**ТЕСТЫ по ОП 12 Организация обслуживания.**

**Группа 255.**

**Преподаватель: Тугушева А.Х.**

**Вариант 1**

1. Что не является торговым помещением на предприятии общественного питания ?

а) вестибюдь;

б) торговый зал;

в) сервизная;

г) аван зал.

1. Что обладает большим психологическим воздействием в интерьере зала ?

а) мебель;

б) меню;

в) фасад;

г) свет.

1. Что не является оборудованием зала ?

а) полу-кресла;

б) серванты;

в) стулья;

г) холл.

1. Для приготовления каких напитков предназначен кофейный буфет?

а) холодных;

б) коктейлей;

в) спиртных;

г) горячих.

1. Какова максимальная вместимость коктейль -холла ?

а) 100;

б) 50;

в) 75;

г) 120.

1. Как часто подсчитывают количество посуды и приборы в сервизной ?

а) ежедневно;

б) ежемесячно;

в) еженедельно;

г) ежегодно.

1. При какой температуре моют очищенные от остатков пищи тарелки?

а) 70 С;

б) 40 С;

в) 30 С;

г) 50 С.

1. Что предпринимают в случае недостачи посуды?

 а) составляют акт;

 б) ничего;

 в) делают запись в журнал;

1. Какую посуду хранят в сервизной ?

а) фарфоровую;

б) металлическую;

в) стеклянную;

г) хрустальную.

1. Какова длина банкетного стола. ?

а) 760-780 мм;

б) 1200-1500 мм;

в) 900-1000мм;

г) 600-900 мм.

11. Какой буфет предназначен для приготовления и отпуска горячих напитков ?

а) кофейный;

б) основной;

в) коктейльный;

г) чайный.

 12. Температура безалкогольных напитков должна быть.

 а) 12-15 ;

 б) 10-12;

 в) 8-12;

 г) 6-8.

 13 .Количество кофе на одну порцию.

 А) 8-10 гр;

 Б) 5-9 гр;

 В) 6-9 гр;

 Г) 4-6 гр.

 14. Размер буфета .

 А) 320х355х377;

 Б) 357х337х337;

 В) 325х377х377;

 Г) 377х358х355.

 1 5. Температура шампанского при подаче.

 А) 4-6;

 Б) 6-8;

 В) 5-9;

 Г) 5-6.

16.Что не является оборудованием зала ?

а) полу-кресла;

б) серванты;

в) стулья;

г) холл.

1. Для приготовления каких напитков предназначен кофейный буфет?

а) холодных;

б) коктейлей;

в) спиртных;

 г) горячих

1. Что обладает большим психологическим воздействием в интерьере зала ?

а) мебель;

б) меню;

в) фасад;

г) свет.

1. Что не является оборудованием зала ?

а) полу-кресла;

б) серванты;

в) стулья;

г) холл.

1. Для приготовления каких напитков предназначен кофейный буфет?

а) холодных;

б) коктейлей;

в) спиртных;

 г) горячих.

**Вариант 2**

1. Что обладает большим психологическим воздействием, а так же на танцевальной площадке ?

А) свет;

Б) оформление;

В) музыка;

Г) обслуживание.

1. Освещение , которое устанавливается над отдельными столами, а также на танцевальной площадке.

А) искусственное;

Б) декоративное;

В) точечное;

Г) естественное.

1. Какой должен быть температурный режим зала ?

А)15-19;

Б) 116-18;

В) 16-20;

Г) 18-20.

1. Влажность воздуха в зале должна быть.

А) 60-65%;

Б) 60-70%;

В) 55-65%;

Г) 70-75%.

1. Какая должна быть температура в вестибюле ?

А) 16;

Б) 20;

В) 15;

Г) 18.

 6. Что предпринимают в случае недостачи посуды?

 а) составляют акт;

 б) ничего;

 в) делают запись в журнал;

7. Какую посуду хранят в сервизной ?

а) фарфоровую;

б) металлическую;

в) стеклянную;

г) хрустальную.

1. Какова длина банкетного стола. ?

а) 760-780 мм;

б) 1200-1500 мм;

в) 900-1000мм;

г) 600-900 мм.

9. Что не является оборудованием зала ?

а) полу-кресла;

б) серванты;

в) стулья;

г) холл.

10.Для приготовления каких напитков предназначен кофейный буфет?

а) холодных;

б) коктейлей;

в) спиртных;

 г) горячих.

1. Какой вентиляцией должны быть оборудованы рестораны ?

А) механической;

Б) приточной;

В) вытяжной;

Г) интенсивной.

1. Освещение, которое включается, если люди пришли, просто посидеть отдохнуть.

А) полное;

Б) неполное;

В) точечное;

Г) люминесцетное.

1. Люстры, которые вешают при высоких потолках.

А) изящные;

Б) легкие ;

В) тяжелые;

Г) сумрачные.

1. Какие должны быть материалы для отделки интерьера ?

А) влагонепроницаемые, жиро и влагоустойчивые;

Б) влагоустойчивые;

В) не воспламеняющие;

Г) нет правильного ответа.

1. Каким светом должны освещаться залы ?

А) естественное. Искусственное;

Б) искусственное;

В) смешанное;

Г) все ответы верны.

1. Что обладает большим психологическим воздействием, а так же на танцевальной площадке ?

А) свет;

Б) оформление;

В) музыка;

Г) обслуживание.

1. Освещение , которое устанавливается над отдельными столами, а также на танцевальной площадке.

А) искусственное;

Б) декоративное;

В) точечное;

Г) естественное.

1. Какой должен быть температурный режим зала ?

А)15-19;

Б) 116-18;

В) 16-20;

Г) 18-20.

1. Какую посуду хранят в сервизной ?

а) фарфоровую;

б) металлическую;

в) стеклянную;

г) хрустальную.

1. Какова длина банкетного стола. ?

а) 760-780 мм;

б) 1200-1500 мм;

в) 900-1000мм;

 г) 600-900 мм.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_-А.Х .Тугушева**