

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. зав. кафедрой истории и  
социально-культурного сервиса

А.А. Колупаев

«29» августа 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
для текущего контроля успеваемости  
и промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине

Банкеты и приемы

(наименование дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело  
направленность (профиль) «Ресторанная деятельность»  
(код и наименование ОПОП ВО)

Курск – 2025

# **1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ**

## **1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ УСТНОГО ОПРОСА**

### **Тема 1. Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания.**

#### **Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов**

1. Понятие банкета. Историческое развитие банкетов.
2. Понятие услуги банкетного обслуживания. Классификация банкетов.
3. Официальные и неофициальные банкеты.
4. Персонал. Трудовые функции. Банкетный менеджер, метрдотель (администратор зала), менеджер по персоналу, хостес, официант, сомелье, бармен, бариста, повар, занимающийся отпуском продукции на раздаче, буфетчик, кассир, гардеробщик, швейцар.
5. Нормативно-правовая документация в сфере кадровой политики.
6. Использование наставничества, делегирования, коучинга и других современных форм развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного-ресторанного комплекса

### **Тема 2. Особенности организации обслуживания приемов и банкете**

1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств.
2. Виды приемов и банкетов.
3. Дипломатические приемы.
4. Дневные дипломатические приемы.
5. Вечерние дипломатические приемы.

### **Тема 3. Банкеты и приемы с рассадкой за столом**

1. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
2. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Свадебный банкет.
3. Банкет-чай.
4. Фруктовый стол, пивной стол.

### **Тема 4. Банкеты и приемы без рассадки за столом**

1. Банкет-фуршет.
2. Банкет-коктейль.
3. Комбинированные банкеты и приемы.
4. Банкет коктейль-фуршет.
5. Банкет фуршет-кофе.
6. Банкет коктейль-фуршет-кофе.

### **Тема 5. Правила этикета за столом**

1. Правила этикета и нормы поведения за столом.
2. Форма одежды для торжественных мероприятий

**Шкала оценивания:** 5-балльная.

**Критерии оценивания:**

**5 баллов** (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных; демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя).

**4 балла** (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.)

**3 балла** (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя).

**2 балла** (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя).

## **1.2 КЕЙС-ЗАДАЧИ**

### **Тема 1. Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов**

#### *Кейс-задача №1*

Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников.

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд.

### *Кейс-задача №2*

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение торжественного мероприятия по случаю встречи одноклассников по форме «банкет-чай». Количество участников 12 человек.

Разработать меню банкета, подобрать необходимую столовую посуду и приборы, рассчитать их количество, определить размеры и конфигурацию стола, разработать схему рассадки гостей за столом и схему сервировки на одного участника банкета.

## **Тема 2. Особенности организации обслуживания приемов и банкетов**

### *Кейс-задача №1*

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 18 до 20 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

### *Кейс-задача №2*

В конференц-зале гостиницы планируется провести банкет-коктейль.

Рассчитать потребность в столовой посуде для подачи блюд и напитков и количество персонала для обслуживания 75-и его участников.

## **Тема 3 Банкеты и приемы с рассадкой за столом**

### *Кейс-задача №1*

В ресторан поступила заявка на обслуживание свадьбы по форме «банкет-фуршет» на 50 участников.

Разработать ассортиментный состав меню банкета, рассчитать потребность в столовой посуде и приборах; предложить варианты ее установки на стол.

### *Кейс-задача №2*

Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.

## **Тема 4 Банкеты и приемы без рассадки за столом**

### *Кейс-задача №1*

Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

### *Кейс-задача №2*

Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- А) дипломатический прием на 160 человек,
- Б) юбилей на 40 человек,
- В) свадьба на 90 человек,
- Г) банкет-фуршет на 300 человек.

## Тема 5. Правила этикета за столом

### *Кейс-задача №1*

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

### *Кейс-задача №2*

Определите комплексный показатель обслуживания компании ООО «Рестогрупп», если анкетный опрос потребителей по качеству обслуживания показал следующие результаты: отличное обслуживание — 1200 человек, хорошее — 1500, удовлетворительное — 340, неудовлетворительное — 50.

**Шкала оценивания:** 6 балльная.

### **Критерии оценивания решения кейс-задачи:**

**6-5 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

**4-3 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или несущественные недочеты в описании хода решения и (или вывода (ответа)).

**2-1 балла** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или превышено установленное преподавателем время).

**0 баллов** выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или задача не решена).

## **1.3 ВОПРОСЫ И ЗАДАНИЯ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ**

### **Тема 1. Возникновение банкетов. Услуга банкетного обслуживания. Порядок оказания услуг. Виды и классификация банкетов.**

#### **Вариант 1.**

1. Какой системы обслуживания банкетов не существует?  
А) французская система;  
Б) японская система;

- В) английская система;
- Г) русская система.

2. Когда начались упоминания о пирах?

- А) XII век;
- Б) VIII век; В) IX век; Г) XIV век.

3. Званный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества

- А) прием;
- Б) праздник;
- В) банкет.
- Г) собрания.

4. Сколько видов банкета вы знаете?

- А) 6;
- Б) 7;
- В) 8.
- Г) 10.

5. Кто принимает заказы на обслуживание банкетов?

- А) директор;
- Б) администратор;
- В) технолог;
- Г) официант.

6. Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

- А) горячая закуска;
- Б) холодная закуска;
- В) десерт;
- Г) второе горячее блюдо.

7. Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?

- А) план-меню;
- Б) накладная;
- В) заказ-счет;
- Г) книга жалоб.

8. Каких столов в ресторанах не бывает?

- А) Стол ресторанный трапецевидный;
- Б) Стол ресторанный раздвижной шестиместный;
- В) Стол ресторанный нерозсувний четырехместный;
- Г) Стол двухместный.

9. Выберите верное суждение:

Администратор гостиницы имеет право:

- 1) Обращаться к руководству предприятия;
  - 2) Знакомиться с проектами решений руководства гостиницы, касающимися его деятельности.
- А) Верно только 1;
  - Б) Верно только 2;
  - В) Оба суждения верны;
  - Г) Суждения не верны.

10.Банкет – это\_\_\_\_\_.

11.Услуга банкетного обслуживания – это\_\_\_\_\_.

12.Смешанный банкет – это\_\_\_\_\_.

13.Напишите последовательность подаваемых блюд на банкете-коктейле:

- 1) горячие закуски,
- 2) фрукты,
- 3) горячие напитки (чай, кофе),
- 4) аперитив, затем холодные закуски,
- 5) десерт.

14.Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Деловой (официальный) банкет;	А)	Одно из лучших мероприятий, во время которого коллектив может пообщаться в неформальной дружеской обстановке, насладиться блюдами, которые приготовит выездной ресторан;
2.	Деловой (рабочий) банкет;	Б)	Такое торжественное событие должно запомниться на всю жизнь, так как свершается только единожды;
3.	Корпоративный банкет;	В)	Нужно придерживаться особой формы поведения – нельзя вставать из-за стола, когда это не предусмотрено, и, тем более, нельзя уходить, если не окончена официальная часть;
4	Свадебный банкет.	Г)	Допускается организация делового банкета в маленьком помещении, а время выбирается между совещаниями либо перед их окончанием. Иногда такие банкеты проводят на открытом воздухе, приглашая выездной ресторан.

### Вариант 2.

1. Время проведения «Банкет-фуршет»

- А) 1 час;
- Б) 1,5 – 2 часа;
- В) 2 часа;
- Г) 3 часа.

2. В какой форме устанавливаются столы на банкете-фуршете? А) В, Д, Е;

- Б) X, Т, Ш;
- В) П, Ш, Т;
- Г) Г, Н, Т.

3. Сколько гостей обслуживает 1 официант

- А) 11;
- Б) 12-16;
- В) 15;
- Г) 15-20.

4. Какое количество закусок включают в меню

- А) 12-16;
- Б) 15-20;
- В) 20-25;
- Г) 14.

5. Какой высоты используют столы

- А) 0.9 м и 1-1.5 шир;
- Б) 0.7 м и 1.5 шир;
- В) 1 м и 1 шир;
- Г) 1.5 м и 1.5 шир.

6. Какое количество официантов обслуживает одного гостя на банкете с частичным обслуживанием?

- А) 3-4;
- Б) 6-8;
- В) 9-12;
- Г) 13-15.

7. С каких предметов начинают сервировку стола?

- А) стеклянная посуда;
- Б) тарелки;
- В) столовые приборы;
- Г) бокалы.

8. Продолжительность банкета с полным обслуживанием составляет:

- А) 50-60 минут;
- Б) 1-1,5 часа;
- В) 1,5-2 часа;
- Г) 2-2,5 часа.

9. Самообслуживание – это \_\_\_\_\_.

10. Частичное самообслуживание – это \_\_\_\_\_.

11. Самообслуживание потребителей на традиционной раздаточной линии – это \_\_\_\_\_.

12. Полное самообслуживание – это \_\_\_\_\_.

13. Соотнесите виды самообслуживания с их описаниями:

1.	самообслуживание с предварительным расчетом;	А)	потребитель знакомится с меню, приобретает в кассе чек, с чеком на раздаче получает блюда;
2.	самообслуживание с последующим расчетом;	Б)	потребитель одновременно выбирает, получает блюда и оплачивает их стоимость;
3.	самообслуживание с непосредственным расчетом.	В)	с расчетом после получения блюд: потребитель знакомится с меню, выбирает блюда на раздаче, рассчитывается за выбранные блюда, потребляет и, наконец, убирает посуду.

14. При подготовке любого корпоративного мероприятия, организатор проходит через некоторые этапы. Расставьте их в правильном порядке с начала планирования.

- 1) Разбор полетов, орг. выводы;
- 2) Поэтапная реализация планов (до начала мероприятия);
- 3) Команда для мероприятия и распределение ролей;
- 4) Детальное планирование мероприятия;
- 5) Определение целей и формата мероприятия;
- 6) Поиск площадки;
- 7) Поиск исполнителя;
- 8) Собственно проведение мероприятия

## **Тема 2. Особенности организации обслуживания приемов и банкетов**

### **Вариант 1**

1. На что не подразделяется банкет – буфет?

- А) сборный;
- Б) холодный;
- В) горячий;
- Г) комбинированный.

2. Какой формы стола не бывает на банкете-буфете?

- А) в форме буквы «Т», «Е»;
- Б) полуовальный;
- В) круглый;
- Г) в форме буквы «П», «Г».

3. Сколько блюд включает в себя «шведский стол» в общем количестве?

- А) 5-10;
- Б) 15-20;
- В) 20-25;
- Г) более 25.

4. Какая может быть сервировка стола?

- А) дополнительная;
- Б) закусочная;
- В) составляющая;
- Г) приборная.

5. Какого стола не существует?

- А) стол для приготовления фламбированных блюд;
- Б) стол для приготовления десертов;
- В) стол для транширования блюд;
- Г) стол для приготовления закусок с емкостями для отдельных компонентов салатов.

6. Какого вида приёмов не существует?

- А) утреннего,
- Б) вечернего,
- В) с рассадкой за столом,
- Г) без рассадки за столом.

7. Определите среди перечисленных видов приемов наиболее почетный:

- А) “коктейль”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “шведский стол”,
- Е) “жур фикс”.

8. Определите среди перечисленных ниже видов приемов наименее почетный:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “шведский стол”,
- Е) “коктейль”.

9. Определите среди перечисленных ниже видов приемов приемы с рассадкой:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “а ля фуршет
- Е) “коктейль”.

10. Процесс обслуживания в общественном питании – это \_\_\_\_\_.

11. Метод обслуживания потребителей – это \_\_\_\_\_.

12. Соотнесите работников и их возможные названия должностей:

1.	Шеф-повар;	А)	шеф-повар концепции;
2.	Шеф-кондитер;	Б)	директор ресторана, директор предприятия питания;
3.	Управляющий производством;	В)	менеджер производства;
4.	Управляющий предприятием питания.	Г)	начальник кондитерского цеха.

13. Напишите последовательность действий мытья посуды.

- 1) посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств;
- 2) посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах;
- 3) посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств.

14. Напишите несколько общих требований к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

### Вариант 2.

1. Какой метод обслуживания существует?

- А) Обслуживание барменами;
- Б) Через автоматы;
- В) Кассиром;
- Г) Столы саморасчета.

2. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

- А) 1 официант на 2-4 человека;
- Б) 1 официант на 4-6 человек;
- В) 1 официант на 10-12 человек;
- Г) 1 официант на 12-14 человек.

3. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- А) Буфетное обслуживание;
- Б) Американский сервис;
- В) Английский сервис;
- Г) Немецкий сервис.

4. Какой из факторов влияет на состав предприятий питания в гостинице?

- А) Класс гостиничного предприятия;
- Б) Месторасположение;
- В) Возраст и пол проживающих;
- Г) Все вышеперечисленное.

5. Банкет, для которого не накрывают столы:

- А) Дипломатический прием
- Б) Банкет-чай
- В) Кофе-брейк
- Г) Банкет-фуршет

6. Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

- А) горячая закуска;
- Б) холодная закуска;
- В) десерт;
- Г) второе горячее блюдо.

7. Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?

- А) план-меню;
- Б) накладная;
- В) заказ-счет;
- Г) книга жалоб.

8. Определите среди перечисленных ниже видов приемов приемы с рассадкой:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “а ля фуршет”,
- Е) “коктейль”.

9. Определите среди перечисленных ниже видов приемов вечерние приемы:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “шведский стол”,
- Е) “коктейль”.

10. Банкет – это\_\_\_\_\_.

11. Банкет – фуршет – это \_\_\_.

12. Банкет-коктейль – это \_\_\_.

13. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Комбинированный банкет;	А)	Состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета- фуршет и банкета за столом с полнымобслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала;
2.	Банкет-прием «Шведский стол»;	Б)	Проводится от 12 до 13 часов. Подают шампанское, сухое вино, виски, водку. Закуски под шампанское – орешки, маслины, конфеты. Одежда – повседневная;
3.	Банкет- прием “Бокал шампанского”;	В)	В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, вобщем количестве 15–20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5–20порций);
4.	Банкет-прием «Журфикс и бранч».	Г)	Проводится, как банкет-чай, с 16 до 18 часов в определенный для приема гостей день недели.

14. Напишите последовательность подаваемых блюд на банкете-коктейле:

- 1) горячие закуски,
- 2) фрукты,
- 3) горячие напитки (чай, кофе),
- 4) аперитив, затем холодные закуски,
- 5) десерт.

### **Тема 3 Банкеты и приемы с рассадкой за столом**

#### **Вариант 1**

1. К основным методам подачи блюд относятся:

- а) обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод,
- б) столы саморасчёта, шведский стол,
- в) французский, английский, русский, европейский,
- г) французский, английский, самообслуживание.

2. Обслуживание в ресторане начинается с:

- а) предложения меню,
- б) приёма и оформления заказа,
- в) встречи гостей, размещения их в зале,
- г) досервировки стола.

3. Вид банкета, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюд или подноса в банкетном зале.

- а) банкет - фуршет,

- б) банкет - чай,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием,
- г) банкет-коктейль

4. На этом банкете гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, они отходят в сторону:

- а) банкет-чай,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом,
- г) журфикс.

5. Заказ-счёт выписывается в скольких экземплярах?

- а) 2,
- б) 5,
- в) 3,
- г) 4.

6. Какая форма обслуживания, характерна для банкета неофициального характера, может быть в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилей, семейное торжество и т.п.?

- а) банкет с частичным обслуживанием официантами,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами,
- г) банкет-коктейль.

7. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;
- в) чаевые.

8. Когда заканчивается обслуживание гостей?

- а) когда гости оплатили счёт;
- б) когда дверь заведения за ними закрылась
- в) с момента подачи гостям счёта.

9. Какой рукой подают блюда гостю?

- а) правой, подходя с левой стороны;
- б) левой, подходя с левой стороны;
- в) правой, подходя с правой стороны.
- г) Все блюда, которые ставят с левой стороны от гостя, официант подает левой рукой, а с правой стороны от гостя – правой рукой

10. В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

- а) мясные, из птицы
- б) рыбные, мясные, из птицы;
- в) из птицы, мясные, рыбные.

11. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

12. Сделайте таблицу из 2-х колонок: холодные закуски, горячие закуски. Распределите закуски в соответствующие колонки.

- 1) бутерброды канапе,

- 2) кокот из грибов,
- 3) икра зернистая в валованах,
- 4) осетрина –гриль,
- 5) салат крабовый в корзиночках,
- 6) мини шашлычки мясные на шпажках.

13. Напишите основные преимуществ приёмов коктейль \_\_\_\_\_.

14. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Банкет за столом с полным обслуживанием;	А)	Организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других встреч;
2.	Банкет с частичным обслуживанием;	Б)	Этот вид банкета является наиболее распространенным, он носит неофициальный характер и организуется по случаю юбилеев, семейных торжеств, дружеских встреч и т.д;
3.	Банкет-фуршет;	В)	Этот вид банкета представляет собой торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков;
4.	Банкет-коктейль.	Г)	Организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств, других праздничных мероприятий. Местом проведения может быть ресторан или учреждение (торговые представительства, посольства, офисы и т.д.).

### Вариант 2.

1. На подносе более высокие предметы находятся:

- а) в центре подноса
- б) по краям;
- в) слева.

2. Приборы можно брать только:

- а) за днище
- б) за середину ручки
- в) двумя пальцами.

3 Блюда и напитки устанавливают на подносе только

- а) в один ряд
- б) в центре

4. Обслуживание по-французски - это:

- а) обслуживание, с помощью приставного столика;
- б) подача блюд на несколько порций;
- в) семейный стиль обслуживания.

5. Сделайте таблицу из 2-х колонок: холодные закуски, горячие закуски. Распределите закуски в соответствующие колонки.

- 1) бутерброды канапе,
- 2) кокот из грибов,
- 3) икра зернистая в валованах,
- 4) осетрина –гриль,
- 5) салат крабовый в корзиночках,
- б) мини шашлычки мясные на шпажках.

6. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

- А. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- Б. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- В. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- Г. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

7. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- А. Хостес
- Б. Официант
- В. Бармен
- Г. Сомелье

8. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- А. Меню дежурных блюд
- Б. Меню комплексных обедов
- В. Меню банкета
- Г. Меню дневного рациона

9. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;
- в) чаевые.

10. Самообслуживание – это \_\_\_\_\_.

11. Экспресс-обслуживание – это \_\_\_\_\_.

12. Официальные банкеты – это \_\_\_\_\_.

13. Напишите последовательность действий сервировки стола:

- 1) расставляются приборы для специй;

- 2) раскладываются салфетки;
- 3) накрывается стол скатертью;
- 4) расставляются приборы;
- 5) расставляются тарелки;
- 6) расставляются фужеры.

14. Соотнесите работников и их возможные места работы:

1.	Кухонный работник;	А)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха при предприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные и мучные кондитерские изделия;
2.	Многоцелевой работник по питанию;	Б)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания;
3.	Помощник повара;	В)	Предприятия быстрого обслуживания, буфеты и другие типы предприятий питания, работники которых осуществляют данные функции.
4.	Кондитер.	Г)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

## Тема 4 Банкеты и приемы без рассадки за столом

### Вариант 1

1. Укажите количество участников на банкете с полным обслуживанием официантами
  - А. От 10 до 20, реже 30-40 участников
  - Б. От 10 до 50 человек, реже 100 и более
  - В. Количество участников не ограничено
  - Г. От 200 до 300 человек
2. Укажите количество участников на банкете-фуршет
  - А. От 10 до 50, реже 100 и более
  - Б. От 200 до 300 человек
  - В. Количество участников не ограничено
  - Г. От 10 до 20, реже 30-40 участников
3. Укажите продолжительность банкета чая
  - А. Продолжительность не ограничена
  - Б. До 4 часов
  - В. От 5 часов
  - Г. От 1 до 2 часов
4. Укажите продолжительность приема - коктейль
  - А. До 4 часов
  - Б. От 1 до 1,5 часов
  - В. Продолжительность не ограничена
  - Г. До 5 часов
5. Назовите банкет, на котором определенная продукция ставится на стол заранее
  - А. Банкет-фуршет

- Б. Банкет с полным обслуживанием официантами
- В. Банкет - коктейль

6. Укажите примерный расчет официантов для банкета с полным обслуживанием официантами

- А. 1 официант обслуживает 12-16 гостей
- Б. 2 официанта обслуживают 6-8 гостей
- В. 1 официант обслуживает 6-8 гостей
- Г. 1 официант обслуживает 10-15 гостей

7. Укажите примерный расчет официантов для приема-фуршет

- А. 1 официант обслуживает 6-8 гостей
- Б. 2 официанта обслуживают 6-8 гостей
- В. 1 официант обслуживает 8-12 гостей
- Г. 1 официант обслуживает 15-20 участников

8. Укажите примерный расчет официантов для банкета чай

- А. официант обслуживает 8-10 гостей
- Б. 1 официант обслуживает 10-15 гостей
- В. 1 официант обслуживает 8-10 гостей
- Г. 1 официант обслуживает 15-20 гостей

9. Укажите название банкета, на котором предусмотрена подача аперитива

- А. Банкет чай
- Б. Банкет с полным обслуживанием официантами
- В. Банкет с частичным обслуживанием официантами

10. Назовите банкет, на котором продукция не ставится на стол заранее

- А. Банкет с частичным обслуживанием официантами
- Б. Банкет чай
- В. Прием - фуршет
- Г. Прием - коктейль

11. Банкет с частичным обслуживанием официантами: \_\_\_\_\_

12. Банкет с полным обслуживанием официантами: \_\_\_\_\_.

13. Соотнесите ресторанный посуду и способ её применения:

1.	Глубокая десертная тарелка;	А)	Подача супов;
2.	Бульонная чашка;	Б)	Подача холодных блюд и закусок;
3.	Глубокая столовая тарелка;	В)	Подача бульонов, супов-пюре, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
4.	Закусочная тарелка.	Г)	Подача десертных блюд со сладкими соусами.

14. Напишите последовательность действий обслуживания потребителей:

- 1) получение и подача блюд;
- 2) встреча и размещения потребителей;
- 3) подготовка к обслуживанию;
- 4) прием заказа;
- 5) расчет.

## Вариант 2.

1. Банкет, во время проведения которого гости едят и пьют стоя, - это

- А) Банкет-фуршет;
- Б) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами;
- В) Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
- Г) банкет-коктейль.

2. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

- а) Метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раздаче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;
- б) Заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;
- в) Мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.

3. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится

- а) по официальному поводу;
- б) по любому поводу.

4. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами

- а) сервировкой стола;
- б) методом подачи блюд;
- в) большим количеством официантов, участвующих в обслуживании;
- г) меньшим количеством блюд в меню;
- д) все ответы верны.

5. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю \_\_\_\_\_ от него а) слева;

- б) справа;
- в) с любой стороны.

6. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю \_\_\_\_\_ от него а) слева;

- б) справа;
- в) с любой стороны.

7. С какой стороны принято наливать напитки гостям за столом?

- А) слева;
- Б) справа;
- В) не имеет значения.

8. Официант производит хорошее впечатление, если он

- а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди;
- б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол;
- в) Умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником;
- г) Имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.

9. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- А.От 4-6 шт.
- Б.От 6-8 шт.
- В.От 8-10 шт.
- Г.От 10-12 шт.

10. Выберите правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- А.70-75 оС
- Б.75-80 оС
- В.80-85 оС
- Г.85-90 оС

11. Выберите правильное блюдо для бульонной чаши:

- А.Национальные блюда
- Б.Заправочные супы
- В.Супы-пюре
- Г.Обеденные супы

12. Банкет- фуршет - это : \_\_\_\_\_

13.Напишите последовательность действий сервировки стола:

- 1) расставляются приборы для специй;
- 2) раскладываются салфетки;
- 3) накрывается стол скатертью;
- 4) расставляются приборы;
- 5) расставляются тарелки;
- 6) расставляются фужеры.

14. Соотнесите особенности обслуживания потребителей с требованиями:

1.	Традиционные столы и стулья;	А)	Применение мебели данного типа ведет к экономии площади. Сиденья, обычно типа банкетов, расставляют по периметру помещения или по типу "кабинетов";
2.	Жестко закрепленные столы и стулья;	Б)	Рекомендуемая высота стола 700мм, высота сиденья 430 мм. При расположении потребителей напротив друг друга ширина стола должна быть оптимально 750 мм, но не менее 600 мм;
3.	Стол при обслуживании банкетов;	В)	Для каждого сидящего потребителя предусматривается часть стойки шириной 600 мм, но не менее 550 мм;
4.	Обслуживание за стойками.	Г)	Система сдвинутых вместе столов для обслуживания банкетов обеспечивает высокую плотность размещения посетителей.

## Тема 5. Правила этикета за столом

### Вариант 1

1.Как приглашают на официальный прием:

- А) письменным приглашением,
- Б) по телефону,

В) визитной карточкой?

2. Когда приходят на прием приглашенные младшие сотрудники:

- А) до прихода руководителя,
- Б) после прихода руководителя?

3. Если у приглашенного на прием руководителя возникли неотложные дела, может ли он направить на указанное мероприятие своего заместителя:

- А) может,
- Б) не может?

4. Где место мужчины, если он, сопровождая даму к столу, поднимается по лестнице:

- А) рядом с дамой,
- Б) впереди дамы,
- В) на одну-две ступеньки ниже дамы?

5. Когда мужчина-гость должен садиться за стол на смешанном приеме: А) когда сядет хозяйин,

- Б) когда сядет хозяйка,
- В) когда сядет дама, находящаяся справа,
- Г) когда сядут все дамы?

6. Какие приемы являются более почетными:

- А) вечерние,
- Б) дневные,
- В) время проведения на почетность приема не влияет.

7. Выберите из перечисленных видов приемов те, на которых время прибытия на приеме ухода с него этикетом не регламентированы:

- А) “обед”,
- Б) “коктейль”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “завтрак”,
- Д) “а ля фуршет”,
- Е) “ужин”.

8. Продолжите фразу: “При выборе вида приема организаторы руководствуются...”.

9. Какие места за столом являются почетными:

- А) слева от хозяина, Б) справа от хозяина, В) напротив двери, Г) напротив окна, Д) в торце стола?

10. Как правильно посадить за столом приглашенных супругов:

- А) рядом,
- Б) напротив друг друга,
- В) в разных местах?

11. Кто имеет преимущество при равном протокольном статусе в рассадке за столом:

- А) иностранные гости,
- Б) соотечественники?

12. \_\_\_\_\_ - торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо.

13. Напишите последовательность действий сервировки стола:

- 1) расставляются приборы для специй;
- 2) раскладываются салфетки;
- 3) накрывается стол скатертью;
- 4) расставляются приборы;
- 5) расставляются тарелки;
- 6) расставляются фужеры.

14. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Комбинированный банкет;	А)	Состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета- фуршет и банкета за столом с полным обслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала;
2.	Банкет-прием «Шведский стол»;	Б)	Проводится от 12 до 13 часов. Подают шампанское, сухое вино, виски, водку. Закуски под шампанское – орешки, маслины, конфеты. Одежда – повседневная;
3.	Банкет- прием “Бокал шампанского”;	В)	В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, в общем количестве 15–20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5–20 порций);
4.	Банкет-прием «Журфикс и бранч».	Г)	Проводится, как банкет-чай, с 16 до 18 часов в определенный для приема гостей день недели.

### Вариант 2.

1. Как называются карточки, которыми обозначаются места гостей за столом:

- А) посадочные,
- Б) кувертные,
- В) гостевые,
- Г) застольные?

2. Принимая почетного гостя, следует предоставить возможность произнести первый тост

- А) гостю,
- Б) сделать это самому хозяину,
- А) очередность значения не имеет.

3. Какова очередность пользования столовыми приборами в соответствии с их расположением:

- А) начинать с крайних и заканчивать теми, что находятся рядом с тарелкой,
- Б) начинать с лежащих рядом с тарелкой и заканчивать крайними?

4. Встреча гостей должна осуществляться:

- а) официантом;
- б) администратором;
- в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.

5. Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем:

- а) Здравствуйте! Проходите!
- б) Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)?
- в) Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть?
- г) Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!

6. После того как гости сели, к столику следует подходить в течение...

- а) 1 минуты;
- б) 30 секунд;
- в) 2-3 минут.

7. Перед подачей кофе:

- а) чашки подогревают
- б) чашки охлаждают;
- в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

8. После того как принят заказ необходимо:

- а) не медленно приступить к его исполнению;
- б) повторить заказ
- в) забрать меню.

9. Кому первому нужно подать меню?

- а) женщине в возрасте
- б) молодой женщине;
- в) пожилому мужчине.

10. Первым обслуживаем:

- а) пожилого мужчину
- б) ребенка;
- в) женщину в возрасте.

11. Что самое важное в умении подать себя с хорошей стороны? Укажите наиболее исчерпывающий ответ:

- а) гордитесь своим внешним видом, не жуйте перед гостями и не присаживайтесь передохнуть во время работы;
- б) второго шанса оставить хорошее впечатление не будет. Главное, чтобы Вы выглядели опрятно и вели себя непринуждённо;
- в) всегда носите чистую униформу, соблюдайте личную гигиену, не ешьте и не пейте на виду у гостей.

12. Если гость чем-то не доволен и назревает конфликт, официант должен:

- а) защитить честь «мундира» и объяснить гостю, что это не его вина и не вина ресторана;
- б) молча выслушать гостя, потупив взор (повинную голову меч не отсечёт);
- в) дать ему выговориться, так сказать «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку.

13. Приём – это \_\_\_\_\_.

14. Соотнесите классификации банкетов с их видами:

1.	По участию персонала в обслуживании;	А)	В помещении, выездные;
----	--------------------------------------	----	------------------------

2.	По способу организации приёма пищи;	Б)	Полное, частичное;
3.	По ассортименту блюд и напитков;	В)	За столом стоя, комбинированный;
4.	По месту проведения.	Г)	Общего назначения, специализированные.

**Шкала оценивания:** 14 балльная

**Критерии оценивания:**

Каждый вопрос в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – 1 балл, не выполнено – 0 баллов).

Применяется следующая шкала перевода баллов в оценку по 5-балльной шкале:

**14-12 баллов** соответствуют оценке «отлично»;

**11-9 баллов** – оценке «хорошо»;

**8-3 баллов** – оценке «удовлетворительно»;

**2 балла и менее** – оценке «неудовлетворительно».

## 2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

#### 1 Вопросы в закрытой форме.

1. Какой системы обслуживания банкетов не существует?

- А) французская система;
- Б) японская система;
- В) английская система;
- Г) русская система.

2. Когда начались упоминания о пирах?

- А) XII век;
- Б) VIII век; В) IX век; Г) XIV век.

3. Званный завтрак, обед или ужин, устраиваемый в честь какого-либо лица, события или торжества

- А) прием;
- Б) праздник;
- В) банкет.
- Г) собрания.

4. Сколько видов банкета вы знаете?

- А) 6;
- Б) 7;
- В) 8.
- Г) 10.

5. Кто принимает заказы на обслуживание банкетов?

- А) директор;
- Б) администратор;
- В) технолог;
- Г) официант.

6. Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

- А) горячая закуска;
- Б) холодная закуска;
- В) десерт;
- Г) второе горячее блюдо.

7. Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?

- А) план-меню;
- Б) накладная;
- В) заказ-счет;
- Г) книга жалоб.

8. Каких столов в ресторанах не бывает?

- А) Стол ресторанный трапецевидный;
- Б) Стол ресторанный раздвижной шестиместный;
- В) Стол ресторанный нерозсувний четырехместный;
- Г) Стол двухместный.

9. Выберите верное суждение:

Администратор гостиницы имеет право:

- 3) Обращаться к руководству предприятия;
  - 4) Знакомиться с проектами решений руководства гостиницы, касающимися его деятельности.
- А) Верно только 1;
  - Б) Верно только 2;
  - В) Оба суждения верны;
  - Г) Суждения не верны.

10. Время проведения «Банкет-фуршет»

- А) 1 час;
- Б) 1,5 – 2 часа;
- В) 2 часа;
- Г) 3 часа.

11. В какой форме устанавливаются столы на банкете-фуршете? А) В, Д, Е;

- Б) Х, Т, Ш;
- В) П, Ш, Т;
- Г) Г, Н, Т.

12. Сколько гостей обслуживает 1 официант

- А) 11;
- Б) 12-16;
- В) 15;
- Г) 15-20.

13. Какое количество закусок включают в меню

- А) 12-16;
- Б) 15-20;
- В) 20-25;
- Г) 14.

14. Какой высоты используют столы

- А) 0.9 м и 1-1.5 шир;
- Б) 0.7 м и 1.5 шир;
- В) 1 м и 1 шир;
- Г) 1.5 м и 1.5 шир.

15. Какое количество официантов обслуживает одного гостя на банкете с частичным обслуживанием?

- А) 3-4;
- Б) 6-8;
- В) 9-12;
- Г) 13-15.

16. С каких предметов начинают сервировку стола?

- А) стеклянная посуда;
- Б) тарелки;
- В) столовые приборы;
- Г) бокалы.

17. Продолжительность банкета с полным обслуживанием составляет:

- А) 50-60 минут;
- Б) 1-1,5 часа;
- В) 1,5-2 часа;
- Г) 2-2,5 часа.

18. На что не подразделяется банкет – буфет?

- А) сборный;
- Б) холодный;
- В) горячий;
- Г) комбинированный.

19. Какой формы стола не бывает на банкете-буфете?

- А) в форме буквы «Т», «Е»;
- Б) полуовальный;
- В) круглый;
- Г) в форме буквы «П», «Г».

20. Сколько блюд включает в себя «шведский стол» в общем количестве?

- А) 5-10;
- Б) 15-20;
- В) 20-25;
- Г) более 25.

21. Какая может быть сервировка стола?

- А) дополнительная;
- Б) закусовая;
- В) составляющая;
- Г) приборная.

22. Какого стола не существует?

- А) стол для приготовления фламбированных блюд;
- Б) стол для приготовления десертов;
- В) стол для транширования блюд;
- Г) стол для приготовления закусок с емкостями для отдельных компонентов салатов.

23. Какого вида приёмов не существует?

- А) утреннего,
- Б) вечернего,
- В) с рассадкой за столом,
- Г) без рассадки за столом.

24. Определите среди перечисленных видов приемов наиболее почетный:

- А) “коктейль”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “шведский стол”,
- Е) “жур фикс”.

25. Определите среди перечисленных ниже видов приемов наименее почетный:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,

- Д) “шведский стол”,
- Е) “коктейль”.

26. Определите среди перечисленных ниже видов приемов приемы с рассадкой:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “а ля фуршет
- Е) “коктейль”.

27. Какой метод обслуживания существует?

- А) Обслуживание барменами;
- Б) Через автоматы;
- В) Кассиром;
- Г) Столы саморасчета.

28. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

- А) 1 официант на 2-4 человека;
- Б) 1 официант на 4-6 человек;
- В) 1 официант на 10-12 человек;
- Г) 1 официант на 12-14 человек.

29. Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- А) Буфетное обслуживание;
- Б) Американский сервис;
- В) Английский сервис;
- Г) Немецкий сервис.

30. Какой из факторов влияет на состав предприятий питания в гостинице?

- А) Класс гостиничного предприятия;
- Б) Месторасположение;
- В) Возраст и пол проживающих;
- Г) Все вышеперечисленное.

31. Банкет, для которого не накрывают столы:

- А) Дипломатический прием
- Б) Банкет-чай
- В) Кофе-брейк
- Г) Банкет-фуршет

32. Укажите правильно порядок подачи блюд и закусок:

- А) горячая закуска;
- Б) холодная закуска;
- В) десерт;
- Г) второе горячее блюдо.

33. Какой документ оформляется при приеме заказа на проведение банкета?

- А) план-меню;
- Б) накладная;
- В) заказ-счет;
- Г) книга жалоб.

34. Определите среди перечисленных ниже видов приемов приемы с рассадкой:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “а ля фуршет”,
- Е) “коктейль”.

35. Определите среди перечисленных ниже видов приемов вечерние приемы:

- А) “ужин”,
- Б) “завтрак”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “обед”,
- Д) “шведский стол”,
- Е) “коктейль”.

36. К основным методам подачи блюд относятся:

- а) обслуживание официантами, самообслуживание, комбинированный метод,
- б) столы саморасчёта, шведский стол,
- в) французский, английский, русский, европейский,
- г) французский, английский, самообслуживание.

37. Обслуживание в ресторане начинается с:

- а) предложения меню,
- б) приёма и оформления заказа,
- в) встречи гостей, размещения их в зале,
- г) досервировки стола.

38. Вид банкета, на котором в отличие от фуршета столы не ставятся, а все закуски и напитки официанты подают гостям с блюд или подноса в банкетном зале.

- а) банкет - фуршет,
- б) банкет - чай,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием,
- г) банкет-коктейль

39. На этом банкете гости едят и пьют стоя у столов или, взяв закуску, они отходят в сторону:

- а) банкет-чай,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом,
- г) журфикс.

40. Заказ-счёт выписывается в скольких экземплярах?

- а) 2,
- б) 5,
- в) 3,
- г) 4.

41. Какая форма обслуживания, характерна для банкета неофициального характера, может быть в виде завтрака, обеда, ужина или просто угощения в честь какого-то события: юбилей, семейное торжество и т.п.?

- а) банкет с частичным обслуживанием официантами,
- б) банкет-фуршет,
- в) банкет за столом с полным обслуживанием официантами,
- г) банкет-коктейль.

42. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;
- в) чаевые.

43. Когда заканчивается обслуживание гостей?

- а) когда гости оплатили счёт;
- б) когда дверь заведения за ними закрылась
- в) с момента подачи гостям счёта.

44. Какой рукой подают блюда гостю?

- а) правой, подходя с левой стороны;
- б) левой, подходя с левой стороны;
- в) правой, подходя с правой стороны.
- г) Все блюда, которые ставят с левой стороны от гостя, официант подает левой рукой, а с правой стороны от гостя – правой рукой

45. В каком порядке расположены в меню горячие блюда?

- а) мясные, из птицы
- б) рыбные, мясные, из птицы;
- в) из птицы, мясные, рыбные.

46. На сколько сантиметров должна свисать скатерть со стола?

- а) не ниже сиденья стула;
- б) 35 см;
- в) скатерть должна быть по краю стола.

47. Сделайте таблицу из 2-х колонок: холодные закуски, горячие закуски. Распределите закуски в соответствующие колонки.

- 1) бутерброды канапе,
- 2) кокот из грибов,
- 3) икра зернистая в валованах,
- 4) осетрина –гриль,
- 5) салат крабовый в корзиночках,
- 6) мини шашлычки мясные на шпажках.

48. На подносе более высокие предметы находятся:

- а) в центре подноса
- б) по краям;
- в) слева.

49. Приборы можно брать только:

- а) за днище
- б) за середину ручки
- в) двумя пальцами.

50. Блюда и напитки устанавливают на подносе только

- а) в один ряд
- б) в центре

51. Обслуживание по-французски - это:

- а) обслуживание, с помощью приставного столика;
- б) подача блюд на несколько порций;

в) семейный стиль обслуживания.

52. Сделайте таблицу из 2-х колонок: холодные закуски, горячие закуски. Распределите закуски в соответствующие колонки.

- 1) бутерброды канапе,
- 2) кокот из грибов,
- 3) икра зернистая в валованах,
- 4) осетрина –гриль,
- 5) салат крабовый в корзиночках,
- 6) мини шашлычки мясные на шпажках.

53. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

- А. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- Б. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- В. Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- Г. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

54. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- А. Хостес
- Б. Официант
- В. Бармен
- Г. Сомелье

55. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:

- А. Меню дежурных блюд
- Б. Меню комплексных обедов
- В. Меню банкета
- Г. Меню дневного рациона

56. Для официанта на работе превыше всего:

- а) прибыль заведения;
- б) комфорт гостей;
- в) чаевые.

57. Укажите количество участников на банкете с полным обслуживанием официантами

- Д. От 10 до 20, реже 30-40 участников
- Е. От 10 до 50 человек, реже 100 и более
- Ж. Количество участников не ограничено
- З. От 200 до 300 человек

58. Укажите количество участников на банкете-фуршет

- Д. От 10 до 50, реже 100 и более
- Е. От 200 до 300 человек
- Ж. Количество участников не ограничено
- З. От 10 до 20, реже 30-40 участников

59. Укажите продолжительность банкета чая

- Д. Продолжительность не ограничена
- Е. До 4 часов
- Ж. От 5 часов
- З. От 1 до 2 часов

60. Укажите продолжительность приема - коктейль

- Д. До 4 часов
- Е. От 1 до 1,5 часов
- Ж. Продолжительность не ограничена
- З. До 5 часов

61. Назовите банкет, на котором определенная продукция ставиться на стол заранее

- Г. Банкет-фуршет
- Д. Банкет с полным обслуживанием официантами
- Е. Банкет - коктейль

62. Укажите примерный расчет официантов для банкета с полным обслуживанием официантами

- Д. 1 официант обслуживает 12-16 гостей
- Е. 2 официанта обслуживают 6-8 гостей
- Ж. 1 официант обслуживает 6-8 гостей
- З. 1 официант обслуживает 10-15 гостей

63. Укажите примерный расчет официантов для приема-фуршет

- Д. 1 официант обслуживает 6-8 гостей
- Е. 2 официанта обслуживают 6-8 гостей
- Ж. 1 официант обслуживает 8-12 гостей
- З. 1 официант обслуживает 15-20 участников

64. Укажите примерный расчет официантов для банкета чай

- Д. официант обслуживает 8-10 гостей
- Е. 1 официант обслуживает 10-15 гостей
- Ж. 1 официант обслуживает 8-10 гостей
- З. 1 официант обслуживает 15-20 гостей

65. Укажите название банкета, на котором предусмотрена подача аперитива

- Г. Банкет чай
- Д. Банкет с полным обслуживанием официантами
- Е. Банкет с частичным обслуживанием официантами

66. Назовите банкет, на котором продукция не ставиться на стол заранее

- Д. Банкет с частичным обслуживанием официантами
- Е. Банкет чай
- Ж. Прием - фуршет
- З. Прием - коктейль

67. Банкет, во время проведения которого гости едят и пьют стоя, - это

- А) Банкет-фуршет;
- Б) Банкет за столом с полным обслуживанием официантами;
- В) Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами.
- Г) банкет-коктейль.

68. К обслуживающему персоналу предприятий ОП относят следующих работников:

- а) Метрдотель (администратор), официант, хостесс, бармен, буфетчик, кассир, повар на раз-

даче, гардеробщик, швейцар, продавец магазина кулинарии;

б) Заведующий производством, повар-бригадир, мастер-кондитер, пекарь;

в) Мойщик кухонной посуды, мойщик столовой посуды, повар на производстве и раздаче.

69. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами проводится

а) по официальному поводу;

б) по любому поводу.

70. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами отличается от банкета за столом с полным обслуживанием официантами

а) сервировкой стола;

б) методом подачи блюд;

в) большим количеством официантов, участвующих в обслуживании;

г) меньшим количеством блюд в меню;

д) все ответы верны.

71. При подаче блюда в индивидуальной посуде официант подходит к гостю \_\_\_\_\_ от него а) слева;

б) справа;

в) с любой стороны.

72. При подаче блюда в многопорционной посуде официант подходит к гостю \_\_\_\_\_ от него

а) слева;

б) справа;

в) с любой стороны.

73. С какой стороны принято наливать напитки гостям за столом?

А) слева;

Б) справа;

В) не имеет значения.

74. Официант производит хорошее впечатление, если он

а) в свободное от обслуживания время стоит, держа руки в карманах или скрестив их на груди;

б) стоит, облокотившись о сервант или подсобный стол;

в) Умеет быстро бегать по залу, размахивая ручником;

г) Имеет красивую осанку, двигается легко и изящно.

75. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

А. От 4-6 шт.

Б. От 6-8 шт.

В. От 8-10 шт.

Г. От 10-12 шт.

76. Выберите правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

А. 70-75 °C

Б. 75-80 °C

В. 80-85 °C

Г. 85-90 °C

77. Выберите правильное блюдо для бульонной чаши:

А. Национальные блюда

Б. Заправочные супы

В. Супы-пюре

## Г.Обеденные супы

1.Как приглашают на официальный прием:

- А) письменным приглашением,
- Б) по телефону,
- В) визитной карточкой?

78.Когда приходят на прием приглашенные младшие сотрудники:

- А) до прихода руководителя,
- Б) после прихода руководителя?

79. Если у приглашенного на прием руководителя возникли неотложные дела, может ли он направить на указанное мероприятие своего заместителя:

- А) может,
- Б) не может?

80. Где место мужчины, если он, сопровождая даму к столу, поднимается по лестнице:

- А) рядом с дамой,
- Б) впереди дамы,
- В) на одну-две ступеньки ниже дамы?

81. Когда мужчина-гость должен садиться за стол на смешанном приеме:А) когда сядет хозяин,

- Б) когда сядет хозяйка,
- В) когда сядет дама, находящаяся справа,
- Г) когда сядут все дамы?

82. Какие приемы являются более почетными:

- А) вечерние,
- Б) дневные,
- В) время проведения на почетность приема не влияет.

83.Выберите из перечисленных видов приемов те, на которых время прибытия на приеме ухода с него этикетом не регламентированы:

- А) “обед”,
- Б) “коктейль”,
- В) “бокал шампанского”,
- Г) “завтрак”,
- Д) “а ля фуршет”,
- Е) “ужин”.

84. Какие места за столом является почетными:

- А) слева от хозяина, Б) справа от хозяина,В) напротив двери, Г) напротив окна,
- Д) в торце стола?

85. Как правильно посадить за столом приглашенных супругов:

- А) рядом,
- Б) напротив друг друга,
- В) в разных местах?

86. Кто имеет преимущество при равном протокольном статусе в рассадке за столом:

- А) иностранные гости,
- Б) соотечественники?

87. Как называются карточки, которыми обозначаются места гостей за столом:

- А) посадочные,
- Б) кувертные,
- В) гостевые,
- Г) застольные?

88. Принимая почетного гостя, следует предоставить возможность произнести первый тост

- А) гостю,
- Б) сделать это самому хозяину,
- А) очередность значения не имеет.

89. Какова очередность пользования столовыми приборами в соответствии с их расположением:

- А) начинать с крайних и заканчивать теми, что находятся рядом с тарелкой,
- Б) начинать с лежащих рядом с тарелкой и заканчивать крайними?

90. Встреча гостей должна осуществляться:

- а) официантом;
- б) администратором;
- в) любым сотрудником, который находится ближе к гостям.

91. Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем:

- а) Здравствуйте! Проходите!
- б) Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)?
- в) Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть?
- г) Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!

92. После того как гости сели, к столику следует подходить в течение...

- а) 1 минуты;
- б) 30 секунд;
- в) 2-3 минут.

93. Перед подачей кофе:

- а) чашки подогревают
- б) чашки охлаждают;
- в) торопятся, чтобы в кофе не осела пенка.

94. После того как принят заказ необходимо:

- а) не медленно приступить к его исполнению;
- б) повторить заказ
- в) забрать меню.

95. Кому первому нужно подать меню?

- а) женщине в возрасте
- б) молодой женщине;
- в) пожилому мужчине.

96. Первым обслуживаем:

- а) пожилого мужчину
- б) ребенка;
- в) женщину в возрасте.

97. Что самое важное в умении подать себя с хорошей стороны? Укажите наиболее исчерпывающий ответ:

- а) гордитесь своим внешним видом, не жуйте перед гостями и не присаживайтесь передохнуть во время работы;
- б) второго шанса оставить хорошее впечатление не будет. Главное, чтобы Вы выглядели опрятно и вели себя непринуждённо;
- в) всегда носите чистую униформу, соблюдайте личную гигиену, не ешьте и не пейте на виду у гостей.

98. Если гость чем-то не доволен и назревает конфликт, официант должен:

- а) защитить честь «мундира» и объяснить гостю, что это не его вина и не вина ресторана;
- б) молча выслушать гостя, потупив взор (повинную голову меч не отсечёт);
- в) дать ему выговориться, так сказать «выпустить пар». После этого извиниться от своего имени, или от имени кухни. Затем поблагодарить за замечание и сообщить, как вы собираетесь исправить ошибку.

## 2 Вопросы в открытой форме.

1. Банкет – это \_\_\_\_\_.
2. Услуга банкетного обслуживания – это \_\_\_\_\_.
3. Смешанный банкет – это \_\_\_\_\_.
4. Самообслуживание – это \_\_\_\_\_.
5. Частичное самообслуживание – это \_\_\_\_\_.
6. Самообслуживание потребителей на традиционной раздаточной линии – это \_\_\_\_\_.
7. Полное самообслуживание – это \_\_\_\_\_.
8. Процесс обслуживания в общественном питании – это \_\_\_\_\_.
9. Метод обслуживания потребителей – это \_\_\_\_\_.
10. Банкет-чай – это \_\_\_\_\_.
11. Банкет – фуршет – это \_\_\_\_\_.
12. Банкет-коктейль – это \_\_\_\_\_.
13. Напишите основные преимуществ приёмов коктейль \_\_\_\_\_.
14. Экспресс-обслуживание – это \_\_\_\_\_.
15. Официальные банкеты – это \_\_\_\_\_.
16. Банкет с частичным обслуживанием официантами: \_\_\_\_\_.
17. Банкет с полным обслуживанием официантами: \_\_\_\_\_.
18. \_\_\_\_\_ - торжественный званый обед или ужин, устраиваемый в честь кого-либо, чего-либо.

19. Приём – это \_\_\_\_\_.

20. Жур-фикс – это \_\_\_\_\_

### **3 Вопросы на установление последовательности**

1. Напишите последовательность подаваемых блюд на банкете-коктейле:

- 1) горячие закуски,
- 2) фрукты,
- 3) горячие напитки (чай, кофе),
- 4) аперитив, затем холодные закуски,
- 5) десерт.

2. При подготовке любого корпоративного мероприятия, организатор проходит через некоторые этапы. Расставьте их в правильном порядке с начала планирования.

- 1) Разбор полетов, орг. выводы;
- 2) Поэтапная реализация планов (до начала мероприятия);
- 3) Команда для мероприятия и распределение ролей;
- 4) Детальное планирование мероприятия;
- 5) Определение целей и формата мероприятия;
- 6) Поиск площадки;
- 7) Поиск исполнителя;
- 8) Собственно проведение мероприятия

3. Напишите последовательность действий мытья посуды.

- 1) посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°C с добавлением моющих средств;
- 2) посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°C в специальных сетках-корзинах;
- 3) посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°C не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств.

4. Напишите последовательность подаваемых блюд на банкете-коктейле:

- 1) горячие закуски,
- 2) фрукты,
- 3) горячие напитки (чай, кофе),
- 4) аперитив, затем холодные закуски,
- 5) десерт.

5. Напишите последовательность действий сервировки стола:

- 1) расставляются приборы для специй;
- 2) раскладываются салфетки;
- 3) накрывается стол скатертью;
- 4) расставляются приборы;
- 5) расставляются тарелки;
- 6) расставляются фужеры.

6. Напишите последовательность действий обслуживания потребителей:

- 1) получение и подача блюд;
- 2) встреча и размещения потребителей;
- 3) подготовка зала к обслуживанию;

- 4) прием заказа;
- 5) расчет.

#### 4 Вопросы на установление соответствия

1. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Деловой (официальный) банкет;	А)	Одно из лучших мероприятий, во время которого коллектив может пообщаться в неформальной дружеской обстановке, насладиться блюдами, которые приготовит выездной ресторан;
2.	Деловой (рабочий) банкет;	Б)	Такое торжественное событие должно запомниться на всю жизнь, так как свершается только единожды;
3.	Корпоративный банкет;	В)	Нужно придерживаться особой формы поведения – нельзя вставать из-за стола, когда это не предусмотрено, и, тем более, нельзя уходить, если не окончена официальная часть;
4.	Свадебный банкет.	Г)	Допускается организация делового банкета в маленьком помещении, а время выбирается между совещаниями либо перед их окончанием. Иногда такие банкеты проводят на открытом воздухе, приглашая выездной ресторан.

2. Соотнесите виды самообслуживания с их описаниями:

1.	самообслуживание с предварительным расчетом;	А)	потребитель знакомится с меню, приобретает в кассе чек, с чеком на раздаче получает блюда;
2.	самообслуживание с последующим расчетом;	Б)	потребитель одновременно выбирает, получает блюда и оплачивает их стоимость;
3.	самообслуживание с непосредственным расчетом.	В)	с расчетом после получения блюд: потребитель знакомится с меню, выбирает блюда на раздаче, рассчитывается за выбранные блюда, потребляет и, наконец, убирает посуду.

3. Соотнесите работников и их возможные названия должностей:

1.	Шеф-повар;	А)	шеф-повар концепции;
2.	Шеф-кондитер;	Б)	директор ресторана, директор предприятия питания;
3.	Управляющий производством;	В)	менеджер производства;
4.	Управляющий предприятием питания.	Г)	начальник кондитерского цеха.

4. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Комбинированный банкет;	А)	Состоит обычно из двух-трех банкетов, например из банкета- фуршет и банкета за столом с полнымобслуживанием. Для проведения такого банкета требуется два смежных зала;
2.	Банкет-прием «Шведский стол»;	Б)	Проводится от 12 до 13 часов. Подают шампанское, сухое вино, виски, водку. Закуски под шампанское – орешки, маслины, конфеты. Одежда – повседневная;
3.	Банкет- прием “Бокал шампанского”;	В)	В меню включаются холодные закуски, горячие и десертные блюда, вобщем количестве 15–20 наименований, фрукты, спиртные, прохладительные напитки, соки. Готовят их в большой многопорционной посуде (на 5–20порций);
4.	Банкет-прием «Журфикс и бранч».	Г)	Проводится, как банкет-чай, с 16 до 18 часов в определенный для приемагостей день недели.

5. Соотнесите виды банкетов с их описанием:

1.	Банкет за столом с полным обслуживанием;	А)	Организуют при обслуживании участников международных симпозиумов, конференций, конгрессов, совещаний и других встреч;
2.	Банкет с частичным обслуживанием;	Б)	Этот вид банкета является наиболее распространенным, он носит неофициальный характер и организуется по случаю юбилеев, семейных торжеств, дружеских встреч и т.д;
3.	Банкет-фуршет;	В)	Этот вид банкета представляет собой торжество, где участники сидят за красиво сервированным столом, а подачу блюд и напитков производят официанты. На стол не ставят никаких закусок, блюд и напитков;
4.	Банкет-коктейль.	Г)	Организуется при проведении как официальных приемов, так и различных юбилеев, семейных торжеств, других праздничных мероприятий. Местом проведения может быть ресторан или учреждение (торговые представительства, посольства, офисы и т.д.).

6. Соотнесите работников и их возможные места работы:

1.	Кухонный работник;	А)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, мучные и кондитерские цеха припредприятиях питания, специализированные цеха, изготавливающие хлебобулочные имучные кондитерские изделия;
2.	Многоцелевой работник по питанию;	Б)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания;

3.	Помощник повара;	В)	Предприятия быстрого обслуживания, буфеты и другие типы предприятий питания, работники которых осуществляют данные функции.
4.	Кондитер.	Г)	Кухня отеля, ресторана и других типов предприятий питания, специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства.

7. Соотнесите ресторанный посуду и способ её применения:

1.	Глубокая десертная тарелка;	А)	Подача супов;
2.	Бульонная чашка;	Б)	Подача холодных блюд и закусок;
3.	Глубокая столовая тарелка;	В)	Подача бульонов, супов-пюре, заправочных супов с мелко нарезанными продуктами;
4.	Закусочная тарелка.	Г)	Подача десертных блюд со сладкими соусами.

8. Соотнесите особенности обслуживания потребителей с требованиями:

1.	Традиционные столы и стулья;	А)	Применение мебели данного типа ведет к экономии площади. Сиденья, обычно типа банкетов, расставляют по периметру помещения или по типу "кабинетов";
2.	Жестко закрепленные столы и стулья;	Б)	Рекомендуемая высота стола 700 мм, высота сиденья 430 мм. При расположении потребителей напротив друг друга ширина стола должна быть оптимально 750 мм, но не менее 600 мм;
3.	Стол при обслуживании банкетов;	В)	Для каждого сидящего потребителя предусматривается часть стойки шириной 600 мм, но не менее 550 мм;
4.	Обслуживание за стойками.	Г)	Система сдвинутых вместе столов для обслуживания банкетов обеспечивает высокую плотность размещения посетителей.

9. Соотнесите классификации банкетов с их видами:

1.	По участию персонала в обслуживании;	А)	В помещении, выездные;
2.	По способу организации приёма пищи;	Б)	Полное, частичное;
3.	По ассортименту блюд и напитков;	В)	За столом стоя, комбинированный;
4.	По месту проведения.	Г)	Общего назначения, специализированные.

**Шкала оценивания результатов тестирования:** в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60 и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по шкале (*указать нужное: по 5-балльной шкале или дихотомической шкале*) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100-50	зачтено
49 и менее	не зачтено

### ***Критерии оценивания результатов тестирования:***

Каждый вопрос ( в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **1 балл**, не выполнено – **0 баллов**).

## ***2.2 КЕЙС-ЗАДАЧИ***

### ***Кейс-задача №1***

Ресторан готовится к обслуживанию 30 человек по форме «банкет с частичным обслуживанием» по поводу юбилея одного из участников.

Предложите и обоснуйте состав меню по ассортименту и количеству блюд.

### ***Кейс-задача №2***

В банкетную службу ресторана поступил заказ на проведение торжественного мероприятия по случаю встречи одноклассников по форме «банкет-чай». Количество участников 12 человек.

Разработать меню банкета, подобрать необходимую столовую посуду и приборы, рассчитать их количество, определить размеры и конфигурацию стола ,разработать схему рассадки гостей за столом и схему сервировки на одного участника банкета.

### ***Кейс-задача №3***

Ресторан при гостинице планируют провести банкетное обслуживание участников конференции в количестве 200 человек в период с 18 до 20 часов.

Подобрать вид банкета, рассчитать общую длину банкетного стола, предложить его конфигурацию, рассчитать количество обслуживающего персонала, предложить общую схему управления процессом обслуживания.

### ***Кейс-задача №4***

В конференц-зале гостиницы планируется провести банкет-коктейль.

Рассчитать потребность в столовой посуде для подачи блюд и напитков и количество персонала для обслуживания 75-и его участников.

### ***Кейс-задача №5***

В ресторан поступила заявка на обслуживание свадьбы по форме «банкет-фуршет» на 50 участников.

Разработать ассортиментный состав меню банкета, рассчитать потребность в столовой посуде и приборах; предложить варианты ее установки на стол.

#### *Кейс-задача №6*

Составить меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами исходя из примерного количества блюд и напитков для этого банкета на одного человека (три холодные закуски, одно горячее рыбное блюдо с гарниром, одно горячее мясное блюдо с гарниром, десерт, чай или кофе) и подобрать безалкогольные и алкогольные напитки к закускам и блюдам по разработанному меню.

#### *Кейс-задача №7*

Разработать и схематично изобразить вариант предварительной сервировки стола (по неизвестному меню) для обеда на одного человека;

#### *Кейс-задача №8*

Рассчитайте количество официантов для проведения приемов и банкетов:

- А) дипломатический прием на 160 человек,
- Б) юбилей на 40 человек,
- В) свадьба на 90 человек,
- Г) банкет-фуршет на 300 человек.

#### *Кейс-задача №9*

Гость ресторана заказал горячее блюдо, подающееся методом «фламбе», и вино, требующее декантации. Кому следует поручить обслуживание, какой инвентарь и аксессуары при этом будут задействованы и как технически грамотно его провести.

#### *Кейс-задача №10*

Определите комплексный показатель обслуживания компании ООО «Рестогрупп», если анкетный опрос потребителей по качеству обслуживания показал следующие результаты: отличное обслуживание — 1200 человек, хорошее — 1500, удовлетворительное — 340, неудовлетворительное — 50.

### **Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:**

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения необходимых трудовых действий и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа)); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или несущественные недочеты в описании хода решения и (или вывода (ответа)

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.