

ҚҰМАШ НҰРҒАЛИЕВ АТЫНДАҒЫ ЖОҒАРЫ КОЛЛЕДЖ ВЫСШИЙ КОЛЛЕДЖ ИМЕНИ КУМАША НУРГАЛИЕВА

Келісілді/ Соголасовано
Басшының ООЖ орынбасары/
Зам.директора


Р. К. Бисикбаева
2023ж.г. 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 14 Обслуживание посетителей

Результаты обучения	Дисциплины, формирующие модуль	Количество вопросов	Разработчики
ПМ 14.01	Организация обслуживания посетителей	10	Медведева Е.А.
ПМ 14.02	Психология и этика профессиональной деятельности	5	Райер М. А.
ПМ 14.03	Торговые вычисления	5	Заграничная О. А.
ПМ 14.04	Организация производства на предприятиях питания	5	Медведева Е.А.
ПМ 14.05	Профессиональный казахский язык	5	Татаева Б. Д.
ПМ 14.06	Профессиональный английский язык	5	Батулина Б. П.
ПМ 14.07	Экономика предприятий питания	5	Заграничная О. А.
ПМ 14.08	Кулинарная характеристика блюд и напитков	5	Медведева Е.А.

Өскемен/Усть-Каменогорск, 2023

ПМ 14.01 «Обслуживание посетителей»

1. Что является показателем высокой культуры обслуживания?
2. Какой банкет организуется без столов и стульев для гостей?
3. Цель подачи аперитива?
4. Перекладывание заказного блюда на тарелку потребителя с помощью
5. Какое вино подают к мясным блюдам?
6. Температура подачи кофе-глясе?
7. Норма и правила поведения – это...?
8. Ускоренный тип обслуживания потребителей – это...?
9. Для какого банкета не накрывают столы?
10. Вместимость рюмки ликерной?

ПМ 14.02 Психология и этика профессиональной деятельности

1. Столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, мнений, точек зрения, взглядов партнеров по общению это:
2. Конфликт происходит вследствие столкновения интересов различных групп это:
3. Конфликты, при которых разрушаются межличностные связи, резко снижается эффективность работы, а решение проблемы становится невозможным это:
4. Столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, мнений, точек зрения, взглядов партнеров по общению это:
5. Стратегия поведения в конфликте: урегулирование разногласий через взаимные уступки. Такая стратегия эффективна тогда, когда обе стороны желают одного и того же, но точно знают, что одновременно их желания невыполнимы

ПМ 14.03 Торговые вычисления

1. Калькуляция
2. По месту составления документы подразделяются
3. Документ, в котором на предприятии питания производится расчет продажной
4. Цена, по которой реализуют товары в предприятиях питания
5. Нормативный документ, на предприятиях питания, в котором даны нормы вложения сырья по массе и нормы выхода готовых изделий

ПМ 14.04 Организация производства на предприятиях питания

1. К каким предприятиям относится школьная столовая?
2. Форма обслуживания в ресторане?
3. Форма обслуживания в столовой?
4. Предприятия, перерабатывающие сырье и организующие доставку полуфабрикатов?
5. Предприятия, занимающиеся организацией потребления блюд через торговые залы?

6. Какие предприятия создают для массового изготовления полуфабрикатов?
7. Какое предприятие имеет ограниченный ассортимент реализуемой продукции несложного приготовления?
8. В каких предприятиях действует самообслуживание?
9. Предприятия с широким ассортиментом блюд, сложных по приготовлению?
10. Назовите предприятия реализуемые смешанные напитки?

ПМ 14.05. Профессиональный казахский язык

1. Антонимдері бар қатарды белгілеңіз.
2. Өмірдің ащысы мен тұщысын қатар көріп келе жатқан бір бейбақ.
3. Ойын басталмай-ақ жұрт қымызға бас қойып жатыр.
4. Еңбек етсең ерінбей, тояды қарның тіленбей.
5. Таяуда әкемізге ас береміз.

ПМ 14.06 Профессиональный английский язык

1. For breakfast Englishmen usually have
2. People who have stomach problems try to avoid ... food.
3. People who don't eat meat are called ...
4. Cognac is ...
5. Eggs + milk + salt + sugar + oil+ flour is...

ПМ 14.07 Обслуживание посетителей

1. Затраты по управлению и обслуживанию производственного процесса
2. Прямые затраты
3. Калькуляция составляется в конце отчетного периода по данным поперечная
4. Стоимость единицы товара в денежном выражении
5. Установление цен, процесс выбора окончательной цены в зависимости от себестоимости продукции, цен конкурентов, соотношения спроса и предложения и других факторов

ПМ 14.08 Кулинарная характеристика блюд и напитков

1. Пикантные профитроли готовят из теста:
2. Волованы готовят из теста:
3. На его основе готовят холодные соусы: татарский, чесночный, пикантный и другие
4. Для приготовления этого холодного блюда используют головы и ноги
5. К сложным холодным блюдам, с птицы и рыбы лучше подходит: