

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)

« 02 » 02

2025 года

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

«Технология продукции ресторанного хозяйства»

43.03.03 Гостиничное дело

«Гостиничная деятельность»

Разработчик:

Доцент

ассист.

(подпись)

Шабанова Ю.Н.

(подпись)

Маслакова О.Ю.

ФОС рассмотрен и одобрен на заседании кафедры туризма и гостиничного дела

от « 04 » 02 2025 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой

(подпись)

Свиридова Н.Д.

Луганск 2025 г.

**Комплект оценочных материалов по дисциплине
«Технология продукции ресторанного хозяйства»**

Задания закрытого типа

Задания закрытого типа на выбор правильного ответа

1. Выберите один правильный ответ

Что является основной целью производственного процесса в ресторане?

- А) Увеличение прибыли
- Б) Повышение удовлетворенности клиентов
- В) Уменьшение затрат
- Г) Обеспечение качества продукции

Правильный ответ: Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

2. Выберите один правильный ответ

Какое оборудование используется для быстрого охлаждения продуктов после тепловой обработки продуктов:

- А) Печь конвекционная
- Б) Холодильная камера шокового замораживания
- В) Пароконвектомат
- Г) Миксер

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

3. Выберите один правильный ответ

Какой метод оценки качества продуктов используется для определения органолептических показателей?

- А) Физико-химический
- Б) Органолептический
- В) Микробиологический
- Г) Инструментальный

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

4. Выберите один правильный ответ

Какая программа чаще всего используется для автоматизации учёта в ресторанах:

- А) Microsoft Excel
- Б) R-Keeper
- В) SAP
- Г) Quick Books

Правильный ответ: Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Задания закрытого типа на установление соответствия

1. Установите правильное соответствие между технологией производства и её характеристикой. Каждому определению соответствует одно понятие.

Понятие	Определение
1) Сушка	А) нагревание до определенной температуры;
2) Замораживание	Б) биохимическое преобразование;
3) Пастеризация	В) удаление влаги из продукта;
4) Ферментация	Г) сохранение продукта путём снижения температуры

Правильный ответ: 1-В, 2-Г 3-А, 4-Б

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

2. Установите соответствие между специализированной программой в предприятии питания и её функцией. Каждому определению соответствует одно понятие.

Понятие	Определение
1) R-Keeper	А) Управление рестораном и запасами;
2) Chef Collective	Б) Управление рецептурой и закупками;
3) Iiko	В) Автоматизация учета и управления бизнесом;
4) Open Table	Г) Онлайн-бронирование столиков

Правильный ответ: 1-В, 2-Б, 3-А, 4-Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

3. Установите соответствие между технологическим процессом и его целью. К каждой позиции, данной в левом столбце, выберите соответствующую позицию из правого столбца.

Тип	Характеристика
1) Гомогенизация;	А) Улучшение консистенции жидких продуктов;
2) Вакуумная упаковка;	Б) Увеличение срока хранения;
3) Шоковая заморозка;	В) Уничтожение патогенных микроорганизмов;
4) Пастеризация	Г) Сохранение свежести продуктов

Правильный ответ: 1-А, 2-Б, 3-Г, 4-В

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Задания закрытого типа на установление правильной последовательности

1. Установите правильную последовательность шагов при оценке качества готовой продукции:

- А) Проведение органолептической оценки
- Б) Сбор образцов для анализа качества
- В) Лабораторные исследования
- Г) Фиксация результатов

Д) Проверка документации поставщика

Правильный ответ: Д, Б, В, А, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

2. Установите правильную последовательность разработки детского меню для предприятий питания:

- А) Утверждение готового меню
- Б) Составление перечня блюд
- В) Согласование с педиатром
- Г) Тестирование блюд
- Д) Анализ потребностей детей

Правильный ответ: Д, Б, В, Г, А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

3. Установите правильную последовательность работы с системой автоматизации ресторана:

- А) Обучение персонала работе с системой
- Б) Интеграция системы с существующими процессами
- В) Установка программного обеспечения
- Г) Настройка системы под нужды заведения
- Д) Выбор подходящей программы

Правильный ответ: Д, В, Г, Б, А

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

4. Установите правильную последовательность контроля качества сырья на предприятии:

- А) Входной контроль качества при приемке сырья
- Б) Регулярный мониторинг качества хранящегося сырья
- В) Проверка условий хранения сырья
- Г) Отбраковка некачественного сырья

Правильный ответ: А, В, Б, Г

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа

Задания открытого типа на дополнение

1. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Перед началом деятельности предприятия питания необходимо получить соответствующие _____ и _____, чтобы обеспечить законность работы предприятия.

Правильный ответ: лицензии, разрешения.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

2. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Одним из ключевых факторов успеха ресторана является разработка уникальной _____, которая будет привлекать потенциальных потребителей.

Правильный ответ: концепция.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

3. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

Технологии производства блюд национальных кухонь включают использование _____ ингредиентов и _____ методов приготовления.

Правильный ответ: традиционных, аутентичных.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

4. *Напишите пропущенное слово (словосочетание).*

При разработке детского меню необходимо учитывать _____ и _____, чтобы обеспечить сбалансированное и безопасное питание.

Правильный ответ: возрастные особенности, аллергены.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа с кратким свободным ответом

1. *Ответьте на вопрос:*

Приведите примеры инновационных технологий, используемые в предприятиях ресторанного хозяйства.

Правильный ответ (варианты):

Молекулярная кухня, 3D-печать еды, автоматизация процессов: использование роботов и автоматизированных систем для приготовления пищи, интерактивные меню, умные кухни: системы, которые автоматически контролируют температуру, время приготовления и другие параметры.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

2. *Ответьте на вопрос:*

Какие особенности должны учитываться при разработке меню для детского питания?

Правильный ответ (варианты):

Безопасность, питательная ценность, возрастные потребности, аллергены, текстура и вкус.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

3. *Ответьте на вопрос:*

Какие технологии применяются при производстве блюд национальных кухонь?

Правильный ответ (варианты):

Традиционные методы приготовления, использование местных продуктов, специализированное оборудование, ферментация и маринование, комбинирование вкусов.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

4. *Ответьте на вопрос:*

Какие специализированные программы используются для автоматизации процессов в ресторанном хозяйстве?

Правильный ответ (варианты):

R-Keeper, Iiko, Touch Bistro, Open Table, Chef Collective.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Задания открытого типа с развернутым ответом

1. *Дайте развернутый ответ на вопрос:*

Расскажите, как формируется качество продукции в ресторанном хозяйстве, учитывая требования стандартов и санитарных норм.

Время выполнения – 3 мин.

Ожидаемый результат: формирование качества продукции в ресторанном хозяйстве основывается на нескольких аспектах:

1. Соблюдение рецептур: Использование проверенных и утвержденных рецептов гарантирует стабильность качества блюд.

Пример: Соблюдение пропорций ингредиентов в рецептах, разработанных шеф-поваром.

2. Контроль качества сырья: Регулярные проверки поставщиков и входящий контроль обеспечивают высокое качество исходных продуктов.

Пример: Проверка сертификатов качества на молочные продукты перед их использованием в кулинарии.

3. Поддержание санитарно-гигиенических норм: Чистота рабочих поверхностей, правильное хранение продуктов и соблюдение температурных режимов минимизируют риск порчи продуктов.

Пример: Ежедневная уборка кухни и дезинфекция оборудования.

4. Постоянное обучение персонала: Повышение квалификации работников помогает поддерживать высокий уровень профессионализма.

Пример: Курсы повышения квалификации для поваров по новым технологиям приготовления пищи.

Следуя этим принципам, можно добиться стабильного и высокого качества продукции в ресторанном хозяйстве.

Критерии оценивания: наличие в ответе не менее трёх аспектов.

Компетенции (индикаторы): ПК-2 (ПК-2.2), ПК-4 (4.1)

Экспертное заключение

Представленный фонд оценочных средств (далее – ФОС) по дисциплине «Технология продукции ресторанного хозяйства» соответствует требованиям ФГОС ВО.

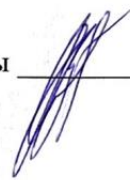
Предлагаемые формы и средства текущего и промежуточного контроля адекватны целям и задачам реализации основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

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)