

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

Факультет исторических и политических наук

УТВЕРЖДЕНО:  
Декан  
Ж. А. Рожнева

Оценочные материалы по дисциплине

**Технология и организация услуг питания**

по направлению подготовки

**43.03.02 Туризм**

Направленность (профиль) подготовки:  
**«Организация и управление туристским и гостиничным бизнесом»**

Форма обучения  
**Очная**

Квалификация  
**Бакалавр**

Год приема  
**2025**

СОГЛАСОВАНО:  
Руководитель ОП  
И. В. Муравьев

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

Целью освоения дисциплины является формирование следующих компетенций:

ПК-6 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий.

ПК-7 Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий.

Результатами освоения дисциплины являются следующие индикаторы достижения компетенций:

ИПК-6.1 Формирует туристский продукт, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста

ИПК-7.1 Осуществляет проведение мероприятий по продвижению туристского продукта

## **2. Оценочные материалы текущего контроля и критерии оценивания**

1. Назначение фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу дисциплины Технология и организация услуг питания.

2. Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме вопросов к зачету, а также тестов, заданий, вопросов по темам и разделам, тем рефератов.

Примерные тесты для входного контроля:

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания
2. Услугу 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) требованиям 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, полузакрытые , открытые сады
- B. Заготовочные
- C. Закрытые сады
- D. Полузакрытые
- 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

- Е. Помещения для детей
8. На сколько помещений разделяется моечная?
- А. 3  
35  
В. 4  
С. 10  
Д.1  
Е.2
9. Метрдотель-это?
- А. Официант  
В. Главный по кухне  
С. Связующие звено между руководством и посетителями  
Д. Все ответы верны  
Е. Администратор
10. Перечислите виды торговых залов?
- А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады  
В. Заготовочные  
С. Закрытые сады  
Д. Полузакрытые  
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

в. поварами в зависимости от меню

20. Столовые приборы размещают:

а. справа от пирожковой тарелки

б. сверху над центральной тарелкой

в. 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»

### **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, научнопопулярная 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.

#### **4. 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.

3. «Не зачтено», уровень не сформирован: тема не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, допущены грубейшие ошибки в оформлении работы, работа списана; реферат студентом не представлен.

## **5. Оценочные материалы для проверки остаточных знаний (сформированности компетенций)**

Методические указания по самостоятельной работе студента

Самостоятельная работа призвана способствовать развитию у студентов творческих навыков, инициативы, умению организовать свое время.

При выполнении плана самостоятельной работы студенту необходимо изучить теоретический материал, представленный в рекомендуемой литературе, творчески его переработать и представить его для отчета в форме, рекомендованной планом самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студента должна быть полной, раскрывающей уровень освоения студентом той или иной темы и грамотно оформленной, показывающей творческий и инициативный подход студента к выполнению задания. Выполненные задания проверяются преподавателем и оцениваются в баллах.

В рамках плана самостоятельной работы по данной дисциплине предусмотрены следующие виды самостоятельной работы:

- подготовка к практическим занятиям. Такая подготовка предусматривает самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, лекционного материала и подготовку ответов на вопросы и выполнение заданий по теме практического занятия;

- подготовка к зачету предусматривает самостоятельную подготовку студента по вопросам к зачету, которые представлены в рабочей программе дисциплины;

- выполнение различных практических работ.

Методические указания по подготовке докладов

Доклад - это развернутое устное изложение какой-либо темы, сделанное публично.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Этапы подготовки доклада:

- выбор темы доклада;
- подбор и изучение наиболее важных учебных, научных работ по данной теме, нормативных правовых актов;
- анализ изученного материала, выделение наиболее значимых для раскрытия темы доклада фактов, мнений;
- составление плана доклада;
- написание текста доклада с соблюдением требований научного стиля.

Структура доклада:

1. Вступление, в котором указываются: тема доклада; цель (основная идея) доклада; связь данной темы с другими темами; краткое перечисление рассматриваемых вопросов; актуальность, проблематика темы, современная оценка предмета изложения; краткий обзор изученной литературы по данной теме и т.п.

2. Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение, в котором: подводятся итоги, формулируются выводы; подчеркивается значение рассмотренной проблемы; • выделяются основные проблемы, пути и способы их решения и т.п.