**Тестовые задания от 15.10**

**районного ресурсного центра для подготовки к республиканской олимпиаде**

**по трудовому обучению (обслуживающий труд)**

**Кулинария**

***Сервировка стола. Виды приемов. Предприятия общественного питания.***

**Задания №1 (**Сервировка стола)

**1. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола**

а. хрустальную, металлическую и пластмассовую

б. только фарфоровую и стеклянную

в. фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую

г. только металлическую

**2. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:**

а. холодных закусок

б. горячих закусок

в. десерта

г. только для тортов

3**. Длина столового ножа примерно равна:**

а. диаметру столовой тарелки

б. диаметру пирожковой тарелки

в. длине вилки и ложки

4. **Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:**

а. имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбьи косточки

б. и отличаются большими по отношению к другим приборам размерами

в. предназначен для всех видов холодных блюд и закусок

5. **Закусочные приборы подают:**

а. к некоторым горячим закускам

б. к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам

в. только к горячим блюдам

6**. Какого столового прибора не существует:**

а. лопатка для икры

б. ложка разливательная

в. щипцы для мороженого

г. лопатка паштетная

7. **Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта**)

а. накрытие стола скатертью

б. Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке)

в. расстановка бокалов, стаканов и тарелок

г. Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.)

8. **Сервировка может быть:**

а. столы не сервируют

б. по требованию посетителя

в. предварительной; дополнительной.

9. **Предварительная сервировка выполняется**

а. официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа

б. официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов

в. поварами в зависимости от меню

**10. Столовые приборы размещают**:

а. справа от пирожковой тарелки

б. сверху над центральной тарелкой

в. справа и слева от центральной тарелки:

11. **Столовую ложку кладут всегда**

а. слева от тарелки

б. с правой стороны углублением вверх

в. сверху над тарелкой

12. **Молльтон это**…

а. верхняя скатерть

б. так называемый подскатертник

в. накидка для стула

13**. Для подачи блюд используются, для фруктов:**

а. креманки из стекла, пирожковые тарелки

б. фруктовые салатники, столовые тарелки

в. вазы для фруктов, тарелки десертные мелкие, ножи, вилки фруктовые

14**. Бутерброды это**

а. общее название для закуски, соединяющей в себе хлеб и начинку

б. общее название для горячего блюда

в. черный хлеб с маслом

15. **Срок хранения бутербродов**

а. не более 3 часов при t – 5\*C

б. более 24 часов при t -15\*C

в. не более 3 часов при t +4 +8\*C

**Задания №2** Виды приемов. Предприятия общественного питания.

*(№2- 5) Выберите правильный ответ.*

16. **К приемам с рассадкой за столом относят:**

А. Обед

Б. Коктейль

В. Фуршет

17. **По правилам этикета, холодные закуски из рыбы сервируют:**

а) Столовые нож и вилка

б) Рыбные нож и вилка

в) Закусочные нож и вилка

г) Закусочный нож и рыбная вилка

*(№ 18 – 19). Допишите пропущенные слова или дополните предложения*

18. **Торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события, называется** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

19. **Документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках, называется** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

20. **Проведите сравнительную характеристику приемов «Обед» и «Обед-буфет».**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

21. **Укажите последовательность предварительной сервировки стола:**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

22. **Перечислите преимущества приема «Фуршет».**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

23. **Расстановка посуды в определенном порядке при подготовке к обслуживанию, называется**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

24. **Кувертная карточка – это** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, **предназначена для**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

25. **Укажите название способа подачи закусок и блюд**.

1) В обнос - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) В стол - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3) Порционная подача - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4) С перекладыванием в тарелку на подсобном столе - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

26. **Укажите приемы с рассадкой за столом и без нее**.

1) Приемы с рассадкой за столом: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2) Приемы без рассадки за столом:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

27**. *Составьте кластер***

Типы объектов общественного питания

28. **С какой стороны от сидящего за столом убирают использованные тарелки?**

А) Только слева

Б) Только справа

В) С той, где больше свободного места.

29. *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*- это настольные карточки с указанием имени гостей. Поставьте их рядом со столо­выми приборами. Таким образом, вы сможете посадить рядом гостей, которых хотите познакомить, рассадить тех, кто и без того слишком часто общается друг с другом.

30.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_- это перечень блюд, которые будут предложены гостям. Оформленные с фантазией, они ста­новятся привлекательным декоративным элементом сер­вировки стола, предвкушением вкусного ужина или обеда.