

**1-БЛОК: Общепрофессиональная дисциплина**  
**История Казахстана**  
**Задания с выбором одного правильного ответа**

1. Установил мировой рекорд урожайности 202 центнера с гектара просо:

- A) Ч. Берсиев
- B) Ш. Шугаипова
- C) Ж. Мукашев
- D) И. Жахаев
- E) Б. Исмагулов

2. В годы Великой Отечественной войны в Казахстан прибыли и введены в строй:

- A) 200 фабрик и заводов
- B) 150 фабрик и заводов
- C) 310 фабрик и заводов
- D) 225 фабрик и заводов
- E) 220 фабрик и заводов

3. В военные учебные заведения за 1941 – 1945 гг. было послано:

- A) более 50 тыс. человек
- B) более 40 тыс. человек
- C) более 30 тыс. человек
- D) более 42 тыс. человек
- E) более 22 тыс. человек

4. Годы первой пятилетки:

- A) 1927 – 1931 гг.
- B) 1928 – 1932 гг.
- C) 1930 – 1934 гг.
- D) 1933 – 1937 гг.
- E) 1921-1925 гг.

5. К октябрю 1931 г. было коллективизировано хозяйств:

- A) 60%
- B) 75%
- C) 65%
- D) 80%
- E) 2%

6. Наладить недолговременное сотрудничество представителей «Алаш» и советской власти удалось в городах:

- А) Петропавловск и Перовск
- В) Уральск и Оренбург
- С) Семипалатинск и Верный
- Д) Кокшетау и Акмолинск
- Е) Аулие-Ата и Туркестан

7. Первый всеказахский съезд прошел в г. Оренбург:

- А) 20-25 июля 1917 г.
- В) 21-26 июля 1917 г.
- С) 23-28 июля 1917 г.
- Д) 28-30 июля 1917 г.
- Е) 12-16 июля 1917 г.

8. 17 июля 1916 г. царскими властями объявлено военное положение в:

- А) Туркестанском крае и Семиречье
- В) Тургайской и Уральской обалстях
- С) Акмолинской области
- Д) Закаспийской обалсти
- Е) Внутренней Орде

9. После подавления восстания в Туркестанском крае на 1 февраля 1917 г. было приговорено к смертной казни:

- А) 350 человек
- В) 347 человек
- С) 168 человек
- Д) 129 человек
- Е) 279 человек

10. Размер налога для кочевника согласно «Положения» 1891г. составлял:

- А) 2 рубля
- В) 1 рубль 50 копеек
- С) 4 рубля
- Д) 3 рубля 50 копеек
- Е) 5 рублей

11. Радикальные представители казахской интеллигенции, призывавшие народ к вооруженному сопротивлению в 1916 году:

- А) Байтурсынов, Букейханов, Дулатов
- В) Ашекеев, Саурыков, Мамбетов
- С) Иманов, Джангильдин, Майкутов
- Д) Бокин, Ниязбеков, Жунусов
- Е) Рыскулов, Джандосов, Мендешев

12. В восстании под руководством Кенесары приняли участие роды Младшего жуза:

- А) шумекей, жаппас
- В) кыпшак, конырат
- С) адай, ысты
- Д) жалайыр, албан
- Е) каракесек, каржас

13. Благодаря настойчивым требованиям султана Кенесары возвратился из сибирского заточения в 1840 году:

- А) Ахмед Джантюрин
- В) Касым-торе
- С) Али султан
- Д) Саржан султан
- Е) Габайдулла султан

14. Большое влияние на формирование Исатая Тайманова оказал:

- А) отец Тайман
- В) дядя Жабай Бегалин
- С) сподвижник Махамбет Утемисов
- Д) хан Джангир
- Е) путешественник Г.С. Карелин

15. «Его имя гремело везде» - писал об Исатае:

- А) Н. Рычков
- В) А. Левшин
- С) Ч. Валиханов
- Д) Е. Ковалевский
- Е) Е. Мейендорф

16. В сентябре 1941 г. в бой на берегу Свири вступила:

- А) костанайская 314-я стрелковая дивизия
- В) петропавловская 314-я стрелковая дивизия
- С) петропавловская 315-я стрелковая дивизия
- Д) костанайская 316-я стрелковая дивизия
- Е) кокчетавская 320-я стрелковая дивизия

17. Звание Героя Советского Союза было присвоено генерал-майору К.А. Семенченко командиру:

- А) 19-й стрелковой дивизии
- В) 20-го танкового корпуса
- С) 319-й стрелковой дивизии
- Д) 39-ой стрелковой бригады
- Е) 19-й танковой дивизии

18. Посмертно было присвоено звание Героя Советского Союза партизанскому командиру:

- А) К. Кайсенову
- В) Н. Морогову
- С) С. Алексеенко
- Д) Ф. Озмителю
- Е) С. Тулешеву

19. По данным Всесоюзной переписи населения на 17 декабря 1926 г. в Казахстане насчитывалось:

- А) 150 тыс. рабочих
- В) 152 тыс. рабочих
- С) 160 тыс. рабочих
- Д) 134 тыс. рабочих
- Е) 142 тыс. рабочих

20. В 1928- 1939 гг. механический прирост населения городов Казахстана за счет миграции превысил:

- А) более 2 млн. человек
- В) менее 1 млн. человек
- С) более 1,5 млн. человек
- Д) более 1,8 млн. человек
- Е) более 2,5 млн. человек

***Тест по 1-БЛОКУ: Общепрофессиональная дисциплина завершен.***

**2-БЛОК: Специальная дисциплина**  
**Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных хозяйствах**  
**Задания с выбором одного правильного ответа**

1. Сервисная предназначена для

- A) отпуска блюд
- B) ожидания гостей
- C) хранения посуды
- D) отдыха персонала
- E) хранения напитков

2. Каждый ресторан должен иметь

- A) логотип
- B) девиз
- C) парковую зону
- D) фонтан
- E) аквариум

3. Вместимость ликерной рюмки

- A) 10 см<sup>3</sup>
- B) 25 см<sup>3</sup>
- C) 150 см<sup>3</sup>
- D) 100 см<sup>3</sup>
- E) 200 см<sup>3</sup>

4. Для подачи овощных и мясных блюд в соусе используют

- A) блюда овальные
- B) баранчики круглые
- C) баранчики овальные
- D) миски суповые
- E) кокильницы

5. Флюте-бокал предназначен для подачи

- A) красного вина
- B) белого вина
- C) десертного вина
- D) шампанского
- E) коньяка

6. При подаче салата используют прибор

- A) столовый
- B) закусочный
- C) фруктовый
- D) вспомогательный
- E) рыбный

7. Кофе по-восточному готовят и подают в

- A) кофейнике
- B) кокильнице
- C) турке
- D) чайнике
- E) менажнице

8. Прохладительные напитки подают в стакане

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

9. Бокал для подачи горячих смешанных напитков с ручкой

- A) хайбол
- B) бренди-баллон
- C) флюте
- D) айриш-кофе
- E) олдфешен

10. Прибор закусочный используют при подаче

- A) фруктов
- B) вторых блюд
- C) первых блюд
- D) сладких блюд
- E) салатов

11. Официанты на банкете-коктейле подчиняется

- A) швейцару
- B) гардеробщику
- C) повару
- D) метрдотелю
- E) сомелье

12. Столовые приборы обычно изготавливают из

- A) фарфора
- B) фаянса
- C) мельхиора
- D) хрусталя
- E) стекла

13. Не ставят в сервировку рюмку

- A) рейнвейную
- B) лафитную
- C) флюте
- D) мадерную
- E) коньячную

14. Закусочный прибор состоит из

- A) ножа, вилки
- B) вилки, ложки
- C) ложки, ножа
- D) вилки, ножа, ложки
- E) вилки, ножа-лопатки

15. Предмет необходимый официанту, чтобы уберечь руки при переносе горячих блюд

- A) фуршетная юбка
- B) салфетка
- C) мольтон
- D) ручник
- E) скатерть

16. Пирожковая тарелка имеет диаметр

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

17. Подскатерник или протектор для поглощения звука при перестановке тарелок

- A) фуршетная юбка
- B) салфетка
- C) мольтон
- D) ручник
- E) скатерть

18. Столовое белье размером 50см x 50см

- A) фуршетная юбка
- B) салфетка столовая
- C) мольтон
- D) ручник
- E) скатерть

19. Меню порционных блюд, с индивидуальной ценой

- A) а ля карт
- B) каталог шеф-повара
- C) табльдот
- D) банкетное
- E) дневного рациона

20. Вместимость кофейной пары

- A) 200-250 гр
- B) 100-150 гр
- C) 50-100 гр
- D) 250-300 гр
- E) 500 гр



*Задания с выбором одного или нескольких правильных ответов*

21. Обязанность хостес

- A) смешивать напитки
- B) руководить производством
- C) резервировать столы
- D) встречать гостей
- E) помогать метрдотелю
- F) готовить еду
- G) обеспечивать снабжение

22. Белое вино обычно рекомендуют подавать к

- A) блюдам из мяса
- B) блюдам из птицы
- C) блюдам из морепродуктов
- D) десертным блюдам
- E) блюдам из рыбы
- F) закускам из мяса

23. Банкет с частичным обслуживанием официантами организуют для

- A) дня рождения
- B) семейного торжества
- C) дипломатической встречи
- D) официального приема
- E) свадьбы

24. Характерный признак фарфора

- A) просвечиваемость
- B) сохраняет тепло
- C) кислотоустойчивость
- D) прозрачность
- E) бесцветность
- F) ударостойкость

25. Сложные формы складывания салфеток

- A) конверт
- B) вчетверо
- C) треугольник
- D) свеча
- E) веер
- F) тюльпан

26. Меню в составлении, которого принимает участие заказчик

- A) дня рождения
- B) семейного торжества
- C) дежурных блюд
- D) дневного рациона
- E) свадьбы
- F) от шеф повара
- G) дегустационного

27. Виды столового белья

- A) салфетки
- B) скатерти
- C) фарфор
- D) ручники
- E) приборы
- F) стекло
- G) фаянс

28. Заказ могут принять

- A) официант
- B) хостес
- C) метрдотель
- D) повар
- E) швейцар
- F) гардеробщик

29. Особенности обслуживания «шведский стол» в ресторане отеля

- A) быстрота
- B) заказ производится по меню
- C) гости сами берут пищу
- D) большой ассортимент
- E) гость ожидает выписки счета
- F) гость ожидает выноса блюд

30. К супам относятся

- A) бутерброды
- B) борщи
- C) солянки
- D) компот
- E) рамштекс
- F) ростбиф
- G) шашлык

## *Ситуационные задания*

### *1-ситуация*

#### *5 заданий с выбором одного правильного ответа*

#### **Обслуживание кофе-брейка и ужина**

В отеле проходит научная конференция. Заказан кофе-брейк и ужин на 200 человек с частичным обслуживанием официантами. Меню ужина состоит из: холодной закуски, второго рыбного блюда, десерта и белого вина.

31. Меню кофе-брейка обычно состоит из

- A) супа, десерта, напитков
- B) закуски, супа, десерта
- C) канане, выпечки, пирожных
- D) закуски, горячего блюда, выпечки
- E) супа, горячего блюда, пирожных

32. Сколько официантов понадобится для обслуживания ужина

- A) 2
- B) 20
- C) 5
- D) 10
- E) 12

33. Продолжительность кофе-брейка не более

- A) 15-20 мин
- B) 40-50 мин
- C) 2-3 мин
- D) 50-60 мин
- E) 5-7 мин

34. При подаче вторых рыбных блюд используют прибор

- A) столовый
- B) закусочный
- C) фруктовый
- D) вспомогательный
- E) рыбный

35. Рюмка для белого вина

- A) лафитная
- B) мадерная
- C) рейнвейная
- D) флюте
- E) хайбол

**2-ситуация**

**5 заданий с выбором одного правильного ответа**

**Деловой ужин**

Гости в ресторане отеля заказали деловой ужин с полным обслуживанием официантами на 12 персон. Меню обеда состоит из: холодной рыбной закуски, второго мясного блюда, десерта (мусс) и красного вина.

36. Длина стола при банкете с полным обслуживанием официантами на одну персону

- 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

37. Сколько официантов понадобится для обслуживания ужина

- A) 1
- B) 3
- C) 8
- D) 9
- E) 12

38. Рюмка для красного вина

- A) лафитная
- B) мадерная
- C) рейнвейная
- D) флюте
- E) хайбол

39. К холодным рыбным закускам подают прибор

- A) столовый
- B) закусочный
- C) фруктовый
- D) вспомогательный
- E) рыбный

0002 - вариант

40. Порционно мусс подают в

- A) блюде
- B) креманке
- C) турке
- D) флюте
- E) хайболе

***Тест по 2-БЛОКУ: Специальная дисциплина завершен.***