

**ФГБОУ ВО НОВОСИБИРСКИЙ ГАУ**  
**Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции**

Рег. № 07.03-29.04  
« 30 » 08 20 23 г.

**УТВЕРЖДЕН**

на заседании кафедры

Протокол от « 28 » 08 2023 г. № 12

Заведующий кафедрой

С.Л. Гаптар  
(подпись) С.Л. Гаптар

**ФОНД**  
**ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**Б1.О.29 «Ресторанный бизнес»**

**Направление подготовки:** 19.03.04. Технология продукции и организация  
общественного питания

**профиль:** Технология общественного питания

Новосибирск 2023

1981

## Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Вводная лекция. Концептуальные основы организации услуг питания.	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
2	Организация технологического процесса сервисного обслуживания	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа. Вопросы для зачета.
3	Оборудование и оснащение технологического процесса сервисного обслуживания	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
4	Технология основного цикла сервисного обслуживания Подготовка к обслуживанию посетителей	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
5	Технологические процессы развлекательно тематических мероприятий Технологические процессы официально деловых приемов	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
6	Организация работы бара	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
7	Этика и профессиональная психология обслуживания	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
8	Организация предоставления услуг питания туристам. Особенности питания народов мира	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
9	Организация развлекательно-тематических услуг питания по типу «Кейтеринг»	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.
10	Автоматизация услуг питания и организация управления качеством услуг питания	ОПК-5, ПК-1, ПК-2	Тесты. Контрольная работа Вопросы для зачета.

**Примерный перечень вопросов для выполнения контрольной работы  
по дисциплине «Ресторанный бизнес»**

1. Охарактеризовать особенности развития ресторанного бизнеса в настоящее время.
2. Какую роль играют предприятия общественного питания в экономике страны?
3. Как классифицируются предприятия общественного питания, и какие требования к ним?
4. Дать характеристику классификации услуг общественного питания.
5. Охарактеризовать функции предприятий общественного питания.
6. Перечислить требования условий труда на предприятии.
7. Перечислить и охарактеризовать помещения для организации обслуживания потребителей.
8. Дать характеристику вспомогательным помещениям.
9. От чего зависят площади помещений, и какие нормы площади на разных типах предприятия?
10. Какие эстетические требования предъявляются к интерьеру предприятий общественного питания?
11. Назвать средства эстетического оформления интерьера.
12. Перечислить основные критерии выбора столовой посуды, стекла, приборов, столового белья.
13. Перечислить принципы составления меню. Виды меню.
14. Какие особенности предприятия учитывают при составлении карты вин?
15. Определить, какие функции выполняет меню на предприятиях разного типа и класса.
16. Перечислить современные тенденции в составе и содержании меню.
17. Какие соображения следует учитывать при составлении банкетного меню?

18. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия.
19. Перечислить и охарактеризовать этапы организации обслуживания.
20. Из каких элементов складывается обслуживание в ресторане?
21. Описать профессиональные обязанности и степень ответственности сомелье в обеспечении качества обслуживания и охарактеризуйте их.
22. Объяснить, как обслуживание непосредственно у столика гостя помогает официанту активно формировать ресторанный опыт гостя.
23. Перечислить методы подачи блюд в ресторане.
24. К какому этапу обслуживания относится расчет с гостями и охарактеризуйте виды расчета?
25. Перечислить и охарактеризовать виды приемов и банкетов.
26. По каким причинам возникают сложности в обслуживании приемов и банкетов?
27. Роль менеджера в организации банкетной службы?
28. Определить, какие пробелы приводят к неудовлетворенности гостей, и предложить пути их устранения.
29. Какие отличительные особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами и «банкета-фуршета»?
30. Какие прогрессивные технологии используют предприятия общественного питания в настоящее время?
31. Перечислить специальные виды услуг на предприятиях общественного питания.
32. Какие виды меню и формы обслуживания используют при гостинице?
33. Как происходит прием заказа и обслуживания в номерах и какую используют посуду для доставки обеда в номер?
34. Как организуют обслуживание пассажиров воздушного и водного транспорта?
35. Перечислить требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.

36. Какие особенности питания иностранных туристов?
37. Перечислить требования к управленческому, производственному и обслуживающему персоналу.
38. Что такое профессиональная этика, принципы профессиональной этики?
39. Понятие ресторанного рынка.
40. Современный подход к созданию предприятия в сфере ресторанного бизнеса.
41. Санитария и безопасность питания.
42. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
43. Виды и характеристика торговых помещений.
44. Эстетика интерьера торговых помещений.
45. Стилиевые характеристики интерьеров обеденных и банкетных залов.
46. Характеристика столовой посуды, стекла, приборов, столового белья.
47. Принципы составления меню. Виды меню.
48. Карта вин и коктейлей ресторана.
49. Оценка совокупной эффективности меню.
50. Этапы организации и основные элементы обслуживания.
51. Организация процесса обслуживания в зале.
52. Основные методы подачи блюд в ресторане.
53. Виды приемов, банкетов и их характеристика.
54. Дневные и вечерние приемы и банкеты.
55. Обслуживание специальных мероприятий и особо почетных гостей.
56. Прогрессивные технологии в обслуживании.

### 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 зачету

1. Сущность понятия «организация услуг питания». Тенденции, стратегия и концепции развития общественного питания.
2. Предприятие общественного питания как производственная система: структура, культура, ресурсы. Сегмент рынка ресторанных услуг.
3. Факторы, которые определяют уровень научно - технической подготовки производства.
4. Организация технологического процесса сервисного обслуживания
5. Особенности проектирования услуг питания. Типология элементов обслуживания. Правила предоставления услуг питания.
6. Подготовка персонала к технологическому процессу сервисного обслуживания
7. Моделирование процесса предоставления услуг питания.  
Совершенствование операций ресторанного сервиса
8. Предприятия ресторанного хозяйства как субъекты инфраструктуры рынка. Особенности создания ресторанных сетей.
9. Функционально технологические и санитарно-гигиенические требования к основной технологической зоне. Атмосфера ресторана.

Разнообразие интерьера торговых залов ресторана. Температурный режим зала. Вентиляция зала.

10. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Бельевая и гладильная.
11. Столовые приборы: основные и вспомогательные. Столовое белье для ресторанов.
12. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Встреча и размещение потребителей за столами. Основные методы подачи блюд.
13. Подготовка к обслуживанию посетителей. Санитарно-гигиеническая подготовка торгового зала. Расстановка мебели, сервирования столов.
14. Обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний.
15. Организация предоставления услуг питания туристам. Проектирование услуг питания туристам. Организация предоставления услуг питания обитателям гостиничных комплексов.
16. Обслуживание индивидуальных туристов.
17. Обслуживание в номерах
18. Функционально технологические циклы официальных приемов. Технологические процессы официально деловых приемов.
19. Бар при ресторане. Виды баров. Планировка бара. Освещение бара.
20. Оборудование бара. Ассортимент реализуемой продукции.
21. Виды, ассортимент, количество и назначение посуды, используемой в ресторане.
22. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Вестибюль. Аванзал. Курительные комнаты.
23. Характеристика и принципы составления меню и прейскурантов. Виды меню.
24. Общие принципы составления меню. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
25. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Буфет.

26. Технология основного цикла сервисного обслуживания. Технология продажа по меню и карте вин.
27. Методы и техника подачи блюд и напитков.
28. Виды торговых помещений ресторана их краткая характеристика и назначение, их оборудование. Сервизная. Моечной столовой посуды.
29. Оборудование. Процесс мытья посуды. Технологический процесс санитарно-гигиенической обработки столовой посуды.
30. Обслуживание потребителей в зале ресторана. Получение буфетной продукции.
31. Особенности подачи закусок, блюд и напитков. Температура подачи блюд напитков и закусок.
32. Предметы сервировки, технологическое назначение. Нормы оснащения предметами материально-технического назначения.
33. Организация развлекательно тематических услуг питания, моделирования процесса сервисного обслуживания.
34. Организация предоставления услуг питания по типу «Кейтеринг».
35. Особенности составления меню для иностранных туристов. Японцы.
36. Особенности составления меню для иностранных туристов. Французы
37. Особенности составления меню для иностранных туристов. Поляки
38. Особенности составления меню для иностранных туристов.  
Американцы.
39. Особенности составления меню для иностранных туристов. Японцы.
40. Особенности составления меню для иностранных туристов. Французы.
41. Особенности составления меню для иностранных туристов. Итальянцы.
42. Особенности составления меню для иностранных туристов. Англичане.
43. Особенности составления меню для иностранных туристов. Шведы, датчане, норвежцы.
44. Особенности составления меню для иностранных туристов. Венгры.
45. Особенности составления меню для иностранных туристов. Чехи и словаки.



46. Особенности составления меню для иностранных туристов. Поляки.
47. Особенности составления меню для иностранных туристов. Румыны.
48. Особенности составления меню для иностранных туристов. Корейцы.
49. Особенности составления меню для иностранных туристов. Болгары.
50. Особенности составления меню для иностранных туристов. Немцы

### 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.

### ЗАДАНИЯ

#### ДЛЯ ОЦЕНКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

*ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания*

1. Укажите, за какое время до открытия ресторана должна быть окончена основная уборка?

- А) к часу открытия ресторана
- Б) за 3-4 часа до открытия ресторана
- В) за 1-2 час до открытия ресторана.

Ответ: В

2. Укажите, где официанты хранят небольшой запас столовых приборов, столового белья, посуды?

- А) на подсобном столике
- Б) на тележке
- В) в серванте
- Г) на стеллаже

Ответ: В

3. Укажите, где официанты должны откупоривать бутылки с напитками?

- А) в баре
- Б) на столе посетителей
- В) на подсобном столе
- Г) на серванте

Ответ: В

4. Укажите рекомендуемую ширину основных проходов в торговом зале ресторана?

А) 1,35 м

Б) 1,2 м

В) 1,3 м

Г) 1,5 м

Ответ: Г

5. Перечислите основные типы предприятий общественного питания

---

---

---

---

6. Перечислите классы предприятий общественного питания и назовите типы предприятий, которые делятся на классы

---

---

---

---

7. Назовите основные виды меню:

---

---

---

---

8. Перечислить принципы составления меню:

---

---

---

---

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

1. Укажите, в каких случаях используются скатерти типа «Юбка»

А) банкет-обед

Б) банкет-коктейль

В) банкет-фуршет

Ответ: В

2. Укажите, какие салфетки используются посетителями для вытирания рук после употребления жирных блюд?

А) шелковые

Б) батистовые

В) льняные

Г) хлопчатобумажные

Ответ: Г

3. На какую длину должны опускаться края скатерти при сервировке стола?

- А) не менее, чем на 15-20 см
- Б) не менее, чем на 25-30 см
- В) не менее, чем на 40-45 см
- Г) не менее, чем на 45-50 см.

Ответ: Б

4. Укажите рекомендуемое расстояние от закусочной тарелки до края стола

- А. 1 - 2 см
- Б. 3 - 5 см
- В. 4 - 6 см

Ответ: А

5. Перечислите в какой последовательности (в направлении направо от тарелки) раскладывают столовые ножи при сервировке стола:

---

---

---

---

6. Перечислите основные этапы организации обслуживания в ресторане

---

---

---

---

7. Перечислите основные методы подачи блюд в ресторане:

---

---

---

---

8. Перечислите виды приемов и банкетов:

---

---

---

---

*ПК- 2 Способен осуществлять проектную деятельность в области производства продукции питания*

1. Как нужно распределять калорийность рационов для пассажиров

- А) на завтрак – 25-30%; на обед – 35-40%; вечерний чай – 10%; ужин – 20-30%
- Б) на завтрак – 15-20%; на обед – 35-40%; вечерний чай – 10%; ужин – 30-40%
- В) на завтрак – 15-20%; на обед – 25-30%; вечерний чай – 10%; ужин – 40-50%

Ответ: А

2. При плавании в северных районах рацион питания включают

- А) блюда с повышенным содержанием жира и повышенной калорийности
- Б) блюда с пониженным содержанием жира холодные и горячие.
- В) блюда с повышенным содержанием витамина С

Ответ: А

3. Для пассажиров из Германии в меню следует включать следующие блюда

- А) пюреобразные супы
- Б) жареную свинину
- В) спагетти
- Г) муссы и пудинги

Ответ: А

4. Для пассажиров из Италии в меню следует включать следующие блюда

- А) блюда из рубленого мяса
- Б) из продуктов моря
- В) спагетти
- Г) муссы и пудинги

Ответ: Б,В

5. Перечислите помещения, относящиеся к судовому пищеблоку:

---

---

---

6. Нормы площади торговых помещений, принятые на разных типах предприятий общественного питания

---

---

---

7. Перечислите основные помещения предприятия общественного питания для обслуживания потребителей.

---

---

---

8. Перечислите основные виды оборудования, используемого для обслуживания потребителей в залах предприятий общественного питания

---

---

---

### 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
<b>Оценка по пятибалльной системе</b>	
«Отлично»	«Высокий уровень»
«Хорошо»	«Повышенный уровень»
«Удовлетворительно»	«Пороговый уровень»
«Неудовлетворительно»	«Не достаточный»
<b>Оценка по системе «зачет – незачет»</b>	
«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.с-х.н.

Н.Г. Ворожейкина

« 28 » августа 2023 г.