**Экзаменационные вопросы**

**итоговой аттестации по модулю**

**ПМ-03 Обслуживание контингента во всех типах предприятий питания**  
 **для студентов III курса по специальности**

**10130300 «Организация питания»**

**4S10130303 «Технолог»**

1. Услуги общественного питания, их классификация, требования к ним
2. Методы и формы обслуживания
3. Прогрессивные технологии обслуживания
4. Виды торговых помещений , их характеристика
5. Интерьеры залов
6. Оборудование залов
7. Сервизная
8. Моечная столовой посуды
9. Сервиз, бар (буфет)
10. Раздаточная ресторана
11. Виды столовой посуды и столовых приборов
12. Виды и характеристика фарфоровой и керамической посуды
13. Виды и характеристика стеклянной и хрустальной посуды
14. Виды и характеристика металлической посуды
15. Виды и характеристика столовых приборов
16. Характеристика деревянной и пластмассовой посуды и приборов
17. Характеристика столового белья
18. Средства информации
19. Принципы составления меню
20. Последовательность расположения блюд
21. Виды меню
22. Карта вин и коктейлей
23. Оформление меню и карты вин
24. Уборка торговых помещений
25. Расстановка мебели
26. Порядок получения и подготовки посуды, приборов, столового белья
27. Правила сервировки столов
28. Подготовка персонала к обслуживанию
29. Встреча и размещение гостей
30. Прием и оформление заказов
31. Работа с подносом
32. Подача продукции из сервис бара(буфета)
33. Способы подачи блюд и закусок
34. Последовательность подачи блюд и напитков
35. Правила подачи холодных блюд и закусок
36. Правила подачи горячих закусок
37. Правила подачи супов
38. Правила подачи вторых блюд
39. Правила подачи сладких блюд и фруктов
40. Правила подачи горячих и холодных напитков
41. Правила этика и нормы поведения за столом
42. Рекомендации подачи напитков к закускам и блюдам
43. Расчет с потребителями
44. Уборка столов и замена использования посуды
45. Порядок приема заказов на обслуживании торжеств
46. Банкет за столом с полным обслуживание официантами
47. Виды приемов
48. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантов
49. Банкет-фуршет
50. Банкет-коктейль
51. Смешанные банкеты и приемы
52. Банкет-чай
53. Обслуживание по типу шведского стола
54. Обслуживание участников съездов ,конференций и фестивалей, совещаний
55. Обслуживание в гостиницах
56. Сущность и теоретические основы менеджмента. Стратегия и тактика менеджмента
57. Общая характеристика процесса управления. Основные функции управления
58. Соотношение целей и ресурсов. Управление по целям
59. Организация взаимодействия и полномочий
60. Теория мотивации. Сущность и смысл контроля
61. Виды организационных структур, принципы их создания, характеристика
62. Внутренняя структура предприятия, виды. Особенности управленческих структур на малых предприятиях
63. Структуры управления различных предприятий питания
64. Управленческие решения. Модели и методы принятия решения
65. Структура трудового коллектива. Принципы подбора кадров
66. Стимулирование деятельности персонала. Руководство: власть и личное влияние
67. Роли менеджера. Организация труда руководителя. Профессиональная этика.
68. Подготовка вина к подаче на стол
69. Аперитивы. Совместимость вина и блюд. Вкусовые достоинства вина
70. Обязанности сомелье
71. Обслуживание свадебного банкета
72. Обслуживание групп туристов в ресторане
73. Обслуживание в самолетах
74. Обслуживание в вагон-ресторане
75. Обслуживание участников съездов, конгрессов , совещаний
76. Встреча и размещение потребителей за столами
77. Прием заказа
78. Уборка и замена использованных тарелок, приборов и скатертей
79. Что должен знать официант о классификации вино-водочных напитков
80. Функции и обязанности сомелье при подаче вина потребителям
81. Продвижение ресторанных услуг
82. Организация охраны труда
83. Обязанности сомелье
84. Получение буфетной продукции
85. Выполнение заказа
86. Виды туристов
87. Современные формы обслуживания
88. Обслуживание индивидуальных туристов в ресторане
89. Изучение потребительского спроса
90. Меры пожарной безопасности

Подготовила: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Устюгова А.В

Материалы рассмотрены и одобрены на заседании цикловой методической комиссии специальных дисциплин.

Протокол №9 от «19» апреля 2024г.

Председатель ЦМК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ұмтылқызы Н