

ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

Рег. № ТОПн. 03-5701
«04» 10 2022 г.

УТВЕРЖДЕН

на заседании кафедры

Протокол от «5» 10 2022 г. № 3

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар
(подпись)

ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Б1.В.11 Сервисная деятельность предприятий питания

Направление подготовки: 19.03.04. Технология продукции и организация
общественного питания

профиль: Технология общественного питания

Новосибирск 2022

261

**Паспорт
фонда оценочных средств**

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Культура сервиса со времен Древнего мира	ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
2	Социально-экономические факторы развития сферы сервиса.	ПК-1; ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
3	Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания		
4	Услуга, как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты.		
5	Меню. Виды меню. Его назначение и правила составления.		
6	Роль человека («человеческий фактор») в сервисной деятельности предприятий общественного питания.	ПК-1.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
7	Основные торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика.	ПК-1; ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
8	Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов.	ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
9	Столовые приборы и бельё: назначение, виды, характеристика, расчет потребности.	ПК-1; ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
10	Интерьер предприятий общественного питания.	ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
11	Виды банкетного обслуживания: характеристика, особенности, порядок обслуживания.	ПК-1; ПК-5.	Коллоквиум. Вопросы для экзамена. Тесты. Контрольная работа.
12	Специальные формы обслуживания		
13	Кейтеринг. Основные виды кейтеринга. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания		

Примерный перечень вопросов для коллоквиумов и собеседования

Тема 1. Культура сервиса со времен Древнего мира

1. Дайте краткую эволюционную справку развития культуры сервировки со времен Древнего мира, в период средневековья и Новое время.
2. Охарактеризуйте историю керамического производства: предпосылки, основные этапы, основоположники.
3. Появление первых ресторанов (ресторации, предприятия трактирного промысла).
4. Меню и история его создания. Особенности первых меню.
5. Назовите основных «трактирных слуг» периода 16-20 вв.
6. Опишите Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги. Его функции.
7. Опишите историю сервировки и использования различных предметов сервировки.
8. Охарактеризуйте современное направление развития культуры сервировки.

Тема 2. Социально-экономические факторы развития сферы сервиса

1. Дайте характеристику понятию «Сервисная деятельность» как виду деятельности человека, её цель.
2. Сервисная деятельность как форма удовлетворения потребностей.
3. Сервисная деятельность и социальная структура общества: их взаимосвязь и взаимовлияние.
4. Сервис как форма субъект-субъектного взаимодействия: место и роль общения. Экономическая сущность сервисной деятельности. Роль сервисной деятельности в экономическом и общественном развитии.

Тема 3. Современные виды предприятий питания. Их классификация. Виды, методы и формы обслуживания

1. Охарактеризуйте современную классификацию предприятий питания.
2. Понятие вида и типа предприятий общественного питания.
3. Опишите основную структуру предприятий питания.
4. Назовите основные виды, методы и формы обслуживания.
5. Охарактеризуйте специфику деятельности предприятий общественного питания.
6. Назовите основные функции предприятий питания.
7. Охарактеризуйте сферу услуг, как пример непроизводительного труда, невещественных ресурсов.

Тема 4. Услуга как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты

1. Понятие услуги в сфере общественного питания.
2. Дайте определение и охарактеризуйте термины исполнитель и потребитель услуги.
3. Назовите признаки услуг.
4. Охарактеризуйте услугу как субъект сервисной деятельности, сервисные продукты.
5. Охарактеризуйте классификацию услуг по функциональному назначению.
6. Опишите процесс обслуживания в предприятии общественного питания.
7. Основные принципы классификации персонала.
8. Охарактеризуйте обслуживающий, производственный, управляющий персонал: его функции и подразделение на группы.
9. Назовите основные требования эстетики труда и производства в сфере предприятия питания.
10. Что предполагает этическая культура работников предприятия питания.
11. Охарактеризуйте профессиональный этикет.
12. Назовите основные формы и методы обслуживания потребителей.
13. Охарактеризуйте понятие должностная инструкция: её назначение, виды.

14. Назовите факторы, оказывающие влияние на структуру и содержание должностной инструкции.
15. Эстетика труда и производства в сфере предприятия питания. Этическая культура работников предприятия питания. Профессиональный этикет.

Тема 5. Меню. Виды меню. Его назначение и правила составления

1. Назовите основные правила составления меню.
2. Охарактеризуйте меню по назначению. Назовите основные виды меню.
3. Опишите функции меню.
4. Дайте определение, опишите: меню «а ля карт», «Табльдот», «Меню заказных блюд».
5. Дайте определение, опишите: «Меню обеда», «Меню дневного рациона», «Меню скомпонованного завтрака».
6. Дайте определение, опишите: «Меню дежурных блюд», «Меню для специальных видов обслуживания».
7. Дайте определение, опишите: «Меню банкета».
8. Порядок расположения блюд и закусок в меню.
9. Назовите правила оформление меню. Дизайн, цвет и их сочетание.
10. Карта вин и особенности ее составления.

Тема 6. Роль человека («человеческий фактор») в сервисной деятельности предприятий общественного питания.

1. Охарактеризуйте роль человека в общественном производстве.
2. Опишите понятие "человеческий фактор" и основы управления персоналом.
3. Назовите различные подходы к управлению персоналом.
4. Охарактеризуйте понятие «мотивация персонала».
5. Назовите основные факторы, влияющие на персонал в предприятии общественного питания.
6. Характеристика основных потребностей работников организации.
7. Назовите основные типы мотивации и их характеристика.
8. опишите мотивацию сотрудников различного уровня.
9. Охарактеризуйте работоспособность как фактор мотивации.
10. Опишите различные условия труда в предприятии, и их влияние на работоспособность.
11. Дайте определение понятию карьера как способу и результату мотивации.
12. Охарактеризуйте основные этапы карьеры. Имидж и его составляющие

Тема 7. Основные торговые помещения предприятий общественного питания, их характеристика

1. Назовите основные торговые помещения предприятий общественного питания и охарактеризуйте их.
2. Дайте основные характеристики следующим помещениям предприятия питания: вестибюль, гардероб, аванзал, зал ресторана, танцевальная площадка, сервисная, буфеты.
3. Что входит в основное оборудование залов предприятий общественного питания: их виды, характеристика.
4. Назовите соотношение мест за столами в ресторанах различного класса.
5. Для чего предназначены подсобные столики, их виды, функции.
6. Какая мягкая мебель используется для оборудования торговых залов предприятий питания. Варианты расстановки мебели в зале.
7. назовите основные правила расстановки столов в зале ресторана.

Тема 8. Характеристика столовой посуды. Виды сервировки столов

1. Охарактеризуйте основные материалы, из которых производят столовую посуду.
2. Назовите виды тарелок, используемых в качестве подстановочных.
3. Назовите посуду из керамики для подачи холодных закусок; для подачи супов; для подачи и порционирования вторых горячих блюд; для подачи десерта и горячих напитков.
4. Для каких напитков используют: ликерные рюмки, коньячные рюмки, мадерные, рейнвейные и лафитные рюмки; стаканы: Рокс, снифтер, хайбол. Их характеристика, назначение.
5. Дайте характеристику основной металлической посуде для подачи закусок. 6. Дайте характеристику основной металлической посуде для вторых горячих блюд.
7. Охарактеризуйте бумажную посуду, используемую на предприятиях общественного питания. Её характеристика, виды.
8. Использование пластиковой посуды в предприятиях питания.
9. Назовите основные виды сервировки столов.
10. Опишите сервировку столов завтрака, обеда, ужина. Особенности сервировки столов завтрака, обеда и ужина. Основные элементы сервировки. 11. Назовите типы ресторанного обслуживания.
12. Охарактеризуйте: континентальный завтрак, расширенный завтрак, английский завтрак, американский завтрак.
13. Охарактеризуйте основные виды национальных завтраков: Австрийский завтрак (1-й, 2-й). Голландский. Испанский и португальский ранний и поздний завтраки. Итальянский завтрак. Немецкий завтрак. Польский завтрак. Скандинавский, финский, французский и швейцарский завтраки.

Тема 9. Столовые приборы и бельё: назначение, виды, характеристика, расчет потребности

1. Назовите основные группы столовых приборов.
2. Характеристика и назначение закусочного прибора.
3. Характеристика и назначение рыбного прибора.
4. Характеристика и назначение столового прибора.
5. Характеристика и назначение десертного прибора.
6. Характеристика и назначение фруктового прибора.
7. Назовите основные правила сервировки столовыми приборами.
8. Назначение и характеристика вспомогательных приборов. Их назначение, виды, характеристика.
9. Охарактеризуйте столовое бельё предприятий общественного питания.
10. Назовите правила выбора материала, цвета, структуры столового белья. 11. Охарактеризуйте основные виды скатертей, салфеток, наперонов, мольтонов, полотенец, ручники. Их характеристика, правила расчета потребности.

Тема 10. Интерьер предприятий общественного питания

1. Опишите особенности современного интерьера.
2. Охарактеризуйте системный подход предприятия питания к оценке интерьера.
3. Назовите правила соотношения типа предприятий питания и решение интерьера.
4. Опишите основные тенденции в решении современных интерьеров.
5. Назовите правила подбора декоративно-художественного убранства залов. Цветы как элемент интерьера Интерьер и реклама.
6. Охарактеризуйте предметы декоративно-прикладного искусства и ткани в интерьере.
7. Опишите окружающий пейзаж как средство художественного обогащения интерьера. Музыка в ресторане.
8. Охарактеризуйте интерьер и его особенности в сфере общественного питания.
9. Опишите основные тенденции в решении современных предприятий питания.

10. Правила проектирования интерьера.
11. Освещение предприятия питания. Цвет и свет в зале для посетителей.
12. Назовите гигиенические службы в предприятии питания.
13. Дополнительный сервис. Реклама ресторана.

Тема 11. Виды банкетного обслуживания: характеристика, особенности, порядок обслуживания

1. Назовите основные виды банкетов. Их особенности. Официальные и неофициальные банкеты.
2. Опишите форму обслуживания: банкет с полным обслуживанием официантами.
3. Опишите правила сервировки банкетных столов. Используемая мебель, посуда, приборы, бельё.
4. Порядок обслуживания официантами на банкете с полным обслуживанием. Расстановка столов. Схема посадки гостей. Меню приёма. Расчет потребности в обслуживающем персонале, необходимой основной и вспомогательной посуды и приборов, белья.
5. Опишите форму обслуживания: банкет с частичным обслуживанием официантами. Особенности банкета с частичным обслуживанием официантами. Используемые помещения, посуда, приборы, белье. Порядок обслуживания потребителей при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, белья. Ассортимент блюд и напитков.

Тема 12. Специальные формы обслуживания

1. Опишите форму обслуживания: шведский стол. Организация питания по типу шведского стола. Преимущества и недостатки.
2. Назовите основное торгово-технологическое оборудование при организации обслуживания типа шведский стол. Особенности приема пищи. Меню шведского стола.
3. Опишите форму обслуживания: банкет – фуршет. Прием гостей при проведении банкета-фуршета. Особенности данного вида банкета. Используемая мебель. Расстановка столов при проведении банкета-фуршета.
4. Как рассчитать необходимое количество официантов для банкета фуршета. Меню банкета-фуршета. Сервировка фуршетного стола. Расстановка посуды из стекла для банкета-фуршета.
5. Опишите форму обслуживания: банкет-чай как особая форма банкета. Рекомендуемое время проведения, мебель, посуда, приборы. Меню данного вида банкета. Сервировка столов.
6. Опишите форму обслуживания: банкет-коктейль; рекомендуемое время проведения, характерные особенности. Рекомендуемая мебель, посуда, столовые приборы. Меню банкета-коктейля. Обслуживание гостей.
7. Опишите форму обслуживания: комбинированный банкет. Особенности организации комбинированных банкетов.
8. Назначение, особенности, характеристика приемов типа «Бокал шампанского», «Журфикс», «Барбекю». Время проведения. Мебель, посуда, столовые приборы. Ассортимент блюд.
9. Основные правила организации обслуживания потребителей с применением специальных форм обслуживания, таких как стол-экспресс, зал – экспресс. Характерные особенности используемой посуды, приборов, столов. Сервировка столов. Работа официантов.

Тема 13. Кейтеринг. Основные виды кейтеринга. Оборудование и особенности организации выездного обслуживания.

1. Дайте определение понятию кейтеринг.
2. Охарактеризуйте кейтеринг как специальную форму обслуживания.

3. Опишите историю возникновения и развития кейтеринга.
4. Охарактеризуйте востребованность данного вида услуг на рынке.
5. Назовите правила и особенности организации обслуживания мероприятия.
6. Опишите требования к посуде, приборам и белью для кейтеринга.
7. Какое специальное оборудование используется при кейтеринге?
9. Назовите основные виды кейтеринга.
10. Опишите некоторые виды кейтеринга: кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, социальный кейтеринг.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он ответил на все заданные вопросы правильно.
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он допустил несколько неточностей в ответах на заданные вопросы.
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он ответил правильно на половину заданных вопросов.
- **оценка «неудовлетворительно»** выставляется студенту, если он не ответил правильно ни на один заданный вопрос.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Организация банкета за столом с полным обслуживанием официантами на 30 (40, 50 или 60) человек.
2. Организация банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на 75 (80, 100 или 120) человек.
3. Организация банкета-фуршета, посвященного *презентации фирмы* на 100 (150, 200 или 250) человек.
4. Организация банкета-коктейля на 50 (60, 70 или 100) человек.
5. Организация банкет-чай на 16 (18, 20 или 24 человека).
6. Организация банкета-кофе на 16 (18, 20 или 24) человека.
7. Кейтеринг (обслуживание на дому), посвященный *Дню рождения главы семьи* на 10 (12, 14, 16 или 20) человек.
8. Кейтеринг «Банкет-фуршет» на 200 человек.
9. Кофе-брейк (научно-практическая конференция) на 150 (200, 250 или 300) участников.
10. Организация банкета «Бокал шампанского» на 18 (20, 24 или 32) человека.
11. Организация банкета «барбекю» на 18 (24, 28 или 36) человек.
12. Организация питания иностранных туристов по типу «Шведский стол» (завтрак, обед) в ресторане на 40 (50, 60 или 100) человек.
13. Организация специальной формы обслуживания *встреча Нового года* в ресторане на 100 (120) мест.
14. Организация банкета для детей «*Праздник букваря*» в зале детского кафе на 28 (32, 48 или 50) человек.
15. Организация специальной формы обслуживания (*свадьбы*) в ресторане на 50 (75, 100 или 120) мест.
16. Организация работы коктейль - бара на 40 (50) мест.
17. Организация работы винного бара на 30 (45) мест.
18. Организация работы салат - бара на 25 (35) мест.
19. Организация банкета, посвященного *празднованию национального праздника* на 24 (36, 48, 52 или 68) человек
20. Организация работы кэнди-бара на 20 мест.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов, показан *достаточный* уровень освоения компетенций;
- **оценка «Не зачтено»** выставляется студенту, если ответы представляют собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросам, студент не осознает связь вопроса с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа, показан *не достаточный* уровень освоения компетенций.

ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Примерный перечень вопросов для подготовки к экзамену

1. Культура сервировки столов со времен Древнего мира до времен средневековья.
2. Период развития сферы обслуживания от средних веков и до наших дней.
3. Охарактеризуйте следующих «трактирных слуг» периода 16-19 вв.: приспешник, главный повар, погребщик, кравчий, половой, официант.
4. Назовите основные торговые помещения предприятия общественного питания на примере ресторана.
5. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: вестибюль, гардероб. Назначение указанных помещений, нормы площади, особенности организации.
6. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: аванзал, танцплощадка. Назначение указанных помещений, нормы площади, особенности организации.
7. Охарактеризуйте следующие торговые помещения: зал ресторана, буфет, сервизная. Назначение указанных помещений, нормы площади, особенности организации.
8. Назовите основное оборудование залов ресторана. Основные требования, характеристика, особенности подбора оборудования зала предприятия общественного питания.
9. Ресторанные столы их виды.
10. Столы для кафе и других предприятий питания, их характеристика.
11. Подсобные столики, их виды, функции.
12. Соотношение мест за столами в ресторанах различного класса.
13. Назовите виды расстановки столов в зале ресторана и других предприятиях питания.
14. Основные правила расстановки столов в зале ресторана.
15. Назовите признаки услуг, придающие специфический характер.
16. Дайте определение понятию «сервисный продукт» и назовите компоненты его составляющие.
17. Дайте определение понятиям «виды обслуживания», «методы обслуживания», «формы обслуживания».
18. Охарактеризуйте основные материалы, из которых производят столовую посуду. Приведите пример.
19. Какие виды тарелок используют в качестве подставочных. Дайте характеристику данным предметам сервировки.
20. Посуда из керамики для подачи холодных закусок.
21. Посуда из керамики для подачи супов.
22. Посуда из керамики для подачи и порционирования вторых горячих блюд.
23. Посуда из керамики для подачи десерта и горячих напитков.
24. Рюмки: для ликера, коньячные, мадерные, рейнвейные, лафитные; стаканы: Рокс, снифтер, хайбол. Их характеристика. Для подачи каких напитков предназначены. К каким блюдам подают.
25. Назовите и охарактеризуйте основные и вспомогательные столовые приборы.

26. Закусочный прибор. Характеристика и назначение.
27. Рыбный прибор. Характеристика и назначение.
28. Столовый прибор. Характеристика и назначение.
29. Десертный прибор. Характеристика и назначение.
30. Фруктовый прибор. Характеристика и назначение.
31. Металлическая посуда для подачи закусок.
32. Металлическая посуда для вторых горячих блюд.
33. Особенности сервировки столов завтрака, обеда и ужина. Основные элементы сервировки.
34. Континентальный завтрак. Расширенный завтрак. Английский завтрак. Американский завтрак.
35. Виды национальных завтраков. Австрийский завтрак (1-й, 2-й). Голландский. Испанский и португальский ранний и поздний завтраки. Итальянский завтрак.
36. Виды национальных завтраков. Немецкий завтрак. Польский завтрак. Скандинавский, финский, французский и швейцарский завтраки.
37. Особенности подачи холодных закусок и горячих закусок.
38. Правила подачи супов.
39. Правила подачи вторых горячих блюд.
40. Правила подачи сладких блюд и горячих напитков.
41. Правила подачи горячих напитков (чай, кофе).
42. Правила подачи вин и других алкогольных напитков.
43. Виды банкетов. Их особенности.
44. Официальные и неофициальные банкеты.
45. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами.
46. Правила сервировки банкетных столов. Используемая мебель, посуда приборы, бельё.
47. Порядок обслуживания официантами на банкете с полным обслуживанием. Расстановка столов. Схема посадки гостей. Меню приёма.
48. Банкет с частичным обслуживанием официантами. Используемые помещения, посуда, приборы, белье.
49. Порядок обслуживания потребителей при проведении банкета с частичным обслуживанием официантами. Расчет необходимого количества столов, посуды, приборов, белья. Ассортимент блюд и напитков.
50. Охарактеризуйте следующие виды банкетов: банкет - фуршет, банкет – чай, банкет-коктейль, комбинированный банкет.
51. Прием гостей при проведении банкета-фуршета. Особенности данного вида банкета. Используемая мебель. Расстановка столов при проведении банкета типа фуршет.
52. Меню банкета-фуршета. Необходимое количество официантов. Особенности сервировки фуршетного стола. Расстановка посуды из стекла для банкета-фуршета.
53. Банкет-чай как особая форма банкета. Рекомендуемое время проведения, мебель, посуда, приборы. Меню данного вида банкета. Сервировка столов.
54. Банкет-коктейль: рекомендуемое время проведения, характерные особенности. Рекомендуемая мебель, посуда, столовые приборы. Меню банкета-коктейля. Обслуживание гостей.
55. Комбинированный банкет. Особенности организации комбинированных банкетов.
56. Специальные формы обслуживания.
57. Прием «Бокал шампанского», «Журфикс», «Барбекю». Назначение, особенности, характеристика приемов. Время проведения. Мебель, посуда, столовые приборы. Ассортимент блюд.
58. Организация питания по типу шведского стола. Торгово-технологическое оборудование при организации обслуживания типа шведский стол. Особенности приема пищи. Меню шведского стола.

59. Охарактеризуйте следующие специальные формы обслуживания: зал – экспресс, стол – экспресс.
60. Кейтеринг как специальная форма обслуживания. Кейтеринг в помещении, кейтеринг вне помещения, индивидуальный кейтеринг, разъездной кейтеринг, социальный кейтеринг.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- **оценка «отлично»** выставляется бакалавру, если им даны полные, развернутые ответы на поставленные вопросы в билете, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов;
- **оценка «хорошо»:** бакалавром даны полные ответы на поставленные вопросы, ответ структурирован, логичен, но могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные бакалавром с помощью преподавателя;
- **оценка «удовлетворительно»:** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ, логика и последовательность изложения нарушены, допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов, в ответе отсутствуют выводы;
- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ бакалавра представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, бакалавр не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины, дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа бакалавра, или ответ на вопрос полностью отсутствует или отказ от ответа.

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

ПК-1. Способен управлять производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых производств.

1. Перечислите виды обслуживания в общественном питании:

2. Перечислите методы обслуживания потребителей, применяемые в предприятиях общественного питания

3. Форма обслуживания – это...

А) реализация продукции через предприятия общественного питания (столовые, рестораны, закусочные и т.д.), а так же в столовых производственных предприятий, учебных заведений, вагонов-ресторанов;

Б) организационный прием, представляющий собой разновидность или сочетание методов обслуживания потребителей;

В) способ реализации продукции общественного питания потребителям и организации ее потребления.

Ответ: Б.

4. Перечислите наиболее распространённые формы обслуживания в предприятиях общественного питания

5. Торговые залы ресторанов и кафе по характеру композиционно-планировочного решения интерьера можно разделить на:

А) залы, где объектом наблюдения может быть как интерьер, так и внешняя среда; залы, где объектом наблюдения является какая-либо часть интерьера, панорамные;

Б) залы, в которых используют ткани в интерьере; залы, в которых основным композиционно-планировочным решением являются картины и панно; залы – витрины;

В) зал ресторана; зал кафе; зал бара; зал ПБО

Ответ: А.

6. Дайте определение понятию меню предприятия общественного питания – это...:

7. При составлении меню придерживаются определенных правил расположения блюд:

А) хлебобулочные и кондитерские изделия, супы, основные горячие блюда, десерты;

Б) холодные закуски, горячие закуски, супы, основные горячие блюда, напитки (горячие, холодные), десерты, хлебобулочные и кондитерские изделия;

В) суп, основное горячее блюдо, салат, напиток, хлебобулочные изделия

Ответ: Б.

8. Карта вин в предприятии питания это:

А) перечень реализуемых предприятием алкогольных напитков;

Б) список холодных и горячих напитков, а также блюд, при приготовлении которых используется вино;

В) ассортимент вин, представленных в торговой сети города, возможный для реализации предприятием питания.

Ответ: А.

ПК-5. Способен участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

1. Установите соответствие между названием помещениями торговой группы и их характеристикой

- | | |
|------------------------|--|
| 1) Вестибюль – это ... | А) помещение, в котором гости ресторана могут находиться, ожидая посетителей при организации приемов, банкетов, свадебных и других вечеров; оборудован мягкой мебелью, журнальными столиками, цветочницами; используется для подачи аперитивов; |
| 2) Аванзал – это ... | Б) помещение, в котором начинается обслуживание потребителей, в нем размещается гардероб для верхней одежды, входы в залы, уборные; оборудован зеркалами, мебелью (банкетки, журнальные столики), должен иметь четкую организацию потоков движения потребителей; |
| | В) это часть зала ресторана, в которой расположены |

дополнительные столики с запасом посуды и столовых приборов, а также столового белья; оборудован мебелью для отдыха официантов;

Б) это основное помещение, где обслуживаются посетители; одно из основных требований к планировке - четкая организация связи с производственными помещениями - кухней, сервисной, моечной столовой посуды, барами (буфетами);

Ответ 1Б, 2А.

2. Установите соответствие:

- | | |
|---|-----------------------------|
| | А) 1,7-1,8 м ² ; |
| 1) Норма площади на одно место в залах в ресторанах составляет: | Б) 1,2-1,7 м ² ; |
| 2) Норма площади на одно место в залах в кафе составляет | В) 1,4-1,6 м ² . |
| 3) Норма площади на одно место в залах в пивных барах составляет: | Г) 1,8-2,0 м ² . |
| | Д) 0,3-0,5 м ² |

Ответ: 1А, 2Б, 3В.

3. Установите соответствие:

- | | |
|--|------------------|
| 1) Высота стандартных ресторанных столов составляет: | А) 900-1050 мм; |
| 2) Высота стандартных банкетных столов составляет: | Б) 760-780 мм; |
| 3) Высота стандартных фуршетных столов составляет: | В) 740-750 мм; |
| | Г) 950-1500 мм; |
| | Д) 1100-1500 мм. |

Ответ: 1В, 2Б, 3А.

4. Выберите правильный вариант ответа: качество услуги – это

А) комплекс свойств услуги (процесса), при которых она под влиянием внутренних и внешних опасных (вредных) факторов оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество риску;

Б) изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного изготовления всех основных групп из различных видов сырья, покупных товаров и винно-водочных изделий, оказываемая квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально - технического оснащения в сочетании с организацией досуга;

В) совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

Ответ: В.

5. Определите площадь вестибюля и торгового зала ресторана с танцплощадкой, если количество посадочных мест 40.

6. Назовите основные группы персонала и охарактеризуйте каждую с указанием участия в процессе производством, принятии решений процессе и влияния на качество готовой продукции.

7. Опишите, где распространен, и что включает в себя континентальный завтрак:

8. Опишите, где распространен, и что включает в себя расширенный завтрак

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

- оценка «отлично» выставляется студенту при условии высокого уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 86-100%;
- оценка «хорошо» выставляется студенту при условии повышенного уровня освоения и общий процент правильных ответов находится в пределах 66-85%;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту при условии порогового уровня освоения, т.е. правильных ответов должно быть не менее 50% и общий процент правильных ответов находится в пределах 50-65%.
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту в случае недостаточного уровня освоения, т.е. правильных ответов менее 50 %.


МАТРИЦА СООТВЕТСТВИЯ КРИТЕРИЕВ ОЦЕНКИ УРОВНЮ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценки	Уровень сформированности компетенций
Оценка по пятибалльной системе	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
Оценка по системе «зачет – незачет»	
«Зачтено»	«Достаточный»
«Не зачтено»	«Не достаточный»

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

1. Положение «О балльно-рейтинговой системе аттестации студентов»: СМК ПНД 08-01-2022, введено приказом от 28.09.2011 №371-О (<http://nsau.edu.ru/file/403>: режим доступа свободный);
2. Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2022, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О (<http://nsau.edu.ru/file/104821>: режим доступа свободный);

Составитель

доцент кафедры ТТПП, к.б.н.  Е.В. Тарабанова

«05» октября 2022г.