

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ
ВЛАДИМИРА ДАЛЯ»

Институт технологий и инженерной механики
Кафедра легкой и пищевой промышленности

(наименование кафедры)



УТВЕРЖДАЮ

Директор института

(подпись)

Могильная Е.П.

«25» февраля 2025 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Ресторанное дело»

(наименование учебной дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

«Технология продуктов общественного питания»

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик (разработчики):

доцент

(должность)

Гаврыш В.С.

(подпись)

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры легкой и пищевой
промышленности

от «25» февраля 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Дейнека И.Г.

(ФИО)

Луганск 2025 г.

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

- А) удовлетворение потребности рынка в соответствующих услугах
- Б) служить клиенту, а также удовлетворить желание персонала, который обслуживает клиентов
- В) 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?

- А) Холодильник
- Б) Промышленные весы
- В) Микроволновая печь
- Г) Пылесос

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

3. Выберите один правильный ответ

Ресторан в нормативных документах определяется как:

- А) Предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв;
- Б) Предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
- В) 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;
- Г) 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?

- А) Чистота посуды
- Б) Контроль температуры хранения
- В) Проверка качества продуктов
- Г) 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?

- А) Сезонность ингредиентов
- Б) Цветовая гамма в меню
- В) Разнообразие блюд
- Г) 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?

- А) Скорость интернет-соединения
- Б) Цвет салфеток
- В) Тип напольного покрытия
- Г) 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 ресторана высшего класса?

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?

А) Шеф-повар

Б) Бармен

В) Эксперт по винам и напиткам в ресторане

Г) Официант

Правильный ответ: В

Компетенции (индикаторы): ПК-4; ПК-5

11. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование необходимо для эффективного проведения инвентаризации в ресторане?

А) Микроволновая печь

Б) Посудомоечная машина

В) Считывающее устройство штрих-кода

Г) 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 элемента 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 элемента правого столбца.

- | | |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1) Субпродуктовый цех | А) сепаратор, центробежная машина |
| 2) Цех пищевых топлёных 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:

- А) 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:

- А) 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 целномышечной 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

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Ресторанное дело» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины представлены в полном объеме.

Виды оценочных средств, включенные в представленный фонд, отвечают основным принципам формирования ФОС.

Разработанный и представленный для экспертизы фонд оценочных средств рекомендуется к использованию в процессе подготовки обучающихся по указанному направлению.

Председатель учебно-методической комиссии
института технологий и инженерной механики  Ясуник С.Н.

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобренны изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)