

**Ақмола облысы білім басқармасының жанындағы
«Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»
мемлекеттік коммуналдық қазышалық кәсіпорны**

Әдістемелік бөлімнің отырысында
Қарапайым және бекітуге ұсынылды
Қолмақал кәсіпорны

Рассмотрен
на заседании методического объединения
и рекомендован к утверждению
Методический кабинет

« 01 » 02 2022 ж.г.

Бекіткен
Қолмақал директоры



« 01 » 02 2022 ж.г.

**Экзаменационные билеты
ПМ 12 «Подготовка обеденного зала к обслуживанию посетителей»
Специальность «Организация питания»**

Билет № 1

1. Столовое белье, их виды и назначение. Требования к столовому белью
2. Расстановка мебели в зале обслуживания

Билет № 2

1. Сервировка стола к завтраку
2. Ассортимент стеклянной посуды, виды и назначение. Требования к стеклянной посуде

Билет № 3

1. Ассортимент фарфоровой посуды, их виды и ассортимент. Требования к фарфоровой посуде.
2. Получение столовой посуды, приборов и столового белья.

Билет № 4

1. Сервировка стола к ужину
2. Личная подготовка официанта к работе

Билет № 5

1. Сервировка стола для вечернего обслуживания
2. Принадлежности официанта

Билет № 6

1. Полировка столовой посуды и приборов
2. Ассортимент металлической посуды, их виды и назначение. Требования к металлической посуде

Билет № 7

1. Уборка торгового зала к обслуживанию посетителей
2. Прием заказа

Билет № 8

1. Квалификационная характеристика официанта
2. Правила расчета с посетителями

Билет № 9

1. Поведение официанта в торговом зале обслуживания
2. Правила подачи холодных блюд и закусок

Билет № 10

1. Правила подачи супов
2. Характеристика методов и форм обслуживания

Билет № 11

1. Индивидуальное обслуживание посетителей
2. Профилактика профессиональных заболеваний

Билет № 12

1. Бригадное обслуживание посетителей
2. Подготовка столового белья

Билет № 13

1. Сервировка стола для вечернего обслуживания

2. Принадлежности официанта

Билет № 14

1. Полировка столовой посуды и приборов

2. Ассортимент металлической посуды, их виды и назначение. Требования к металлической посуде

Билет № 15

1. Уборка торгового зала к обслуживанию посетителей

2. Прием заказа