



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ПРАКТИКУМ НА БАЗОВОЙ КАФЕДРЕ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки
**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
<p>ПК-3: Способен управлять текущей деятельностью основного производства организации питания;</p> <p>ПК-5: Способен реализовывать мероприятия по организации и управлению производством, проектированию трудовых и производственных процессов, нормированию труда;</p> <p>ПК-7: Способен организовывать и осуществлять процессы приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкогольной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов предприятий общественно-</p>	<p>ПК-3.4: Контролирует и оценивает эффективность процессов на кухне, основном производстве организации питания;</p> <p>ПК-5.1: Реализует в профессиональной деятельности методы организации работы малых трудовых коллективов. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормами профессиональной этики и корпоративной культуры;</p> <p>ПК-7.1: Анализирует сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявляет к ней устойчивый интерес, обладает мотивацией к овладению новыми практическими навыками и знаниями;</p> <p>ПК-7.2: Осуществляет организацию и подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента и алкогольной и безалкого-</p>	<p>Практикум на базовой кафедре</p>	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила и требования к организации работы на предприятиях питания различных форм собственности; - правила формирования внутрифирменного профессионального взаимодействия; - знает методики и практики, способствующие саморазвитию; -технологию изготовления блюд и напитков на предприятиях общественного питания; - правила расчетов при работе с системами электронного учета продукции и финансов; - знает нормативную и техническую документацию в области товароедной оценки сырья, вспомогательных материалов и тары; -методики разработки продукции с учетом требований к различным категориям потребителей; - основные правовые и нормативно-технические документы в профессиональной области, в том числе регулирующие и обеспечивающие безопасность и санитарно-гигиеническое благополучие; - правила работы при онлайн продажах; - средства IT-технологий и правила работы с ними. <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать собственный рабочий график и трудового коллектива; - работать с научно-технической ин-

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
го питания.	<p>гольной продукции в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>ПК-7.3: Осуществляет приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации блюд широкого ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, типов, национальных и региональных особенностей предприятий общественного питания;</p> <p>ПК-7.4: Осуществляет товароведную оценку и хранение различного ассортимента продукции в соответствии с санитарными требованиями и стандартами качества;</p> <p>ПК-7.5: Осуществляет разработку, адаптацию рецептов горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК-7.6: Проводит подготовку и обслуживание потребителей в зале предприятия</p>		<p>формацией для приобретения учебно-практических навыков по профессии;</p> <ul style="list-style-type: none"> - составлять разнообразные отчетные документы, в зависимости от производственных задач; - анализировать результаты производственной деятельности; - использовать технологическую и техническую документацию, входящую в область профессиональной деятельности; - проводить товароведную оценку пищевой продукции, сырья, вспомогательных материалов и упаковки; - разрабатывать рецептуру блюд, кулинарных и кондитерских изделий и напитков; - организовывать работу по обслуживанию гостей в зале; -принимать заказы на обслуживание в зале и «на дому»; -организовывать и проводить санитарно-гигиенические мероприятия в зале и на производстве. <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками работы с научно-технической информацией; -навыками работы официанта 3 разряда; -навыками кондитера 3 разряда; - навыками работы бармена (сомелье/бариста); - навыками работы повара холодного цеха 3 разряда; - навыками работы повара горячего цеха 3 разряда; -навыками работы в заготовочном цехе (первичная обработка сырья, производство полуфабрикатов и других видов заготовок);

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплины	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
	<p>общественного питания, а также осуществляет подготовку и выдачу заказов "на вынос" с использованием цифровых сервисов;</p> <p>ПК-7.7: Осуществляет разработку, адаптацию рецептов продукции предприятия общественного питания с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>ПК-7.8: Осуществляет подготовку к работе производственного помещения и оценивает его санитарное состояние.</p>		<p>-навыками работы по выбору: пиццерия/суши/гриль/веганство/кухни мира</p> <p>-навыками работы по направлению Гастрономическая карта России;</p> <p>- компьютерными программами для работы в цехе предприятия питания и для обработки результатов;</p> <p>- компьютерными программами для работы официантом, а также использовать их для обработки результатов.</p> <p>- навыками выполнения расчетов с покупателями с использованием IT-технологий.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- задания и контрольные вопросы по практическим работам, представленные в виде тестовых заданий.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме зачёта и экзамена, соответственно относятся:

- экзаменационные вопросы и задания.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Задания и контрольные вопросы по практическим работам, представленные в виде тестовых заданий, которые используются для оценки освоения дисциплины студентами – знания основных понятий в области обслуживания, технологии приготовления, хранения различного ассортимента продукции реализуемой предприятиями ресторанной индустрии, в том числе предприятий обеспечивающих сегмент рынка HoReCa. (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится результатам прохождения практикума.

Оценка определяется количеством допущенных при ответе ошибок:

- «отлично» - ошибок нет;
- «хорошо» - не более двух ошибок;
- «удовлетворительно» - при трех ошибках;
- «неудовлетворительно» - более трех ошибок.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам выполнения практикума в текущем семестре;
- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам тестирования.

В приложении № 2 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине по семестрам. Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса, один практический.

Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») является экспертной и зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос, выполнении им экзаменационного задания).

Таблица 2 – Система и критерии оценивания экзаменационного тестирования

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной системой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	может связывать между собой)			
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные данные	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Практикум на базовой кафедре» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 10 от 13.04.2022 г.).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«ПРАКТИКУМ НА БАЗОВОЙ КАФЕДРЕ»

ВАРИАНТ 1

1. При варке мяса, костей, рыбы получают:
 - a. отвары
 - b. бульоны
 - c. супы
2. Площадь залов закусочных на одно посадочное место должна соответствовать нормативу (в м²)
 - a. 1,6
 - b. 1,2
 - c. 1
 - d. 1,5
3. К отличительным особенностям услуги относятся (может быть несколько правильных ответов):
 - a. непостоянство качества
 - b. неосвязаемость
 - c. невозможность хранения
4. Ошибочным является утверждение, что на предприятиях общественного питания
 - a. используют три формы снабжения: складскую, транзитную и смешанную
 - b. использующих децентрализованные способы доставки продуктов, как правило, отсутствует собственный транспорт
 - c. применяют централизованный и децентрализованный способ доставки
 - d. транзитная форма снабжения применяется для крупногабаритных и скоропортящихся товаров
5. Какая основная цель измельчения продукта:
 - a. Обеспечение равномерной тепловой обработки продукта
 - b. Сохранение формы продукта
 - c. Повышение пищевой ценности продукта.
6. Преимуществом пользуются лица старшего возраста перед младшими при обслуживании по меню
 - a. а ля карт и а парт

b. а ля карт

c. табльдот

d. а парт

7. С какими соусами подают отварную рыбу:

a. белый, томатный, польский

b. томатный, зеленое масло

c. красный, белый с вином

8. Ошибочным является утверждение, что рабочие места на предприятиях общественного питания организуются

a. с учетом антропометрических данных строения тела человека

b. в виде универсальных на средних предприятиях

c. на основе принципа их расположения по ходу технологического процесса

d. в виде специализированных на малых предприятиях

9. Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это (может быть несколько правильных ответов):

a. прямоугольные

b. треугольные

c. круглые

10. Понятия "безопасность" и "качество продукции (услуг)" во всех регламентирующих документах должны _____:

a. не иметь различий

b. четко различаться

c. иметь несущественные различия

11. Какие соусы относятся к белым:

a. луковый

b. паровой

c. голландский

12. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров – это класс:

a. универсальный

b. люкс

c. высший

d. первый

13. Кейтеринг – это:

- a. определенный способ предоставления услуг, состоящий из набора конкретных сервисных операций и благ для потребителя
- b. выездное ресторанное обслуживание, которое становится все более популярным+

14. Работники ресторана могут работать по графикам выхода на работу

- a. дневным
- b. годовым
- c. месячным
- d. недельным

15. Под каким соусом запекают рыбу:

- a. белым
- b. молочным
- c. сметанным

16. Развитие общественного питания обеспечивает

- a. возможность организации рационального питания в детских и учебных заведениях
- b. рабочим и служащим в течение рабочего дня горячую пищу
- c. производство кулинарной кухни
- d. экономию общественного труда вследствие более рационального использования техники, сырья, материалов

17. Кейтеринг, который предусматривает выездное ресторанное обслуживание с привлечением высококвалифицированных поваров, официантов – это кейтеринг

- a. вил
- b. в помещении
- c. разъездной
- d. вне ресторана

18. Меню заказных блюд является разновидностью меню

- a. со свободным выбором блюд
- b. дневного рациона
- c. бизнес-ланча
- d. комбинированного ланча

19. Количество мест в гардеробе ресторана должно превышать вместимость зала на

- a. 10%
- b. 15%
- c. 5%

d. 2%

20. Предприятия, реализующие населению кулинарные и кондитерские изделия, полуфабрикаты, – это

a. чебуречные

b. пельменные

c. бистро

d. магазины кулинарии

21. Ошибочным является утверждение, что

a. передача продуктов и напитков на производство и в бар осуществляется по накладным с учетом соответствующих наценок на разные виды продуктов и напитков

b. инспекционный контроль качества закупаемых продуктов проводится кладовщиком

c. в крупных ресторанах закупку товаров осуществляет отдел снабжения

d. рестораны не могут закупать продукты у частных лиц

22. Предприятия общественного питания при мясокомбинатах, рыбозаводах, овощехранилищах – это

a. комбинат полуфабрикатов

b. комбинат питания

c. специализированные кулинарные цехи

d. фабрика-кухня

23. При массовом изготовлении холодные блюда готовятся на ___ реализации

a. 2-3 часа

b. 1 час

c. 10 часов

d. 5 часов

24. Площадь залов закусочных на одно посадочное место должна соответствовать нормативу (в м²)

a. 1,6

b. 1,2

c. 1

d. 1,5

25. Ошибочным является утверждение, что на предприятиях общественного питания

a. используют три формы снабжения: складскую, транзитную и смешанную

b. использующих децентрализованные способы доставки продуктов, как правило, отсутствует собственный транспорт

- c. применяют централизованный и децентрализованный способ доставки
 - d. транзитная форма снабжения применяется для крупногабаритных и скоропортящихся товаров
26. Преимуществом пользуются лица старшего возраста перед младшими при обслуживании по меню
- a. а ля карт и а парт
 - b. а ля карт
 - c. табльдот
 - d. а парт
27. Ошибочным является утверждение, что рабочие места на предприятиях общественного питания организуются
- a. с учетом антропометрических данных строения тела человека
 - b. в виде универсальных на средних предприятиях
 - c. на основе принципа их расположения по ходу технологического процесса
 - d. в виде специализированных на малых предприятиях
28. К белым относятся соусы:
- a. луковый
 - b. паровой
 - c. голландский
29. Изысканность интерьера, высокий уровень комфортности, широкий выбор услуг, ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных напитков, коктейлей – для баров – это класс
- a. универсальный
 - b. люкс
 - c. высший
 - d. первый
30. Работники ресторана могут работать по графикам выхода на работу
- a. дневным
 - b. годовым
 - c. месячным
 - d. недельным

ВАРИАНТ 2

1. Ошибочным является утверждение, что

- a. официанты подчиняются непосредственно директору вагона-ресторана
 - b. рейсовая бригада вагона-ресторана состоит из 5 - 7 человек
 - c. основная обязанность официантов вагонов-ресторанов - разноска обеденной продукции по вагонам
 - d. вагоны-рестораны обслуживают пассажиров железнодорожного транспорта, находящегося в пути в одном направлении более суток
2. При варке мяса, костей, рыбы получают:
- a. отвары
 - b. бульоны
 - c. супы
3. Основная цель измельчения продукта:
- a. обеспечение равномерной тепловой обработки продукта
 - b. сохранение формы продукта
 - c. повышение пищевой ценности продукта
4. С какими соусами подают отварную рыбу:
- a. белый, томатный, польский
 - b. томатный, зеленое масло
 - c. красный, белый с вином.
5. Под каким соусом запекают рыбу:
- a. белым
 - b. молочным
 - c. сметанным
6. Какие супы отпускают с взбитыми сливками и сметаной:
- a. щи
 - b. прозрачные
 - c. сладкие
7. Какие супы подают с гренками или сухарями:
- a. прозрачные, супы-пюре
 - b. сладкие
 - c. молочные.
8. Для приготовления каких бутербродов используют несколько кусочков хлеба:
- a. открытых с копченостями
 - b. канапе
 - c. закрытых

9. Салаты с овощей имеют наиболее:

- a. витаминов, минеральных веществ
- b. белка, жирных кислот
- c. сахаров, минеральных веществ

10. Какие сладкие блюда относятся к жележным:

- a. суфле, шарлотка
- b. кисель, муссы
- c. пудинги, кремы

11. Какой напиток на основе кофе отпускают с мороженым:

- a. капучино
- b. кофе глясе
- c. кофе со сливками

12. Сладкое блюдо, которое готовится с использованием пюре, яичного белка и сахара, путём сбивания:

- a. кисель
- b. крем
- c. мусс

13. Для приготовления прозрачных киселей использую как загуститель:

- a. кукурузный крахмал
- b. агар
- c. картофельный крахмал

14. Какой вид теста готовят с использованием механичного разрыхления:

- a. песочное
- b. бисквитное
- c. слоеное

15. По структуре бисквитное тесто:

- a. твердая пена
- b. суспензия
- c. эмульсия

16. Какое тесто готовят без использования муки:

- a. миндальное
- b. белково-воздушное
- c. слоеное

17. Тесто, которое во время выпекания образует пустоты в середине:

a. слоеное

b. бисквитное

c. заварное

18. Кремы Шарлот и Глясе относят к:

a. масляных

b. белковых

c. заварных

19. Время замешивания бисквитного теста после внесения муки:

a. 15 мин.

b. 15 с.

c. 20 мин.

20. Для приготовления эклеров и профитролей используют тесто:

a. заварное

b. бисквитное

c. вафельное

21. Температура выпекания белково-воздушного полуфабриката:

a. 120-130 °С

b. 100-110 °С

c. 180-200 °С

22. Поглощение газов, паров или жидкостей поверхностным шаром твердого тела или жидкости называется:

a. адсорбция

b. адгезия

c. дисперсия

23. Низко калорийные супы, изготовлены на основе осветленных бульонов:

a. солянки

b. щи

c. прозрачные супы

24. Какой салат состоит с: отварной птицы, картошки, огурцов, яиц, майонеза:

a. столичный

b. мясной

c. «летний»

25. Сахаристые полуфабрикаты, которые используются для промокания испеченных полуфабрикатов:

- a. кремы
 - b. сиропы
 - c. помады
26. Тесто, которое приготовлено из муки, яиц и сахара:
- a. слоеное
 - b. песочное
 - c. бисквитное
27. Горячий напиток из красного вина и специй:
- a. глинтвейн
 - b. шоколад
 - c. пунш
28. Напиток, приготовленный на основе какао-порошка или шоколада:
- a. крушон
 - b. кофе
 - c. шоколад
29. Бисквитное тесто используют при приготовлении:
- a. эклеров
 - b. маффинов
 - c. трубочек с кремом
30. Какую операцию необходимо выполнить первой при приготовлении киселей:
- a. приготовление сиропа
 - b. заварка крахмала
 - c. отжим сока

ВАРИАНТ 3

1. Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это:
- a. прямоугольные
 - b. треугольные
 - c. круглые
2. Кейтеринг - это
- a. определенный способ предоставления услуг, состоящий из набора конкретных сервисных операций и благ для потребителя
 - b. выездное ресторанное обслуживание, которое становится все более популярным+
3. Важнейшим качеством психологического климата в ресторане является:

- a. атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности+
 - b. освещение зала
 - c. негромкая музыка
4. Самобытный образ в национальных барах складывается:
- a. музыкального оформления
 - b. из одежды персонала
 - c. интерьера бара, национальной музыкальной программы, кухни, одежды персонала.
 - d. национальной кухни
5. Согласно словарю С.И Ожегова понятие «услуга» имеет два значения. Из представленных значений НЕ верно:
- a. совокупность действий по удовлетворению потребностей индивида, носящие нематериальный характер
 - b. хозяйственные удобства предоставляемые кому-нибудь
 - c. действия, приносящие пользу другому лицу
6. Тип меню, в котором указываются порционные блюда с индивидуальной ценой на каждое:
- a. а ля карт
 - b. индивидуальное
 - c. табль д, от
7. Способ расчета, применяемый в буфетах и закусочных:
- a. с последующим расчетом
 - b. с предварительным расчетом
 - c. с непосредственным расчетом
8. Тип меню, в котором перечисляются дежурные блюда:
- a. специальный
 - b. дю жур
 - c. банкетный
9. Целью любого предприятия сервиса, является...
- a. удовлетворение потребности рынка в соответствующих услугах
 - b. служить клиенту, а также удовлетворить желание персонала, который обслуживает клиентов
 - c. получение прибыли посредством предоставления высококачественных услуг потребителю
10. На эффективную организацию обслуживания клиента влияют:
- a. персонал, обслуживающий клиентов

- b. все ответы верны
 - c. технические, административные, маркетинговые и экономические системы предприятия
 - d. продуманная стратегия обслуживания со стороны предприятия
11. Банкетное блюдо - это:
- a. блюдо с оригинальным оформлением, приготовляемое для торжественных приемов+
 - b. цикличная смена блюд
 - c. дежурное блюда
12. В гриль - барах изготавливают продукцию:
- a. из мяса, рыбы, птицы
 - b. только из рыбы
 - c. только из птицы и мяса
13. В самом начале меню располагаются:
- a. закуски
 - b. напитки
 - c. основные блюда
 - d. фирменные
14. К специализированным предприятиям питания относятся:
- a. шашлычная, пиццерия, кафе-кондитерская, ресторан китайской кухни
 - b. столовая, буфет, кафе общего типа, вокзальный ресторан
 - c. закусочная общего типа, бар, блинная, ресторан
15. Какие конкурентные требования в большей степени определяют вопрос размещения предприятия?
- a. инвестиционная привлекательность региона
 - b. наличие развитой инфраструктуры
 - c. близость потребителя и наличие дешевой и высококвалифицированной рабочей силы
 - d. благоприятный деловой климат
16. Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является:
- a. индивидуальный подход к клиенту
 - b. высокий уровень обслуживания
 - c. организация качественного питания
17. Концертный ресторан в своей работе ориентируется на:
- a. область, в которой данный вид предпринимательской деятельности сохраняет свою экономическую целесообразность
 - b. национальный (фольклор)

с. проведение выступлений артистов

18. По ассортименту реализуемой продукции выделяются рестораны:

- a. кейтеринги
- b. фаст-фуды
- c. смешанные
- d. рыбные
- e. пивные
- f. с национальной кухней
- g. кухней зарубежных стран
- h. музыкальные
- i. концертные
- j. кафешантаны (стриптиз-бары)

19. В винном баре крепость алкогольных напитков должна быть не выше:

- a. 28°
- b. 30°.
- c. 20°

20. Процесс предоставления всем подразделениям и службам внутри организации услуг, необходимых для поддержания жизнедеятельности самой организации называется...

- a. сквозной сервис
- b. система интеграционного сервиса
- c. внутреннее обслуживание

21. Определением какого вида обслуживания является - клиент сам может выбрать понравившееся закуски и блюда из числа представленных на специально устроенном буфете (столе, линии раздачи), положить их на тарелку в нужном количестве и принести на свой столик:

- a. шведский стол
- b. a la carte
- c. линия раздачи

22. В вагоне-ресторане обязанности буфетчика возлагаются:

- a. директора+
- b. старшего повара
- c. на старшего официанта

23. На основании ГОСТ устанавливается классификация ресторанов в зависимости:

- a. национальных особенностей
- b. ассортимента заказных, фирменных блюд и изделий

с. от изысканности во всем

24. Услуги по организации досуга в ресторане включают:

- a. организацию музыкального обслуживания и проведения концертов+
- b. услугу питания
- c. услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции

25. Музыкальный ресторан имеет:

- a. самобытный образ страны
- b. специфику национальной кухни
- c. свою специализацию на определенном виде (жанре, стиле) музыки: джазовая фольклорная классическая и др.

26. На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:

- a. кафе
- b. ресторан
- c. бар и ресторан класса «Люкс»

27. При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

- a. зонам риска
- b. ассортименту блюд и услуг
- c. определению точки безубыточности
- d. прогнозированию развития роста
- e. возможной доли риска

28. Специфика размещения и функционирования предприятия сферы обслуживания определяется:

- a. привязанностью в расположении предприятия к поставщикам
- b. привязанностью в расположении предприятия к потребителям
- c. специфическими характеристиками услуги как продукта+

29. Стратегия ресторанного бизнеса – это:

- a. спокойное восприятие необходимости постоянных контактов с различными людьми
- b. объективная необходимость, выражающая назревшие потребности
- c. ежедневное личное участие владельца в жизни ресторана+

30. По месту расположения рестораны бывают:

- a. при школе, детском саду, яслях
- b. при гостинице вокзале в зоне отдыха вагон-ресторан и др.+
- c. при заводе, фабрике и т. д.

Приложение № 2

КОНТРОЛЬНОЙ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Понятие трудовой функции бармена в индустрии питания.
2. Барный инвентарь.
3. Техника использования
4. Виды барной посуды.
5. Назначение и варианты использования.
6. Барное оборудование в индустрии питания.
7. Принципы и правила эксплуатации.
8. Правила расположения инвентаря.
9. Кассовая дисциплина.
10. Внутренняя документация бара
11. Классификация приемов/методов получения продукции бара в индустрии питания.
12. Техники использования.
13. Понятие алкогольных напитков. Виды крепких напитков.
14. Виды коктейлей, методы их получения.
15. Общепринятые знаки качества вина. Технология производства.
16. Оценка качества вин Старого света
17. Оценка качества вин Нового света
18. Классификация слабоалкогольных напитков. Технология производства.
19. Классификация безалкогольных напитков. Технология производства
20. Правила подачи слабоалкогольных напитков. Оборудование и его эксплуатация.
21. Классификация кофе. Виды обжарки. Технология производства.
22. Классификация напитков на основе кофе. Правила подачи.
23. Технология приготовления. Оборудование и его эксплуатация.
24. Классификация чая. Виды чая. Технология производства чая.
25. Чайные напитки. Напитки на основе трав, цветов, плодов, ягод и др. Правила подачи.
26. Технология приготовления. Оборудование и его эксплуатация.
27. Назначение заготовочного цеха предприятий индустрии питания.
28. Виды тары используемой для хранения заготовок.
29. Маркирование заготовок. Документы, регламентирующие условия и сроки хранения.
30. Назначение овощного цеха.
31. Оборудование овощного цеха.
32. Организация рабочего места, размещение оборудования.
33. Ассортимент продукции и технологии хранения .
34. Обработка корнеплодов, картофеля, капустных и луковых овощей томатов, зелени и др.
35. Особенности обработки квашеных, солёных и маринованных овощей.
36. Оборудование мясного цеха.
37. Организация рабочего места, размещение оборудования.
38. Ассортимент продукции и технологии хранения мясного цеха.
39. Оборудование рыбного цеха.
40. Организация рабочего места, размещение оборудования.
41. Ассортимент продукции и технологии хранения рыбного цеха.
42. Назначение и оборудование цеха рыбного цеха.
43. Организация рабочего места, размещение оборудования мучного цеха.
44. Технологии получения различных видов теста и тестовых полуфабрикатов
45. Назначение цеха и оборудование мучного цеха.
46. Организация рабочего места, размещение оборудования мучного цеха.
47. Ассортимент продукции кондитерского цеха.

48. Технологии получения полуфабрикатов высокой степени готовности.
49. Назначение кондитерского цеха.
50. Оборудование кондитерского цеха.
51. Организация рабочего места, размещение оборудования кондитерского цеха.
52. Ассортимент продукции и технологии хранения кондитерского цеха.
53. Перечислить последовательность первичной обработки мяса, способы проверки на доброкачественность.
54. Перечислить последовательность разделки полутуши говядины, распределение по сортам, использование по видам тепловой обработки, отходы при разделки.
55. Перечислить порционные п/ф из говядины.
56. Технологии получения полуфабрикатов высокой степени готовности.
57. Классификация соусов по температуре подачи, цвету и консистенции.
58. Опишите приготовление белой жировой мучной пассировки, укажите посуду, температуру пассерования.
59. Напишите загустители для соусов: — соус красный основной; — соус-молочный; — соус польский; — соус сладкий.
60. Как приготовить репчатый лук для соуса красного с луком, какие продукты при этом добавляются?
61. Назовите производные соусы от красного основного.
62. Какое количество муки берут для приготовления одного кг соуса, в зависимости от густоты?
63. Назовите соус по предложенному набору продуктов: лук репчатый, морковь, белые коренья, растительное масло, уксус, соль, сахар, томат-пюре, растительное масло, уксус, перец, соль, сахар, вода или бульон, пряности.
64. Каким весом и с какой температурой подаются горячие соусы на одну порцию?
65. Классификация соусов по жидкой основе.
66. Опишите приготовление красной сухой пассировки, укажите посуду и температуру пассерования.
67. Напишите загустители для соусов: — соус томатный; — соус белый основной; — соус смешанный; — соус сухарный.
68. Как приготовить сухофрукты для соуса красного кисло-сладкого и какие продукты при этом добавляются?
69. Назовите производные соуса от белого основного.
70. Опишите способы подачи соусов и кулинарное использование.
71. Назовите соус по предложенному набору продуктов: растительное масло, уксус, соль, сахар, перец.
72. Каким весом и с какой температурой подаются холодные соусы на одну порцию?
73. Внутрифирменные стандарты индустрии питания. Свод анализ. Матрицы. Способы и методы анализа конкурентов
74. Стратегия развития. Виды. Формы. Период.
75. Тактическое планирование.
76. Изучение потребительского спроса. Формы. Виды. Аналитика.
77. Показатели эффективности.
78. Организация образовательных тренингов с оценкой эффективности работы по трудовым функциям