

Перечень заданий к выпускному квалификационному экзамену по учебным предметам профессионального компонента

Учебный предмет «Специальная технология»

1. Перечислите виды помещений для обслуживания потребителей. Дайте характеристику торгового зала: назначение, оборудование, оформление. Осуществите подбор мебели в торговом зале в зависимости от его конфигурации, вида обслуживания, типа предприятия.
2. Дайте определение меню. Изложите правила составления и оформления меню. Осуществите подбор меню в зависимости от вида обслуживания.
3. Перечислите ассортимент столовой посуды из фарфора. Объясните особенности отдельных видов фарфоровой посуды: форма, размеры. Выполните подбор фарфоровой посуды для подачи различных видов блюд и напитков.
4. Перечислите ассортимент столовой посуды из стекла. Объясните особенности отдельных видов стеклянной посуды: форма, размеры. Выполните подбор стеклянной посуды для подачи различных видов блюд и напитков.
5. Назовите виды столовых приборов. Дайте характеристику отдельным видам столовых приборов: форма, размеры. Выполните подбор столовых приборов для подачи различных видов блюд и напитков.
6. Перечислите ассортимент металлической посуды. Дайте характеристику отдельным видам металлической посуды: форма, размеры. Выполните подбор металлической посуды для подачи различных видов блюд и напитков.
7. Перечислите ассортимент столового белья, применяемого на торговых объектах общественного питания. Выделите особенности отдельных видов столового белья: назначение, размеры, ткани для выработки. Выполните подбор столового белья для различных видов обслуживания.
8. Назовите способы накрывания столов скатертями. Изложите правила накрывания столов скатертями. Выполните накрывание столов скатертями различными способами.
9. Назовите виды сервировки столов. Изложите общие правила и последовательность сервировки столов. Выполните предварительную сервировку стола для ужина.

10. Перечислите способы подачи блюд и напитков. Выделите особенности подачи блюд разными способами. Осуществите подбор способов подачи блюд при различных видах обслуживания потребителей.

11. Назовите этапы подготовки торгового зала к обслуживанию потребителей. Изложите порядок личной подготовки официанта к выполнению работ, правила и порядок встречи потребителей, приёма заказа. Решите проблемную ситуацию. (Посетитель подзывает официанта и указывает на то, что в только что поданном салате инородный предмет...).

12. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок. Изложите общие правила подачи холодных закусок и блюд. Дайте рекомендации в выборе алкогольных и безалкогольных напитков к холодным блюдам и закускам.

13. Перечислите ассортимент супов в зависимости от способа их приготовления. Изложите общие правила подачи супов потребителям. Прокомментируйте особенности подачи отдельных видов супов (бульонов с гарниром, заправочных супов, похлёбок).

14. Перечислите ассортимент горячих блюд в зависимости от вида используемого сырья. Изложите общие правила подачи горячих блюд. Объясните особенности подачи отдельных видов горячих блюд (мясных, рыбных, овощных). Дайте рекомендации алкогольных и безалкогольных напитков к горячим блюдам.

15. Перечислите ассортимент сладких блюд. Изложите общие правила подачи сладких блюд. Объясните особенности подачи отдельных видов сладких блюд (свежие фрукты, ягоды, желе, мороженое, пудинг). Дайте рекомендации алкогольных и безалкогольных напитков к сладким блюдам.

16. Перечислите виды горячих напитков. Изложите правила подачи горячих напитков и дополнений к ним. Прокомментируйте особенности подачи чая потребителю в зависимости от способа подачи.

17. Перечислите ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков. Изложите общие правила подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Осуществите подбор посуды для подачи различных видов алкогольных и безалкогольных напитков.

18. Назовите реквизиты счёта. Изложите порядок расчёта официанта с потребителями. Выполните заполнение счёта согласно заказу.

19. Назовите виды сервировки стола. Изложите порядок предварительной сервировки столов для обеда. Осуществите отбор посуды, приборов для предварительной сервировки стола к обеду и выполните её.

20. Дайте определение предварительной сервировки стола. Изложите порядок предварительной сервировки столов для завтрака. Произведите отбор посуды, приборов, необходимых для предварительной сервировки стола к завтраку и выполните её.

21. Перечислите специальные виды обслуживания. Объясните особенности обслуживания посетителей в дни праздников (Новый год, День рождения, детские праздники). Выполните сервировку стола для банкета «Новый год».

22. Дайте определение тематического вечера. Изложите организацию обслуживания свадебных вечеров. Осуществите подбор посуды, приборов для сервировки стола к свадебному банкету.

23. Перечислите специальные виды обслуживания. Изложите организацию обслуживания по предварительному заказу, участников съездов и совещаний, проживающих в гостинице. Осуществите подбор посуды, приборов для сервировки стола для обслуживания участников съездов и совещаний (к обеду).

24. Назовите современные формы обслуживания потребителей. Изложите особенности организации обслуживания потребителей по типу «Шведский стол», «зал экспресс». Осуществите подбор посуды, приборов для сервировки стола для обслуживания по типу «зал экспресс».

25. Назовите виды банкетов. Изложите организацию обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами. Осуществите подбор посуды, приборов для сервировки стола к банкету за столом с частичным обслуживанием официантами.

26. Назовите основные этапы подготовки торгового зала к обслуживанию потребителей. Изложите правила получения и подготовки столовой посуды, приборов, белья. Выполните полировку фарфоровой, стеклянной посуды, столовых приборов.

27. Назовите способы складывания полотняных салфеток. Изложите правила складывания полотняных салфеток. Продемонстрируйте технику складывания полотняных салфеток различными способами.

28. Назовите виды подносов в зависимости от назначения и материала изготовления. Изложите правила работы с подносами. Продемонстрируйте

технику работы с подносами в зависимости от степени тяжести переносимой продукции.

29. Назовите способы уборки столовой посуды, приборов. Изложите порядок уборки со столов использованной посуды, приборов.

30. Перечислите ассортимент безалкогольных напитков. Изложите общие правила подачи безалкогольных напитков. Осуществите подбор посуды для подачи различных видов безалкогольных напитков.

Учебный предмет «Кулинарная характеристика блюд»

1. Дайте классификацию супов. Изложите особенности приготовления отдельных видов заправочных супов, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

2. Дайте классификацию соусов. Перечислите ассортимент соусов с мукой, дайте им краткую характеристику. Произведите подбор этих соусов к блюдам.

3. Перечислите ассортимент салатов из сырых и вареных овощей. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

4. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из рыбы. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

5. Перечислите ассортимент холодных блюд и закусок из мяса, субпродуктов. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

6. Объясните значение овощных блюд в питании. Дайте общую характеристику овощных блюд по способу приготовления (отварные, припущенные, жареные, запеченные), изложите правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

7. Перечислите ассортимент блюд из жареной, запеченной рыбы. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

8.Перечислите ассортимент блюд из рыбной котлетной массы. Изложите особенности приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

9. Перечислите ассортимент блюд из жареного мяса. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

10. Перечислите ассортимент блюд из тушеного мяса. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

11.Перечислите ассортимент блюд из натурально-рубленной и котлетной массы. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

12.Объясните значение в питании блюд из птицы и дичи. Дайте общую характеристику блюд из птицы (отварных, жареных, тушеных). Изложите правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

13.Объясните значение в питании сладких блюд. Перечислите ассортимент холодных сладких блюд. Изложите особенности их приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

14.Перечислите ассортимент горячих сладких блюд. Изложите особенности приготовления, правила отпуска. Прокомментируйте требования к качеству.

15.Перечислите ассортимент горячих напитков. Изложите особенности их приготовления. Прокомментируйте правила отпуска, требования к качеству.

Учебный предмет «Торговые вычисления»

1.Решить задачу.

План розничного товарооборота по ресторану за месяц составил 73 тыс. руб. План был перевыполнен на 2%. Определить сумму перевыполнения плана.

2.Решить задачу.

Ресторану установлен план товарооборота на квартал в сумме 79 тыс. руб. Ресторан перевыполнил план на 1,5%. Определите сумму перевыполнения плана товарооборота.

3. Решить задачу.

По штатному расписанию в ресторане должны работать 43 работника, а фактически работают 39. Определить процент укомплектованности штата ресторана.

4. Решить задачу.

Стеклянную посуду в бар приобрели за 200 бел. руб, торговая надбавка – 30%. Определить розничную цену товара.

5. Вычислите продажную цену коктейля на одну порцию при наценке ТООП 40%.

Коктейль «Мозаика»

Плоды компота ассорти - 50г
Сироп вишневый - 10 мл
Сок вишневый - 20 мл
Напиток апельсиновый - 70 мл

Розничные цены
0,5 кг – 2р25коп.
0,5 л – 1р70коп.
1,5 л – 1р55коп.
1л – 1р95коп.

Выход: 100/50

6. Вычислите продажную цену коктейля на одну порцию при наценке ТООП 40%.

Коктейль «Фантазия»

Ягоды клубники - 50г
Сироп клюквенный - 10 мл
Сок яблочный - 20 мл
Напиток апельсиновый - 70 мл

Розничные цены
0,5 кг – 2р80коп.
0,5 л – 1р70коп.
1,5 л – 1р95коп.
1л -1р30коп.

Выход: 100/50

7. Заполнить счет, согласно данным:

Название предприятия – кафе «Арарат»

№ счета - № своей группы

Дата - сегодняшний день

Ф.И.О. официанта - своя Ф.И.О.

№ столика - 3

Время принятия заказа – 16ч 20 мин

Наименование блюд

<i>Наименование блюд</i>	<i>Количество порций</i>	<i>Стоимость 1 порции</i>
Мясное ассорти	1	5р60
Салат рыбный	3	2р30
Плов из птицы	3	2р500
Кофе черный	2	1р9
Чай с лимоном	1	0.65коп
Шоколад «Аленка»	1шт	1р90
Вода минеральная «Бонаква»	3	1р

Учебный предмет «Психология и этика деловых отношений»

1.Решите ситуацию:

В кафе ворвался официант, опоздавший на работу на три минуты. Встретившись с укоризненным взглядом начальника, он сказал:

- Что Вы на меня так смотрите? На моих часах ровно девять.

Охарактеризуйте поведение работника. Какова причина конфликта? Как следовало предотвратить конфликт?

2.Решите ситуацию:

Администратор подошел к официанту:

- Поставь стремянку и протри плафоны под потолком. Ты самая высокая – достанешь.

- Я, официант, а не уборщица. Это в мои обязанности не входит.

Кто в данной ситуации прав, кто неправ? Надо ли создавать конфликты по этому поводу?

3.Проанализируйте диалог коллег по работе с этической точки зрения (этикет на рабочем месте):

- Зачем ты закрыла окно? Духота!

- А мне холодно. Сама поработай целый день на сквозняке, тогда узнаешь.

- А ты не работаешь, а бегаешь целый день по своим делам или болтаешь по телефону.

- Не твое дело! Посмотри на себя. Обе враждебно посмотрели друг на друга.

4.Решите конфликтную ситуацию: официанту поступают претензии по работе оборудования (кондиционера, туалета).

5.Назовите основные приемы повышения эффективности общения, преодоления барьеров.

6.Объясните модели общения: чем отличается «визуал» от «аудиала»? Какова особенность в обслуживании таких клиентов?

7.Объясните, чем отличается доминантный собеседник от недоминантного. Каковы особенности в обслуживании таких клиентов?

8.Назовите основные правила обращения, приветствия с коллегами, клиентами.

Учебный предмет «Иностранный язык в профессии»

Английский язык

1. Воспроизведите диалог на тему: «Обслуживание клиента/ Customer service»
2. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ столика/ Ordering a table»
3. Воспроизведите диалог на тему: «Рекомендация блюда/ Recommendation of a dish»
4. Воспроизведите диалог на тему: «Расчет за заказ/ Payment for the order»
5. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ блюд/ Ordering a dish»
6. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача десерта/Ordering desserts»
7. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ традиционных белорусских блюд / Belarussian food traditions»
8. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача основного блюда/ Ordering the main course»
9. Воспроизведите диалог на тему: «Встреча гостей / Meeting guests»
10. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ рыбных блюд/ Ordering a fish dish»

Немецкий язык

1. Воспроизведите диалог на тему: «Общение с клиентами (выявление спроса)»
2. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача мясных блюд»
3. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача рыбных блюд»
4. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача алкогольных напитков»
5. Воспроизведите диалог на тему: «Заказ и подача безалкогольных напитков»

Учебный предмет «Прикладная информатика»

1. Дайте понятие текстового редактора MS Word. Объясните его структуру. Прокомментируйте возможности текстового редактора MS Word.
2. Перечислите основные окна текстового редактора MS Word. Объясните для чего предназначено меню «Правка». Каковы возможности меню «Файл».
3. Дайте понятие презентации. Изложите её возможности. Каковы основные достоинства слайдовой презентации.
4. Дайте понятие компьютерной презентации. Объясните её структуру. Каковы возможности компьютерной презентации.
5. Дайте понятие «Поисковая система». Объясните основные характеристики и виды поисковых систем. Какова основная задача любой поисковой системы?

Учебный предмет «Белорусский язык» (профессиональная лексика)

1. Назавіце функцыянальныя стылі маўлення.
2. Раствлумачце асаблівасці афіцыйна-справавога стылю.
3. Раскажыце прыгатаванне любой стравы.
4. Дапоўніце сказ: «Спецыяльная лексіка – гэта ...»
5. Раствлумачце, дзе рэалізуецца афіцыйна-справавы стыль?

Учебный предмет «Оборудование торговых объектов общественного питания»

1. Определите, к какому типу оборудования относятся кофеварки. Перечислите, как подразделяются кофеварки в зависимости от принципа работы. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации капельной кофеварки.
2. Осуществите отбор машин из перечисленных ниже, которые можно использовать для мойки посуды: МИК-60; ММУ-2000; МС-12-15. Аргументируйте ответ. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации конвейерной посудомоечной машины.
3. Назовите, к какому типу оборудования относятся плиты. Определите главную отличительную особенность плиты ПЭСМ-4 от ПСЭМ-4ШБ. Прокомментируйте правила эксплуатации и санитарного ухода за плитой ПЭСМ-4ШБ.

4. Дайте классификацию соковыжималок. Определите отличительные особенности конусных соковыжималок от дисковых. Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации конусной соковыжималки Solineks.
5. Назовите оборудование, предназначенное для расчёта потребителя. Перечислите основные функции, выполняемые контрольно-кассовой машиной. Выделите основные устройства кассовой машины «ЭКР 2102Ф», назовите их предназначение.
6. Назовите, к какому типу оборудования относятся микроволновые печи. Определите, какой вид обогрева продуктов в микроволновках: СВЧ или ИК-нагрев? Прокомментируйте назначение, правила эксплуатации, безопасные условия труда при работе на микроволновых печах.
7. Назовите оборудование, предназначенное для приготовления бутербродов. Определите, какова производительность машины для нарезки гастрономии МРГ-300А. Прокомментируйте правила эксплуатации, санитарный уход за машиной МРГ-300А.

Учебный предмет «Основы физиологии питания санитарии и гигиены»

1. Перечислите санитарные требования к личной гигиене официанта. Сформулируйте требования к рабочей одежде официанта. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных требований официантом правил личной гигиены, требований к рабочей одежде на качество обслуживания потребителей.
2. Перечислите санитарные требования к столовой посуде. Изложите правила мытья посуды ручным способом. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных требований к столовой посуде на качество обслуживания потребителей.
3. Перечислите санитарные требования к раздаче блюд. Изложите правила подачи блюд официантом. Прокомментируйте, как повлияет несоблюдение санитарных требований к раздаче блюд на качество и безопасность готовой продукции

Перечень заданий по квалификации «Официант» 4 разряда

Учебный предмет «Специальная технология»

1. Дайте сравнительную характеристику обслуживания банкета-фуршета и банкета коктейля.
2. Дайте сравнительную характеристику банкета за столом с частичным обслуживанием официантами и банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
3. Перечислите прогрессивные формы обслуживания потребителей. Дайте им краткую характеристику.
4. Выделите отличительные особенности обслуживания банкета-чая.
5. Выполните сервировку стола для банкета согласно меню (закуска рыбная и мясная, вторые блюда – рыбное и из мяса, десерт – мороженое, напитки – водка, красное вино, белое вино, шампанское, безалкогольные напитки).
6. Прокомментируйте особенности обслуживания иностранных туристов.