**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Ресторанное дело»**

### Задания закрытого типа

#### Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Целью любого предприятия сервиса, является

1. удовлетворение потребности рынка в соответствующих услугах
2. служить клиенту, а также удовлетворить желание персонала, который обслуживает клиентов
3. получение прибыли посредством предоставления высококачественных услуг потребителю

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование необходимо для проведения качественной инвентаризации в ресторане?

1. Холодильник
2. Промышленные весы
3. Микроволновая печь
4. Пылесос

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. Выберите один правильный ответ

Ресторан в нормативных документах определяется как:

1. Предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
2. Предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
3. Предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления;
4. Предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

4. Выберите один правильный ответ

Какой из факторов является ключевым для обеспечения безопасности питания в ресторане?

1. Чистота посуды
2. Контроль температуры хранения
3. Проверка качества продуктов
4. Соблюдение санитарных норм

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

5. Выберите один правильный ответ

Какие факторы влияют на успешность меню в ресторане?

1. Сезонность ингредиентов
2. Цветовая гамма в меню
3. Разнообразие блюд
4. Скорость подачи заказов

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

6. Выберите один правильный ответ

Какое из следующих факторов является наиболее важным для успеха ресторанного дела?

А) Качество продуктов

Б) Интерьер заведения

В) Цена блюд

Г) Репутация повара

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

7. Выберите один правильный ответ

Какие из перечисленных аспектов следует учитывать при разработке ресторанного бизнес-плана?

1. Скорость интернет-соединения
2. Цвет салфеток
3. Тип напольного покрытия
4. Анализ рынка, целевая аудитория, конкурентоспособность

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

8. Выберите один правильный ответ

Что такое «кафетерий» в контексте ресторанного дела?

А) Вид кондитерских изделий

Б) Помещение для подачи легких закусок и напитков

В) Разновидность кулинарной посуды

Г) Специальное меню для детей

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

9. Выберите один правильный ответ

Какое из следующих видов обслуживания наиболее характерен для ресторанна высшего класа?

А) Фаст-фуд обслуживание

Б) Самообслуживание

В) Официантское обслуживание

Г) Электронное обслуживание через приложение

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

10. Выберите один правильный ответ

Что такое «сомелье» в ресторанном контексте?

1. Шеф-повар
2. Бармен
3. Эксперт по винам и напиткам в ресторане
4. Официант

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

11. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование необходимо для эффективного проведения инвентаризации в ресторане?

1. Микроволновая печь
2. Посудомоечная машина
3. Считающее устройство штрих-кода
4. Жаровня

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

12. Выберите один правильный ответ

Какой из следующих факторов является ключевым при создании успешного ресторанного бренда?

А) Размер помещения

Б) Количество столов

В) Уникальность концепции

Г) Цвет внутреннего интерьера

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

#### Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только два элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Отделение посола. | А) | волчок-дробилка, вакуум-горизонтальный котел |
| 2) | Сырьевое отделения ЦК и ТП | Б) | мешалка, волчок |
|  |  |  |  |

Правильный ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. Установите соответствие. Каждому элементу левого столбца соответствует только два элемент правого столбца.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1) | Субпродуктовый цех | А) | сепаратор, центробежная машина |
| 2) | Цех пищевых топленых жиров | Б) | моечный барабан, опалочная печь |
|  |  |  |  |

Правильный ответ:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | 2 |
| Б | А |

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

#### Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. **Выберите правильную последовательность включения блюд в меню ресторана:**

A) фирменные блюда

Б) холодные закуски

В) горячие закуски

Г) первые блюда

Д) вторые блюда

Е) сладкие блюда

Ж) напитки

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д, Е, Ж

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. Напишите правильную последовательность

Расчеты сырья в ЦППС проводят для выбранного региона по следующему алгоритму:

A) рассчитать количество голов скота, поступающего на переработку.

Б) установить по справочной или основной литературе среднегодовые нормы выхода мяса данного вида в зависимости от региона;

В) распределить планируемую массу мяса по видам, категориям, для свинины – по способам обработки, для говядины – по возрасту;

Г) рассчитать живую массу скота, поступающего на переработку;

Д) по нормативной документации установить живую массу одной головы скота;

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. Выберите правильное расположение цеха первичной переработки скота в системе МЖК

А) ЦКиТП

Б) Шкуроконс. цех

В) ЦППС

Г) С/прод.

Д) Киш.цех

Правильный ответ: А, Б, В, Г, Д

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

4. Установите правильную последовательность. Запишите правильную последовательность букв слева направо. Напишите правильную последовательность при составлении материального баланса сырья и готовой продукции в колбасном производстве:

А) выбрать ассортимент продукции;

Б) рассчитать потребную массу сырья для производства колбас заданного ассортимента;

В) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент цельномышечной продукции и составить материальный баланс;

Г) выбрать на основании схемы разделки полутуш ассортимент полуфабрикатов и составить материальный баланс.

Правильный ответ: А, Б, В, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

5. Установите правильную последовательность действий при размещении транспортных узлов и разводке инженерных коммуникаций на промышленном предприятии пищевых производств:

А) Проведение изыскательских работ на участке строительства.

Б) Утверждение генерального плана предприятия.

В) Определение потребности в инженерных коммуникациях.

Г) Разработка проекта разводки инженерных коммуникаций.

Д) Разработка проекта размещения транспортных узлов.

Е) Согласование проектов с соответствующими органами.

Правильный ответ: А, Б, В, Д, Г, Е.

Компетенции (индикаторы): Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

### Задания открытого типа

#### Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять установленные или предполагаемые потребности потребителя.

Правильный ответ: Качество услуги

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

**Ресторанное дело** – это сфера деятельности, связанная с открытием и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) общественного питания, кафе, ресторанов или фаст-фуда.

Правильный ответ: управлением заведений.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Салатные и суповые бары – это новые типы баров, «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» шведских столов. Основная их задача – быстро и при малом персонале обслужить наибольшее число посетителей.

Правильный ответ: прямые потомки.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Концепция освещения ресторана должна отражать \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, и для ее реализации у дизайнера сегодня имеются широчайшие возможности

Правильный ответ: основную идею.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

#### Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. *Напишите пропущенное словосочетание.*

Рестораны, кафе, бары – специфические объекты для художников-оформителей. Будучи местами массового отдыха, они одновременно выполняют вполне конкретную функцию «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_». Именно поэтому при проектировании оформления предприятий питания необходимо учитывать научные данные о физиологическом влиянии на человека света и цвета.

Правильный ответ: пунктов приема пищи

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. *Напишите пропущенное слово*

Один из самых дорогих, ярких и престижных видов ресторанной рекламы – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

Правильный ответ: неон

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. *Напишите пропущенное словосочетание.*

Программа «\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_» обеспечивает ведение продуктовых складов и учет расходов на производстве.

Правильный ответ: калькуляция и склад

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

#### Задания открытого типа с развернутым ответом

1. Перечислите основное оборудование отделения ресторанного дела и дайте ему характеристику.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: холодильное оборудование, тепловое оборудование, электромеханическое оборудование

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

2. Перечислите основное нейтральное оборудование отделения ресторанного дела и дайте ему характеристику.

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: стол, вытяжка, стеллажи.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. Опишите история первого ресторана в России

Время выполнения – 15 мин.

Ожидаемый результат: В России история ресторанов как таковых началась в первой четверти 19 столетия. В канун 1826 года француз Транкиль Яр, имя которого и носило заведение, открыл ресторан в доме Шавана на Кузнецком мосту.

Критерии оценивания: полное содержательное соответствие ожидаемому результату.

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5