

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

УТВЕРЖДЕН

на заседании ПЦК

«26» 08 2020г., протокол № 1

Председатель ПЦК

Ш.А.Мусостов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ


ОП. 04 «Организация обслуживания»

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация

Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Составитель  А.Р. Ахмедова

Грозный – 2020г.

**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
«Организация обслуживания»**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1.	Услуги общественного питания и требования к ним	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
2.	Торговые помещения организаций питания	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
3.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
5.	Этапы организации обслуживания	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад

6.	Организация процесса обслуживания в зале	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
7.	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум, доклад
8.	Обслуживание приемов и банкетов	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум
9.	Специальные формы обслуживания	ОК 01-07 ОК 09- 11 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Коллоквиум

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	<i>Коллоквиум</i>	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам / разделам дисциплины
2.	<i>Доклад</i>	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Тематика докладов
3.	<i>Экзамен</i>	Итоговая форма оценки знаний	Вопросы к экзамену

ВОПРОСЫ ДЛЯ КОЛЛОКВИУМОВ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вопросы
1.	Услуги общественного питания и требования к ним	<p>Совершенствование обслуживания в организациях питания.</p> <p>Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.</p> <p>Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания.</p> <p>Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги.</p> <p>Прогрессивные технологии обслуживания.</p>
2.	Торговые помещения организаций питания	<p>Торговые помещения, виды, характеристика, назначение.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.</p> <p>Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг.</p> <p>Интерьер помещений организации питания.</p> <p>Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение.</p> <p>Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение.</p> <p>Раздаточная, назначение, оснащение.</p> <p>Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение.</p>
3.	Столовая посуда, приборы, столовое белье	<p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы).</p> <p>Характеристика металлической посуды.</p> <p>Характеристика столовых приборов.</p> <p>Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания.</p> <p>Порядок получения и подготовка посуды, приборов.</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла.</p> <p>Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья.</p> <p>Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности.</p> <p>Правила работы с подносом.</p>
4.	Информационное обеспечение процесса обслуживания	<p>Средства информации.</p> <p>Назначение и принципы составления меню.</p> <p>Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.</p> <p>Карта вин. Карта коктейлей ресторана.</p> <p>Оформление меню и карты вин.</p>

5.	Этапы организации обслуживания	<p>Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов.</p> <p>Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.</p> <p>Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями.</p> <p>Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.</p> <p>Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива</p>
6.	Организация процесса обслуживания в зале	<p>Общие правила сервировки стола.</p> <p>Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.</p> <p>Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи.</p> <p>Правила подачи продукции сервис-бара.</p> <p>Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков.</p> <p>Декантация вин. Особенности подачи шампанского.</p> <p>Виды и формы складывания салфеток</p> <p>Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание</p>
7.	Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков	<p>Основные методы подачи блюд в ресторане.</p> <p>Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя.</p> <p>Способы подачи блюд: русский, французский, английский.</p> <p>Комбинированный метод подачи блюд.</p> <p>Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.</p> <p>Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.</p> <p>Правила подачи табачных изделий.</p> <p>Правила этикета и нормы поведения за столом.</p> <p>Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP.</p> <p>Расчет с потребителями.</p>
8.	Обслуживание приемов и банкетов	<p>Виды приемов и банкетов</p> <p>Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы.</p> <p>Прием заказа.</p> <p>Роль менеджера в организации банкетной службы.</p> <p>Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.</p> <p>Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания</p> <p>Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай.</p> <p>Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения».</p> <p>Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей.</p>

9.	Специальные формы обслуживания	<p>Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.</p> <p>Обслуживание в гостиницах.</p> <p>Обслуживание в номерах гостиниц. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта. Кейтеринг: понятие, виды.</p> <p>Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана.</p>
----	--------------------------------	--

Критерии оценки ответов на коллоквиумах:

На **«отлично»** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по основам экономики организации.

Оценка **«хорошо»** выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

ТЕМЫ ДОКЛАДОВ

1. Кейтеринг: понятие, виды.
2. Кейтеринг как дополнительный бизнес.
3. Обслуживание приемов.
4. VIP зал. Подача закусок, блюд и напитков.

5. Современные формы обслуживания потребителей.
6. Повышение культуры обслуживания потребителей.
7. Стандарты обслуживания потребителей.
8. Зарубежный опыт организации обслуживания на предприятиях сферы сервиса.
9. Требования к режиму работы предприятий сферы услуг.
10. Особенности обслуживания потребителей в зависимости от территориально- регионального признака.

Критерии оценки:

- «5» баллов ставится, в случае если выполнены все требования к написанию и защите доклада: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

- «4» балла – основные требования к докладу и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

- «3» балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию.

В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

- «2» балла – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

ГРОЗНЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ АКАДЕМИКА М.Д.МИЛЛИОНЩИКОВА

Факультет СПО

ИЦК «Строительство и эксплуатация зданий и сооружений, пожарная безопасность»

1. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
2. Роль и место общественного питания в экономике страны?
3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики?

4. Требования к рациональному размещению сети предприятий питания на территории города? Нормативы развития?
5. Планирование и размещение сети предприятий общественного питания по месту работы?
6. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
7. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания?
8. Классификация предприятий общественного питания по торгово-производственной деятельности?
9. Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ?
10. Услуги общественного питания?
11. Характеристика услуг питания?
12. Характеристика услуг по изготовлению и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий?
13. Характеристика услуг общественного питания по организации потребления и обслуживания, организации досуга?
14. Характеристика информационно-консультативных услуг общественного питания и прочих услуг?
15. Ресторан – как тип предприятия питания?
16. Бар – как тип предприятия питания?
17. Кафе – как тип предприятия питания?
18. Столовая – как тип предприятия питания?
19. Закусочная – как тип предприятия питания?
20. Сущность и принципы нормирования труда? Разновидности норм труда?
21. Основные направления НОТ?
22. Классификация затрат рабочего времени?
23. Методы нормирования труда?
24. Методы исследования трудовых процессов (ФРВ, хронометраж)?
25. Сущность и назначения карты организации труда на рабочем месте?
26. Особенности организации продовольственного снабжения предприятий питания в современных условиях хозяйствования?

27. Формы поставок, их характеристика?
28. Классификация тары? Организация тарного хозяйства?
29. Источники снабжения продовольственными товарами? Их характеристика? Преимущества и недостатки?
30. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья?

31. Организация договорных взаимоотношений с поставщиками в новых условиях хозяйствования?
32. Организация складского хозяйства? Задачи, организация отпуска товаров на производство?
33. Оформление отпуска продуктов на производство?
34. Оперативное планирование работы производства на заготовочных предприятиях?
35. Оперативное планирование производства предприятия общественного питания, работающего по меню со свободным выбором блюд?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 1

1. Оформление отпуска продуктов на производство?
2. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья?
3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики?
4. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 2

1. Классификация предприятий общественного питания по торгово-производственной деятельности?
2. Бар – как тип предприятия питания?
3. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья?
4. Характеристика информационно-консультативных услуг общественного питания и прочих услуг?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 3

1. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
2. Методы исследования трудовых процессов (ФРВ, хронометраж)?
3. Классификация затрат рабочего времени?
4. Характеристика информационно-консультативных услуг общественного питания и прочих услуг?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 4

1. Сущность и принципы нормирования труда? Разновидности норм труда?
2. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
3. Услуги общественного питания?
4. Бар – как тип предприятия питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 5

1. Закусочная – как тип предприятия питания?
2. Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ?
3. Классификация затрат рабочего времени?
4. Особенности организации продовольственного снабжения предприятий питания в современных условиях хозяйствования?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 6

1. Организация складского хозяйства? Задачи, организация отпуска товаров на производство?
2. Классификация затрат рабочего времени?
3. Организация договорных взаимоотношений с поставщиками в новых условиях хозяйствования?
4. Методы нормирования труда?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 7

1. Классификация тары? Организация тарного хозяйства?
2. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
3. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
4. Ресторан – как тип предприятия питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Аттестация _____

Билет № 8

1. Классификация предприятий общественного питания по торгово-производственной деятельности?
2. Основные направления НОТ?
3. Сущность и принципы нормирования труда? Разновидности норм труда?
4. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 9

1. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья?
2. Столовая – как тип предприятия питания?
3. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
4. Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 10

1. Ресторан – как тип предприятия питания?
2. Особенности организации продовольственного снабжения предприятий питания в современных условиях хозяйствования?
3. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
4. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 11

1. Планирование и размещение сети предприятий общественного питания по месту работы?
2. Оформление отпуска продуктов на производство?
3. Производственно-торговая структура предприятий общественного питания?
4. Характеристика информационно-консультативных услуг общественного питания и прочих услуг?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 12

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики?
2. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
3. Бар – как тип предприятия питания?
4. Источники снабжения продовольственными товарами? Их характеристика? Преимущества и недостатки?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 13

1. Особенности организации продовольственного снабжения предприятий питания в современных условиях хозяйствования?
2. Требования к рациональному размещению сети предприятий питания на территории города? Нормативы развития?
3. Планирование и размещение сети предприятий общественного питания по месту работы?
4. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 14

1. Классификация предприятий общественного питания по торгово-производственной деятельности?
2. Формы поставок, их характеристика?
3. Организация складского хозяйства? Задачи, организация отпуска товаров на производство?
4. Классификация тары? Организация тарного хозяйства?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 15

1. Роль и место общественного питания в экономике страны?
2. Оперативное планирование производства предприятия общественного питания, работающего по меню со свободным выбором блюд?
3. Характеристика услуг по изготовлению и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий?
4. Формы поставок, их характеристика?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 16

1. Методы исследования трудовых процессов (ФРВ, хронометраж)?
2. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
3. Классификация предприятий питания в соответствии с требованиями ГОСТ?
4. Услуги общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 17

1. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?
2. Организация складского хозяйства? Задачи, организация отпуска товаров на производство?
3. Столовая – как тип предприятия питания?
4. Методы нормирования труда?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 18

1. Характеристика услуг по изготовлению и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий?
2. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
3. Современное состояние и перспективы развития общественного питания в условиях рыночной экономики?
4. Организация питания в высших и средних специальных учебных заведениях (планирование и размещение)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 19

1. Основные направления НОТ?
2. Характеристика услуг питания?
3. История развития общественного питания в цифрах? Их анализ?
4. Сущность и назначения карты организации труда на рабочем месте?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 20

1. Формы поставок, их характеристика?
2. Порядок приема продуктов по количеству и качеству поступившего сырья?
3. Сущность и назначения карты организации труда на рабочем месте?
4. Закусочная – как тип предприятия питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А.Мусостов**

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.
- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.
- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.
- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Вопросы на вторую рубежную аттестацию по дисциплине «Организация обслуживания»

1. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?
2. Организация выпуска мясных полуфабрикатов в предприятиях питания?
3. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания?
4. Организация работы мясо-рыбного цеха, характеристика рабочих мест?
5. Организация производства полуфабрикатов из птицы в предприятиях питания?
6. Организация выпуска овощных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания?
7. Организация рабочих мест в доготовочном цехе, цехе обработки зелени?
8. Организация работы кулинарного цеха?

9. Организация работы горячего цеха? Характеристика рабочих мест?
10. Требования к организации рабочих мест в холодном цехе?
Организация работы хлеборезки?
11. Организация работы цеха мучных изделий?
12. Организация производства мучных кондитерских изделий?
13. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды?
14. Организация работы раздаточных?
15. Организация работы экспедиции и моечных оборотной тары?
16. Назначение и характеристика торговых помещений?
17. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?
18. Прием и выполнение заказа? Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания?
19. Виды приемов?
20. Виды меню?
21. Назначение и принципы составления меню?
22. Правила и виды сервировки стола?
23. Характеристика способов подачи блюд?
24. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
25. Виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток?
26. Виды и характеристика фарфоровой посуды?
27. Виды и характеристика посуды (стеклянной)?
28. Виды и характеристика металлической посуды?
29. Виды и характеристика столовых и вспомогательных приборов?
30. Банкет с частичным обслуживанием официантами?
31. Организация проведения банкета с полным обслуживанием официантами?
32. Характеристика банкета-чай?
33. Прогрессивные формы обслуживания? Характеристика банкета-коктейль и банкета-фуршет?
34. Обслуживание свадебного банкета и банкета «Новый год»?
35. Требования к обслуживающему персоналу?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 1

1. Виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток?
2. Виды и характеристика столовых и вспомогательных приборов?
3. Прием и выполнение заказа? Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания?
4. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 2

1. Прием и выполнение заказа? Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания?
2. Организация выпуска овощных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания?
3. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?
4. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 3

1. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
2. Организация работы цеха мучных изделий?
3. Характеристика способов подачи блюд?
4. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 4

1. Требования к организации рабочих мест в холодном цехе? Организация работы хлеборезки?
2. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?
3. Виды меню?
4. Виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 5

1. Организация проведения банкета с полным обслуживанием официантами?
2. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды?
3. Прием и выполнение заказа? Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания?
4. Организация производства мучных кондитерских изделий?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 6

1. Требования к обслуживающему
2. Виды и характеристика фарфоровой посуды?
3. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?
4. Организация выпуска мясных полуфабрикатов в предприятиях питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 7

1. Организация производства полуфабрикатов из птицы в предприятиях питания?
2. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
3. Организация производства мучных кондитерских изделий?
4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 8

1. Организация работы кулинарного цеха?
2. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
3. Виды и характеристика столовых и вспомогательных приборов?
4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 9

1. Банкет с частичным обслуживанием официантами?
2. Организация работы экспедиции и моечных оборотной тары?
3. Характеристика способов подачи блюд?
4. Прогрессивные формы обслуживания? Характеристика банкета-коктейль и банкета-фуршет?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 10

1. Требования к обслуживающему
2. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
3. Назначение и принципы составления меню?
4. Виды и характеристика столовых и вспомогательных приборов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 11

1. Характеристика способов подачи блюд?
2. Прием и выполнение заказа? Процесс обслуживания, методы и формы обслуживания?
3. Организация выпуска овощных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания?
4. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 12

1. Обслуживание свадебного банкета и банкета «Новый год»?
2. Банкет с частичным обслуживанием официантами?
3. Характеристика банкета-чай?
4. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 13

1. Организация производства полуфабрикатов из птицы в предприятиях питания?
2. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания?
3. Организация работы цеха мучных изделий?
4. Виды и характеристика металлической посуды?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 14

1. Организация выпуска мясных полуфабрикатов в предприятиях питания?
2. Виды меню?
3. Требования к обслуживающему
4. Организация работы горячего цеха? Характеристика рабочих мест?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 15

1. Организация работы мясо-рыбного цеха, характеристика рабочих мест?
2. Назначение и характеристика торговых помещений?
3. Виды и характеристика металлической посуды?
4. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 16

1. Организация выпуска мясных полуфабрикатов в предприятиях питания?
2. Банкет с частичным обслуживанием официантами?
3. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?
4. Назначение и принципы составления меню?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 17

1. Приемы переноски подносов, техника переноски тарелок и техника уборки тарелок со стола?
2. Организация рабочих мест в доготовочном цехе, цехе обработки зелени?
3. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды?
4. Организация выпуска овощных полуфабрикатов в предприятиях общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация __

Билет № 18

1. Организация работы кулинарного цеха?
2. Оперативное планирование работы производства в столовых при промышленных предприятиях и ВУЗах?
3. Характеристика способов подачи блюд?
4. Виды и характеристика посуды (стеклянной)?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация ____

Билет № 19

1. Назначение и характеристика торговых помещений?
2. Подготовка торгового зала к обслуживанию потребителей в ресторане?
3. Обслуживание свадебного банкета и банкета «Новый год»?
4. Требования к обслуживающему

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа ____ Семестр ____ Аттестация ____

Билет № 20

1. Обслуживание свадебного банкета и банкета «Новый год»?
2. Организация выпуска рыбных полуфабрикатов в предприятиях питания?
3. Виды и характеристика столового белья, варианты сворачивания салфеток?
4. Организация работы моечных столовой и кухонной посуды?

Преподаватель
Председатель ПЦК

А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов

**Вопросы к экзамену по учебной дисциплине
«Организация обслуживания»**

1. Дайте определение услуги общественного питания?
2. Дайте определение процесса обслуживания?
3. Перечислите виды банкетов?
4. Виды дипломатических приемов?
5. Что включает в себя услуга по организации досуга?
6. Какие факторы определяют культуру обслуживания?
7. От чего зависят виды, методы и формы обслуживания на предприятиях?
8. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
9. Перечислите обязанности метрдотеля при обслуживании банкетов и приемов?

10. Дайте характеристику различных форм самообслуживания?
11. Перечислите виды торговых помещений?
12. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
13. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам?
14. Какие требования предъявляются к торговым залам?
15. Дайте определение интерьера зала?
16. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?
17. Требования к освещению залов?
18. Значение цвета в интерьере зала?
19. Требования к температурному режиму и вентиляции зала?
20. Назначение и характеристика сервизной?
21. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?
22. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
23. Дайте характеристику фарфоровой и фаянсовой посуды?
24. Перечислите ассортимент фарфоровой – фаянсовой посуды?
25. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
26. Перечислите виды посуды для подачи вторых блюд?
27. Какая посуда используется для подачи десертных блюд и горячих напитков?
28. Перечислите ассортимент керамической посуды?
29. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды?
30. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
31. Дайте характеристику металлической посуды?
32. В чем подают горячие закуски?
33. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?
34. Для чего используют таганчики?
35. Какая металлическая посуда используется при подаче горячих закусок?
36. Какие приборы относятся к основным, их назначение и характеристика?
37. Перечислите ассортимент вспомогательных столовых приборов, их назначение, характеристика?
38. Дайте характеристику деревянной и пластмассовой посуды?
39. Виды столового белья, их характеристика?
40. Что такое меню и какие факторы учитываются при составлении меню?
41. От чего зависит ассортимент блюд в предприятиях общественного питания?
42. Приведите примеры ассортимента блюд в ресторанах и барах разных классов?
43. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню и прејскуранте порционных блюд?

44. Перечислите виды меню?
45. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
46. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов?
47. Характеристика меню дневного рациона питания?
48. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
49. Порядок расположения вин и вино-водочных изделий в прейскуранте?
50. Требования к оформлению меню и прейскурантов?
51. Кто подписывает и утверждает меню и прейскуранты?
52. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
53. Требования к расстановке мебели, варианты расстановки?
54. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
55. Как подготавливают приборы со специями?
56. Основные правила накрытия столов скатертями?
57. Основные правила сервировки столов?
58. Варианты складывания салфеток?
59. Виды сервировок столов?
60. Варианты сервировки столов?
61. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
62. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
63. Правила встречи и размещения гостей?
64. Как принимается и оформляется заказ?
65. Правила работы с подносом?
66. Как подается буфетная продукция?
67. Какие правила соблюдаются при подаче холодных, горячих, вторых, сладких блюд?
68. Какое оборудование и инвентарь необходимы для приготовления коктейлей?
69. Перечислите названия безалкогольных коктейлей и дайте их характеристику?
70. Подбор напитков к закускам и блюдам?
71. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах?
72. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена, скатерти?

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 1

1. Как подается буфетная продукция?
2. Значение цвета в интерьере зала?
3. Дайте определение услуги общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 2

1. Перечислите виды меню?
2. Правила работы с подносом?
3. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 3

1. Дайте определение процесса обслуживания?
2. Что такое меню и какие факторы учитываются при составлении меню?
3. Перечислите виды меню?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 4

1. Для чего используют таганчики?
2. Виды сервировок столов?
3. Виды дипломатических приемов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 5

1. Требования к температурному режиму и вентиляции зала?
2. Дайте определение услуги общественного питания?
3. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 6

1. Дайте характеристику металлической посуды?
2. Перечислите ассортимент фарфоровой – фаянсовой посуды?
3. Виды столового белья, их характеристика?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 7

1. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?
2. Дайте характеристику металлической посуды?
3. Какая посуда используется для подачи первых блюд?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 8

1. Какая металлическая посуда используется для подачи супов и вторых блюд?
2. Виды столового белья, их характеристика?
3. Как подается буфетная продукция?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 9

1. Какая металлическая посуда используется при подаче горячих закусок?
2. Кто подписывает и утверждает меню и прейскуранты?
3. Какое оборудование и инвентарь необходимы для приготовления коктейлей?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 10

1. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане, баре?
2. Назначение и характеристика сервизной?
3. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 11

1. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
2. Требования к освещению залов?
3. Характеристика меню дневного рациона питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 12

1. Как подготавливают приборы со специями?
2. Дайте характеристику рюмок, бокалов, фужеров, их назначение?
3. Дайте определение интерьера зала?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 13

1. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
2. Как подается буфетная продукция?
3. Требования к температурному режиму и вентиляции зала?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 14

1. Основные правила сервировки столов?
2. Дайте характеристику металлической посуды?
3. Какие факторы определяют культуру обслуживания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 15

1. Перечислите виды меню?
2. Какое оборудование и инвентарь необходимы для приготовления коктейлей?
3. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов и баров различных классов?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 16

1. Дайте характеристику металлической посуды?
2. Какая посуда используется для подачи первых блюд?
3. Характеристика меню дневного рациона питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 17

1. Как происходит уборка столов и замена использованной посуды, замена, скатерти?
2. Требования к температурному режиму и вентиляции зала?
3. Дайте определение услуги общественного питания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 18

1. Приведите примеры ассортимента блюд в ресторанах и барах разных классов?
2. Что такое меню и какие факторы учитываются при составлении меню?
3. Как подается буфетная продукция?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 19

1. Дайте характеристику металлической посуды?
2. Виды столового белья, их характеристика?
3. Перечислите названия безалкогольных коктейлей и дайте их характеристику?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Грозненский государственный нефтяной технический университет им. акад. М.Д. Миллионщикова»

Факультет среднего профессионального образования

Дисциплина: Организация обслуживания

Группа _____ Семестр _____ Экзамен

Билет № 20

1. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов?
2. Какие требования предъявляются к торговым залам?
3. Какие факторы определяют культуру обслуживания?

**Преподаватель
Председатель ПЦК**

**А.Р. Ахмедова
Ш.А. Мусостов**

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** - выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания рабочей программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

- **оценка «хорошо»** - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

- **оценка «удовлетворительно»** - выставляется студенту, показавшему

фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами рабочей программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

- **оценка «неудовлетворительно»** - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания рабочей программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.