

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ  
Ректор \_\_\_\_\_ А.Р. Набиева

М.П. \_\_\_\_\_  
« 20 » \_\_\_\_\_ декабря 2020 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОБСЛУЖИВАНИЕ МАССОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ В ОРГАНИЗАЦИЯХ**  
**ПИТАНИЯ**  
**ПРОГРАММЫ**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ**  
**ОФИЦИАНТ**  
**КВАЛИФИКАЦИЯ ОФИЦИАНТ 5 РАЗРЯДА**

Казань 2020

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Цель изучения дисциплины - подготовка специалистов готовых к профессиональной деятельности в качестве официанта на предприятиях общественного питания независимо от их организационно-правовых форм.

### 1.2. Учебные задачи дисциплины

В результате освоения дисциплины слушатель **должен уметь**:

– организовывать обслуживание и оказание услуг с учетом запросов различных категорий потребителей с применением современных технологий, форм и методов обслуживания.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать**:

- основные понятия, термины и определения в области организации обслуживания массовых мероприятий;
- классификацию услуг общественного питания и общие требования к ним;
- методы, формы, средства обслуживания массовых мероприятий;
- виды и характеристику торговых помещений, мебели, посуды, приборов, столового белья;
- правила составления и оформления меню, карты вин и коктейлей; характеристику подготовительного, основного и завершающего этапов обслуживания массовых мероприятий;
- особенности организации обслуживания массовых мероприятий в предприятиях различных типов и классов;
- порядок предоставления различных услуг, требования к обслуживающему персоналу.

### 1.3. Формы контроля

Контроль за освоением дисциплины «Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания» осуществляется в форме промежуточного контроля (тестирование) и в форме промежуточной аттестации (экзамен).

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.2. Наименование, содержание и результаты освоение дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание	Результаты освоения	Образовательные технологии
1	Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение	Изучить банкеты и приемы: определение, классификация, назначение	Знать банкеты и приемы: определение, классификация, назначение	Лекции, практические занятия, семинары
2	Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Оработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Изучить подготовку зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Изучить обработку фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Знать подготовку зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Знать обработку фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Лекции, практические занятия, семинары
3	Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение.	Изучить банкет (прием) по типу	Знать банкет (прием) по типу фуршет.	Лекции, практические

	Особенности меню. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	фуршет. Назначение. Изучить особенности меню. Изучить фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Назначение. Знать особенности меню. Знать фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	занятия, семинары
4	Банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Изучить банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика. Изучить фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Знать банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика. Знать фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Лекции, практические занятия, семинары
5	Банкет – чай. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Изучить банкет – чай. Назначение, виды, характеристика. Изучить фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Знать банкет – чай. Назначение, виды, характеристика. Знать фрагменты сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами	Лекции, практические занятия, семинары
6	Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности организации обслуживания	Изучить комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Изучить отличительные особенности организации обслуживания	Знать комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Знать отличительные особенности организации обслуживания	Лекции, практические занятия, семинары
7	Составление меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Изучить составление меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Уметь составлять меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Лекции, практические занятия, семинары
8	Составление меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Изучить составление меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Уметь составлять меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек	Лекции, практические занятия, семинары
9	Составление меню банкета с частичным обслуживанием. Составление меню банкета-чая, банкета-фуршета	Изучить составление меню банкета с частичным обслуживанием. Изучить составление меню банкета-чая, банкета-фуршета	Уметь составлять меню банкета с частичным обслуживанием. Уметь составлять меню банкета-чая, банкета-фуршета	Лекции, практические занятия, семинары
10	Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда с полным	Изучить составление расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое	Уметь составлять расчет-заявку на столовую посуду, приборы и столовое	Лекции, практические занятия, семинары



	общей длины столов, их количества	обслуживанием официантами. Изучить составление расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества	обслуживанием официантами. Уметь составлять расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества	
15	Услуги по организации обслуживания VIP персон	Изучить услуги по организации обслуживания VIP персон	Знать услуги по организации обслуживания VIP персон	Лекции, практические занятия, семинары
16	Сервис напитков	Изучить сервис напитков	Знать сервис напитков	Лекции, практические занятия, семинары

### 2.3.Обеспечение содержания дисциплины

Тема 1. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.

Занятие 1.

Цель занятия: Изучить банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.

1. Ознакомление с банкетами и приемами: определение, классификация, назначение.

Тема 2. Подготовка зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Занятие 2.

Цель занятия: Изучить подготовку зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема). Отработать фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с подготовкой зала к обслуживанию в зависимости от вида банкета (приема), с фрагментами сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Тема 3. Банкет (прием) по типу фуршет. Назначение. Особенности меню. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Занятие 3.

Цель занятия: Изучение банкета (приема) по типу фуршет.

1. Ознакомление с банкетом (приемом) по типу фуршет.

Тема 4. Банкет (прием) – коктейль. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Занятие 4.

Цель занятия: Изучение банкета (приема) – коктейль.

1. Ознакомление с банкетом (приемом) – коктейль.

Тема 5. Банкет – чай. Назначение, виды, характеристика. Отработка фрагментов сервировки банкетных столов с полным и частичным обслуживанием официантами.

Занятие 5.

Цель занятия: Изучение банкета – чай.

1. Ознакомление с банкетом – чай.

Тема 6. Комбинированные (смешанные) банкеты (приемы): коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе. Отличительные особенности организации обслуживания.

Занятие 6.

Цель занятия: Изучение коктейль-фуршета, коктейля-фуршета-кофе.

1. Ознакомление с коктейль-фуршетом, коктейль-фуршетом-кофе.

Тема 7. Составление меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

Занятие 7.

Цель занятия: Изучение составления меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

1. Ознакомление с составлением меню банкета-обеда с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

Тема 8. Составление меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

Занятие 8.

Цель занятия: Изучение меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

1. Ознакомление с меню банкета-ужина с полным обслуживанием официантами на 40 человек.

Тема 9. Составление меню банкета с частичным обслуживанием. Составление меню банкета-чая, банкета-фуршета.

Занятие 9.

Цель занятия: Изучение меню банкета с частичным обслуживанием. Составление меню банкета-чая, банкета-фуршета.

1. Ознакомление с меню банкета с частичным обслуживанием. Составление меню банкета-чая, банкета-фуршета.

Тема 10. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Занятие 10.

Цель занятия: Изучение расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда с полным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с расчет-заявкой на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-обеда с полным обслуживанием официантами.

#### Занятие 11.

Цель занятия: Изучение расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

1. Ознакомление с расчетом количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Тема 11. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-ужина с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

#### Занятие 12.

Цель занятия: Изучение расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-ужина с полным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с расчет-заявкой на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-ужина с полным обслуживанием официантами.

#### Занятие 13.

Цель занятия: Изучение расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

1. Ознакомление с расчетом количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Тема 12. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения свадебного банкета с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

#### Занятие 14.

Цель занятия: Изучение расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения свадебного банкета с полным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с расчет-заявкой на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения свадебного банкета с полным обслуживанием официантами.

#### Занятие 15.

Цель занятия: изучение расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

1. Ознакомление с расчетом количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Тема 13. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-чая с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

#### Занятие 16.

Цель занятия: Изучение расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-чая с полным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с расчет-заявкой на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета-чая с полным обслуживанием официантами.

#### Занятие 17.

Цель занятия: Изучение расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

1. Ознакомление с расчетом количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Тема 14. Расчет-заявка на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета – фуршета с полным обслуживанием официантами. Расчет количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Занятие 18.

Цель занятия: Изучение расчет-заявки на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета – фуршета с полным обслуживанием официантами.

1. Ознакомление с расчет-заявкой на столовую посуду, приборы и столовое белье для проведения банкета – фуршета с полным обслуживанием официантами.

Занятие 19.

Цель занятия: Изучение расчета количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

1. Ознакомление с расчетом количества официантов для обслуживания, расчет общей длины столов, их количества.

Тема 15. Услуги по организации обслуживания VIP персон.

Занятие 20.

Цель занятия: Изучение характеристики VIP персон.

1. Ознакомление с характеристикой VIP персон.

Занятие 21.

Цель занятия: Изучение приемов подачи закусок, блюд и напитков в зале VIP.

1. Ознакомление с приемами подачи закусок, блюд и напитков в зале VIP.

Тема 16. Сервис напитков

Занятие 22.

Цель занятия: Изучение сервиса напитков.

1. Ознакомление с сервисом напитков.

### 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

3.1. В процессе освоения дисциплины «Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания» используются следующие образовательные технологии:

1. Стандартные методы обучения:

- Лекции.
- Практические занятия.
- Устные домашние задания.

2. Методы обучения с применением интерактивных форм образовательных технологий:

- Анализ деловых ситуаций.
- Групповые дискуссии.
- Интерактивные лекции, интерактивные семинары.
- Деловые игры.



#### 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ, ИНФОРМАЦИОННОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1. Рекомендуемая литература:

1. Барановский В. А. Официант-бармен.: Учебное пособие для учащихся ПТУ.- Ростов -на - Дону.: Издательство «Феникс», 2002. - 422 с.
2. Белошавка М.И. Технология ресторанного обслуживания . - М., 2003. - 357 с
3. Браун Г. Хернер К. Настольная книга официанта.: Справочник.: пер с англ. - Ростов -на - Дону.: Издательство «Феникс», 2003.-320с.
4. Волкова И.В., Миропольский Я.И., Мумрикова Г.М. Ресторанный бизнес в России: с чего начать и как преуспеть. - М: Издательство «Флинта», 2002. - 184 с.
5. Декор стола//Гостиница и ресторан. - 2002. - №4.
6. Железнев В.П. Празднуем День рождения. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс» , 2001. - 476 с.
7. Т.Т. Никуленкова, Ю.И. Лавриненко, Г.М.Ястина. Проектирование предприятий общественного питания. - М: Издательство «Колос», - 2002. - 422 с.
8. Обслуживание на предприятиях питания: Учебное пособие для колледжей и профессионально-технических училищ. Автор - составитель Л. А. Радченко. - Ростов -на - Дону: Издательство «Феникс», 2001. -384с.
9. Пикалев А. В. Маевская А. П. Как увеличить доход ресторана, бара, кафе. - М.: Сов спорт, 2003. -168с.
10. Предприятия общественного питания: правила и нормативы. - М: Издательство ПРИОР, 2002. - 224 с.
11. Уокер Дж.Р. Введение в гостеприимство. - М: Издательство «ЮНИТИ», - 2002. - 463 с.

##### 4.2. Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников

1. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
2. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
3. [www.intellect-service.ru](http://www.intellect-service.ru)
4. [www.lib.ru](http://www.lib.ru)
5. [www.books.ru](http://www.books.ru)
6. [www.bpi.ru](http://www.bpi.ru)
7. [www.zakonia.ru](http://www.zakonia.ru)
8. [www.iunet.ru](http://www.iunet.ru)
9. [www.pravopoliten.ru](http://www.pravopoliten.ru)

##### 4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-технические условия.

- а) требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:
  - учебные помещения должны быть хорошо освещенными, соответствовать, в них должна поддерживаться комфортная температура воздуха.
  - соответствие санитарно-гигиеническим нормам (внешний вид аудитории, равномерное и достаточное освещение, соблюдение норм пожарной безопасности, соблюдение оптимального теплового режима и т.д.).
- б) требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:
  - видеопроектор, ноутбук, переносной экран, калькуляторы;
  - сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, элементы спецодежды, инструкции по правилам работы и технике безопасности в технологической лаборатории;

в) требования к специализированному оборудованию:

- посуда, технологический инвентарь и современное технологическое оборудование: тепловое, холодильное, механическое и вспомогательное оборудование (столы нейтральные, ванны моечные, раковины, пароконвектомат, жарочные – пекарные шкафы, плиты, грили, холодильные шкафы, лари, блендеры, мясорубки, взбивальные машины, овощерезки, слайсеры и др.);

- приборы, посуда и оборудование: весы технические, весы аналитические, рефрактометр, рН-метр, фотоэлектроколориметр, набор ареометров, набор визкозиметров, термостат, лабораторная центрифуга, шкаф сушильный, печь муфельная, вытяжные шкафы, дистиллятор, лабораторные штативы с комплектом принадлежностей; набор лабораторной посуды, водоструйный насос, лабораторный воздушный компрессор, электроплитки;

- набор реактивов.

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### 5.1. Вопросы к экзамену:

1. Опишите процедуру встречи потребителей и размещения за столами.
2. Как осуществляются прием заказа и его выполнение? Что должен знать и уметь официант?
3. Каков порядок расчета потребителя по окончании обслуживания?
4. Как осуществляются уборка и замена использованных тарелок и приборов?
5. Какими слагаемыми определяется культура обслуживания?
6. Какими критериями определяется уровень обслуживания на предприятиях питания за рубежом?
7. Какие существуют способы обслуживания?
8. При какой температуре подаются основные алкогольные и безалкогольные напитки?
9. Каковы основные требования к подаче холодных блюд и закусок?
10. Каковы правила подачи икры зернистой и паюсной?
11. Что такое салат-коктейль и в чем его подают?
12. Как подают бутерброды?
13. Что относится к горячим закускам и в чем их подают?
14. Температура и правила подачи горячих и холодных супов.
15. В чем особенности подачи прозрачных супов и супов-пюре?
16. В каком случае используют супницу?
17. Основные способы подачи вторых блюд.
18. Особенности подачи вторых рыбных блюд.
19. Правила подачи вторых мясных блюд.
20. Правила подачи овощных блюд.
21. Правила подачи сладких блюд.
22. Правила подачи безалкогольных горячих напитков.
23. Как оформляется заказ на банкет?
24. Что включает организационная подготовка к проведению банкета?
25. Отличия и особенности организации банкетов с полным и частичным обслуживанием.
26. Особенности организации банкета-фуршета.
27. Особенности организации банкета-коктейля.
28. В чем особенности организации и проведения банкета-чай, банкета-кофе и кофе-break?

## 29. Прием «фондю»: традиции проведения и особенности организации

### 5.2. Вопросы для тестирования

Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный.

1. В какой последовательности осуществляется сервировка стола?

1. скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
2. скатерть, стекло, тарелки
3. скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
4. скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы.

2. Салфетка после использования кладется:

1. на тарелку
2. слева от тарелки
3. на колени
4. закладывается за ворот

3. Кейтеринг это:

1. предоставление услуг ОП вне ресторана
2. предоставление услуг в ресторане
3. предоставление услуг на предприятиях
4. предоставление услуг на транспорте;

4. Рюмки рейнвейна используют для подачи?

1. красных вин
2. шампанского
3. водки
4. белых вин

5. Продолжительность проведения банкета-фуршета?

1. 1-2 часа
2. 2-3 часа
3. 1-3 часа
4. 2-4 часа.

6. Воскресный бранч - это:

1. семейный обед
2. ритуальный обед
3. комплексный обед.

7. Континентальный завтрак это?

1. завтрак туриста
2. завтрак бизнесмена
3. завтрак школьника;

8. Какие виды мяса не употребляют туристы из стран Востока?

1. говядину
2. баранину
3. птицу
4. свинину

9. Какое национальное блюдо рекомендуется готовить для туристов из Италии?
1. жаркое по-домашнему
  2. паста
  3. каши
10. Фуа-гра:
1. паштет из печени
  2. паштет из мяса
  3. паштет из сыра.
11. От чего зависит и как оценивается качество пищевого белка:
1. от содержания в нем незаменимых аминокислот
  2. от содержания в нем заменимых аминокислот
  3. от соотношения в нем незаменимых и заменимых аминокислот
12. Распад питательных веществ, их окисление, выведение из организма продуктов распада называется:
1. основной обмен
  2. ассимиляция
  3. диссимиляция
13. Перечислите продукты, которые служат важнейшим источником кальция:
1. мясо, рыба, птица
  2. шоколад
  3. молочные продукты
14. Позеленевшие клубни картофеля содержат:
1. лектины
  2. соланин
  3. цианогенные гликозиды
15. Избыточное поступление витаминов с пищей в организм человека это:
1. авитаминоз
  2. гиповитаминоз
  3. гипervитаминоз
16. Какой режим является оптимальным для сбалансированного питания?
1. не менее 3-х раз в сутки
  2. не менее 4-х раз в сутки
  3. не менее 2-х раз в сутки.
17. Меню скомплектованного питания составляется?
1. по заказам организаций и отдельных лиц
  2. на предприятиях с постоянным контингентом питающихся
  3. на предприятиях быстрого питания.
18. Недостаток какого жирорастворимого витамина в организме ребёнка вызывают заболевание «рахит»?
1. Д (кальциферол)
  2. Е (токоферол)
  3. А (ретинол).

19. Потребление каких из перечисленных продуктов питания необходимо ограничивать людям пожилого возраста?

1. яблоки
2. щавель
3. лимоны.

20. Кем формируется торговый ассортимент?

1. потребителем
2. организацией торговли
3. производителем.

21. Что означает сложный ассортимент?

1. небольшое количество наименований
2. набор однородных товаров
3. значительное количество наименований

22. Какой товар относится к сопутствующим?

1. выполняющий вспомогательные функции
2. основные
3. простые.

23. Назовите одну из товарных стадий:

1. приемочный контроль
2. окончательный контроль готовой продукции
3. реализация товаров.

24. Какие бактерии принимают участие в созревании сыров?

1. молочнокислые
2. анаэробные
3. аэробные.

25. Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:

1. 1 раз в год
2. 1 раз в месяц
3. 1 раз в 6 месяцев

26. Какие инфекции могут передаваться с яйцами и яичными продуктами?

1. бруцеллез 4 тулеремиа
2. дизентерия 5 сальмонеллез
3. туберкулёз 6 иерсиниоз

27. Сервизная должна располагаться?

1. рядом со складом
2. рядом с моечной столовой посуды
3. рядом с охлаждаемой камерой
4. рядом с гардеробом

28. Для каких напитков используют бокал "флюте"?

1. шампанского
2. водки
3. коньяка
4. вина.

29. В состав десертного прибора входит:

1. вилка, нож
2. вилка, нож, ложка
3. вилка, ложка
4. вилка, ложка, лопатка.

30. Наиболее популярный наполнитель на основе рома:

1. лимонад
2. джинжер эль
3. содовая
4. кола

31. Ликер, которым можно заменить ТриплСек в коктейле "Маргарита":

1. Galiano
2. Cointreau
3. Kahlua

32. В каком стакане предусмотрена подача виски в чистом виде кроме "олдфэшн"?

1. в "стопке"
2. в "хайболле"
3. ни в каком
4. в "снифтере"

33. Ликер которым можно заменить Bauley's в коктейле "B-52"?

1. Carolan's
2. Benedictine
3. Passoa
4. Malibu

34. Что следует добавить в колу, что бы сделать ее более тонизирующей?

1. сахарный сироп
2. лимонный сок
3. ангостуру
4. греннадин

35. Не используется для приготовления фрозен коктейлей:

1. манго
2. клубника
3. мандарин
4. банан

36. До какой температуры следует нагревать белое вино перед подачей?

1. до 20 С
2. до 16 С
3. до 18<sup>0</sup> С, но предварительно откупорить
4. не следует нагревать.

37. Какие требования по технике безопасности могут предъявляться к официанту

1. просматривать полученную посуду на наличие трещин и сколов
2. следить за исправностью пожарной безопасности в зале ресторана
3. открывать бутылки с шампанским вне зала ресторана

38. Как не следует поступать, если гость недоволен процедурой подачи пищи, сравнивая ее с сервисом в других ресторанах

1. рассказать особенности технологии приготовления и подачи блюд в ресторане
2. спорить с посетителем, доказывая свою компетентность
3. пригласить в зал ресторана метрдотеля или шеф-повара

39. Какие овощи и фрукты разрешается есть руками?

1. манго, персики, оливки, редис
2. крыжовник, артишоки, бананы, виноград
3. спаржу, сливу, абрикосы

40. Как понять официанту, что гость закончил есть?

1. приборы сложены на тарелке крестом, при этом ручка ножа указывает на четыре часа, а ручка вилки - на восемь часов
2. оба прибора лежат ручками на столе, а другими концами на тарелке
3. оба прибора лежат на тарелке параллельно друг другу, показывая ручками на пять часов.

## 6. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			Текущий контроль, шт.			Промежу- точная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары	Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
СД.02	Обслуживание массовых мероприятий в организациях питания	44	44	22		22	X				X