РАССМОТРЕН
на заседании предметно-цикловой комиссии
пр.№ 3 от «01» 12 2017г.
Председатель В.В. Тараканов

УТВЕРЖДЕН
Зам. директора по УПР
Харлова Ж.А. Харлова
«4» декабря 2017г.

Перечень вопросов
для проведения дифференцированного зачёта
по ПМ.01 Обслуживание потребителей организаций общественного питания
по программе профессионального обучения
по профессии 16399 Официант

1. Психологические особенности делового общения сфере обслуживания и деятельности официанта.
2. Техника и приемы общения.
3. Правила слушания.
4. Правила ведения беседы, убеждения.
5. Способы разрешения конфликтов.
6. Роль питательных и минеральных веществ в структуре питания.
7. Роль витаминов в структуре питания.
8. Роль микроэлементов в структуре питания.
9. Роль воды в структуре питания.
10. Правила личной гигиены.
11. Санитарные требования к реализации готовой продукции.
12. Санитарные требования к обслуживанию посетителей.
13. Классификация пищевых продуктов.
14. Показатели качества различных групп пищевых продуктов.
15. Методы энергосбережения, используемые на предприятиях;
16. Правила подготовки торгового зала к работе.
17. Способы расстановки мебели.
18. Порядок, последовательность и приемы накрытия стола скатертью.
19. Приемы складывания салфеток.
20. Правила сервировки столов.

Преподаватель Ю.Б. Бабушкина

Преподаватель С.В. Денисова