**Правительство Ленинградской области**

**Комитет общего и профессионального образования**

**Ленинградской области**

**Автономное образовательное учреждение высшего образования Ленинградской области**

**«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ, ФИНАНСОВ, ПРАВА И ТЕХНОЛОГИЙ»**

**(АОУ ВО ЛО «ГИЭФПТ»)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.04 Организация обслуживания**

**Уровень профессионального образования**

Среднее профессиональное образование

Образовательная программа

подготовки специалистов среднего звена

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация выпускника

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Форма обучения: очная

Гатчина

2024

Фонд оценочных средствдля проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности по дисциплине

ОП.04 Организация обслуживания разработан на основе Федерального государственного образовательного стандартапо направлению подготовки 43.02.15Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: АОУ ВО ЛО «Государственный институт экономики, финансов, права и технологий»

Разработчики:Шишелова С.С. преподаватель специальных дисциплин

Рассмотрена на заседании педагогического совета

протокол №1 от 14 января 2024 г.

**1 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,**

**описание шкал оценивания**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Шкала оцени­вания** | **Планируемые результаты обучения** | **Критерии оценивания результатов обучения** | | | |
| **Оценка «неудовлетво­рительно» /**  **«незачет»** | **Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»** | **Оценка «хорошо» / «зачтено»** | **Оценка «отлично» / «зачтено»** |
| **ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-1** | **Знает:**  Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.  Приемы структурирования информации.  Формат оформления результатов поиска информации. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. | Не умеет.  Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  Номенклатурой информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. | Не владеет.  Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ОК-3** | **Знает:**  Знает содержание актуальной нормативно-правовойдокументации; возможныетраектории профессионального развития и самообразования. | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет:**  определять актуальность нормативно-правовойдокументации в профессиональнойдеятельности;  -применятьсовременнуюнаучнуюпрофессиональную терминологию;  -определятьивыстраиватьтраекториипрофессиональногоразвитияисамообразования; | Не умеет.  Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  - современной научной и профессиональной терминологией | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |
| **ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.** | | | | | |
| **Описание показателей и критериев оценивания компетенций ПК-6.1** | **Знает:**  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;  встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; | Не знает.  Допускает грубые ошибки | Демонстрирует частичные знания без грубых ошибок | Знает достаточно в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень знаний |
| **Умеет**  Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. | Не умеет.Демонстрирует частичные умения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные умения без грубых ошибок | Умеет применять знания на практике в базовом объеме | Демонстрирует высокий уровень умений |
| **Владеет:**  выполнением всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию | Не владеет.Демонстрирует низкий уровень владения, допуская грубые ошибки | Демонстрирует частичные владения без грубых ошибок | Владеет базовыми приемами | Демонстрирует владения на высоком уровне |

**2. Оценочные средства для проведения процедур внутренней и внешней оценки качества образовательной деятельности**

|  |
| --- |
| **5 семестр** |

Тестовые задания для оценивания компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Предприятие общественного питания- это**  1) предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления  2) механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **По производственно-торговому признаку (с учетом выполнения функций по приготовлению и реализации пищи) предприятия общественного питания подразделяются:**  1)люкс, высший и первый  2)заготовочные и доготовочные  3)рестораны, столовые, закусочные | | 2 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Торговыми помещениями предприятий общественного питания принято считать:**  1)Доготовочные заготовочные помещения  2)Торговые залы, помещения для отпуска обедов потребителям (в столовых самообслуживания), вестибюли (в том числе гардероб, умывальные и туалетные комнаты)  3) Мясной, рыбный, овощной цеха | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий**  **общественного питания - это:**  1) Культура обслуживания  2) Этикет  3) Метод планирования | | 1 |
|  | **Услуги общественного питания должны отвечать:**  1) Требованиям безопасности и экологичности  2) Требованиям экономичности  3) Требованиям управляющего | | 1 |
|  | **Установите соответствие между определением и назначением** | | |
| 6.1. Концепция ресторанного бизнеса  6.2. Кейтеринг  6.3. Предприятия быстрого обслуживания | a) предприятие общественного питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления  б) это поставка угощений и профессиональное обслуживание во время мероприятия с выездом на территорию, выбранную клиентом  в) набор который определяет суть заведения и создает нужный образ в глазах гостей | 6.1. в  6.2.б  6.3.a |
|  | **Установите соответствие между определением и назначением** | | |
| 1.Заготовочные  2.Доготовочные  3.Предприятия с полным циклом производства | а) это предприятия**, изготовляющие продукцию из полуфабрикатов,** получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и предприятий пищевой промышленности.  **Столовые -доготовочные, столовые- раздаточные,** вагоны-рестораны и другие.  **б) Предприятия с полным циклом производства** осуществляют обработку сырья, выпускают полуфабрикаты и готовую продукцию, а затем сами реализуют её.  в)это **предприятия общественного питания, изготовляющие полуфабрикаты и готовую продукцию для снабжения ими других предприятий.** | 1-в.,  2-а.,  3-б. |
|  | **Перед вами классификация ПОП по характеру пр-ва. Установите соответствие между характеристиками и названиями.** | | |
| Цех  1.заготовочный  2.доготовочный  3.специализированный | Расшифровка  а) мучной, кондитерский, кулинарный  б) мясной, рыбный, птицегольевой, мясорыбный, овощной  в)горячий, холодный | 1-б  2-в  3-а |
|  | **Установите соответствие между аббревиатуры и расшифровкой этой аббревиатуры.** | | |
| Аббревиатура  1.ОСТ  2.ГОСТ  3.ТУ  4.ТК  5.ТТК | Расшифровка  а) отраслевой стандарт  б) технико-технологическая карта  в) государственный отраслевой стандарт  г) технические условия  д) технологическая карта | 1-а  2-в  3-г  4-д  5-б |
|  | **Установите соответствие между определением и материальным потоком** | | |
| Определение  1.это необходимость разгрузки транспорта, проверки количества и качества прибывшего груза  2.необходимость перемещения, груза внутри склада  3.обуславливает необходимость погрузки на транспорт или отпуск на производство | Материальный поток  а) входной  б) выходной  г) внутренний | 1-а  2-в  3-б |
|  | *Дайте определение*  **Ресторан, в котором интерьер оформлен в национальном или экзотическом стиле, а в меню возможно смешение кухонь и стилей, называется…** | Концептуальный ресторан | | |
|  | ***Дайте определение***  **Ресторан, в котором гости вовлекаются в организацию театрализованного представления или карнавала и становятся не зрителями, а участниками определенной игры, называется…** | Ресторан-кабаре | | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?** | Все приборы делятся на индивидуальные (основные) и общие (вспомогательные).  Индивидуальные приборы предназначены для приема блюд, общие - для раскладывания их. К индивидуальным приборам относятся закусочный, рыбный, столовый, десертный, фруктовый. | | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Перечислите права и обязанности метрдотеля:** | Мониторинг качества уборки всех помещений, сервировки, соблюдения санитарно-гигиенических норм и техники безопасности.  Контроль внешнего вида и готовности к работе всего персонала: от охранника до официанта.  Встреча гостей, оказание им помощи в поиске забронированного столика, ознакомление их с услугами.  Устранение конфликтов.  Инспектирование работы официантов (наблюдение за тем, как осуществляются прием заказов, подача блюд, как ведется финансовая отчетность).  Контроль за окончанием работы заведения и сохранностью имущества | | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?** | Банкет носит официальный характер, устраивается по поводу подписания договора, соглашений, визитов представителей зарубежных стран, почетных гостей. Банкет за столом может быть завтраком, обедом и ужином. Продолжительность 1-1,5 часа. Количество мест за столом должно строго соответствовать числу приглашенных. Особенностью организации обслуживания приема (банкета) является подача всех блюд, напитков в обнос. Количество официантов определяется из расчета 2 официанта на 6-8 гостей (один подает блюда, другой официант подает напитки). | | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Основные правила сервировки столов?** | Чистота и аккуратность.  Правильный выбор посуды и приборов  Аккуратное расположение посуды.  Расположение столовых приборов | | |
|  | *Дайте определение*  В этих заведениях предлагают посетителям широкий ассортимент кофейных напитков, которые удовлетворяют вкусы всех гостей. | **Кофейный бар (кофейня)** | | |
|  | *Дайте ответ*  **Вид мероприятия, который организуется при проведении как официальных приёмов, так и различных юбилеев, семейных торжеств и других праздничных мероприятий. Особенность его в том, что гости едят и пьют стоя.** | Банкет-фуршет | | |
|  | *Вставьте пропущенные слова.*  К торговым помещениям предприятий общественного питания относятся … с раздаточными, буфеты, магазины кулинарии, помещения для отпуска обедов на дом, комнаты отдыха и др. В ресторанах к .., кроме обычных …, относятся банкетные залы, холлы, бары, залы ожидания (аванзалы), террасы и кают-компании. В группу торговых помещений входят также касса, буфеты - основной, кофейный, подсобные помещения | торговые залы, торговым помещениям | | |
|  | *Дайте определения*  **Данный процесс можно определить как** **совокупность операций и действий, выполняемых исполнителем услуг при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга.** | Процесс обслуживания | | |

|  |
| --- |
| **6 семестр** |

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Какой из следующих методов является эффективным для повышения уровня обслуживания?**  а) Игнорирование отзывов клиентов  б) Постоянное обучение персонала  в) Уменьшение ассортимента блюд  г) Сокращение времени обслуживания | | | б |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Услуги по организации досуга включают:**  1. Услугу питания  2. Услугу изготовления кулинарной продукции  3. Организацию музыкального обслуживания  4. Организацию проведения концертов  5.Предоставление газет, журналов  6.Организацию танцевальной программы | | | 3,4,6 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:**  1). 1 официант на 2-4 человека  2). 1официант на 4-6человек  3). 1 официант на 6-8человек  4). 1официант на 8-10 человек  5). 1 официант на 10-12человек  6). 1 официант на 12-14человек | | | 3 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:**  1. Хостес  2. Официант  3. Бармен  4. Сомелье | | | 4 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:**  1). 1 официант на 2-4человека  2). 1 официант на 4-6человек  3). 1 официант на 6-8человек  4). 1 официант на 8-10 человек  5) .1 официант на 10-12человек  6). 1 официант на 12-14 человек | | | 5 |
|  | **Установите соответствие его определению из левой колонки** | | | |
| Метод  1.Самообслуживание  2.Метод тайного покупателя  3.Метод обслуживания официантом | Определение  а)Специально обученный человек, выдает себя за простого покупателя  б)метод при котором сам покупатель ставит еду на поднос, производит расчет до приема пищи  в) метод при котором все операции начиная от заказа заканчивая расчетом гостя, выполняет официант | | 1-в.,  2-а.,  3-в. |
|  | **Установите соответствие между фаянсовой посудой и размерами** | | | |
| Вид посуды  1. Тарелка сервировочная диаметром  2. Тарелка пирожковая диаметром  3. Тарелка мелкая столовая  4. Тарелка закусочная | Размеры  а) 170—180мм  б) 300—330мм  в) 270—290мм.  г) 220—240мм. | | 1-б.,  2-а.,  3-в.,  4-г. |
|  | **Установите соответствие между фарфоровой посудой и размерами** | | | |
| Вид посуды  1. Соусники  2. Молочник  3. Чайник доливной  4. Сливочник  5. Рюмки-подставки для яиц | Размеры  А) 35— 50мм  Б) 100—200 см3  В). 100—250 см3  Г). 1—3 л  Д). 50—200см3 | | 1-б.,  2-в.,  3-г.,  4-д.,  5-а |
|  | **Установите соответствие между назначением посуды и названием** | | | |
| Назначение  1.Для подачи шампанского на банкетах;  2.Бокал в виде тюльпана для подачи шампанского и коктейлей с шампанским  3.бокал вытянутой конической формы | Название бокалов  А).классический  Б).флюте  В).тулип | | 1-А.,  2-В.,  3-Б |
|  | **Установите соответствие между емкостью и названием бокалов** | | | |
| Емкость  1. 60см3  2. 100см3  3. 180—250см3 | Название бокалов  А). Бокал шутерем  Б). Рюмка Сауэрем  В). Рюмка пуус-кафее | | 1-в.,  2-б.,  3-а |
|  | *Дополните ответ*  **Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется** | | | прием… |
|  | *Дополните ответ*  **Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют** | | | предварительной |
|  | *Дополните ответ*  **Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется** | | | аванзал… |
|  | *Дополните ответ*  **Прием в честь или с участием иностранных представителей называется** | | | дипломатический |
|  | *Дайте развернутый ответ.*  **Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет»** | | Обед наиболее почетный вид приема, начинается в 19.00, продолжается 2 часа, из них 1 час за столом, далее в гостиной. Все блюда и напитки официанты подают в обнос. Форма одежды – парадная. Обед-буфет аналогичен шведскому столу. Проводится в те же часы, что и обед. Его организация проще, так как не связана с размещением за столом | |
|  | *Укажите последовательность предварительной сервировки стола* | | 1)Накрытие скатертями  2.)Сервировка тарелками  3) Сервировка приборами  4) Сервировка стеклянной посудой  5) Раскладывание салфеток  6)Расстановка приборов со специями и др. аксессуаров стола | |
|  | *Дополните ответ*  **Перечислите основные критерии выбора столового белья для предприятий общественного питания** | | основным видам столового белья относят скатерти, полотенца, ручники, салфетки. | |
|  | *Дополните ответ*  **Укажите название способа подачи закусок и блюд.**  1) В обнос - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  2) В стол - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  3)Порционная подача - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  4) С перекладыванием в тарелку на подсобном столе - \_\_ | | 1) В обнос – французский способ  2) В стол – русский  3) Порционная подача - европейский  4) с перекладыванием в тарелку на подсобном столе – английский | |
|  | *Ситуационная задача*  **Проведите сравнительную характеристику приемов «Завтрак» и «Рабочий завтрак»** | | Завтрак: устраивается между 12 и 15 часами.длится 1,5 часа, из которых 1 час за столом, затем в гостиной. Подают холодную и горячую закуску, горячее блюдо и десерт. Возможна подача ликера и коньяка. Рабочий завтрак: проводится в ходе визитов официальных лиц за рубеж. Устраивается в 8 – 8.30 и длится не более 1 часа. Приглашается ограниченное количество гостей. Тосты не произносятся. | |
|  | *Дайте определение*  **Что такое сертификация продукции и услуг?** | | Сертификация — это процедура, подтверждающая соответствие продукции установленным требованиям | |

ПК.6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **N п/п** | **Формулировка и содержание задания** | | | **Правильный ответ** |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:**  1. A lacarte  2. Табльдот  3. СаЛеdujour  4. Шведский стол  5. Стол-буфет  6. Цикличное меню | | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:**  1. A lacarte2. Табльдот  3. Саг1е dujour4. Шведский стол  5. Стол-буфет  6. Цикличное меню | | | 6 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»**  1. Шведский стол  2. A lacarte  3. Табльдот  4. Стол-буфет  5. Цикличное меню6. Саг1е dujour | | | 1 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:**  1.Меню дежурных блюд2.Комплексное меню  3.Меню заказных блюд4.Банкетное меню  5.Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»  6.Меню дневного рациона питания | | | 3,5,6 |
|  | *Выберите один правильный вариант ответа*  **По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания**  1.Саморасчет  2.Предварительный расчет  3.Непосредственный расчет  4.Последующий расчет  5.Оплата после приема пищи  6.Через официанта | | | 1,2,3,4,5 |
|  | **Укажите соответствие:** | | | |
| Виды меню  1.Меню дежурных блюд  2.Комплексное меню  3.Меню заказных блюд  4.Банкетное меню | Назначение  а) это **разновидность меню со свободным выбором блюд и закусок,** которое обычно применяется в ресторанах.  б)это **набор блюд, предложенный гостям на торжестве или официальном мероприятии.**  в) это **набор блюд, заранее утверждённый предприятием общественного питания.** При его составлении учитывается сбалансированность основных питательных веществ (белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов) с учётом профессиональных, климатических, возрастных и других особенностей, необходимых человеку в сутки.  г) это **перечень блюд, составленный для быстрого обслуживания посетителей с ограниченным запасом времени** | | 1-г.,  2-в.,  3-а.  4-б |
|  | **Укажите соответствие:** | | | |
| Виды завтраков  1. Континентальный  2.Расширенный  3. Шведский стол | Тип  а) «HB - Полупансион»  б) «BB – только завтрак  в) «FB – полный пансион | | 1-б.,2-а.,3-в. |
|  | **Установите соответствие между нормативной документацией и определением** | | | |
| 1.Технологическая карта  2.Технико-технологические карты  3.Стандарты организаций | а) ТТК разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии.  б)Разрабатывают для кулинарных изделий с нетрадиционными способами холодной и тепловой обработки на новые процессы  в) это **внутренний документ предприятия, который регламентирует процесс производства. В общепите** в технологической карте указывают ингредиенты блюда и способ его приготовления: количество и наименование продуктов, входящих в состав блюда, рецепт, правила оформления и подачи. | | 1-в.,2-а.,3-б. |
|  | **Установите соответствие:** | | | |
| 1.Производство  2.Производственный участок  3.Цеховая структура  4.Рабочая место | а)это часть предприятия, где осуществляется законченная стадия производственного процесса  б)крупное подразделение, которое объединяет цеха.  в)часть предприятия, где процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции  г)организуется на предприятиях, работающих на сырье, с большим объёмом производства. | | 1-б.  2-а.,  3-г.,  4-в. |
|  | **Установите соответствие** | | | |
| График выхода на работу  1.линейный  2.ленточный  3.двухбригадный  4.комбинированный  5.сумированный учет рабочего времени | Определение  а)сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлиненным рабочим днем.  б) 7-8 часов и загрузка работников является равномерной в течении смены  в)является разновидностью графика суммиронного учета рабочего времени  г)допускается различная продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11.30 мин.  д)предусматривает выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала.7-8часов. | | 1-б.,  2-д.,  3-в.,  4-а.,  5-г. |
|  | *Дайте определение*  **Бар – как тип предприятия питания?** | | Бар — **специализированное предприятие питания, оборудованное барной стойкой.** | |
|  | *Дайте определение*  **Закусочная – как тип предприятия питания?** | | Закусочная — **тип предприятия общественного питания, предназначенный для быстрого обслуживания потребителей и реализующий ограниченный ассортимент блюд несложного приготовления из определённого вида сырья**. | |
|  | *Дополните предложение*  **«Приѐмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится по показателям качества \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | **органолептические показатели** | |
|  | *Дайте определение*  **Каким требованиям должен отвечать метрдотель?** | | Метрдотель, реже метродотель — лицо, координирующее работу обслуживания посетителей ресторана или постояльцев отеля | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **На каких этапах система ХАССП обеспечивает контроль** производства кулинарной продукции: | | эта система обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции, где могут возникнуть опасные ситуации и используется в основном предприятиями | |
|  | *Ответьте на вопрос*  **Салат-коктейль подают в:** | | креманке | |
|  | **Для бармена на работе превыше всего:** | | комфорт гостей | |
|  | *Ответьте на вопрос*  **Температура подачи холодных закусок:** | | 10-14 | |
|  | *Дайте развернутый ответ*  **Жаркое «по старорусски» подается в:** | | глиняном горшочке | |
|  | *Вставьте пропущенное слово.*  **При \_\_\_\_\_\_\_\_\_ способе подаче, блюда раскладывают по тарелкам на подсобном столе.** | | (английском) | |