

Модуль атауы км-14	Келушілерге қызмет көрсету
<b>№ 1 тапсырма</b>	<b>Кәсіпорынның ішкі жарнамасы</b>
Дұрыс	мәзір
Дұрыс емес	газет
Дұрыс емес	плакат
Дұрыс емес	витрина
<b>№ 2 тапсырма</b>	<b>Сұраныс дегеніміз не</b>
Дұрыс	халықта ақшаның болуына байланысты өткізу шынайы болатын қажеттіліктердің бір бөлігі
Дұрыс емес	жақсы сатып алынатын әнім
Дұрыс емес	халықта ақшаның болуы
Дұрыс емес	жақсы жарнамаланатын тауар
<b>№ 3 тапсырма</b>	<b>Сауалнамалық сұрау әдісімен қандай сұраныс зерттеледі</b>
Дұрыс	Қанағаттандырылмаған
Дұрыс емес	Болжалды
Дұрыс емес	Қанағаттандырылған
Дұрыс емес	Қалыптасушы
<b>№ 4 тапсырма</b>	<b>Тұтас және іріктемелі статистикалық зерттеу – бұл сұранысты қандай зерттеу тәсілі</b>
Дұрыс	Қанағаттандырылған
Дұрыс емес	Қалыптасушы
Дұрыс емес	Қанағаттандырылмаған
Дұрыс емес	Болжалды
<b>№ 5 тапсырма</b>	<b>Палау неде беріледі</b>
Дұрыс	Кеседе
Дұрыс емес	Пиалада
Дұрыс емес	Баранчикте
Дұрыс емес	Ұсақ асхана тәрелкесінде
<b>№ 6 тапсырма</b>	<b>Қақпағы болады</b>
Дұрыс	Баранчик
Дұрыс емес	Науа
Дұрыс емес	Дәңгелек ыдыс
Дұрыс емес	Доғал ыдыс

<b>№ 7 тапсырма</b>	<b>Тағамдарды беру кезінде қойылымдық тәрелкеге не қойылады</b>
Дұрыс	Салат салатын ыдыс
Дұрыс емес	Ваза
Дұрыс емес	Дәңгелек ыдыс
Дұрыс емес	Доғал ыдыс
<b>№ 8 тапсырма</b>	<b>Науада не берілмейді</b>
Дұрыс	Шұжық
Дұрыс емес	Шпроттар
Дұрыс емес	Сардиналар
Дұрыс емес	Май
<b>№ 9 тапсырма</b>	<b>Балмұздақ үшін креманка неден дайындалады</b>
Дұрыс	Металдан
Дұрыс емес	Фарфордан
Дұрыс емес	Хрустальден
Дұрыс емес	Шыныдан
<b>№ 10 тапсырма</b>	<b>Табақшада не берілмейді</b>
Дұрыс	Балмұздақ
Дұрыс емес	Тосап
Дұрыс емес	Бал
Дұрыс емес	Джем
<b>№ 11 тапсырма</b>	<b>Орташа тумблерде не беріледі?</b>
Дұрыс	Минералды су
Дұрыс емес	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
<b>№ 12 тапсырма</b>	<b>Үлкен тумблерде не беріледі?</b>
Дұрыс	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
Дұрыс емес	Шырын
<b>№ 13 тапсырма</b>	<b>Графиндерде беріледі</b>

Дұрыс	Шарап
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Мұз қосылған виски
Дұрыс емес	Шырын
№ 14 <b>тапсырма</b>	<b>Құмандарда беріледі</b>
Дұрыс	Шырын
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
Дұрыс емес	Минералды су
№ 15 <b>тапсырма</b>	<b>Кокотницада беріледі</b>
Дұрыс	Саңырауқұлақтан ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Балықтан ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Канапе
Дұрыс емес	Салаттар
№ 16 <b>тапсырма</b>	<b>Кокотницада беріледі</b>
Дұрыс	Теңіз өнімдерінен ыстық дәмтатымдар
Дұрыс емес	Бутербродтар
Дұрыс емес	Салаттар
Дұрыс емес	Екінші ыстық тағамдар
№ 17 <b>тапсырма</b>	<b>Тіреуіштегі шұңғылша – бұл</b>
Дұрыс	Кокильница
Дұрыс емес	Кокотница
Дұрыс емес	Менажница
Дұрыс емес	Клош
№ 18 <b>тапсырма</b>	<b>Кокильница – бұл</b>
Дұрыс	Тіреуіштегі шұңғылша
Дұрыс емес	Қолы бар кастрюль
Дұрыс емес	Қалпақ қақпақ
Дұрыс емес	Порциялық таба
№ 19 <b>тапсырма</b>	<b>Күрделі гарнирі бар тағамдарды жіберу үшін не қолданылады</b>
Дұрыс	Менажница
Дұрыс емес	Етке арналған тәрелке

Дұрыс емес	Гарнирге арналған тәрелке
Дұрыс емес	Ұсақ асүй тәрелкесі
<b>№ 20 тапсырма</b>	<b>Езбе сорпалар беріледі</b>
Дұрыс	Сорпа кеселерінде
Дұрыс емес	Құмыраларда
Дұрыс емес	Сорпа мискаларында
Дұрыс емес	Кеселерде
<b>№ 21 тапсырма</b>	<b>Дәмханалардың мәзірі үшін тек ... бірінші тағамдардың болуы тән</b>
Дұрыс	мәлдір сорпалар
Дұрыс емес	дәмдеуіш сорпалар
Дұрыс емес	сүтті сорпалар
Дұрыс емес	салқын сорпалар
<b>№ 22 тапсырма</b>	<b>Прейскурант дегеніміз</b>
Дұрыс	бардағы бағалар тізбесі
Дұрыс емес	мейрамханадағы мәзір
Дұрыс емес	бардағы сатып алынатын тауарлардың тізбесі
Дұрыс емес	шарап-арақ бұйымдарының тізбесі
<b>№ 23 тапсырма</b>	<b>Пышақтарды қалай орналастырған дұрыс</b>
Дұрыс	жүзін тәрелкеге қаратып, үстел жиегінен 2 см
Дұрыс емес	жүзін тәрелкеден, үстел жиегінен 2 см
Дұрыс емес	жүзін тәрелкеге қаратып, үстел жиегінен 6-8 см
Дұрыс емес	бәліш тәрелкесінде сабын оңға қаратып
<b>№ 24 тапсырма</b>	<b>Десертке арналған аспап қайда қойылады</b>
Дұрыс	дәмтатым тәрелкесіне
Дұрыс емес	бәліш тәрелкесіне
Дұрыс емес	десертті тәрелкеге
Дұрыс емес	фужерден кейін
<b>№ 25 тапсырма</b>	<b>Үстелге асжаулық ол шетінен қанша см-ге түсіп тұратындай етіп төселеді</b>
Дұрыс	25-30
Дұрыс емес	15-20
Дұрыс емес	20-25
Дұрыс емес	30-40

<b>№ 26 тапсырма</b>	<b>Таңғы асқа ыдысты даярлау кезінде үстелге не қойылмайды</b>
Дұрыс	дәмтатым тәрелкесі
Дұрыс емес	бәліш тәрелкесі
Дұрыс емес	фужер
Дұрыс емес	ұсақ асхана тәрелкесі
<b>№ 27 тапсырма</b>	<b>Тапсырысты даяшы қалай қабылдайды</b>
Дұрыс	келушінің оң жағында, аздап еңкейіп
Дұрыс емес	келушінің сол жағында
Дұрыс емес	келушінің тура алдынан
Дұрыс емес	белгілі бір талаптар жоқ
<b>№ 28 тапсырма</b>	<b>Шот кері тұсын жоғары қойылып немен беріледі</b>
Дұрыс	шағын подноста
Дұрыс емес	дәмтатым тәрелкесінде
Дұрыс емес	үстелде
Дұрыс емес	науада
<b>№ 29 тапсырма</b>	<b>Екінші ет тағамдарына ұсынылатын шарап</b>
Дұрыс	кұрғақ қызыл
Дұрыс емес	кұрғақ ақ
Дұрыс емес	күшейтілген
Дұрыс емес	хош иістендірілген
<b>№ 30 тапсырма</b>	<b>Шығысша кофе қалай беріледі?</b>
Дұрыс	туркаларда, мұз қосылған салқын су бөлек беріледі
Дұрыс емес	кофе ыдыстарында
Дұрыс емес	кеселерде
Дұрыс емес	кеселерде, ыстық көбік бөлек беріледі
<b>№ 31 тапсырма</b>	<b>Кофе-гляссе қалай беріледі?</b>
Дұрыс	балмұздақпен
Дұрыс емес	қантпен
Дұрыс емес	лимонмен
Дұрыс емес	шайқалған кілегеймен

<b>№ 32 тапсырма</b>	<b>Аққайнарды беру температурасы ( °С)</b>
Дұрыс	6
Дұрыс емес	10
Дұрыс емес	2
Дұрыс емес	15
<b>№ 33 тапсырма</b>	<b>Теңіз өнімдеріне ұсынылады</b>
Дұрыс	ақ құрғақ шарап
Дұрыс емес	коньяк
Дұрыс емес	арақ
Дұрыс емес	тұнбалар
<b>№ 34 тапсырма</b>	<b>Майлы ет тағамдарына ұсынылады</b>
Дұрыс	күшті экстрактивті қызыл шарап
Дұрыс емес	ақ құрғақ шарап
Дұрыс емес	арақ
Дұрыс емес	тұнба
<b>№ 35 тапсырма</b>	<b>Сырларға ұсынылады</b>
Дұрыс	аққайнар
Дұрыс емес	ақ шарап
Дұрыс емес	десертті шарап
Дұрыс емес	күшейтілген шарап
<b>№ 36 тапсырма</b>	<b>Маркалы шараптардың сақталу мерзімі</b>
Дұрыс	1,5-6
Дұрыс емес	1-2 жыл
Дұрыс емес	10 жыл
Дұрыс емес	жылға дейін
<b>№ 37 тапсырма</b>	<b>Тағамды беру тәсілдері</b>
Дұрыс	3
Дұрыс емес	7
Дұрыс емес	2
Дұрыс емес	4
<b>№ 38 тапсырма</b>	<b>Тағамды француздық беру тәсілі</b>
Дұрыс	айналып

Дұрыс емес	қосалқы үстелден
Дұрыс емес	үстелге
Дұрыс емес	подностан
№ 39 <b>тапсырма</b>	<b>Тағамды ағылшындық беру тәсілі</b>
Дұрыс	қосалқы үстелден
Дұрыс емес	үстелге
Дұрыс емес	айналып
Дұрыс емес	подностан
№ 40 <b>тапсырма</b>	<b>Мейрамханаларда ыстық тағамдарды беру температурасы ( °С)</b>
Дұрыс	85
Дұрыс емес	75
Дұрыс емес	80
Дұрыс емес	95
№ 41 <b>тапсырма</b>	<b>Шоколад беріледі</b>
Дұрыс	шай кеселерде
Дұрыс емес	сауытты стақандарда
Дұрыс емес	кофе кеселерінде
Дұрыс емес	какаоға арналған кеселерде
№ 42 <b>тапсырма</b>	<b>Қара кофе дайындалады</b>
Дұрыс	Кофе қайнатқышта
Дұрыс емес	Туркада
Дұрыс емес	Ожауда
Дұрыс емес	Кокотницада
№ 43 <b>тапсырма</b>	<b>Қонақ үй бөлмелерінде қызмет көрсету кезінде кімдерден қосымша ақы алынбайды?</b>
Дұрыс	науқастардан
Дұрыс емес	аз қамтылған азаматтардан
Дұрыс емес	депутаттардан
Дұрыс емес	тұрақты келушілерден
№ 44 <b>тапсырма</b>	<b>Бөлмеде қызмет көрсету үшін тапсырыс қабылдау жүргізілмейді</b>
Дұрыс	дәмханадан
Дұрыс емес	мейрамханалардан метрдотель арқылы
Дұрыс емес	диспетчерлік пункттерден

Дұрыс емес	бөлмеден
№ 45 тапсырма	<b>Қонақ үй бөлмелерінде қызмет көрсетуге арналған тағамдар мен сусындар жеткізілмейді</b>
Дұрыс	ұсақ асхана тәрелкелерінде
Дұрыс емес	сорпа ыдыстарында
Дұрыс емес	баранчиктерде
Дұрыс емес	кофе шәйнектерінде
№ 46 тапсырма	<b>Бөлмеде қызмет көрсету тапсырыстары бекітіледі</b>
Дұрыс	алдын ала тапсырыстар кітабында
Дұрыс емес	даяшы кітапшасында
Дұрыс емес	арнайы тапсырыстар кітабында
Дұрыс емес	әкімші журналында
№ 47 тапсырма	<b>Жұмыс күндері іскери адамдар үшін мейрамханада берілетін түскі ас атауы</b>
Дұрыс	бизнес-ланч
Дұрыс емес	кофе-брейк
Дұрыс емес	кофе-үзіліс
Дұрыс емес	бранч
№ 48 тапсырма	<b>Шетелдік туристерге қызмет көрсетуді жылдамдату үшін не ұйымдастырылады</b>
Дұрыс	«швед үстелі»
Дұрыс емес	шұғыл үстел
Дұрыс емес	өз-өздеріне қызмет көрсету үстелдері
Дұрыс емес	талондар бойынша тамақтану
№ 49 тапсырма	<b>Шетелдік туристердің тамақтару ерекшеліктері неге байланысты емес</b>
Дұрыс	материалдық жағдайына
Дұрыс емес	халықтың тарихи дамуына
Дұрыс емес	діни нанымна
Дұрыс емес	ұлттық салт-дәстүрлеріне
№ 50 тапсырма	<b>Жеке саяхаттайтын шетелдік туристерге қызмет көрсету кезінде бір даяшыға қанша адамнан артық келмейді</b>
Дұрыс	8 адамнан
Дұрыс емес	5 адамнан
Дұрыс емес	6 адамнан
Дұрыс емес	7 адамнан



<b>№ 51 тапсырма</b>	<b>Топ болып саяхаттайтын шетелдік туристерге қызмет көрсету кезінде бір даяшыға қанша адамнан артық келмейді</b>
Дұрыс	10-15 адамнан
Дұрыс емес	5-10 адамнан
Дұрыс емес	15-20 адамнан
Дұрыс емес	10 адамнан
<b>№ 52 тапсырма</b>	<b>Стандартты еуропалық таңғы асқа не кірмейді</b>
Дұрыс	сүтті ботқа
Дұрыс емес	тост
Дұрыс емес	сары май
Дұрыс емес	кофе
<b>№ 53 тапсырма</b>	<b>Туристер тобының тамақтануға төлеу туралы құжаты ... болып табылады</b>
Дұрыс	төлем туралы растау
Дұрыс емес	талондар
Дұрыс емес	жолдама
Дұрыс емес	қолма-қол
<b>№ 54 тапсырма</b>	<b>Германиядан келген туристерге қандай тағамдарды ұсынбаған жән?</b>
Дұрыс	қой етінен
Дұрыс емес	шошқа етінен
Дұрыс емес	сиыр етінен
Дұрыс емес	тауық етінен
<b>№ 55 тапсырма</b>	<b>Жапондықтарға ұсынуға кеңес берілмейді</b>
Дұрыс	Минералды су
Дұрыс емес	Шырын
Дұрыс емес	Шай
Дұрыс емес	Компот
<b>№ 56 тапсырма</b>	<b>Болгариядан келген туристерге қандай тағамдарды ұсынбаған жөн?</b>
Дұрыс	котлета массасынан жасалған тағамдар
Дұрыс емес	қой етінен жасалған тағамдар
Дұрыс емес	шошқа етінен жасалған тағамдар
Дұрыс емес	ащы дәмдеуіштер

<b>№ 57 тапсырма</b>	<b>Франциядан келген туристерге қандай тағамдарды ұсынбаған жөн?</b>
Дұрыс	бәрін беруге болады
Дұрыс емес	мөлдір сорпа
Дұрыс емес	кофе
Дұрыс емес	сыр
<b>№ 58 тапсырма</b>	<b>Банкет дегеніміз</b>
Дұрыс	қандай да бір оқиғаны тойлау
Дұрыс емес	ұйымдасқан отырыс
Дұрыс емес	салтанатты түскі ас
Дұрыс емес	салтанатты кешкі ас
<b>№ 59 тапсырма</b>	<b>Барменнің ыдысы және құрал-сайманы жұмыс орнында қалай орналасады</b>
Дұрыс	оң жағында
Дұрыс емес	сол жағында
Дұрыс емес	тура
Дұрыс емес	арнайы жәшікте
<b>№ 60 тапсырма</b>	<b>Пунштың бір түрі</b>
Дұрыс	гrog, глинтвейн
Дұрыс емес	крюшон
Дұрыс емес	кникебайн
Дұрыс емес	филип
<b>№ 61 тапсырма</b>	<b>Англиядан келген туристерге қандай тағамдарды ұсынбаған жән</b>
Дұрыс	шұжық бұйымдар
Дұрыс емес	қой еті
Дұрыс емес	томат тұздығы
Дұрыс емес	картоп езбесі
<b>№ 62 тапсырма</b>	<b>Шейкер дегеніміз</b>
Дұрыс	2 бөліктен тұратын металл араластырғын
Дұрыс емес	Қақпағы бар металл ыдыс
Дұрыс емес	өлшем кружкасы
Дұрыс емес	Бармен миксері

<b>№ 63 тапсырма</b>	<b>Джулеп – бұл немен араласқан сусын?</b>
Дұрыс	жалбызбен
Дұрыс емес	балмұздақпен
Дұрыс емес	жемістермен
Дұрыс емес	сүтпен және жұмыртқамен
<b>№ 64 тапсырма</b>	<b>Айс-крем құрамына міндетті түрде кіреді</b>
Дұрыс	балмұздақ
Дұрыс емес	сүт
Дұрыс емес	жалбыз
Дұрыс емес	жұмыртқа
<b>№ 65 тапсырма</b>	<b>Джиггер дегеніміз</b>
Дұрыс	екі жабыстырылған өлшем стақаны
Дұрыс емес	сусындар үшін араластырғыш
Дұрыс емес	мұзға арналған қысқыштар
Дұрыс емес	миксердің бір түрі
<b>№ 66 тапсырма</b>	<b>Метрдотель даяшыларды ... құқылы емес</b>
Дұрыс	жұмыстан шығаруға
Дұрыс емес	жұмыстан шеттетуге
Дұрыс емес	жұмыс алдында нұсқаулық беруге
Дұрыс емес	сөгіс жариялауға
Дұрыс емес	жұмыс орнын анықтауға
<b>№ 67 тапсырма</b>	<b>Метрдотельдің кәсби білімі болып табылмайды</b>
Дұрыс	күрделі тағамдарды дайындау технологиясы
Дұрыс емес	қызмет көрсету ережелері және техникасы
Дұрыс емес	әдеп ережелері
Дұрыс емес	тапсырысты қабылдау тәртібі және салтанаттарға қызмет көрсетуді ұйымдастыру
<b>№ 68 тапсырма</b>	<b>Қызмет көрсетуші персоналға жатпайды</b>
Дұрыс	бас аспаздар
Дұрыс емес	метрдотель
Дұрыс емес	даяшы
Дұрыс емес	буфетші

<b>№ 69 тапсырма</b>	<b>Қызмет көрсетуші персоналға қойылатын талап болып табылмайды</b>
Дұрыс	шетел тілдерін міндетті білу
Дұрыс емес	лауазымдық нұсқаулықтарды білу
Дұрыс емес	адамдармен қарым-қатынас жасау ептілігі
Дұрыс емес	кәсіби мінез-құлық әдебін білу және сақтау
<b>№ 70 тапсырма</b>	<b>Десерттерді фламбирлеу дегеніміз</b>
Дұрыс	спиртпен немесе коньякпен күйдіру
Дұрыс емес	транширлеу
Дұрыс емес	порциондау
Дұрыс емес	жемістермен безендіру
<b>№ 71 тапсырма</b>	<b>Беру кезінде 20-22°С-ге дейін қыздырады</b>
Дұрыс	Херес
Дұрыс емес	Ақ шарап
Дұрыс емес	Тұнба
Дұрыс емес	Жемістен жасалған шарап
<b>№ 72 тапсырма</b>	<b>Қызыл құрғақ шырындарды беру температурасы (°С)</b>
Дұрыс	18-20
Дұрыс емес	10-12
Дұрыс емес	6-8
Дұрыс емес	8-10
<b>№ 73 тапсырма</b>	<b>Десертке беріледі</b>
Дұрыс	Мускат, кагор
Дұрыс емес	Қызыл құрғақ шарап
Дұрыс емес	Ақ құрғақ шарап
Дұрыс емес	Арақ
<b>№ 74 тапсырма</b>	<b>Шырындарды беру температурасы (°С)</b>
Дұрыс	8-12
Дұрыс емес	15-20
Дұрыс емес	20-22
Дұрыс емес	22-25
<b>№ 75 тапсырма</b>	<b>Мәзірді құрастыру кезінде ескерілмейді</b>

Дұрыс	өнімдердің құрамы
Дұрыс емес	қызмет көрсету уақыты
Дұрыс емес	аспаздардың білікті құрамы
Дұрыс емес	қажетті жабдықпен жаратқандыру
<b>№ 76 тапсырма</b>	<b>Шипажайларда пайдаланылатын мәзір</b>
Дұрыс	күндізгі рацион
Дұрыс емес	кешенді
Дұрыс емес	тағамдарды еркін таңдау
Дұрыс емес	диеталық
<b>№ 77 тапсырма</b>	<b>Үстелдердің бүйірлері қабырғадан қандай арақашықтықта орналасуы тиіс (см)?</b>
Дұрыс	10-20
Дұрыс емес	5-10
Дұрыс емес	15-20
Дұрыс емес	25
<b>№ 78 тапсырма</b>	<b>Сәндік болып келетін асжаулық</b>
Дұрыс	қақпақ
Дұрыс емес	мольтон
Дұрыс емес	кувертті
Дұрыс емес	банкет
<b>№ 79 тапсырма</b>	<b>Мейрамхана – бұл ... өндіретін және өткізетін тамақтану кәсіпорны</b>
Дұрыс	жеке тапсырыстар бойынша күрделі дайындалатын тағамдарды
Дұрыс емес	жаппай сұраныстағы және дайындалуы қиын емес дәмтатымдарды
Дұрыс емес	кешенді түскі астарды
Дұрыс емес	біртекті аспаздық өнімдерді
<b>№ 80 тапсырма</b>	<b>Кофетерий – бұл ... өткізетін тамақтану кәсіпорны</b>
Дұрыс	еңбекті көп қажетсінбейтін клинарлық операция тауарларын
Дұрыс емес	жаппай дайындаудағы тағамдарды
Дұрыс емес	кешенді тамақтануды
Дұрыс емес	жеке тапсырыстар бойынша күрделі дайындалатын тағамдарды
<b>№ 81</b>	<b>Бар - бұл ... өткізетін тамақтану кәсіпорны</b>

<b>тапсырма</b>	
Дұрыс	сусындардың, дәмтатымдардың, десертдердің, сатып алынатын тауарлардың кең сұрыпталымын
Дұрыс емес	күрделі дайындалатын тағамдардың кең сұрыпталымын
Дұрыс емес	кешенді тамақтануды
Дұрыс емес	жаппай дайындаудағы тағамдарды
№ 82 <b>тапсырма</b>	<b>Дәмхана - ... арналған тамақтану кәсіпорны</b>
Дұрыс	келушілердің демалысын ұйымдастыру
Дұрыс емес	күрделі дайындаудағы тағамдарды өндіру және өткізу
Дұрыс емес	сатып алынатын тауарларды өткізу
Дұрыс емес	еңбекті кәп қажетсінбейтін клинарлық операция тауарларын
№ 83 <b>тапсырма</b>	<b>Асхана - ... өндіретін және өткізетін тамақтану кәсіпорны</b>
Дұрыс	күндер бойынша өзгеретін мәзірге сәйкес тағамдарды
Дұрыс емес	жеке тапсырыстар бойынша күрделі дайындалатын тағамдарды
Дұрыс емес	жеке тапсырыстар бойынша күрделі емес дайындалатын тағамдарды
Дұрыс емес	жоғары дайындық дәрежесіндегі жартылай фабрикаттарды
№ 84 <b>тапсырма</b>	<b>Мамандандырылған тамақтану кәсіпорындарына жатады</b>
Дұрыс	пиццерия
Дұрыс емес	мейрамхана
Дұрыс емес	жазғы дәмхана
Дұрыс емес	асхана
№ 85 <b>тапсырма</b>	<b>Әмбебап тамақтану кәсіпорындарына жатады</b>
Дұрыс	мейрамхана
Дұрыс емес	кәуапхана
Дұрыс емес	балмұздақ дәмханасы
Дұрыс емес	тұшпарахана
№ 86 <b>тапсырма</b>	<b>Дайындық тамақтану кәсіпорындары</b>
Дұрыс	жартылай фабрикаттарды, аспаздық және кондитерлік бұйымдарды өндіреді
Дұрыс емес	жартылай фабрикаттарды өндіреді
Дұрыс емес	өз түстену залдары арқылы аспаздық өнімдерді өткізеді
Дұрыс емес	тамақтану қызметтерін көрсетеді

<b>№ 87 тапсырма</b>	<b>Толық әндіріс циклі бар кәсіпорын</b>
Дұрыс	орнында тұтынуға арналған тамақты әндіреді және өткізеді
Дұрыс емес	жартылай фабрикаттарды әндіреді
Дұрыс емес	тек аспаздық әнімдерді әндіреді
Дұрыс емес	тамақтану қызметтерін кәрсетеді
<b>№ 88 тапсырма</b>	<b>өндірістік цикл - ... бұл уақыты</b>
Дұрыс	шикізатты бұйымға түрлендіру
Дұрыс емес	жұмыс орнын дайындау
Дұрыс емес	шикізатты жұмыс орнына жеткізу
Дұрыс емес	жылулық өңдеу
<b>№ 89 тапсырма</b>	<b>Тарату кәсіпорындары</b>
Дұрыс	өз сауда залдарында аспаздық бұйымдарды өткізеді
Дұрыс емес	жартылай фабрикаттарды өндіреді
Дұрыс емес	жартылай фабрикаттарды өндіреді және өткізеді
Дұрыс емес	орнында тұтынуға арналған тамақты өндіреді және өткізеді
<b>№ 90 тапсырма</b>	<b>Дайындыққа дейінгі кәсіпорындар</b>
Дұрыс	жартылай фабрикаттарды толық әзірлейді және өз түстену залдарында тамаққа пайдаланады
Дұрыс емес	өз сауда залдарында аспаздық бұйымдарды өткізеді
Дұрыс емес	тамақтану қызметтерін кәрсетеді
Дұрыс емес	жартылай фабрикаттарды
<b>№ 91 тапсырма</b>	<b>Дайындық цехтарына жатады</b>
Дұрыс	көкөніс, ет
Дұрыс емес	ұн, кондитерлік
Дұрыс емес	ыстық, аспаздық
Дұрыс емес	салқын, ет
<b>№ 92 тапсырма</b>	<b>Мамандандырылған цехтарға жатады</b>
Дұрыс	аспаздық, кондитерлік
Дұрыс емес	көкөніс, салқын
Дұрыс емес	ет, ыстық
Дұрыс емес	балық, ұн

<b>№ 93 тапсырма</b>	<b>Дайындық цехтарына жатады</b>
Дұрыс	ет, балық, көкөніс
Дұрыс емес	ұн, ыстық, салқын
Дұрыс емес	кондитерлік, аспаздық, кәкөніс
Дұрыс емес	ыстық, аспаздық, ұн
<b>№ 94 тапсырма</b>	<b>Тапсырысты даяшы қалай қабылдайды</b>
Дұрыс	келушінің оң жағында, аздап еңкейіп
Дұрыс емес	келушінің сол жағында
Дұрыс емес	келушінің тура алдынан
Дұрыс емес	белгілі бір талаптар жоқ
<b>№ 95 тапсырма</b>	<b>Стандартты еуропалық таңғы асқа не кірмейді</b>
Дұрыс	сүтті ботқа
Дұрыс емес	тост
Дұрыс емес	сары май
Дұрыс емес	кофе
<b>№ 96 тапсырма</b>	<b>Екінші ет тағамдарына ұсынылатын шарап</b>
Дұрыс	кұрғақ қызыл
Дұрыс емес	кұрғақ ақ
Дұрыс емес	күшейтілген
Дұрыс емес	хош иістендірілген
<b>№ 97 тапсырма</b>	<b>Палау неде беріледі</b>
Дұрыс	Кеседе
Дұрыс емес	Пиалада
Дұрыс емес	Баранчикте
Дұрыс емес	Ұсақ асхана тәрелкесінде
<b>№ 98 тапсырма</b>	<b>Үлкен тумблерде не беріледі?</b>
Дұрыс	Мүз қосылған виски
Дұрыс емес	Сода қосылған виски
Дұрыс емес	Шарап
Дұрыс емес	Шырын
<b>№99 тапсырма</b>	<b>Үстелге асжаулық ол шетінен қанша см-ге түсіп тұратындай етіп төселеді</b>



Дұрыс	25-30
Дұрыс емес	15-20
Дұрыс емес	20-25
Дұрыс емес	30-40
<b>№ 100 тапсырма</b>	<b>Барменнің ыдысы және құрал-сайманы жұмыс орнында қалай орналасады</b>
Дұрыс	оң жағында
Дұрыс емес	сол жағында
Дұрыс емес	тура
Дұрыс емес	арнайы жәшікте