

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

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института управления и
государственной службы
Р.Г. Харьковский

(подпись) «12» 02 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Организация ресторанной деятельности»

43.03.03 Гостиничное дело

«Гостиничная деятельность»

Разработчик:

Доцент

Ассист.

(подпись) Негода А.А.

(подпись) Маслакова О.Ю.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры туризма и гостиничного дела

от «04» 02 2025 г., протокол № 4

Заведующий кафедрой

(подпись)

Свиридова Н.Д.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Организация ресторанной деятельности»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Какой элемент является основным в классификации предприятий общественного питания:

- А) Тип кухни
- Б) Месторасположение предприятия
- В) Уровень сервиса
- Г) Количество посадочных мест

Правильный ответ: А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

2. Выберите один правильный ответ

Что относится к предприятиям быстрого питания:

- А) Рестораны национальных кухонь
- Б) Бистро и фаст-фуды
- В) Кофейни и кондитерские
- Г) Элитные рестораны

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

3. Выберите один правильный ответ

Какой документ регулирует требования к оборудованию кухни в предприятии питания:

- А) ГОСТы и СНиПы
- Б) Санитарные нормы и правила
- В) Лицензия на деятельность
- Г) Внутренние стандарты компании

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

4. Выберите один правильный ответ

Что включает в себя подготовка к проведению банкета:

- А) Составление меню, бронирование зала, украшение помещения
- Б) Согласование количества гостей, выбор напитков, заказ мебели
- В) Проведение дегустации блюд, приглашение музыкантов, аренда оборудования
- Г) Всё вышеперечисленное

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите правильное соответствие. Установите соответствие между методом обслуживания и его описанием:

Понятие	Определение
1) Фуршет;	А) гость выбирает блюда из предлагаемого меню и получает их по мере готовности;
2) Шведский стол;	Б) Гости самостоятельно выбирают блюда из общего стола;
3) Банкет;	В) Обслуживание гостей происходит по заранее утвержденному плану;
4) A la carte	Г) Свободное перемещение гостей с едой и напитками

Правильный ответ: 1-Г, 2-Б, 3-В, 4-А

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

2. Установите соответствие должностей персонала и их обязанностей. Каждому определению соответствует одно понятие.

Понятие	Определение
1) Официант;	А) Встреча и размещение гостей;
2) Метрдотель;	Б) Прием заказов и обслуживание столиков;
3) Шеф-повар;	В) Контроль качества блюд и руководство кухни;
4) Бармен	Г) Подготовка и подача напитков

Правильный ответ: 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

3. Установите соответствие между видами меню и их характеристиками. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца.

Тип	Характеристика
1) A la carte;	А) Комплексный обед или ужин по фиксированной цене;
2) Degustation;	Б) Самообслуживание, свободный доступ ко всем блюдам;
3) Buffet;	В) Дегустационное меню с маленькими порциями разных блюд;
4) Table d'hote	Г) Выбор из широкого списка индивидуально подготовленных блюд

Правильный ответ: 1-Г, 4-А, 3-Б, 2-В

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. *Установите правильную последовательность шагов для классификации предприятий ресторанного хозяйства:*

- А) Оценка типа кухни
- Б) Определение целевой аудитории
- В) Анализ рынка конкурентов
- Г) Определение уровня сервиса

Правильный ответ: Б, В, А, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

2. *Определите правильную последовательность подготовки материальной базы и оформления нормативных документов для начала работы ресторана:*

- А) Получение разрешений и лицензий
- Б) Закупка оборудования и мебели
- В) Разработка технологических карт и стандартов
- Г) Составление плана производственного помещения

Правильный ответ: А, В, Г, Б

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

3. *Установите правильную последовательность этапов при организации банкета:*

- А) Оформление договора с заказчиком
- Б) Определение формата мероприятия
- В) Подбор меню и напитков
- Г) Подготовка зала и оформление

Правильный ответ: А, В, Б, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

4. *Определите правильную последовательность системы контроля качества обслуживания в ресторане:*

- А) Регулярные проверки качества обслуживания
- Б) Сбор обратной связи от клиентов
- В) Анализ жалоб и предложений
- Г) Разработка стандартов обслуживания

Правильный ответ: Б, А, В, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Ресторанное хозяйство – это отрасль общественного питания, включающая различные виды предприятий, предоставляющих услуги по _____ и _____ готовой пищи, напитков и сопутствующих услуг.

Правильный ответ: приготовлению и реализации.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

2. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Материально-техническая база – это совокупность _____ средств, оборудования, помещений и иных материальных _____, необходимых для функционирования предприятия ресторанного хозяйства.

Правильный ответ: технических, ресурсов.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

3. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Организация обслуживания в ресторанах при гостиницах – это комплекс мероприятий, обеспечивающих питание постояльцев гостиницы в рамках предлагаемого _____.

Правильный ответ: гостиничного сервиса.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

4. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Экономическая эффективность – это соотношение между _____ и _____ деятельности предприятия ресторанного хозяйства.

Правильный ответ: затратами, результатами.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. *Ответьте на вопрос:*

Перечислите основные типы предприятий ресторанного хозяйства.

Правильный ответ (варианты): рестораны, кафе, бары, столовые и предприятия быстрого питания.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

2. *Ответьте на вопрос:*

Какие показатели используются для оценки качества обслуживания в ресторане? Назовите два метода мониторинга и анализа этих показателей.

Правильный ответ (варианты): показатели: скорость обслуживания, вежливость персонала, чистота и вкусовые характеристики блюд; методы: обратная связь от клиентов, внутренние проверки.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

3. *Ответьте на вопрос:*

Назовите два примера управленческих решений, способствующих снижению затрат и повышению доходов.

Правильный ответ (варианты): сокращение отходов продуктов, введение системы лояльности для клиентов.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

4. *Ответьте на вопрос:*

Назовите три принципа адаптации меню и сервиса ресторана для иностранных туристов и один дополнительный метод контроля качества обслуживания.

Правильный ответ (варианты): принципы: перевод меню на иностранные языки, учет национальных кухонь, наличие персонала, говорящего на иностранных языках; метод контроля: регулярное анкетирование гостей.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. *Дайте развернутый ответ на вопрос:*

Какие современные технологии и подходы можно использовать для автоматизации и оптимизации процессов управления обслуживанием в ресторане?

Время выполнения – 5 мин.

Ожидаемый результат: Современные технологии значительно упрощают управление процессами обслуживания в ресторане. Вот несколько подходов и инструментов, которые могут быть полезны:

1. POS-системы (Point of Sale): Эти системы автоматизируют процесс приема и обработки заказов, сокращая время ожидания и минимизируя ошибки.

2. Системы управления запасами: Позволяют отслеживать количество продуктов и своевременно пополнять запасы, предотвращая дефицит.

3. Онлайн бронирование и заказы: Клиенты могут заранее забронировать столик или сделать заказ онлайн, что облегчает планирование загрузки ресторана.

4. Анализ больших данных: Использование аналитических инструментов для изучения поведения клиентов, прогнозирования спроса и оптимизации маркетинговых стратегий.

5. Мобильные приложения для персонала: Помогают сотрудникам быстрее обрабатывать заказы и координироваться друг с другом.

Эти технологии повышают эффективность работы ресторана, улучшают клиентский опыт и снижают операционные издержки.

Критерии оценивания: наличие в ответе не менее трёх технологий и подходов автоматизации.

Компетенции (индикаторы): ПК-1 (ПК-1.1), ПК-4 (4.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Организация ресторанной деятельности» соответствует требованиям ФГОС ВО.

Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

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 43.03.03 Гостиничное дело.

Председатель учебно-методической комиссии
института управления и государственной службы _____ Студеникина В.П.



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)