

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ (НИ ТГУ)

Факультет исторических и политических наук



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по ОД

Е.В. Луков

20 25 г.

Оценочные материалы по дисциплине

Организация питания в гостиничных комплексах

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки:

Организация и управление гостиничным бизнесом

Форма обучения

Очная

Квалификация

Бакалавр

Год приема

2026

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель ОП

И.В. Муравьев

1. Компетенции и индикаторы их достижения, проверяемые данными оценочными материалами

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-7. Способен применять современные технологии ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-7.1. Проводит анализ системы ценообразования организаций общественного питания и тарифной политики организаций сферы гостеприимства

ИПК-7.2. Принимает участие в разработке ценовой и сбытовой политики организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений

ИПК-7.3. Разрабатывает меры по совершенствованию ценовой и сбытовой политики предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ИПК-7.4. Проводит выбор систем автоматизации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, анализирует основные показатели деятельности предприятия.

2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания

Примерные тесты для входного контроля:

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услуги питания;
2. Услуги изготовления кулинарной продукции;
3. Организацию музыкального обслуживания;
4. Организацию проведения концертов;
5. Предоставление газет, журналов;
6. Организацию танцевальной программы.

2. Методы обслуживания:

1. Самообслуживание;
2. Обслуживание официантами;
3. Обслуживание барменами;
4. Через автоматы;
5. Кассиром;
6. Столы саморасчета.

3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания:

1. Саморасчет;
2. Предварительный расчет;
3. Непосредственный расчет;
4. Последующий расчет;
5. Оплата после приема пищи;
6. Через официанта.

4. Для организации завтраков в ресторане используется вид меню:

1. Меню дежурных блюд;
2. Комплексное меню;
3. Меню заказных блюд;
4. Банкетное меню;
5. Меню для обслуживания по типу «Шведский стол»;
6. Меню дневного рациона питания.

5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский;
2. Русский;
3. Немецкий;
4. Американский;
5. Английский;

6. Все вышеперечисленные.

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека;
2. 1 официант на 4-6 человек;
3. 1 официант на 6-8 человек;
4. 1 официант на 8-10 человек;
5. 1 официант на 10-12 человек;
6. 1 официант на 12-14 человек.

7. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека;
2. 1 официант на 4-6 человек;
3. 1 официант на 6-8 человек;
4. 1 официант на 8-10 человек;
5. 1 официант на 10-12 человек;
6. 1 официант на 12-14 человек.

8. Банкеты, для которых не накрывают столы:

1. Дипломатический прием;
2. Банкет-чай;
3. Кофе-брейк;
4. Банкет-фуршет;
5. Банкет-коктейль;
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов.

9. Банкеты, которые проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием;
2. Банкет-чай;
3. Кофе-брейк;
4. Банкет-фуршет;
5. Банкет-коктейль;
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов.

10. Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

1. Услуги питания могут быть включены в стоимость проживания;
2. Услуги питания не могут быть включены в стоимость проживания;
3. Наличие постоянного контингента посетителей;
4. Зависимость от загрузки гостиничного фонда;
5. Возможность предоставления кейтеринговых услуг;
6. Особый режим работы.

Примерные тесты для текущей аттестации 1

1. Методы обслуживания:

- 1) самообслуживание;
- 2) обслуживание официантами;
- 3) комбинированный;
- 4) все ответы верны.

2. Формы обслуживания:

- 1) столы саморасчета;
- 2) реализация продукции через автоматы;
- 3) по типу «шведского стола»;
- 4) отпуск скомплектованных обедов;
- 5) все ответы неверны.

3. По способу расчета с потребителями различают самообслуживания:

- 1) саморасчет;
- 2) предварительный расчет;
- 3) непосредственный расчет;
- 4) последующий расчет;
- 5) оплата после приема пищи;
- 6) все ответы верны.

4. Методы обслуживания:

- 1) самообслуживание;
- 2) обслуживание официантами;
- 3) комбинированный;
- 4) все ответы верны.

5. Формы обслуживания:

- 1) столы саморасчета;
- 2) реализация продукции через автоматы;
- 3) по типу «шведского стола»;
- 4) отпуск скомплектованных обедов;
- 5) все ответы неверны.

6. По способу расчета с потребителями различают самообслуживания:

- 1) саморасчет;
- 2) предварительный расчет;
- 3) непосредственный расчет;
- 4) последующий расчет;
- 5) оплата после приема пищи;
- 6) все ответы верны.

7. Предприятия общественного питания выполняют функции:

- 1) производство кулинарной продукции;
- 2) реализация кулинарной продукции;
- 3) организация потребления кулинарной продукции;
- 4) все ответы верны.

8. Услуги общественного питания должны отвечать:

- 1) требованиям безопасности и экологичности;

- 2) требования эргономичности;
- 3) требованиям эстетичности;
- 4) целевому назначению;
- 5) все ответы верны.

9. Требования эргономичности - это соответствие условий обслуживания:

- 1) гигиеническим требованиям;
- 2) антропометрическим требованиям;
- 3) физиологическим требованиям;
- 4) все ответы верны.

10. Услуги по организации досуга включают:

- 1) услугу питания;
- 2) услугу изготовления кулинарной и кондитерской продукции;
- 3) организацию музыкального обслуживания;
- 4) организацию проведения концертов;
- 5) предоставление газет, журналов;
- 6) все ответы верны.

11. К основным факторам, определяющим культуру обслуживания, относятся:

- 1) наличие современной материально-технической базы;
- 2) ассортимент и качество продукции;
- 3) внедрение прогрессивных форм обслуживания;
- 4) профессиональное мастерство персонала;
- 5) уровень рекламно-информационной работы;
- 6) характер предоставляемых услуг;
- 7) все ответы верны.

12. Методы обслуживания:

- 1) самообслуживание;
- 2) обслуживание официантами;
- 3) комбинированный;
- 4) все ответы верны

Примерные тесты для текущей аттестации 2

1. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- a) Бар;
- b) Кафе;
- c) Ресторан;
- d) Закусочная;
- e) Ларек.

2. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- a) Организация питания;
- b) Кулинарные цеха;
- c) Складское помещение;
- d) Все ответы верны;
- e) Коридорные помещения.

3. Где не рекомендуется хранить продукты?

- a) В коридорах на разгрузочных площадках;

- b) Складских помещениях;
- c) В складе;
- d) В холодильнике;
- e) В Цехах.

4. Где организуют овощные цеха?

- a) На ПОП большой и средней мощности;
- b) На ПОП малой мощности;
- c) На больших организациях;
- d) В Кафе;
- e) В ресторанах.

5. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- a) Люкс первый, второй;
- b) Люкс, Экстра, первый, второй, третий;
- c) Первый, Второй;
- d) Второй, экстра;
- e) Третий.

6. Перечислите виды торговых залов?

- a) Закрытые, полужакрытые, открытые сады;
- b) Заготовочные;
- c) Закрытые сады;
- d) Полужакрытые;
- e) Открытые.

7. Торговый зал это?

- a) Помещения для складов;
- b) Помещения для людей;
- c) Помещения для развлечений;
- d) Помещения, где принимают и обслуживают посетителя;
- e) Помещения для детей.

8. На сколько помещений разделяется моечная?

- a) 3;
- b) 4;
- c) 10;
- d) 1;
- e) 2.

9. Метрдотель-это?

- a) Официант;
- b) Главный по кухне;
- c) Связующие звено между руководством и посетителями;
- d) Все ответы верны;
- e) Администратор.

10. Перечислите виды торговых залов?

- a) Закрытые, полужакрытые, открытые сады;
- b) Заготовочные;
- c) Закрытые сады;
- d) Полужакрытые;

е) Открытые.

11. Из каких материалов используют посуду для сервировки стола

- а) хрустальную, металлическую и пластмассовую;
- б) только фарфоровую и стеклянную;
- в) фарфоровую, стеклянную, хрустальную, металлическую, керамическую, деревянную и пластмассовую;
- г) только металлическую.

12. Десертный прибор включает нож, вилку, ложку, предназначен для:

- а) холодных закусок;
- б) горячих закусок;
- в) десерта;
- г) только для тортов.

13. Длина столового ножа примерно равна:

- а) диаметру столовой тарелки;
- б) диаметру пирожковой тарелки;
- в) длине вилки и ложки.

14. Рыбная вилка более плоская по сравнению со столовой и:

- а) имеет углубленный зуб, при помощи которого легко извлекать выступающие рыбы косточки;
- б) отличаются большими по отношению к другим приборам размерами;
- в) предназначен для всех видов холодных блюд и закусок.

15. Закусочные приборы подают:

- а) к некоторым горячим закускам;
- б) к холодным блюдам и закускам всех видов (в том числе и рыбным) и некоторым горячим закускам;
- в) только к горячим блюдам.

16. Какого столового прибора не существует:

- а) лопатка для икры;
- б) ложка разливательная;
- в) щипцы для мороженого;
- г) лопатка паштетная.

17. Слово «сервировка» имеет два значения: (2 правильных варианта)

- а) накрытие стола скатертью;
- б) Подготовка стола к завтраку, обеду, ужину, чаю (расстановка посуды в известном порядке);
- в) расстановка бокалов, стаканов и тарелок;
- г) Совокупность предметов, предназначенных для этой цели (посуда, столовое белье, приборы и пр.).

18. Сервировка может быть:

- а) столы не сервируют;
- б) по требованию посетителя;
- в) предварительной; дополнительной.

19. Предварительная сервировка выполняется

- а) официантами, как правило, в зависимости от меню принятого заказа;
- б) официантами в процессе подготовки зала к обслуживанию и включает минимальное количество предметов;
- с) поварами в зависимости от меню.

20. Столовые приборы размещают:

- а) справа от пирожковой тарелки;
- б) сверху над центральной тарелкой;
- с) справа и слева от центральной тарелки.

Оценка по тесту выставляется пропорционально доле правильных ответов:

90-100% - оценка «отлично»;

80-89% - оценка «хорошо»;

70-79% - оценка «удовлетворительно»;

Менее 70% правильных ответов - оценка «неудовлетворительно».

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

1. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика. Приведите варианты меню континентального и американского завтраков.
2. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Приведите вариант меню бизнес-ланча и бранча.
3. Виды условий питания, предоставляемых гостиничными предприятиями, их характеристика (ВВ, НВ, НВ и т.д.).
4. Гастрономические особенности питания разных народов.
5. Концепция деятельности доготовочных цехов.
6. Концепция деятельности заготовочных цехов.
7. Методы обслуживания потребителей, их характеристика. Выбор формы обслуживания в зависимости от типа предприятия питания, вида приема пищи.
8. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания в гостинице.
9. Назначение и принципы составления меню.
10. Организация диетического питания.
11. Организация досуга в предприятиях питания. Особенности организации досуга в предприятиях питания гостиниц.
12. Организация питания иностранных туристов.
13. Организация работы службы обслуживания питанием в номер.
14. Организация самообслуживания в предприятиях питания. Современные формы самообслуживания, их применение в гостиничном сервисе.
15. Особенности организации кейтеринга (на примере конкретного предприятия).
16. Особенности составления рационов для организованных контингентов питающихся.
17. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников.
18. Роль банкетного и кейтерингового обслуживания в деятельности предприятий питания гостиницы.
19. Структура и организация работы банкетной службы в гостинице (ресторане).
20. Структура службы питания в гостинице, взаимосвязь с другими службами.
21. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице.
22. Экономические показатели в общественном питании.

Критерии оценки:

- «Зачтено», повышенный уровень: работа сдана в указанные сроки, обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, раскрыта тема реферата, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению.
- «Зачтено», пороговый уровень: основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочеты, например, имеются неточности в изложении материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, объем реферата выдержан более чем на 50%, имеются упущения в оформлении.
- «Не зачтено», уровень не сформирован: тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы, работа списана; реферат студентом не представлен.

3. Оценочные материалы итогового контроля (промежуточной аттестации) и критерии оценивания

Вопросы к зачету с оценкой

1. Охарактеризуйте факторы, которые лежат в основе классификации предприятий общественного питания.
2. Приведите классификацию предприятий общественного питания.
3. Характеристика доготовочных предприятий.
4. Характеристика заготовочных предприятий.
5. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания.
6. Концепции ресторанного бизнеса.
7. Характерные особенности сети ресторанов.
8. Кейтеринг и его виды.
9. Роль службы питания в гостиничном бизнесе.
10. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях.
11. Виды завтраков.
12. Виды завтраков с учетом особых привычек иностранных гостей.
13. Характеристика предприятий быстрого обслуживания.
14. Концепции деятельности предприятий быстрого обслуживания.
15. Меню: понятие, виды, характеристика.
16. Карта вин: структура и содержание.
17. Правила подбора вин и блюд.
18. Классификация и характеристика баров.
19. Характеристика коктейль-бара.
20. Виды барного обслуживания.
21. Виды оборудования и инвентаря для услуг общественного питания.
22. Специальные формы обслуживания посетителей.
23. Организация работы кулинарного цеха.
24. Маркетинговые технологии продвижения продукции в сфере услуг питания.

Шкала оценивания:

- Оценка «отлично» выставляется студенту, если студент не только глубоко и прочно усвоил весь программный материал, но и проявил знания, выходящие за его пределы, почерпнутые из дополнительных источников (учебная литература, научно-популярная литература, научные статьи и монографии, сборники научных трудов и интернет-ресурсы и т. п.);
- умеет самостоятельно обобщать программный материал, не допуская ошибок, проанализировать его с точки зрения различных школ и взглядов; увязывает знания с практикой; приводит примеры, демонстрирующие глубокое понимание материала или проблемы;

- Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный материал, грамотно и последовательно его излагает, увязывает с практикой, не допуская существенных неточностей в ответе на вопросы;
- Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент усвоил только основной программный материал, но не знает отдельных положений, в ответе допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части основного программного материала, в ответе допускает существенные ошибки, неправильные формулировки.