

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра технологий
пищевых производств**

**Методические указания по выполнению контрольной работы № 1
для обучающихся по направлению
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность: Технологии продукции и организация ресторанного дела
(очная форма обучения)**

Мурманск
2020

Методические указания разработала - Бражная Инна Эдуардовна, канд. техн. наук,
профессор кафедры ТПП.

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры разработчика
_____ТПП_____, протокол № ____ от “___” _____ 20__ г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Общие организационно-методические указания.....	4
Примерный тематический план.....	6
Рекомендуемая литература.....	10
Методические указания к выполнению контрольных работ	11

ОБЩИЕ ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебным планом, одобренным Ученым советом МГТУ (Протокол № 12 от 26.03.2021) и утвержденным ректором.

2 Цель и задачи дисциплины

2.1 Цель дисциплины - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

2.2 Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам организации производства и обслуживания на ПОП, позволяющие успешно применять знания на практике

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04:

Таблица 1 - Результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-5 Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части <i>«Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов»</i> реализуются способностью участвовать в производственном процессе предприятия любого типа.	Знать: - основы организации, типы и классы предприятий ОП, принципы размещения предприятий, - особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; - формы и методы обслуживания, организацию раздач, технику и технологию подачи блюд, способы расчета с посетителями. Уметь: - дать характеристику предприятия общественного питания; - организовать продовольственное и материально-техническое снабжение; - организовать процесс производства и обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Владеть навыками: - организации процесса производства; - организации процесса обслуживания.
2.	ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организо-	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части <i>«Способность... организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания»</i> умением организовать производство продукции общественного питания	Знать: - основные стадии технологического процесса, способы его организации. Уметь: - организовать процесс производства на предприятиях общественного питания разных типов и классов. Владеть навыками: - организации производства на предприятии общественного питания.

вать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.		
---	--	--

Аннотация рабочей программы дисциплины для направления 19.03.04

Таблица 2

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б1.Б 29	«Организация производства и обслуживания в общественном питании»	<p>Цель дисциплины - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p> <p>Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам организации производства и обслуживания на ПОП, позволяющие успешно применять знания на практике</p> <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы организации и типы предприятий ОП, принципы размещения предприятий, особенности организации продовольственного и материально-технического снабжения; - принципы организации и нормирования труда и материальных ресурсов; - формы и методы обслуживания, организация раздач, техника и технология подачи блюд, способы расчета с посетителями; формирование системы обслуживания различных контингентов, основы производственного процесса; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - дать характеристику предприятия общественного питания; - выполнить планирование сети предприятий ОП, организовать продовольственное и материально-техническое снабжение; - правильно организовать труд сотрудников предприятия ОП и выполнить нормирование материальных ресурсов. <p>обладать навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализа торгово-производственной деятельности ПОП; - компоновки производственных, складских, торговых и административно-бытовых помещений, составления графиков выхода персонала на работу; - сервировки столов (предварительной, полной). <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России. Особенности организации производства ПОП. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП. Современные формы организации производства в ОП и их виды. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП. Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения. Основы организации рабочих мест на ПОП. Планировка рабочих мест на ПОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей</p>

		<p>позе, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства. Научная организация труда, нормирование труда на ПОП. Организация производства продукции: производственного процесса (принципы, формы, методы, типы производства). Оперативное планирование работы производства. Общая характеристика меню. Виды меню и их характеристика. Оформление меню. Организация работы производственных цехов заготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием. Организация работы производственных цехов доготовочных ПОП. Требования к планировке, организация рабочих мест, оснащение оборудованием. Организация работы моечного отделения кухонного инвентаря и столовой посуды. Организация торгового процесса и изучение микро-спроса. Организация работы раздачи. Виды раздач и их характеристика. Техника и технология подачи блюд. Организация питания с использованием автоматов. Способы расчета с посетителями. Организация обслуживания на ПОП. Характеристика торговых помещений и их оборудование. Столовая посуда, белье, приборы. Формы и методы обслуживания посетителей. Подготовка к обслуживанию потребителей. Обслуживание потребителей в зале. Организация обслуживания в различных типах предприятий питания: столовых, кафе, ресторанах, гостиничном комплексе и т.д. Организация банкетов и приемов на ПОП. Формирование системы обслуживания различных контингентов. Обслуживание потребителей по месту работы. Обслуживание учащихся школ, ПТУ, техникумов, ВУЗов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта. Специальные формы обслуживания. Организация рекламы на ПОП.</p> <p>Реализуемые компетенции: ОПК-5; ПК- 1</p> <p>Формы отчетности: Очная форма обучения: Семестр 7 - зачет Семестр 8 – экзамен.</p> <p>Заочная форма обучения: 4курс – зачет 5 курс – экзамен</p>
--	--	---

Целью настоящих **методических указаний** являются рекомендации, которыми обучающийся может воспользоваться при подготовке к выполнению контрольной работы по дисциплине «Организация производства и обслуживания в общественном питании».

ПРИМЕРНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Общая трудоемкость дисциплины составляет **8** зачетных единиц, **288** часов.

Таблица 3

Вид учебной нагрузки ¹	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр		Всего часов		Семестр		Всего часов		Курс		Всего часов	
	7	8							4	5		
Аудиторные часы												
Лекции	28	28		56					4	8		12
Практические работы	30	30		60					6	12		18
Лабораторные работы												
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ²												
Прочая самостоятельная и контактная работа	86	50		136					130	115		245
Подготовка к промежуточной аттестации ³				36					4	9		13
Всего часов по дисциплине				288								288

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен		+								+		
Зачет/зачет с оценкой	+/-								+/-			
Курсовая работа (проект)												
Количество расчетно-графических работ												
Количество контрольных работ	1			1					1			1
Количество рефератов												
Количество эссе												

¹ При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

² Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта) - 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

³ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Таблица 4⁴ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ПЗ	ЛР	СРС
МОДУЛЬ 1:	4	-	-	17					2	2		30,5
Введение. Предмет и задачи дисциплины. Состояние и тенденции развития массового питания за рубежом и в России			-									
Раздел 1. Особенности организации производства на ПОП.	-	-	-									
Тема 1. Основы организации общественного питания и типы предприятий ОП.	-		-									
Тема 1.1. Современные формы организации производства в ОП (концентрация, специализация, кооперирование, комбинирование) и их виды.		-										
Тема 1.2. Классификация предприятий ОП по производственно-торговому признаку.	-	-	-									
Тема 1.3. Типы предприятий ОП и их характеристика. Виды и особенности коммерческой деятельности ПОП (столовая, ресторан, кафе, закусочная, кафетерий)	-		4									
МОДУЛЬ 2:	10	-	-	17					2	2		30,5
Тема 2. Принципы размещения ПОП. Рациональные схемы размещения сети ПОП. Порядок, методика планирования сети предприятий массового питания в масштабах города.			6									
Тема 3. Организация материально-технической базы предприятий ОП. Организация снабжения.	-		-									
Тема 3.1. Организация материально-технической базы предприятия. Транспортное, энергетическое, санитарно-техническое хозяйство, эксплуатация зданий, санитарная и метрологическая службы. Источники и порядок снабжения ПОП. Организационные системы снабжения и формы доставки товаров на ПОП.		-										
Тема 3.2. Организация складского, тарного хозяйства, экспедиционно-диспетчерских служб. Требования, предъявляемые к складским помещениям. Организация тарного хозяйства. Классификация тары и порядок ее хранения.	-	-	6									
МОДУЛЬ 3:	8	-	-	17					2	2		30,5
Тема 4. Основы организации рабочих мест на ПОП. Планировка рабочих мест на ПОП, ее виды и требования к планировке. Классификация рабочих мест по основным признакам (мобильности, специализации, рабочей позы, количеству оборудования). Рационализация режимов труда и отдыха. Графики выхода на работу работников производства.	-	-	4									
Тема 5. Научная организация труда, нормирование труда на ПОП.	-	-	-									
Тема 5.1. Сущность и задачи нормирования. Виды норм труда и их классификация. Методы нормирования (опытно-статистический, расчетно-аналитический, экспериментально-аналитический). Нормирование не-												

⁴ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

щихся школ, ПТУ, техникумов, ВУ-Зов, туристов, в местах массового отдыха, пассажиров различных видов транспорта.												
Тема 6. Специальные формы обслуживания	4	-	4									
Тема 7. Организация рекламы на ПОП	4	-	-									
Всего модули 1-5	56	-	60	136					12	18	-	245

Таблица 5 - Перечень практических работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов			№ модуля
		Очная форма	Очно-заочная форма	Заочная форма	
Модуль 1					
1	ПР № 1. Классификация, типы и особенности ПОП. Изучение нормативной документации	4		2	1
Модуль 2					
2	ПР № 2. Разработка производственных программ для заготовочных и доготовочных предприятий, магазинов кулинарии	10		2	2
3	ПР№3 Расчет площади складских помещений	4		2	2
Модуль 3					
4	ПР № 4. Изучение режима труда и отдыха. Расчет численности персонала. Составление графиков выхода на работу.	4		2	3
Модуль 4					
5	ПР № 5. Разработка меню и плана-меню предприятий ОП	6		2	4
Модуль 5					
6	ПР №6. Изучение столовой посуды, приборов предприятий общественного питания	10		2	5
7	ПР №7. Изучение столового белья. Правила и формы сложения салфеток	10		2	5
8	ПР №8. Виды сервировок	4		2	5
9	ПР№9. Оформление документов для организации банкета, актов на бойлом	4		1	5
10	ПР№10. Подбор и расчет необходимого количества мебели и официантов для обслуживания	4		1	5
Итого по дисциплине:		60		18	

* ведущим преподавателем две из лабораторных работ по дисциплине может быть заменена на экскурсии в ведущие предприятия общественного питания Мурманской области.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Смирнова, И. Р. Организация производства на предприятиях общественного питания / И. Р. Смирнова, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова, Л.В. Козловская . - СПб.: Троицкий мост, 2011, 232 с.- ISBN: 978-5-904406-21-9		20
Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л.		21

М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с. - ISBN 5-93211-015-5 : 220-00; 307-29		
Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : метод. указания по выполнению курсового проекта для обучающихся по направлению 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания" всех форм обучения (уровень бакалавриата) / М-во образования и науки Рос. Федерации, ФГБОУ ВО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. И. Э. Бражная. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 463 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2018.	http://elib.mstu.edu.ru/2019/M_19_29.pdf	-

Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2003. - 416 с.		5
Радченко, Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Л. А. Радченко; [под ред. Белоусовой С. Н.]. - Изд. 10-е, испр. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2009. - 373, [1] с. : ил.		2

Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Адрес сайта
1.	Электронно-библиотечная система «Издательства «ЛАНЬ»	http://e.lanbook.com/
2.	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»	http://biblioclub.ru/
3.	Электронно-библиотечная система «Троицкий мост»	http://www.trmost.ru
4.	Электронно-библиотечная система «Консультант студента»	http://www.studentlibrary.ru/
5.	Электронно-библиотечная система «IPRbooks»	http://www.iprbookshop.ru/

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

1. Обучающиеся по указанным направлениям бакалавриата выполняют по дисциплине «Организация производства и обслуживания в общественном питании» 1 контрольную работу.

2. Контрольная работа выполняется в виде тестирования. Двадцать вопросов для теста выбираются из общего списка в случайном порядке. Общий список вопросов для контрольной работы приведен в методических указаниях по выполнению контрольной работы.

3. Случайный отбор вопросов для контрольной работы производится автоматически с помощью компьютера или вручную преподавателем. Тестирование проводится в аудитории в присутствии преподавателя в электронном виде или с помощью бумажного носителя вопросов.

Вопросы для выполнения контрольной работы №1

Часть 1	
1. Как подразделяются ПОП по ассортименту выпускаемой продукции?	заготовочные доготовочные специализированные с полным циклом производства
2. Как подразделяются ПОП по характеру производства?	доготовочные специализированные узкоспециализированные универсальные
3. Какие предприятия относят к ПОП, выполняющим торговые функции?	рестораны магазины кулинарии бары кафе
4. Укажите ПОП, которые относятся к узкоспециализированным.	рестораны кафе шашлычные бары
5. Укажите ПОП, которые относятся к специализированным.	кафе-кондитерская буфет кафетерий ресторан
6. Укажите ПОП, которые относятся к универсальным.	кафе-кондитерская рыбный ресторан кафе-мороженое кафе общего типа
7. Какие признаки определяют тип ПОП?	особенности обслуживания ассортимент продукции номенклатура услуг качество предоставляемых услуг
8. Какие признаки определяют класс ПОП?	ассортимент продукции номенклатура услуг качество предоставляемых услуг уровень и условия обслуживания
9. Какие предприятия подразделяются на классы?	рестораны столовые закусочные бары
10. Какие классы ПОП существуют?	первый второй высший люкс
11. Какие ПОП относят к доготовочным?	вагон-ресторан закусочная ресторан столовая
12. Какие предприятия относят к ПОП с полным циклом производства?	ресторан вагон-ресторан кафетерий бар
13. Сколько основных типов ПОП регламентирует ГОСТ Р 50762-2007	пять шесть восемь десять
14. В чем заключается технологическая специализация ПОП?	производство блюд национальной кухни специализация по ассортименту выпускаемой продукции механическая обработка сырья на загото-

	вочных предприятиях приготовление готовой продукции на догоготовочных предприятиях
15. Какие функции выполняют узкоспециализированные ПОП?	осуществляют обслуживание определенного контингента потребителей производят продукцию из определенного вида сырья используют специальные формы обслуживания потребителей все ответы верные
16. Классификация ПОП в зависимости от времени функционирования.	постоянно действующие сезонные летние все ответы верные
17. Классификация предприятий в зависимости от места функционирования	столовая при учебном заведении стационарные передвижные все ответы верные
18. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям	безопасности экологичности социальной адресности все ответы неверные
19. Услуги общественного питания определяются ПОП с учетом	места расположения ПОП типа ПОП класса ПОП ассортимента продукции
20. К основным типам ПОП относят	комбинат питания фабрику-кухню кофейню ресторан
21. По ассортименту выпускаемой продукции столовые подразделяют	школьная диетическая общего типа столовая при учебном заведении
22. По местонахождению столовые подразделяют	столовая при промышленном предприятии столовая при учебном заведении общего типа все ответы верные
23. В меню диетической столовой на 100 и более посадочных мест должно быть	4-5 основных диет 5-6 основных диет 6-7 основных диет 7-8 основных диет
24. В меню столовой, в состав которой входит диетическое отделение, должно быть	1-2 основных диет 2-3 основных диет 3-4 основных диет 5-6 основных диет
25. Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся в заведении	не менее 300 человек не менее 320 человек не менее 350 человек не менее 380 человек
26. Вагоны-рестораны включают в состав поездов, которые находятся в пути	более 1 суток более 2 суток более 3 суток более 4 суток
27. Как бары подразделяют по ассортименту выпускаемой продукции?	молочный варьете-бар пивной спорт-бар
28. Как бары подразделяют по специфике обслуживания потребителей?	молочный варьете-бар

	салат-бар спорт-бар
29. Высота барной стойки должна быть	1,0 м 1,1 м 1,2 м 1,3 м
30. Высота табуретов у барной стойки должна быть	0,7 м 0,8 м 0,9 м 0,6 м
31. Как кафе подразделяют по ассортименту выпускаемой продукции?	кафе детское кафе молодежное кафе кондитерская кафе мороженое
32. Как кафе подразделяют по контингенту потребителей?	кафе детское кафе молодежное кафе кондитерская кафе мороженое
33. Как кафе подразделяют по методу обслуживания потребителей?	с самообслуживанием с обслуживанием официантами с обслуживанием через буфетчика все ответы верные
34. Какова норма площади торгового зала кафе на 1 посадочное место?	1,5 м ² 1,6 м ² 1,7 м ² 1,8 м ²
35. Какова норма площади торгового зала ресторана с танцполом и эстрадой на 1 посадочное место?	1,7 м ² 1,8 м ² 1,9 м ² 2,0 м ²
36. Какова норма площади торгового зала закусочной на 1 посадочное место?	1,5 м ² 1,6 м ² 1,7 м ² 1,8 м ²
37. Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей относится к следующему типу ПОП	столовая кафе закусочная кофейня
38. В меню кафе должно быть представлено следующее количество горячих напитков	не менее 5 наименований не менее 6 наименований не менее 7 наименований не менее 8-10 наименований
39. Меню кафе должно начинаться с перечня	холодных блюд и закусок холодных напитков горячих напитков сладких блюд
40. Меню ресторана должно начинаться с перечня	холодных блюд и закусок холодных и горячих напитков фирменных блюд алкогольных напитков
41. Магазины кулинарии согласно ГОСТ Р 50762-2007 могут	иметь собственное производство не иметь собственное производство являться филиалами от других ПОП все ответы верные
42. Меню столовой разрабатывается	на 1 день на 3 дня на 5 дней на 2 недели
43. Предприятие, которое производит и реализует обеденную продукцию массового спроса в	столовая кафе

соответствии в разнообразном по дням недели меню, относится к следующему типу ПОП	закусочная кофейня
44. Столовые по обслуживаемому контингенту подразделяют	школьные студенческие офисные все ответы неверные
45. ПОП различных типов (кроме ресторанов) могут прибавлять к своему наименованию приставку «мини», если вместимость торгового зала, не более	10 посадочных мест 14 посадочных мест 16 посадочных мест 18 посадочных мест
46. Какие типы предприятий могут добавлять к наименованию слово «экспресс» или «быстро» согласно ГОСТ Р 50762-2007	закусочные предприятия быстрого обслуживания кафе бары
47. Какие типы ПОП могут не иметь собственного торгового зала	закусочные предприятия быстрого обслуживания кафе бары
48. При выборе места расположения ПОП учитывают следующие факторы:	численность населения покупательную способность населения нормативы размещения ПОП плотность жилищной застройки
49. Укажите норматив посадочных мест в школьных столовых на 1000 учащихся.	200 мест 250 мест 300 мест 320 мест
50. Укажите норматив посадочных мест в студенческих столовых на 1000 студентов.	150 мест 180 мест 200 мест 250 мест
51. Укажите норматив посадочных мест в рабочих столовых на 1000 работающих.	200 мест 250 мест 300 мест 320 мест
52. Укажите рекомендуемый радиус обслуживания потребителей предприятиями местного значения при большой плотности населения	не более 500 м не более 600 м не более 700 м не более 800 м
53. Укажите рекомендуемый радиус обслуживания потребителей предприятиями местного значения при низкой плотности населения	не более 500 м не более 600 м не более 700 м не более 800 м
54. Укажите рекомендуемый радиус обслуживания потребителей предприятиями городского значения	0,5-1,0 км 1,0-1,5 км 1,5-2,0 км 2,0-2,5 км
55. Какие предприятия удовлетворяют повседневный спрос потребителей на продукцию ПОП?	столовые магазины кулинарии рестораны все ответы верные
56. Какие предприятия удовлетворяют периодический спрос потребителей на продукцию ПОП?	закусочные магазины кулинарии рестораны все ответы верные
57. Какие этапы включает процесс товародвижения?	от предприятия-изготовителя до склада оптовой базы от предприятия-изготовителя до потребителя внутрискладские операции с товаром от склада оптовой базы до потребителя

58. Рекомендуемые нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения для нескоропортящихся продуктов составляют:	1-3 дня 3-5 дней 5-8 дней 8-10 дней
59. Рекомендуемые нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения для скоропортящихся продуктов составляют:	1 день 2-5 дней 5-8 дней 8-10 дней
60. Рекомендуемые нормы товарных запасов при нормальных условиях хранения хлебобулочных и молочных продуктов составляют:	12 часов 24 часа 36 часов 72 часа
61. Какие существуют формы товародвижения?	транзитная централизованная складская децентрализованная
62. Какие существуют способы доставки продовольственных товаров?	транзитный централизованный складской децентрализованный
63. Какие существуют маршруты завоза продовольственных товаров?	кольцевой маятниковый транзитный централизованный
64. Нормы расхода устанавливают для определения потребности	в предметах одноразового использования в предметах многократного использования столовой посуды и приборов спецодежды
65. Нормы оснащения устанавливают для определения потребности	в предметах одноразового использования в предметах многократного использования столовой посуды и приборов спецодежды
66. Норма спецодежды на одного работника в год составляет:	2 комплекта 3 комплекта 4 комплекта 1 комплект
67. Норма столовой посуды и приборов на одно посадочное место в торговом зале составляет:	2 комплекта 3-4 комплекта 5 комплектов 1 комплект
68. Какое количество материальных потоков обрабатывает любой вид складских помещений?	2 потока 3 потока 4 потока 1 поток
69. Какое количество складских помещений (камер) рекомендуется организовывать на ПОП с количеством посадочных мест в торговом зале менее 40?	две три четыре одну
70. Какое количество складских помещений (камер) рекомендуется организовывать на ПОП с количеством посадочных мест в торговом зале от 50 до 80?	две три четыре одну
71. Какое количество складских помещений (камер) рекомендуется организовывать на ПОП с количеством посадочных мест в торговом зале более 80?	две три четыре раздельное хранение всех видов сырья и продовольственных товаров
72. При расчете площади складских помещений учитывают:	только массу продовольственных товаров, подлежащую хранению массу товаров и норму нагрузки на 1 м ²

	<p>площади пола</p> <p>только норму нагрузки на 1 м² площади пола</p> <p>массу товаров, норму нагрузки на 1 м²</p> <p>площади пола и коэффициент использования площади</p>
73. Высота охлаждаемых камер должна быть не менее:	<p>2,2 м</p> <p>2,3 м</p> <p>2,4 м</p> <p>2,5 м</p>
74. Освещение кладовых овощей и охлаждаемых камер должно быть:	<p>только естественным</p> <p>только искусственным</p> <p>естественным и искусственным</p> <p>все ответы неверные</p>
75. Коэффициент естественного освещения для складских помещений должен составлять:	<p>1: 20</p> <p>1:15</p> <p>1:10</p> <p>1:25</p>
76. Норма искусственного освещения для складских помещений должна составлять, Вт/м ² :	<p>20</p> <p>30</p> <p>40</p> <p>10</p>
77. К нормируемым товарным потерям относят:	<p>порча продуктов вследствие ненадлежащего хранения</p> <p>усушка</p> <p>порча продуктов вследствие ненадлежащего транспортирования</p> <p>распыл</p>
78. К ненормируемым товарным потерям относят:	<p>раструска</p> <p>раскрошка</p> <p>усушка</p> <p>порча продуктов вследствие ненадлежащего хранения</p>
79. Акт на бой, лом и утрату посуды и приборов по унифицированной форме ОП № 8 должен быть составлен не позднее	<p>24 часов с момента установления</p> <p>2 суток с момента установления</p> <p>3 суток с момента установления</p> <p>5 суток с момента установления</p>
80. Мешки с сахаром и мукой можно укладывать в штабель, не более мешков	<p>4</p> <p>5</p> <p>6</p> <p>7</p>
81. Какая тара подлежит обязательному возврату поставщику?	<p>картонная</p> <p>тканевые мешки</p> <p>инвентарная</p> <p>полимерная</p>
82. Как тара подразделяется по принадлежности?	<p>однооборотная и многооборотная</p> <p>универсальная и специализированная</p> <p>внутренняя и внешняя</p> <p>инвентарная и тара общего пользования</p>
83. Как тара подразделяется по степени специализации?	<p>однооборотная и многооборотная</p> <p>универсальная и специализированная</p> <p>внутренняя и внешняя</p> <p>инвентарная и тара общего пользования</p>
84. Как тара подразделяется по кратности использования?	<p>однооборотная и многооборотная</p> <p>универсальная и специализированная</p> <p>внутренняя и внешняя</p> <p>инвентарная и тара общего пользования</p>
85. К торговой группе помещений относят:	<p>торговый зал</p> <p>вестибюль</p> <p>кабинет директора</p> <p>мясо-рыбный цех</p>
86. К производственным помещениям относят:	<p>горячий цех</p>

	<p>моечные кухонной и столовой посуды хлеборезку гардероб для персонала</p>
87. К складским помещениям относят:	<p>охлаждаемые камеры молочно-жировые камеры гардероб персонала камеру спиртных напитков</p>
88. К административно-бытовым помещениям относят:	<p>гардероб для посетителей гардероб для персонала моечную кухонной посуды вестибюль</p>
89. К заготовочным цехам относят:	<p>горячий цех холодный цех кондитерский цех мясной цех</p>
90. К доготовочным цехам относят:	<p>горячий цех холодный цех кондитерский цех мясной цех</p>
91. К специализированным цехам относят:	<p>горячий цех холодный цех кондитерский цех мясной цех</p>
92. Высота производственных помещений должна быть не менее, м:	<p>2,8 м 2,9 м 3,0 м 3,3 м</p>
93. Температура воздуха в холодном цехе должна быть в интервале, °С:	<p>14-15 15-16 16-18 18-20</p>
94. Температура воздуха в горячем цехе должна быть в интервале, °С:	<p>18-20 20-22 23-25 25-27</p>
95. Высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало следующий интервал, мм:	<p>100-150 150-200 200-250 250-300</p>
96. Расстояние между стеной и технологической линией немеханического оборудования должно быть в интервале, м:	<p>0,10-0,15 0,10-0,20 0,15-0,20 0,20-0,25</p>
97. Расстояние между стеной и тепловым оборудованием должно быть, м:	<p>0,3 0,4 0,5 0,2</p>
98. Расстояние между стеной и механическим оборудованием должно быть в интервале, м:	<p>0,1-0,2 0,2-0,3 0,2-0,4 0,3-0,4</p>
99. В чем заключается суть оперативного планирования работы ПОП?	<p>планирование работы на 1 месяц планирование работы на 1 день планирование работы на 1 неделю организация продовольственного снабжения</p>
100. Мойка яйца для использования в кондитерских цехах должна осуществляться:	<p>в 2-х секционной ванне в 3-х секционной ванне в 4-х секционной ванне не должна применяться</p>
Часть 2	

1. Какие признаки определяют тип ПОП?	<ol style="list-style-type: none"> 1. особенности обслуживания 2. ассортимент продукции 3. номенклатура услуг 4. качество предоставляемых услуг
2. Какие признаки определяют класс ПОП?	<ol style="list-style-type: none"> 1. ассортимент продукции 2. номенклатура услуг 3. качество предоставляемых услуг 4. уровень и условия обслуживания
3. Какие предприятия подразделяются на классы?	<ol style="list-style-type: none"> 1. рестораны 2. столовые 3. закусочные 4. бары
4. Какие классы ПОП существуют?	<ol style="list-style-type: none"> 1. первый 2. второй 3. высший 4. люкс
5. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям	<ol style="list-style-type: none"> 1. безопасности 2. экологичности 3. социальной адресности 4. все ответы неверные
6. Услуги общественного питания определяются ПОП с учетом	<ol style="list-style-type: none"> 1. места расположения ПОП 2. типа ПОП 3. класса ПОП 4. ассортимента продукции
7. ПОП выполняют следующие функции:	<ol style="list-style-type: none"> 1. производство кулинарной продукции 2. реализация кулинарной продукции 3. организация потребления кулинарной продукции 4. все ответы верные
8. Услуги по организации досуга включают:	<ol style="list-style-type: none"> 1. услугу питания 2. услугу изготовления кулинарной продукции 3. организацию музыкального обслуживания 4. предоставление прессы
9. Методы обслуживания, применяемые на ПОП:	<ol style="list-style-type: none"> 1. самообслуживание 2. обслуживание официантами 3. комбинированный метод 4. все ответы неверные
10. По способу расчета с потребителями самообслуживание подразделяется:	<ol style="list-style-type: none"> 1. с предварительным расчетом 2. с последующим расчетом 3. оплата после приема пищи 4. все ответы верные
11. Какова норма площади торгового зала кафе на 1 посадочное место?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,5 м² 2. 1,6 м² 3. 1,7 м² 4. 1,8 м²
12. Какова норма площади торгового зала ресторана с танцполом и эстрадой на 1 посадочное место?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,7 м² 2. 1,8 м² 3. 1,9 м² 4. 2,0 м²
13. Какова норма площади торгового зала закусочной на 1 посадочное место?	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,5 м² 2. 1,6 м² 3. 1,7 м² 4. 1,8 м²
14. Предприятие с ограниченным ассортиментом блюд несложного приготовления для быстрого обслуживания потребителей относится к следующему типу ПОП	<ol style="list-style-type: none"> 1. столовая 2. кафе 3. закусочная 4. кофейня
15. В меню кафе должно быть представлено следующее количество горячих напитков	<ol style="list-style-type: none"> 1. не менее 5 наименований 2. не менее 6 наименований 3. не менее 7 наименований

	4. не менее 8-10 наименований
16. Меню кафе должно начинаться с перечня	1. холодных блюд и закусок 2. холодных напитков 3. горячих напитков 4. сладких блюд
17. Меню ресторана должно начинаться с перечня	1. холодных блюд и закусок 2. холодных и горячих напитков 3. фирменных блюд 4. алкогольных напитков
18. Норма площади ресторана без танцпола и эстрады на одно посадочное место составляет, м2:	1. 1,7 м2 2. 1,8 м2 3. 1,9 м2 4. 2,0 м2
19. Норма площади бара на одно посадочное место составляет, м2:	1. 1,7 м2 2. 1,8 м2 3. 1,9 м2 4. 2,0 м2
20. Какие предприятия удовлетворяют повседневный спрос потребителей на продукцию ПОП?	1. столовые 2. магазины кулинарии 3. рестораны 4. все ответы верные
21. Какие предприятия удовлетворяют периодический спрос потребителей на продукцию ПОП?	1. закусочные 2. магазины кулинарии 3. рестораны 4. все ответы верные
22. К какому классу относится ресторан, если для него характерны эксклюзивность и роскошь интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг?	1. люкс 2. высший 3. первый 4. второй
23. К какому классу относится ресторан, если он отвечает уровню комфортности, имеет гармоничный интерьер?	1. люкс 2. высший 3. первый 4. второй
24. К какому классу относится ресторан с большим выбором услуг, изысканным и оригинальным интерьером?	1. люкс 2. высший 3. первый 4. второй
25. В ресторане норма площади для эстрады и танцпола на одно посадочное место в зале составляет, м2:	1. 0,1 2. 0,15 3. 0,2 4. 0,3
26. Сколько комплектов столовой посуды и приборов предусмотрено Нормами оснащения на 1 посадочное место в торговом зале в ПОП?	1. 2 2. 3 3. 3,5-4 4. 5
27. Ответственность за сохранность находящейся в обращении столовой посуды и приборов в ресторанах может быть возложена на:	1. метродотеля 2. поваров доготовочных цехов 3. бригадира официантов 4. мойщика столовой посуды
28. В каких цехах можно организовать участок по нарезке хлеба?	1. холодном 2. горячем 3. овощном 4. мясорыбном
29. Для мытья посуды ручным способом устанавливают моечную ванну:	1. с одним отделением 2. с двумя отделениями 3. с тремя отделениями 4. с четырьмя отделениями
30. Обмывание и обезжиривание столовой посуды производят при температуре воды в интервале, 0С:	1. 30-35 2. 35-40 3. 45-48

	4. 80-90
31. Мытье и дезинфекцию столовой посуды производят при температуре воды в интервале, 0С:	1. 30-35 2. 35-40 3. 50-55 4. 80-90
32. Ополаскивание и стерилизацию столовой посуды производят при температуре воды в интервале, 0С:	1. 30-35 2. 35-40 3. 50-55 4. 90-98
33. Высота барной стойки должна быть:	1. 1,0 м 2. 1,1 м 3. 1,2 м 4. 1,3 м
34. Высота табуретов у барной стойки должна быть:	1. 0,7 м 2. 0,8 м 3. 0,9 м 4. 0,6 м
35. Тарелка для хлеба имеет диаметр, см	1. 18 2. 20 3. 22 4. 24
36. Глубокая столовая тарелка имеет диаметр, см	1. 22 2. 24 3. 26 4. 28
37. Мелкая столовая тарелка имеет диаметр, см	1. 22 2. 24 3. 26 4. 28
38. Мелкая закусочная тарелка имеет диаметр, см	1. 18 2. 20 3. 22 4. 24
39. Мелкая десертная тарелка имеет диаметр, см	1. 18 2. 20 3. 22 4. 24
40. Мелкая десертная тарелка имеет диаметр, см	1. 18 2. 20 3. 22 4. 24
41. Для подачи белых сухих и полусухих вин применяется рюмка:	1. рейнвейная 2. мадерная 3. лафитная 4. бокал
42. Для подачи красных сухих и полусухих вин применяется рюмка:	1. рейнвейная 2. мадерная 3. лафитная 4. бокал
43. Для подачи крепленых и десертных вин применяется рюмка:	1. рейнвейная 2. мадерная 3. лафитная 4. бокал
44. Для подачи фруктовых и минеральных вод применяют:	1. бокал 2. фужер 3. стакан лимонадный 4. стакан чайный
45. Для подачи фруктовых соков применяют:	1. бокал 2. фужер 3. стакан

	4. стакан чайный
46. Для подачи игристых вин и шампанского применяется:	1. рейнвейная рюмка 2. мадерная рюмка 3. лафитная рюмка 4. бокал для шампанского
47. Ваза плато используется для подачи	1. тортов 2. пирожных 3. фруктов 4. канапе
48. В комплект столового прибора входит	1. ложка столовая 2. нож столовый 3. вилка столовая 4. ложка чайная
49. В комплект рыбного прибора входит	1. нож-вилка 2. нож рыбный 3. вилка рыбная 4. вилка кокильная
50. В комплект десертного прибора входит:	1. ложка десертная 2. нож десертный 3. вилка десертная 4. ложка кофейная
51. Для подачи тушеных блюд из мяса, птицы, овощей используют:	1. баранчики круглые с крышкой 2. пашотницы 3. кокотницы 4. блюда овальные
52. Для подачи горячих закусок из мяса, птицы, грибов применяют:	1. баранчики круглые с крышкой 2. пашотницы 3. кокотницы 4. блюда овальные
53. Для подачи горячих закусок из рыбы и морепродуктов применяют:	1. баранчики круглые с крышкой 2. пашотницы 3. кокотницы 4. кокильницы
54. Для подачи к бульону горячих очищенных яиц, сваренных в мешочек предназначены:	1. баранчики круглые с крышкой 2. пашотницы 3. кокотницы 4. кокильницы
55. Для поддержания температуры первых и вторых блюд, подаваемых посетителям применяют:	1. баранчики круглые с крышкой 2. таганчики 3. менажницы 4. кокильницы
56. Какая ложка используется для приготовления смешанных напитков?	1. ложка чайная 2. ложка фигурная 3. ложка для мороженого 4. ложка с длинной ручкой
57. К горячим мясным блюдам предлагают:	1. сухие белые вина 2. красные вина 3. крепкие вина 4. шампанское
58. К горячим закускам рекомендуют:	1. крепкие вина 2. водку или горькие настойки 3. белые столовые вина 4. красные столовые вина
59. К овощным и грибным блюдам рекомендуют:	1. сухие белые вина 2. белые полусладкие столовые вина 3. красные столовые вина 4. водку или горькие настойки

60. Ко вторым горячим блюдам из рыбы рекомендуют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. белые полусладкие столовые вина 2. шампанское 3. горькие настойки 4. сухое или полусухое белое вино
61. К мороженому, фруктам рекомендуют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. сухие белые вина 2. белые полусладкие столовые вина 3. шампанское 4. ликеры
62. Для подачи кофе со взбитыми сливками используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. кофейную пару 2. чайную пару 3. стакан 4. фужер
63. Для подачи блинчиков с вареньем используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. мелкую столовую тарелку 2. закусочную тарелку 3. мелкую десертную тарелку 4. глубокую десертную тарелку
64. Для подачи творожных запеканок используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. мелкую столовую тарелку 2. закусочную тарелку 3. мелкую десертную тарелку 4. глубокую десертную тарелку
65. Для подачи супов-пюре используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. глубокую десертную тарелку 2. глубокую столовую тарелку 3. бульонную чашку 4. суповую миску
66. Для подачи сладких супов используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. глубокую десертную тарелку 2. глубокую столовую тарелку 3. бульонную чашку 4. суповую миску
67. При расстановке мебели в зале ширина основного прохода в ресторане должна быть не менее, м:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,0 2. 1,2 3. 1,5 4. 1,7
68. При расстановке мебели в зале ширина основного прохода в баре должна быть не менее, м:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,0 2. 1,2 3. 1,5 4. 1,7
69. При расстановке мебели в зале ширина основного прохода в кафе должна быть не менее, м:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1,0 2. 1,2 3. 1,5 4. 1,7
70. При расстановке мебели в зале ширина дополнительных проходов в кафе должна быть не менее, м:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,9 2. 1,2 3. 1,5 4. 1,7
71. При расстановке мебели в зале ширина дополнительных проходов в ресторанах и барах должна быть не менее, м:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,9 2. 1,2 3. 1,5 4. 1,7
72. Для подачи сельди рубленой используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. тарелка закусочная 2. икорница 3. лоток 4. салатник
73. Для подачи икры зернистой используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. тарелка закусочная 2. икорница 3. лоток 4. салатник
74. Для подачи натуральных овощей используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. тарелка закусочная 2. икорница 3. лоток 4. салатник

75. Для подачи ассорти мясного используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. блюдо овальное 2. блюдо круглое 3. тарелку мелкую столовую 4. лоток
76. Для подачи ассорти рыбного используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. блюдо овальное 2. блюдо круглое 3. тарелку мелкую столовую 4. лоток
77. Для подачи салата-коктейля используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. тарелку закусочную 2. фужер 3. тарелку мелкую столовую 4. лоток
78. Для банкетной подачи «в стол» салата мясного используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. блюдо круглое 2. лоток 3. салатник многопорционный 4. баранчик с крышкой
79. Для подачи солянки рыбной на сковороде используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. баранчик с крышкой 2. порционная сковорода 3. тарелка столовая глубокая 4. блюдо круглое
80. Для подачи яичницы глазуньи используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. тарелка мелкая столовая 2. тарелка закусочная 3. порционная сковорода 4. баранчик с крышкой
81. Для подачи яичницы глазуньи используют приборы:	<ol style="list-style-type: none"> 1. закусочный прибор 2. столовый прибор 3. закусочный прибор и десертную ложку 4. закусочный прибор и столовую ложку
82. Для индивидуальной подачи мороженого в ресторане используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. металлическую креманку 2. стеклянную креманку 3. вафельный рожок 4. одноразовую пластмассовую креманку
83. Для подачи сливочного масла в ресторане используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. закусочный нож 2. столовый нож 3. нож для масла 4. десертный нож
84. Для подачи чая в кафе используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. чайную пару 2. кофейную пару 3. стакан в подстаканнике 4. стакан для чая
85. Для подачи кофе черного в кафе используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. чайную пару 2. кофейную пару 3. стакан в подстаканнике 4. стакан для чая
86. Для подачи кофе черного с мороженым в кафе используют:	<ol style="list-style-type: none"> 1. чайную пару 2. кофейную пару 3. стакан в подстаканнике 4. фужер
87. Для подачи в кафе лимона к чаю, нарезанного кружочками, используют	<ol style="list-style-type: none"> 1. пирожковую тарелку 2. розетку 3. закусочную тарелку 4. креманку
88. Какова норма обслуживания официантов банкета с полным обслуживанием, чел. на 1 официанта	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-2 2. 2-3 3. 4-5 4. 8-10
89. Норма сервировки фуршета закусочными тарелками составляет, тарелок на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-1,5 2. 1,5-2 3. 2 4. 2-2,5

90. Норма сервировки фуршета десертными тарелками (тарелками пирожковые) составляет, тарелок на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-1,5 2. 1,5-2 3. 2 4. 0,5-0,75
91. Норма сервировки фуршета рюмками всех видов составляет, рюмок на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1-1,5 2. 1,5-2 3. 2- 2,5 4. 0,5-0,75
92. Норма сервировки фуршета фужерами (бокалами) составляет, фужеров (бокалов) на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5-0,75 2. 0,75-1 3. 1-1,5 4. 1,5-2
93. Какова норма обслуживания официантов банкета с частичным обслуживанием, чел. на 1 официанта	<ol style="list-style-type: none"> 1. 6-8 2. 8-10 3. 9-12 4. 12-15
94. Норма сервировки фуршета вилками закусочными, вилок на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5-0,75 2. 0,75-1 3. 1-1,5 4. 1,5-2
95. Норма сервировки фуршета ножами закусочными, ножей на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,5-1 2. 0,75-1 3. 1-1,5 4. 1,5-2
96. Норма сервировки фуршета вилками десертными (вилками для пирожных), вилок на 1 гостя:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0,75-1 2. 1-1,5 3. 0,5 4. 1,5-2
97. Укажите норму длины фуршетного стола на 1 гостя при односторонней сервировке, см:	<ol style="list-style-type: none"> 1. 10-15 2. 15-20 3. 20-30 4. 30-35
98. Какова норма обслуживания официантов банкета-фуршета, чел. на 1 официанта	<ol style="list-style-type: none"> 1. 8-10 2. 9-12 3. 12-15 4. 20
99. Кейтеринг – это	<ol style="list-style-type: none"> 1. выездное обслуживание 2. стимулирование сбыта 3. дизайн блюд 4. дизайн напитков
100. Мерчандайзинг - это	<ol style="list-style-type: none"> 1. выездное обслуживание 2. стимулирование сбыта 3. дизайн блюд 4. дизайн напитков