

Міністерство освіти і науки України

**ДПТНЗ «Мукачівський професійний аграрний ліцей
імені Михайла Данканича»**

**РІЗНОРІВНЕВІ ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
ДЛЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ УЧНІВ
З ПРОФЕСІЇ ОФІЦІАНТ
(ІІІ розряд)**

м. Мукачєво – 2009

**РІЗНОРІВНЕВІ ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ
ДЛЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ АТЕСТАЦІЇ УЧНІВ
З ПРОФЕСІЇ ОФІЦІАНТ
(ІІІ розряд)**

Розробники:

Тадлер М.А. – майстер виробничого навчання груп офіціантів,
барменів;
П'ятак М.Ф. – майстер виробничого навчання груп офіціантів,
барменів

Схвалено:

Методичною комісією пед. працівників торгово-економічних
дисциплін ДПТНЗ «Мукачівський професійний аграрний ліцей імені
Михайла Данканича» (протокол № 5 від 23.04.2009 року)

Тести I рівня.

1. Який законодавчий акт гарантує Конституційні права громадян на безпечні, здорові та нешкідливі умови праці:
 - а) Закон України «Про охорону здоров'я»;
 - б) Конституція України;
 - в) Закон України «Про дорожній рух»;
 - г) Закон України «Про охорону праці»

2. За характером і часом проведення інструктажі з охорони праці поділяються на такі:
 - а) первинний, повторний, цільовий;
 - б) вступний, позаплановий, цільовий;
 - в) вступний, первинний, повторний, позаплановий, цільовий.

3. Перші заходи при виникненні пожежі:
 - а) дзвонити по телефону – 01;
 - б) спроба загасити пожежу наявними засобами;
 - в) спроба загасити пожежу власними засобами, подальший виклик – 01.

4. Види класифікації для визначення типу ПГХ:
 - а) по виробничій діяльності;
 - б) по контингенту обслуговуючих відвідувачів;
 - в) по націночній категорії;
 - г) всі вище згадані.

5. Вид виробничого приміщення:
 - а) фойє – аванзал;
 - б) літня тераса;
 - в) цех холодних закусок;
 - г) банкетний зал.

6. Вид торгового приміщення:
 - а) гарячий цех – кухня;
 - б) мийна столового посуду;
 - в) сервізна;
 - г) центральний зал торгового закладу.

7. Обладнання торгового залу:
 - а) барна стійка, меблі, посуд, білизна;
 - б) пристрої для нарізки продукції холодних закусок;
 - в) ваговимірювальне обладнання.

8. Прилади знаряддя які необхідні для роботи офіціанта:
- а) штопори, гаманець з розмінними грошима, рушник офіціанта, ручка;
 - б) ручка, блокнот, носовичок;
 - в) бланки рахунка, рушник офіціанта, запальничка;
 - г) всі вище згадані.
9. Прикраси, біжутерія які допускаються в роботі офіціанта:
- а) обручка, іменний перстень, невеликі сережки, ланцюжок, кулон;
 - б) каблучки в необмеженій кількості;
 - в) на власний розсуд.
10. Етика поведінки культура спілкування з відвідувачами:
- а) привітний, доброзичливий, ненав'язливий в спілкуванні;
 - б) нав'язливе спілкування з відвідувачами;
 - в) через мірна спростованність з відвідувачами.
11. Першочергові обов'язки обслуговуючого персоналу до відкриття торгового залу:
- а) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків, зовнішній вигляд, наявність приладдя для роботи офіціанта;
 - б) отримання бланків рахунків, готовність офіціанта до роботи;
 - в) прибирання торгового приміщення, отримання бланків рахунків.
12. Перелік обов'язкових робіт при прибиранні торгових приміщень:
- а) вологе прибирання;
 - б) прибирання, провітрювання;
 - в) сухе та вологе прибирання, провітрювання.
13. Першочергові дії роботи з посудом, приборами перед сервірівкою столу:
- а) миття, полірування ;
 - б) сервіровка без полірування;
 - в) сушка, протирання;
 - г) полірування.
14. Поняття, що таке – «меню»:
- а) перелік страв та напоїв;
 - б) перелік страв, кухонної продукції;
 - в) перелік назв, ваговий вихід та ціни на кухонну продукцію;
 - г) перелік назв та одиниці виміру буфетної продукції.
15. Якими приборами сервірують стіл і вживають при наявності в замовленні (м'ясного, рибного, овочевого асорті).
- а) рибними приборами;
 - б) закусочними приборами;
 - в) столовими приборами;
 - г) будь-якими приборами.

16. Коли і при яких умовах можна забирати використаний посуд і прибори від відвідувачів:
- а) якщо прибори на тарілці розміщені паралельно ручками вправо або навхрест;
 - в) прибори в положенні навхрест або паралельно, за згодою споживача.
17. Які приміщення служать для обслуговування відвідувачів у підприємствах ресторанного господарства:
- а) торговий зал;
 - б) літня тераса, фойє – аванзал, торговий та банкетний зали, закритий буфет;
 - в) центральний, банкетні зали, сервізна;
 - г) банкетний зал, сервізна, мийна столового посуду.
18. Який посуд використовують для подачі перших страв:
- а) фарфорові тарілки, столові глибокі;
 - б) супові миски з кришками;
 - в) миски супові мельхіорові.
19. Чашки з блюдцями (місткістю 350-400 гр) використовуються для подачі:
- а) чаю, кави з молоком;
 - б) прозорих бульйонів, пюреподібних супів;
 - в) молока.
20. Який посуд використовується для подачі міцних та десертних вин, /мадери, хересу, мускату, портвейну/:
- а) чарки лафітні;
 - б) чарки рейнвейні;
 - в) чарки мадерні.
21. Які стакани використовують для подачі натуральних соків:
- а) конусні (місткістю 100-150 гр);
 - б) циліндричні (місткістю 300 гр);
 - в) з потовщеним дном.
22. Температурний режим подавання перших страв:
- а) 30 – 40° С;
 - б) 75° С, явне виділення пари;
 - в) 80-90° С;
23. Вам необхідно розмістити за столом 12 відвідувачів, якої форми краще використати столи:
- а) квадратні;
 - б) прямокутні;
 - в) круглі.

24. Черговість подавання блюд та закусок:

- а) закуски рибні, м'ясні, овочеві, перші страви, другі страви, десерт;
- б) перші страви, закуски, другі страви;
- в) холодні закуски, м'ясні, рибні, перші страви, другі страви, десерт;
- г) холодні закуски, перші страви, десерт.

25. При наявності чотирьох гостей згідно вимог, меню подається:

- а) гостю жіночої статі;
- б) гостю похилого віку чоловічої статі;
- в) будь-якому одному із замовників;
- г) всім чотирьом гостям.

26. Які приміщення-цехи відносяться до виробничих:

- а) м'ясний, овочевий, цех холодних закусок та центральна кухня;
- б) м'ясний, овочевий, цех холодних закусок;
- в) центральна кухня, цех-сервізна;
- г) м'ясний, овочевий, цех-холодних закусок, центральна кухня, сервізна.

27. В разі подачі вершкового масла, що необхідно поставити на стіл:

- а) маслянку;
- б) хлібницю;
- в) ножі для масла і закусочний;
- г) ніж для масла на пиріжковій тарілці.

28. Підсобний стіл використовується офіціантом:

- а) для транспортування та споживання їжі;
- б) для часткового приготування, підігріву, охолодження, зберігання та порціонування страв;
- в) для дотримання правил етикету обслуговування;
- г) для полегшення праці обслуговуючого персоналу.

28. Який посуд підбирають для приготування страви «Риба запечена у сметанному соусі»:

- а) баранчик;
- б) порційну сковорідку.

30. Під час обіду споживач випустив виделку. Офіціант у цьому випадку:

- а) принесе чисту, підніме виделку;
- б) зробить зауваження відвідувачеві і принесе чисту виделку;
- в) забере спокійно забруднену виделку і потім принесе чисту;
- г) зробить вигляд що не помітив, дасть можливість самому споживачеві підняти виделку.

Тести II – рівня

1. Встановіть відповідність між визначеннями і поняттями:

- | | |
|--------------------------------|--|
| 1. Ресторан
слабоалкогольні | а) Підприємство, що реалізує міцні алкогольні та б/алкогольні напої, закуски, бульйони другі гарячі страви нескладного приготування, солодкі страви та куповані товари. |
| 2. Кафе підприємствах, | б) Це підприємство харчування при виробничих установах, навчальних закладах або загальнодоступне, що призначена для приготування і реалізації страв масового попиту. |
| 3. Бар | в) Підприємство, що реалізує гарячі і холодні напої, кисломолочні продукти, хлібобулочні та борошняні, кондитерські вироби, страви нескладного приготування в обмеженій кількості. |
| 4. Закусочна інших страв | г) Загальнодоступне підприємство, що відрізняється від типів підприємств харчування ширшим асортиментом, складного приготування, кращим інтер'єром, освітленням, сервіруванням столів та високим рівнем обслуговування відвідувачів. |
| 5. Їдальня гарячими | д) Підприємство, призначене для швидкого обслуговування відвідувачів, стравами нескладного приготування, та холодними напоями, борошняними і кондитерськими виробами. |

2. Розкрийте зміст понять:

- а) Перелік назв страв і напоїв, ваговий вихід та ціни на кухонну продукцію це -
- б) Перелік алкогольних напоїв, пива, води, фруктів, кондитерських та тютюнових виробів з показом ціни це -

Тести III – рівня

1. Розмістіть в правильній послідовності предмети сервіровки на столі:

- а) прибори;
- б) скло;
- в) фарфоровий посуд;
- г) серветки;
- д) квіти;
- е) спеції;
- є) скатерті.

2. Розмістіть в правильній послідовності елементи обслуговування офіціантом:

- а) отримання і подавання буфетної продукції;
- б) приймання і оформлення замовлення;
- в) зустріч і розміщення відвідувачів;
- г) передавання замовлення на виробництво;
- д) розрахунок з відвідувачем;
- е) подавання страв і закусок, напоїв;
- є) до сервірування стола згідно замовлення.

Питання до кросворду:

- 1. Хто обслуговує відвідувачів в залі ресторану.
- 2. Приміщення де починається обслуговування відвідувачів.
- 3. Перелік алкогольних напоїв та б/алкогольних напоїв, кондитерських та тютюнових виробів.
- 4. Чарка 125 см³ для червоних столових вин.
- 5. Посуд для приготування та подавання кави по-східному.
- 6. Посуд для подавання алкогольних напоїв місткістю 100, 200, 250 гр.
- 7. Прибори які подають до всіх видів закусок.
- 8. Завершальний етап у підготовці залу до обслуговування.
- 9. З чого починається підготовка столового посуду і приборів до обслуговування.
- 10. Чарка для білих сухих і напівсухих вин.

Тести IV рівня

1. Заповнити «Акт на бій, лом, трату посуду і приборів.»

Організація
Підприємство

Акт На бій, лом, трату посуду і приборів

за _____ 200_ р.
/число, місяць/

Склад комісії: ст.. метрдотель п. _____ сервізниця т. _____, ст.. бухгалтер п.

Відповідальне лице: бригадир офіціантів п. _____.

Назва посуду і приборів	Одиниця шт..	кількість		Ціна /грн./	Сума /грн./	Обставини бою, лому, трати: виновні лиця, і їх посади.
		Бій, лом	Трата/пропажа/			

Члени комісії: _____
/підписи/

Рішення
адміністрації: _____

Директор ресторану: _____

Перерахунок в графі «бой, лом» столовий посуд і прибори в кількості _____
одиниць знищені в нашій присутності.

Члени комісії: _____

