

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж»  
(ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

**УТВЕРЖДАЮ:**

И.о. директора  
ГАПОУ ЧАО  
«ЧМК»:

О.Н. Гришин

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по учебной дисциплине

**ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

программы подготовки специалистов среднего звена по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Анадырь  
2022

ГАПОУ ЧАО «ЧМК»	УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ	СТО СМК 4.2.01 - 2022
--------------------	--------------------------	-----------------------

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чукотского автономного округа «Чукотский многопрофильный колледж» (далее ГАПОУ ЧАО «ЧМК»)

Разработчик:

Хертек Д. Д., преподаватель ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Рекомендована Методическим советом ГАПОУ ЧАО «ЧМК»

Протокол № 04 от «14» декабря 2021 г.

Утверждена Приказом № 01-10/28 от 31.01.2022 г. «Об утверждении образовательных программ»

## **ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ**

### **1. Вопросы и задания для текущего контроля**

#### **Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним**

1. Совершенствование обслуживания в организациях питания.

Состояние потребительского рынка и

2. перспективы развития индустрии питания.

3. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия:

4. услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.

5. Прогрессивные технологии обслуживания

6. Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного

7. питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к

8. безопасности услуг.

9. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания

#### **Тема 2. Торговые помещения организаций питания**

10. Торговые помещения, виды, характеристика, назначение

11. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг

12. Интерьер помещений организации питания

13. Сервизная, назначение, оснащение

14. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение

15. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для

16. нарезки хлеба, назначение, оснащение

#### **Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье**

17. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической,

18. хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды

19. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на

20. предприятиях индустрии питания

- 21. Порядок получения и подготовка посуды, приборов
- 22. Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла
- 23. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья
- 24. Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для

предприятий различных типов и

- 25. классов, различной мощности
- 26. Правила работы с подносом

#### **Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания**

27. Средства информации. Назначение и принципы составления меню

28. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта

29. вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин

#### **Тема 5. Этапы организации обслуживания**

30. Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной

31. посуды и приборов

32. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов

33. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с

34. гостями

35. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.

36. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива

#### **Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале**

37. Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной

38. сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи

39. Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского

40. Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание

**Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков**

41. Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в

42. присутствии гостя

43. Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд

44. Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов,

45. горячих рыбных и мясных блюд.

46. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила

47. подачи табачных изделий

48. Правила этикета и нормы поведения за столом

49. Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP

50. Расчет с потребителями

### **Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов**

51. Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы

а. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы

52. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами

53. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами

54. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания

55. Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай

56. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей

### **Тема 9. Специальные формы обслуживания Промежуточная аттестация**

57. Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс

58. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.

59. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц

60. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий

61. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта

62. Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю

## **2.Вопросы и задания для итогового контроля**

### **Теоретические вопросы:**

1. Характеристика типов ПОП.
2. Виды и характеристика баров.
3. Значение и тенденции развития ресторанного бизнеса.
4. Состав помещений ПОП.
5. Столовое белье, используемое на ПОП: виды, размеры, назначение и характеристика.
6. Способы накрытия столов скатертями. Техника замены скатерти.
7. Требования к оформлению торговых залов ПОП. Экстерьер и интерьер ПОП.
8. Вспомогательные помещения ПОП: назначение и характеристика.
9. Виды столовых приборов, используемых на ПОП: виды, назначение и характеристика.
10. Основные столовые приборы: назначение и характеристика.
11. Вспомогательные приборы: назначение и характеристика.
12. Виды столовой посуды используемой на ПОП, соответствие классу и типу предприятия.
13. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и хрустальной посуды: виды, назначение, ассортимент.
14. Приборы и посуда одноразового пользования: ассортимент, назначение, утилизация.
15. Прогрессивные виды оборудования на ПОП.
16. Оборудование и инвентарь баров.
17. Виды и назначение бокалов.
18. Мебель торговых залов: виды и требования к мебели. Нормы оснащения ПОП мебелью.
19. Правила и особенности расстановки мебели и оборудования в торговых залах.
20. Подготовка торговых помещений к обслуживанию. Требования к уборке помещений.
21. Подготовка персонала к обслуживанию. Требования к персоналу.
22. Требования к персоналу по должностям: менеджер зала, официант, бармен, кассир, сомелье, метрдотель.

23. Встреча и размещение гостей, порядок предложения меню, приема и оформления заказа.
24. Сервировка столов в ресторанах: виды, правила, последовательность.
25. Завершающий этап обслуживания и его значение. Формы расчета с потребителями.
26. Современные формы обслуживания: экспресс-зал; воскресный бранч
27. Современные формы обслуживания: кофе-брек; бизнес-ланч.
28. Современные формы обслуживания: шведский стол. Характеристика и особенности обслуживания.
29. Банкет-чай: понятие, характеристики и особенности. Правила подачи блюд.
30. Банкет с полным обслуживанием. Порядок сервировки, обслуживания, расчета.
31. Банкет с частичным обслуживанием. Порядок сервировки, обслуживания, расчета.
32. Виды приемов. Особенности обслуживания официальных и неофициальных приемов.
33. Смешанные формы обслуживания.
34. Джем-фуршет: понятие, характеристика и форма обслуживания.
35. Джем-коктейль: понятие, характеристика, сервировка и особенности.
36. Барбекю и пикники: понятие, характеристика, организация обслуживания.
37. Фуршет: характеристика, сервировка, особенности.
38. Фондю: характеристика, сервировка, особенности.
39. Кейтринг: понятие, виды и характеристика.
40. Меню ПОП: порядок расположения блюд. Оформление меню.
41. Основные принципы составления меню.
42. Виды меню: характеристика и назначение.
43. Карта вин: назначение, правила оформления, соответствие классу.
44. Обслуживание потребителей при гостиницах: назначение, характеристика, особенности. Room – служба.
45. Обслуживание потребителей во время конференций, съездов и совещаний: формы, характеристика и особенности.
46. Обслуживание пассажиров автомобильного воздушного и водного транспорта.

47. Обслуживание в местах массового отдыха. Ускоренные формы обслуживания.

48. Обслуживание тематических мероприятий на ПОП.
49. Организация питания туристов. Классы туров.
50. Особенности питания европейских и азиатских туристов.
51. Обслуживание учащихся общеобразовательных школ.
52. Обслуживание студентов СУЗов и ВУЗов.
53. Показатели культуры обслуживания на ПОП.
54. Правила общения персонала с потребителями.
55. Общие правила подачи блюд и напитков.
56. Правила подачи холодных блюд и закусок. Порядок замены посуды.
57. Правила подачи горячих блюд и закусок.
58. Правила подачи первых блюд.
59. Правила подачи сладких блюд и десертов.
60. Правила подачи безалкогольных напитков.
61. Подготовка алкогольных напитков к подаче.
62. Правила подачи алкогольных напитков.
63. Развитие сети социально-ориентированных предприятий.

Обслуживание социальных мероприятий.

64. Методы подачи блюд: французский, английский, русский и др.
65. Правила подачи продукции бара. Техника работы сомелье.
66. Принципы совместимости блюд и напитков.
67. Организация труда обслуживающего персонала

### **Практические задания**

1. Опишите организацию работы овощного цеха.
2. Опишите организацию работы мясного цеха.
3. Опишите организацию работы рыбного цеха.
4. Опишите организацию работы горячего цеха.
5. Расскажите об организации труда раздатчиков.
6. Опишите организацию работы холодного цеха.
7. Расскажите о раздаточном инвентаре.
8. Опишите организацию работы кондитерского цеха.
9. Расскажите о правилах отпуска готовой кулинарной продукции.
10. Опишите организацию работы моечной.
11. Расскажите о назначении поп и его типах.



<b>ГАПОУ ЧАО «ЧМК»</b>	<b>УПРАВЛЕНИЕ ДОКУМЕНТАЦИЕЙ</b>	<b>СТО СМК 4.2.01 - 2022</b>
----------------------------	---------------------------------	------------------------------

12. Расскажите о документальном оформлении отпуска готовых изделий с производства.

13. Расскажите о документальном оформлении отпуска продуктов из кладовой с производства.

14. Перечислите и опишите классы предприятий общественного питания.

15. Охарактеризуйте состав и планировку поп.

16. Расскажите классификацию поп.

17. Расскажите назначение и классификацию ресторана.

18. Расскажите назначение и классификацию столовой.

19. Опишите, как современные города разделяются на 4 основные зоны.

20. Расскажите назначение и классификацию бара.

21. Расскажите назначение и классификацию кафе.

22. Расскажите назначение и классификацию закусочной.

23. Расскажите о назначении и видах доготовочных предприятий.

24. Расскажите о назначении и видах заготовочных предприятиях.

25. Расскажите о назначении и видах предприятий с полным производственным циклом.