

Контрольна робота з предмета
«Організація виробництва та обслуговування»
III курс професія „КУХАР”
I варіант

Початковий рівень.

Виберіть правильну відповідь:

1. У ресторанах класу люкс не використовують посуд:

- А) скляний;
- Б) порцеляновий;
- В) мельхіоровий;
- Г) пластмасовий.

2. Який порядок подачі закусок?

- а) спочатку — з м'яса, потім — з риби і рибних продуктів, далі — із субпродуктів, птиці і дичини, овочів, грибів
- б) спочатку — із субпродуктів, птиці і дичини, овочів, грибів, потім — з м'яса, далі — з риби і рибних продуктів
- в) спочатку — з риби і рибних продуктів, потім — з м'яса, далі — з субпродуктів, птиці і дичини, овочів, грибів

3. Які з названих закусок є гарячими?

- а) краби в соусі
- б) курка або індичка фаршировані
- в) шампіньйони в сметані

Середній рівень.2

4. Встановіть відповідність між назвою порцеляново-фаянсового посуду та його призначенням.

- А) блюда круглі;
- Б) вази салатні на високій ніжці;
- В) вази на низькій ніжці;
- Г) соусники;
- Д) блюда овальні.

- 1. Для салатів з крабів, натуральних овочів
- 2. Для рибних холодних страв і закусок
- 3. Для холодних соусів
- 4. Для бутербродів, корзиночок і тарталеток
- 5. Для борошняних кондитерських виробів, тістечок

5. Встановіть відповідність між назвами приміщень та їх функціями:

- А) бенкетний зал; -
- Б) вестибюль; -
- В) аванзала; -
- Г) гардероб.-

- 1.Приміщення для відпочинку споживачів і очікування процесу обслуговування
- 2.Приміщення обладнується вішалками для збереження верхнього одягу споживачів
- 3.Приміщення, з якого починається обслуговування
- 4.Приміщення для обслуговування відвідувачів, місце для приймання їжі та відпочинку

Достатній рівень.

6.Баранчик круглий використовується в закладах ресторанного господарства:

- А) для заправних і пюреподібних супів;
- 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.

7. Денною виробничою програмою заготівельного цеху є:

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

Високий рівень

Дайте відповідь

- 8.Класифікація посуду в закладах ресторанного господарства та вимоги до нього
9. Правила подачі банкетних закусок.

**Контрольна робота з предмета
«Організація виробництва та обслуговування»
III курс професія „КУХАР”
II варіант**

Учень(ці) _____

Початковий рівень.

Виберіть правильну відповідь:

1.В яких з перерахованих випадків не використовується скляний посуд:

- А) для подавання перших страв;
- Б) для подавання соків;
- В) для подавання салатів;
- Г) для подавання винно-горілчаних виробів;
- Д) для подавання десертів.

2.Коли подають гарячі закуски?

- а) після супів
- б) після холодних закусок
- в) після бульйонів

3.Запечену рибу подають?

- а) баранчику круглому
- б) порційній сковороді
- в) кроншелі

Середній рівень.2

4. Зазначте призначення скляного посуду:

- А) для салатів;
- Б) для соків і напоїв, що відпускаються на розлив;
- В) для солодких страв;
- Г) для води, фірмових напоїв, соків, квасу;
- Д) для тортів, тістечок;
- Е) для варення, меду, джему;
- Є) для приготування і подавання крішону.

- 1.Графини -
- 2.Ваза плоска – плато -
- 3.Глечики -
- 4.Ваза-крюшонниця -
- 5.Розетки -
- 6.Салатники -
- 7.Кремanka -

5. Встановіть відповідність між назвою металевого посуду і його призначенням.

- А) соусник; -
- Б) ікорниця; -
- В) кокільниця; -
- Г) кокотниця; -
- Д) кремanka; -
- Е) турочка.-

Для гарячих соусів до м'ясних, рибних, овочевих страв

2.Для запікання і подавання закусок із соусами

3.Для запікання і подавання гарячої закуски з осетрини, судака або інших риб і морепродуктів

4.Для приготування і подавання кави по-східному

5.Для зернистої ікри

6.Для солодких страв, морозива, різних десертів

Достатній рівень.

6.Розмістіть назви скляних чарок по їх об'єму від меншого до більшого:

- А) чарка рейнвейна;
- Б) келих для шампанського;
- В) склянка чайна;
- Г) чарка горілчана;
- Д) чарка мадерна;
- Е) чарка лафїтна;
- Є) чарка лікерна.

1	2	3	4	5	6	7

7.Перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських, булочних виробів і напоїв власного виробництва із зазначенням виходу та ціни однієї порції– це:

- а) наряд-замовлення;
- б) планове меню;
- в) план-меню;
- г) меню

Високий рівень

Дайте відповідь

8.Правила подачі супів.

9.Характеристика методів і форм обслуговування.