

ҚУМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/Согласовано
Басшының ОӘЖ орынбасары/
Зам.директора по ЗОЖ

_____ Р.Ж. Бибергенова
БӨЛІМІ

УЧЕБНАЯ
ЧАСТЬ
2023ж. 10 " 03

2023ж. 10 " 03

Бекітемін/ Утверждаю
Сервистік кафедра/
Сервисная кафедра
Кафедра менеджменті/Зав. кафедрой
_____ Е.А. Медведева
(Протокол № 8
2023ж.г. " 9 " 03

Вопросы, выносимые на экзаменационную сессию

Специальность:	0508000 «Организация питания»
Квалификация:	0508022 - Кондитер
Форма обучения:	дневная
На базе:	Основного среднего образования
Курс	3
Семестр	6
Модуль	ПМ 13 Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета

Результаты обучения	Дисциплины, формирующие модуль	Количество вопросов	Разработчики
ПМ 13.01	Организация обслуживания посетителей	10	Медведева Е.А.
ПМ 13.02	Профессиональная эстетика и дизайн	10	Медведева Е.А.
ПМ 13.03	Профессиональный казахский язык	10	Татаева Б. Д.
ПМ 13.04	Профессиональный английский язык	10	Батулина Б. П.

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

ПМ 13.01 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»

1. В какой посуде подают салаты?
2. На каком расстоянии расставляют тарелки на банкетном столе?
3. В какой посуде подается лед?
4. В какой посуде подается джем и варенье?
5. В какой посуде подают горячие мясные закуски на банкет-фуршет?
6. Какую посуду используют в ресторанах?
7. Ваза плато на используют для подачи?
8. Рюмка модерна используется для подачи?
9. Для подачи сладких блюд используется прибор?
10. К вспомогательным приборам относятся?

ПМ 13.02 «Подготовка банкетного зала и обслуживание банкета»

1. Построение произведения искусства, обусловленное его содержанием, характером и назначением и во многом определяющее его восприятие.
2. Три основных цвета композиции.
3. Один из малоиспользуемых трендов в дизайне.
4. Творческая деятельность, целью которой является определение формальных
5. ЭСТЕТИКА ПРОИЗВОДСТВА — это
6. СТИЛЬ — это
7. НАСЛАЖДЕНИЕ ЭСТЕТИЧЕСКОЕ — это
8. ДИЗАЙН — это
9. КРАСОТА — категория эстетики, которая:
10. В какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола?

КМ 13.03 Кәсіби қазақ тілі.

1. Тура мағыналы сөзді табыңыз.
2. Ауыспалы мағынада қолданылап тұрған сөзді табыңыз.
3. Тура мағыналы сөзді табыңыз.
4. Ауыспалы мағынада қолданылып тұрған сөзді табыңыз.
5. Көп мағынаға ие болатын сөзді табыңыз.
6. Көп мағыналы сөзді табыңыз.
Жақындаса, обаның басында жалпиған бір адам отыр.
7. Құрамында «бет» сөзінің синонимі бар мақал-мәтелді табыңыз.
8. Синоним болатын қатарды табыңыз.
9. Омоним болатын қатарды көрсетіңіз.
10. Омоним сөзді көрсетіңіз.

ИИМ 13.04

The cutlery is.....

- A knives, forks, spoons
- B plates, cups, soup bowls
- C sugar-basin, salt-seller, pepper – shaker
- D napkin, tablecloth, towel
- E kettle, teapot, coffee machine

Coffee is usually served as

- A beverage**
- B dessert**
- C appetizer**
- D main course**
- E starter

Eat main course with a

- A fork
- B spoon
- C teaspoon
- D knife
- E napkin

Eat soup from a

- A plate
- B pot
- C kettle
- D pan
- E cup

The crockery is

- A plates, cups, soup bowls
- B knife, forks, spoons
- C sugar-basin, salt-seller, pepper shaker
- D napkin, tablecloth, towel
- E kettle, teapot, coffee machine

Drink tea from a

- A cup
- B wineglass
- C jar
- D pot
- E kettle

English people have afternoon tea at

- A 5 o'clock
- B 10 o'clock
- C 3 o'clock
- D 12 o'clock
- E 11 o'clock

Breakfast is

- A the first meal of the day
- B the meal eaten around midday
- C a small meal eaten just before you go to bed
- D the main meal
- E the meal eaten in the afternoon

Cabbage, carrot, onion are ...

- A vegetables**
- B fruits**
- C cereals**
- D meat**
- E seafood**

Ice cream is usually served as

- A dessert**
- B beverage**
- C appetizer**
- D main course**
- E starter