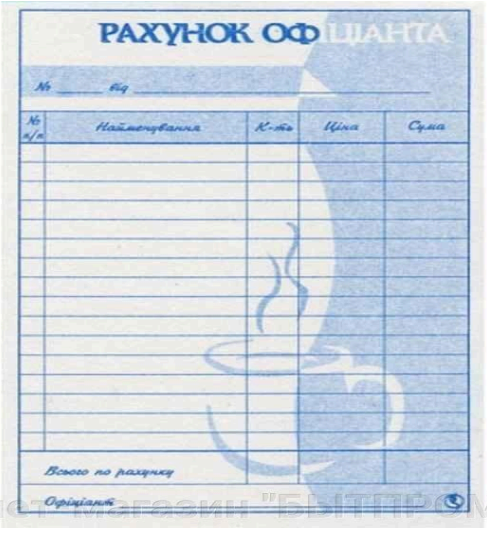
Тести IV – рівня

1. Заповніть бланк рахунка офіціанта, вибравши із орієнтовного меню по одній страві із кожної категорії. Ціни вкажіть самостійно.

Зразок меню

Найменування страв	Вихід у г	Кількість порцій
Холодні страви і закуски:		
Осетрина заливна	200	7

Яйця, фаршировані креветками	105	7
Салат з печериць	150	7
Салат м'ясний	150	7
Закуска бурякова з горіхами	100	7
Овочі свіжі (огірки, помідори)	100	7
Гарячі закуски:		
Кульки сирні	100	7
Другі гарячі страви:		
Котлета по-київськи з гарніром	300	7
Риба, запечена в соусі з грибами	170	7
Шашлик по-кавказьки	200	
Хліб:		
- Білий	50	7
- Сірий	50	7
Фрукти свіжі:		
Яблука	150	7
банани	150	7
апельсини	150	7
Гарячі напої:		
кава	75	7
чай	150	7
Напої безалкогольні:		
мінеральна вода	0,5 л	7
Pepsi	1 л	7
Алкогольні напої:		
шампанське	100	7



интернет-магазин "БЫТПРОМТОРГ"

Тестові завдання для пісумкового контролю

з модуля ОФ – 3

Виконання етапів підготовки залу до роботи та процесу обслуговування відвідувачів

1. **Організація бенкету має такістадії:**

а) прийом замовлення;

б) підготовка до проведення бенкету;

в) обслуговування бенкету;

г) відповіді 1,2;

д) відповіді 1,2,3.

2. В залежності від події бенкети поділяютьсяна:

а) спеціалізовані, неспеціалізовані; б) офіційні, неофіційні;

в) святкові, буденні;

г) дипломатичні, неспеціалізовані.

3. Норма площі при проведенні бенкету за столом становить:

а) 0,5-0,7 м;

б) 1-1,5м;

в) 1,5-2м.

4. Ширина бенкетного столу маєскладати:

а) 1,2-1,5м;

б) 2-2,5м;

в) 3-3,5м.

5. Віскі подають притемпературі:

а) 10-12 С;

б) 4-6С;

в) 12-16

6. Подавання страв на стіл –це:

а) англійський спосіб;

б) російський спосіб;

в) французький спосіб.

7. Кава по-віденськи з:

а) морозивом;

б) збитим молоком;

в) вершками з тертим шоколадом.

8. Який вид чаю можна питихолодним?

А)чорний;

б)ароматизований;

в)зелений.

9. Розрізняють такі видименю:

а) вільного вибору,скомплектоване, бенкетне, комбіноване;

б)скомплектоване; чергових страв, бенкетне, комплексне;

в) бенкетне, комбіноване, основне, комплексне.

10. Залежно від можливості внесення змін меню поділяють:на

а) статичне, динамічне, циклічне;

б) статичне, постійне, квартальне;

в) постійне, динамічне, квартальне.

11. Обмежене меню – це:

а) a 1a carte;

б) limited;

в) table d’hôt

12. Дати визначення, що таке«прейскурант»:

а) це перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських і тютюн виробів із зазначеннямціни;

б)це перелік чайної карти;

в) це почерговість записування вина із зазначенням ціни.

13. У групу скомплектованого менювходять:

а) меню комплексного обіду та обідів за абонементами; меню загального столу та денного раціону харчування;

б) меню загального столу та меню денного раціону харчування;

в) меню недільного бранчу, меню комплексного обіду.

14. Які є комбіновані способи подаваннястрав?

а) російсько-французький;

б) англо-французький;

в) російсько-англійський;

15. Жовтий чайподають:

а) у прозорому чайнику, втамовує спрагу;

б) охолодженим у прозорих чашках;

в) у чайнику з вогнетривкого скла на підставці зі свічкою, настроює гостя на філософський лад.

16. Кейтерингове обслуговування на вітчизняному ринку почало бурхливо розвиватисяу:

а) 90-х роках XI століття;

б) 90-х роках XX століття;

в) 90-х роках IX століття;

17. Кейтерингові послуги поділяютьсяна:

а) основні,додаткові;

б) повні, неповні;

в) повні,часткові

18. При підготовці бенкету на 100 персон необхідна кількість кухарів:

а)3-4;

б)2-3;

в)6-7.

19. Бенкети-прийоми класифікують за такимиознаками:

а) часом влаштування, формою розміщення гостей, ступенем офіційності;

б) ступенем офіційності, методом обслуговування, метою проведення;

в) часом влаштування, методом обслуговування, ступенем офіційності.

20. Структура процесу обслуговування бенкету-прийому складається з т етапів:

а) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі, подавання діджестиву;

б) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі;

в) подавання аперитиву, обслуговування у бенкетному залі, обслуговування увітальн

21. Кейтерингове обслуговування класифікують за такимиознаками:

а) контингентом замовників, характером наданих послуг, місцем проведення заходу.

б) контингентом замовників, характером наданих послуг, повнотою циклу.

в) контингентом замовників, місцем проведення заходу.

22. До інших видів дипломатичних прийомівналежать:

а) жур фікс, раут, коктейль;

б) жур фікс, раут, вечори дружби;

в) жур фікс, раут, ланч.

23. Варіанти форм розставляння столів:

а) квадратна, прямокутна;

б) геометрична, вільна;

в) прямокутна, довільна.

24. При підготовці бенкету на 100 персон необхідна кількістьофіціантів:

а) близько 12 осіб;

б) 15 осіб;

в) 10осіб.

25. За повнотою наданих послуг кейтерингове обслуговування поділяють:

а) повносервісне і неповносервісне;

б) повносервісне і обслуговування готовими продуктами харчування;

в) повносервісне і обслуговування додатковими послугами.

26. Холодні страви і закуски подають притемпературі:

а)12-14°С

б)10-14°С

в)12-16°С

27. Тарілки для подавання гарячих страв підігрівають дотемператури:

а)65-90°С

б)40-50°С

в)50-65°С

28. Яке приміщення не належить до вестибюльноїгрупи:

а) бенкетний зал

б) кімната для паління

в) аванзал

29. До основних приборівналежить:

а) закусочні, столові, рибні прибори.

б) закусочні, столові, рибні прибори, виделка кокотна.

в) закусочні, столові прибори.

30. Основні види тканин, які використовуються для столовоїбілизни:

а) штучні, змішані, атласні

б) змішані, штучні, натуральні

в) натуральні, штучні, комбіновані.

31. Запас столових приборів, чарок і тарілок не повиненперевищувати:

а)10%

б)25%

в)20%

32. Гарячі закуски подають притемпературі:

а)75-90С

б)65-90С

в)65-95С

33. Яке приміщення належить до вестибюльноїгрупи:

а) торговельні зали

б) сервізна

в) кімната для паління

34. Виделка, яка має три зубці, один з яких виконаний у вигляді леза консерв ножа, призначенадля:

а) устриць

б) крабів

в) омарів

35. Розміриручників:

а) 35*80(85) см

б) 50*65см

в) 45*85см

36. Скляний посуд зародивсяу:

а) Китаї

б)Венеції

в) Німеччині

37. Як класифікують форми обслуговування на підприємстваххарчування?

а) індивідуальне, бригадне самообслуговування, попереднє накриття столів,

спеціальне обслуговування, обслуговування бенкетів.

б) обслуговування офіціантами, самообслуговування.

в) повне і часткове обслуговування.

38. Від чого залежать норми оснащення підприємств харчування столовим посудом іприборами?

а) від контингенту споживачів.

б) від режиму роботи підприємства, контингенту споживачів, форми обслуговування

в) від типу підприємства, його потужності, формиобслуговування.

39. **Що покладено в основу класифікації підприємствхарчування?** а) характер виробництва, асортимент страв, об'єм і характер послуг. б) характервиробництва.

в) потужність підприємства, асортимент продукції.

г)об'єм та характер послуг, контингент споживачів, режим роботи.

40. Як класифікують підприємства харчування в залежності від характеру виробництва?

а) заготівельні виробництва, кулінарні фабрики, комбінати готових страв.

б) ресторани, кафе, їдальні, бари.

в) торговельні підприємства, змішаного типу, кулінарні магазини.

г) заготівельні підприємства, доготівельні підприємства, з закінченим виробн циклом, торговельніпідприємства.

41. У ресторанах класу люкс не використовуютьпосуд:

а) скляний;

б) порцеляновий;

в) мельхіоровий;

г) пластмасовий

42. В яких з перерахованих випадків не використовується склянийпосуд:

а) для подавання перших страв;

б) для подавання соків;

в) для подавання салатів;

г) для подавання винно-горілчаних виробів;

д) для подавання десертів.

43. Для порціонування перших страв для відпускувикористовуються:

а) мірні ложки ємністю 50, 75, 100 г;

б) мірні ложки ємністю 150, 200 г;

в) мірні ложки ємністю 0,5 і 0,25 л;

г) мірні ложки ємністю 10, 20, 30г.

44. **Назвіть види «шведськогостолу»**

а) шведська лінія, європейський сніданок.

б) обслуговування офіціантами, самообслуговування.

в) тематичні заходи, бранч, кейтерингові заходи.

45. Як поділяється процесобслуговування?

а) на самообслуговування і обслуговування офіціантами

б) на стадії, ступені, операції та прийоми

в) на обслуговування офіціантами і барменами

46. Вказати на основні типи підприємствхарчування

а) ресторани, кафе, бари

б) їдальні, ресторани, заготівельні фабрики

в) їдальні, кафе, ресторани, бари, закусочні

47. Укажіть тип підприємства харчування, якщо в асортимент прод рекомендується включати: холодні страви і закуски, супи, другі гарячі ст солодкі страви, гарячі напої, холодні напої, хлібобулочні і борошняні кондите вироби, хліб житній,пшеничний.

а) ресторан

б) кафе-кондитерська

в) коктейль-бар

г) їдальня

48. Найбільш комфортабельне підприємство харчування, в якому органі харчування поєднується з улаштуванням дозвілляспоживачів:

а) їдальня;

б) ресторан;

в)закусочна;

г)бар.

49. Для подачі солодких страв використовують такийпосуд:

а) тарілки пиріжкові Ø 175 мм;

б) тарілки столові мілкі Ø 240 мм; в) тарілки десертні мілкі Ø 200 мм; г) тарілки столові глибокі Ø 200мм.

50. Баранчик круглий використовується в закладах ресторанногогосподарства:

а) для заправних і пюреподібнихсупів;

б) для припущених і тушкованих у соусі страв з м’яса, птиці, овочів і гарнірів;

в) для других гарячих страв з припущеної риби, дичини;

г) для других смажених страв з м’яса, птиці, овочів.

1-д	26-б
2-б	27-б
3-в	28-а
4-а	29-в
5-а	30-в
6-б	31-в
7-в	32-а
8-в	33-в
9-а	34-а
10-а	35-а
11-б	36-б
12-а	37-в
13-а	38-в
14-а	39-г
15-в	40-г
16-б	41-г
17-а	42-а
18-а	43-в
19-в	44-в
20-в	45-а
21-а	46-в
22-а	47-г
23-б	48-б
24-а	49-в

25-в	50-б

Перелік питань для підсумкового контролю

1. Які функції виконують підприємства ресторанногогосподарства?
2. Сутність послуг реалізації продукції та організації її споживання підприємств ресторанного господарства.
3. Сутність послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.
4. Які ще послуги можуть надавати підприємства ресторанного господарства?
5. Назвіть методи обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
6. Форми обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
7. Основні види торгівельних приміщень та їхпризначення.
8. Дайте характеристику торгівельним приміщенням узакладах ресторанногогосподарства.
9. Вимоги до компонування приміщень у закладахресторанного господарства.
10. Які вимоги висуваються до сучасного інтер'єру торгівельногозалу?
11. Основні вимоги до організації роботи приміщення для нарізання хліба.
12. Основні вимоги до організації роботи сервізної ресторану.
13. Як організовують роботу в ресторані мийної столового посуду?
14. Назвіть основні види меблів для ресторанних залів та основнівимоги до них.
15. Які види візків використовуються при обслуговуванні споживачів у залахресторанів?
16. Посуд з яких матеріалів використовується приіндивідуальному сервіруванні та при подачі страв у закладах ресторанного господарства?
17. Дайте характеристику та визначте призначеннякласичного порцелянового та фаянсовогопосуду.
18. Дайте характеристику та визначте призначення керамічного посуду, який використовується в закладах громадського харчування імаєдекоративне призначення.
19. Асортимент металевого посуду, який використовується усфері ресторанної індустрії.
20. Дайте характеристику основним і додатковим наборам тавизначте їх призначення.
21. Охарактеризуйте дерев'яний посуд та набори і визначте сферуїх застосування.
22. Охарактеризуйте посуд і набори із полімерних матеріалів, вкажіть їх призначення.
23. Дайте характеристику асортименту посуду зіскла.
24. Перелічіть види столової білизни та вкажіть основні види тканин, які використовуються для їїпошиття.

25. Дайте характеристику скатертин класичнихрозмірів.

26. Дайте характеристику серветок, які мають утилітарне тадекоративне призначення в закладах ресторанногогосподарства.

27. Визначте сферу використання ручників та дайте їм характеристику.

28.Основне призначення меню та йогохарактеристика.

29. Назвіть послідовність розміщення закусок і страв у меню.

30. Як складаються карти напоїв, вин, чаю, кави тапива?

31. Які бувають види меню залежно від форми обслуговування?

32. Як складається меню для банкету?

33. Які бувають види меню, що застосовуються у міжнародній практиці?

34. Які основні вимоги до складання меню?

35. У чому переваги і недоліки бригадного та індивідуального методів організації праціофіціантів?

36. Які системи обслуговування прийняті у світовійпрактиці?

37. У чому полягає підготовка посуду і приборів до обслуговування?

38. Як згортають полотнянісерветки?

39. Які існують варіанти попереднього сервіруваннястолів?

40. У чому полягає підготовка залу ресторану дообслуговування?

42.Які існують заборони в рекомендаціївин?

43. Як декантують червоні вина?

44.Яка температура подачі гарячих закусок?

45.Яка температура подачі холодних закусок?

46. Як подають національні страви в керамічних горщиках?

47. Які правила подачі солодких страв і фруктів?

48.Які правила при користуванні столовими наборами?

49. Як підготовляють сигару до подачі?

50. Класифікація видів та методів обслуговування споживачів уЗРГ.

51. Вимоги до оформленняменю.

52. Інтер'єр, як елемент внутрішньоїреклами.

53. Металевий посуд та набори. Сфера йогозастосування.

54. Охарактеризувати групу скомплектованогоменю.

55. Характеристика прейскуранту та винноїкарти

Список використаної літератури

1. Архіпов В.В., Організація ресторанного господарства, Київ,ЦУЛ, ІНКОС,2007

2. Архіпов В.В., Ресторанна справ: асортимент, технологія іуправління якістю продукції в сучасному ресторані, Київ, Центр учбової літератури, Фірма ІНКОС,2007

3. Архіпов В.В., Організація виробництва ресторанногогосподарства Київ, ЦУЛ, ІНКОС,2010

4. Беате Рабе Искусство сервировки / Беате Рабе – М.:Высш-сигма, АСТ,2000.

5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності/ О.В. Шалимінов, Т.П. Дяченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К.,2000

6. Карпенко В.Д, Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування, К., Укоопосвіта,2003

7. Організація обслуговування у підприємств ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів/ за ред. проф.. Н.О.П'ятницької.
–К.: Київ. нац. торг. – економ. ун-т 2011

8. Світлична М.Л. Організація виробництва та обслуговування в підприємствах громадського харчування: Навчальний посібник – практикум/ М.Л. Світлична – Житомир? М.А.К,, 2001 – 192с.

9. Сало Я.М. Організація обслуговування населення напідприємствах харчування.

10. Ресторанна справа: Довідник офіціанта/ Сало Я.М. – Львів: Афіша – 2004 – 336с.

11. Інтернет ресурси:
http://search.epnet.com
http://restoran.uawww.otel-e.com/ruhttp://apochtimes.co
m.uahttp:// cikavo.com
http://v-restorane.comhttp://bonappetit.com.ua
http://kclax.ua/cat/kulinar-recepieswww. vasabi.my.ru
http://www. restorator.com.uawww. chiken.kiew.ua; http://www.
ukrbiz.net; http://www. svit.ukrinform.ua