

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)

«10» 02 2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Организация ресторанный деятельности»
43.03.03 Гостиничное дело
«Гостиничная деятельность»

Разработчик:

Доцент

Н.
(подпись)

Негода А.А.

Ассист.

Маслакова
(подпись)

Маслакова О.Ю.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры туризма и гостиничного
дела

от «04» 02 2025 г., протокол № 2

Заведующий кафедрой

Свиридова
(подпись)

Свиридова Н.Д.

Луганск 2025 г.

Комплект оценочных материалов по дисциплине «Организация ресторанный 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:

- A) 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:

- A) Рестораны национальных кухонь
- Б) Быстро 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:

- A) 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;	A) 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 кухней;
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 ресторанных хозяйств:

- 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 ресторанных хозяйств.

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 ресторанных хозяйств.

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 ресторанных хозяйств.

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 ресторанный 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 одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)