

1-БЛОК: Жалпы кәсіптік пән
Қазақстан тарихы
Бір дұрыс жауабы бар тапсырмалар

1. 1992ж. 28 қыркүйекте Қазақстанда Қазақтардың Дүниежүзілік құрылтайы өтті

- A) 1-ші
- B) 2-ші
- C) 3-ші
- D) 4-ші
- E) 5-ші

2. Ресейдің ірі қалаларында сұраныстың артуы, қазақ ауылдарында осы мал санының артуына әкелді:

- A) Жылқы
- B) Сиыр
- C) Түйе
- D) Қой
- E) Ешкі

3. Тәуелсіздік алғаннан кейін Қазақстанда мемлекеттік емес сектор белсенді дамыды. 1992 жылдың ортасында республикада құрылған концерндер мен консорциумдар саны:

- A) 76
- B) 60
- C) 30
- D) 35
- E) 120

4. Қазақтарға қыс уақытында малын Жайықтың оң жағалауына өткізуіне тыйым салған патша жарлығы шықты:

- A) 1731 ж.
- B) 1743 ж.
- C) 1771 ж.
- D) 1756 ж.
- E) 1773 ж.

5. 1867-1868 жж. Ереже бойынша уездер бөлінген әкімшілік аумақ:

- A) генерал-губернаторлық
- B) болыс
- C) түтін
- D) облыс
- E) ауыл

6. «Тарих-и-Рашиди» атты еңбегінің авторы

- A) Қадырғали Жалаири
- B) Мұхаммед Хайдар Дулати
- C) Жүсіп Баласағұн
- D) Ахмет Яссауи
- E) Махмұд Қашқари

7. Тарихи аренаға алғаш шыққан түркі тайпаларының бірі

- A) Қарлұк
- B) Қыпшақ
- C) Теле
- D) Ұйғыр
- E) Қырғыз

8. XVIғ. басындағы Қазақ хандығының өрлеуін тарихшылар мына есіммен байланыстырады

- A) Бұрындық хан
- B) Мамаш хан
- C) Тахир хан
- D) Бұйдаш хан
- E) Қасым хан

9. 1990 жылы мамырда «Невада-Семей» қозғалысының бастамасы бойынша «Дүние жүзінің сайлаушылары ядролық қаруға қарсы» атты халықаралық конгресс өткен қала:

- A) Семей
- B) Ақмола
- C) Жамбыл
- D) Алматы
- E) Шымкент

10. Андрондықтардың күнкөрісінің басты көзі

- A) аңшылық
- B) балық аулау
- C) егін шаруашылығы
- D) мал шаруашылығы
- E) қол өнері

11. «Өзбек - қазақ» атауы мына еңбекте кездеседі

- A) «Диуани лұғат ат-түрк»
- B) «Кұтадғу білік»
- C) «Тарих-и-Рашиди»
- D) «Жамиғат тауарих»
- E) «Жылнамалар жинағы»

12. Түрік қағанатының алғашқы билеушісі

- A) Иштеми
- B) Тон Жабғу
- C) Бумын
- D) Мұқан
- E) Қара-Еске

13. Индустрияландырудағы ауыр өнеркәсіпті дамытудың мақсаты

- A) ауыл шаруашылығын жаңғырту
- B) ұлттық қорды ұлғайту
- C) халықтың әл-ауқатын жоғарылату
- D) көлік пен байланысты дамыту
- E) материалдық ресурстарды көбейту

14. XX ғ.80 жылдарында Ботай қонысын зерттей бастаған ғалым

- A) А.Формозов
- B) Э.Марғұлан
- C) Қ.Ақышев
- D) В.Зайберт
- E) З.Самашев

15. Қазақстан мен Орта Азия Шыңғысхан империясының құрамына қосылды

- A) 1219-1222 жж.
- B) 1220-1214 жж.
- C) 1219-1224 жж.
- D) 1215-1224 жж.
- E) 1205-1219 жж.

16. 1913 ж. Омбыда оқитын қазақ жастары құрған қоғам

- A) «Эсерлер»
- B) «Бірлік»
- C) «Жігер»
- D) «Үш жүз»
- E) «Талап»

17. «Әскери коммунизм» саясатының негізгі белгісі

- A) Тауарлы салғырт
- B) Кіріс салығы
- C) Азық-түлік салғырты
- D) Тауарлы салық
- E) Азық-түлік емес салғырт

18. Орталық Қазақстанның қола дәуірін зерттеген археолог

- A) Қ.Ақышев
- B) А.Формозов
- C) З.Самашев
- D) В.Зайберт
- E) Ә.Марғұлан

19. XX ғ. 40 ж. ортасы мен 50 ж. басында Қазақстанда қудалауға ұшырап Мәскеуге кетуге мәжбүр болды:

- A) Б. Сүлейменов, Е. Смаилов
- B) Ә. Әбішев, Қ. Аманжолов
- C) Қ. Бекхожин, С. Бегалин
- D) А. Жұбанов, Х. Жұмалиев
- E) Қ. Сәтпаев, М. Әуезов

20. 1929-1931 ж.ж. ұжымдастыруға қарсы өткен Қазақстандағы көтерілістердің саны:

- A) 372
- B) 445
- C) 551
- D) 696
- E) 701

1-БЛОК: Жалпы кәсіптік пән бойынша тест аяқталды.

2-БЛОК: Арнайы пән
Мейрамхана мен Қонақ үй шаруашылығындағы қызмет көрсетуді
ұйымдастыру
Бір дұрыс жауабы бар тапсырмалар

1. Метрдотелге бағынбайтын қызметкер

- A) даяшы
- B) сомелье
- C) хостес
- D) аспаз
- E) даяшы

2. Жеке құны бар порциялық тағам мәзірі

- A) а ля карт
- B) шеф-аспаз каталогы
- C) табльдот
- D) банкеттік
- E) күндізгі рацион

3. Мейрамхана әкімшілігінің құрамы

- A) өндіріс меңгерушісі, метрдотель, даяшы
- B) директор, метрдотель, аспаз
- C) метрдотель, сомелье, бармен
- D) директор, өндіріс меңгерушісі, аспаз
- E) директор, өндіріс меңгерушісі, метрдотель

4. Майға арналған пышақ жүзі

- A) ұзын
- B) жіңішке
- C) жалпақ
- D) тісті
- E) орақ тәрізді

5. Бөлікті екінші ыстық тағамдарды ұсынуға арналған тәрелке

- A) тіскебасарға арналған
- B) бәлішке арналған
- C) ұсақ асханалық
- D) тоқбасарға арналған
- E) терең асханалық

6. Шампан ұсынатын рюмка

- A) лафитті
- B) мадернді
- C) рейнвейнді
- D) флюте
- E) ликерге арналған

7. Флюте-бокал ұсынылады

- A) қызыл шарап
- B) ақ шарап
- C) тоқбасар шарап
- D) шампан
- E) коньяк

8. Салтанатқа қатысушылар дастархан хаттамасына сәйкес орналасатын банкет түрін көрсетіңіз

- A) банкет-фуршет
- B) даяшылармен ішінара қызмет көрсету
- C) банкет - шай
- D) банкет коктейль
- E) даяшылармен толық қызмет көрсету банкеті

9. Тұздықтағы балықтан жасалған ыстық тағамдарды ұсынуға арналған ыдыс түрі

- A) дөңгелек ыдыстар
- B) дөңгелек өрнекті ыдыс
- C) сопақша өрнекті ыдыс
- D) сорпалық кеселерді
- E) пашотницалар

10. Вискиді ұсынатын стакан

- A) хайбол
- B) олд-фешенд
- C) шот
- D) рокс
- E) коллинз

11. Салқындатылған сусындар ұсынылатын стакан

- A) хайбол
- B) шот
- C) тумблер
- D) олд-фешенд
- E) шайға арналған

12. Сыйымдылығы 50 см³ рюмка нені ұсынуға арналған

- A) шарап
- B) коньяк
- C) арак
- D) су
- E) коктейль

13. Аперетив ұсынылмайтын банкет түрін көрсетіңіз

- A) банкет - коктейль
- B) даяшылармен толық қызмет көрсету банкеті
- C) даяшылармен ішінара қызмет көрсету банкеті
- D) банкет - фуршет
- E) банкет-шай

14. Жалпақ күрек түріндегі күрекше неге арналған

- A) уылдырыққа
- B) ірімшікке
- C) майға
- D) тәтті тағамдарға
- E) лимонға

15. Кішкентай ас тәрелкесі ... ұсынуға қолданылады

- A) тіскебасарларды
- B) екінші тағамдарды
- C) тәтті тағамдарды
- D) сорпаларды
- E) нанды

16. Сорпа кесесімен ұсынады

- A) тіскебасарларды
- B) екінші тағамдарды
- C) тәтті тағамдарды
- D) пюре көжелерін
- E) нанды

17. Десерт тәрелкесінің диаметрі

- A) 200-220 мм
- B) 175-180 мм
- C) 240-290 мм
- D) 300-330 мм
- E) 100-110 мм

18. Ыдысты жылтыратуға арналған сүрткіш

- A) асхана сүлгісі
- B) майлық
- C) мольтон
- D) қол сүлгі
- E) дастархан

19. Бір адамға арналған орынға қажетті фарфор ыдыстың саны

- A) 1 жиынтық
- B) 8 жиынтық
- C) 6 жиынтық
- D) 4 жиынтық
- E) 7 жиынтық

20. Қоятын тәрелкені таңдау ... байланысты

- A) тағамға
- B) мөлшеріне
- C) атауына
- D) мәзірге
- E) қызмет көрсету түрі

Бір немесе бірнеше дұрыс жауабы бар тапсырмалар

21. Үстелді безендіру үшін қолданылады

- A) сүлгілер
- B) шырақтар
- C) гүлдер
- D) қолғаптар
- E) орамалдар
- F) мольтон
- G) подностар

22. Тапсырыстың алдын-ала белгілі мәзірі бойынша жасалатын үстелді дайындау түрі

- A) туған күн
- B) алдын ала
- C) банкеттік
- D) таңғы асқа
- E) түскі асқа
- F) кешкі асқа

23. Үстел сервировкасын дайындау үшін қажет

- A) қызмет көрсету уақытын қысқарту
- B) интерьерді безендіру
- C) тәрелкелерді тасу
- D) тағам ұсыну
- E) сатуды ұлғайту
- F) қызмет көрсету уақытын ұзарту

24. «Шведтік үстелдің» негізгі принципі

- A) өзіне өзі қызмет көрсету
- B) алуан түрлі тағамдар мен сусындар мен кондитерлік өнімдер
- C) мәзір бойынша тағамға тапсырыс беру
- D) кешенді қызмет көрсету
- E) даяшылардың жоқтығы
- F) қызметкерлер саны

25. Даяшы білуі керек

- A) тағамның құрамын
- B) ас мәзірін
- C) тағамның дайындау технологиясын
- D) тағамның дәмін
- E) қонақ атын
- F) басқару әдістерін
- G) бизнес-жоспарды

26. Еттен жасалған ыстық тағамдарға жатпайды

- A) бутербродтар
- B) қуырылған құс еті
- C) бекіре тұқымдастардың уылдырығы
- D) компот
- E) ромштекс
- F) ростбиф
- G) кәуап

27. Сүлгілерді безендірудің күрделі нұсқасы қашан қолданылады

- A) таңғы асқа
- B) түскі асқа
- C) кешкі асқа
- D) банкетке
- E) шай үстеліне
- F) кофе үстеліне

28. Сусындарды ұсыну үшін қажет

- A) сусындар мәзірі
- B) тағамдар мәзірі
- C) асхана құралдары
- D) фужерлерге арналған поднос
- E) штопор
- F) мұз салынған шелек
- G) қолғап
- H) фужерлер

29. Банкет мәзірін жасау кезінде ескеріледі

- A) қолда бар шикізат
- B) қызмет көрсету әдісі
- C) қонақ тілегі
- D) аспаз біліктілігі
- E) бөлме көлемі
- F) даяшы тілегі

30. Сүлгіні безендірудің күрделі нұсқалары

- A) конверт
- B) төртбұрыш
- C) үшбұрыш
- D) шырақ
- E) желпуіш
- F) қызғалдақ

Жағдаяттық тапсырмалар
1-жағдаят
Бір дұрыс жауабы бар 5 тапсырма

Департамент директорларының кездесуі

Сіз жұмыс істейтін отельде департамент директорларының кездесуі өтуде. Қонақтар отель мейрамханасына даяшылардың толық қызмет көрсетуімен 12 адамға іскери кешкі ас тапсырыс берген. Кешкі ас мәзірі суық балық тіскебасарынан, екінші ет тағамынан, тоқбасар (мусс) мен қызыл шараптан құралған.

31. Шетел туристеріне қызмет көрсетуде даяшыға қойылатын негізгі талап

- A) экономиканы білу
- B) шет тілін білу
- C) музыкалық білімі
- D) іс қағаздарын жүргізу
- E) бармен жұмысын білу

32. Бөлшекті мусстарды ұсынатын ыдыс

- A) табақ
- B) креманка
- C) турка
- D) флюте
- E) хайбол

33. Есеп шот неше данадан тұрады

- A) 3
- B) 2
- C) 4
- D) 5
- E) 6

34. Бір адамға даяшылардың толық қызмет көрсетуімен банкет кезіндегі үстелдің ұзындығы

- A) 0,6-1 м
- B) 0,2-0,4 м
- C) 0,3-0,5 м
- D) 0,1-0,3 м
- E) 1-2 м

35. Мейрамханалар мен кафеде шотты толтырады.....

A) метродотель

B) даяшы

C) кәсіпорын меңгерушісі

D) аспаз

E) бармен

2-жағдаят
Бір дұрыс жауабы бар 5 тапсырма

Қонақтар

Сіз қонақ үй ішіндегі мейрамхана қызметкерісіз. Күзде отельде 80 қонақ тұрады, олардың 75-і мейрамханада таңғы асын ішеді. Таңғы ас мәзіріне суық және ыстық тіскебасарлар, тоқбасар тағамдар, сдоба, нан, жемістер, суық және ыстық сусындар кіреді.

36. Маусымдылықты ескере отырып таңғы ас мәзіріне кіреді

- A) көкөністер
- B) суық сорпалар
- C) суық тоқбасарлар
- D) суық сусындар
- E) жабайы құс еті

37. Мейрамханадағы ас мәзірін жасайтын қызметкер

- A) бас аспаз
- B) швейцар
- C) даяшы
- D) хостес
- E) аспаз

38. «Шведтік үстел» принципі бойынша таңғы аста қызмет көрсету үшін үстелді жабдықтау түрі

- A) толық
- B) шағын
- C) орындаушылық
- D) қосымша
- E) банкеттік

39. «Шведтік үстелдің» негізгі принципі

- A) өзіне-өзі қызмет көрсету
- B) толық қызмет көрсету
- C) мәзір бойынша тағамға тапсырыс беру
- D) кешенді қызмет көрсету
- E) даяшылардың болмауы

0001- нұсқа

40. ОТЕЛЬДЕГІ ТАҢҒЫ АСТА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУДІҢ ЕҢ ТИІМДІ НҰСҚАСЫ

- A) Қабылдау
- B) «Шведтік үстел»
- C) Кофе-брейк
- D) Кейтеринг
- E) Банкет

2-БЛОК: Арнайы пән бойынша тест аяқталды.