



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Институт технологий (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Волгодонске Ростовской области
(ИТ (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске)**



УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора

Н.М. Сидоркина

«22» апреля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по дисциплине**

«Организация питания в туристских и гостиничных комплексах»

для обучающихся по направлению подготовки

43.03.01 Сервис

направленность Социально-культурный сервис

Волгодонск
2024

Лист согласования

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине
«Организация питания в туристских и гостиничных комплексах»
составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис направленность социально-культурный сервис (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 07.08.2014г. №946)

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины» протокол № 9 от «22» 04 2024 г.

Разработчики оценочных материалов (оценочных средств)

Доцент


_____ О.А. Катеринич
подпись
« 22 » _____ 04 _____ 2024 _____ г.

И.о. зав. кафедрой


_____ А.А. Морозова
подпись
« 22 » _____ 04 _____ 2024 _____ г.

Согласовано:

Директор ООО «Бонжур»


_____ Э.В. Бударина
подпись
« 22 » _____ 04 _____ 2024 _____ г.

Директор МБУК «Дубенцовский СДК» ст. Дубенцовская


_____ Ю.С. Родионова
подпись
« 22 » _____ 04 _____ 2024 _____ г.

**Лист визирования оценочных материалов (оценочных средств)
на очередной учебный год**

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологии проведения празднично-зрелищных мероприятий» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова

«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологии проведения празднично-зрелищных мероприятий» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова

«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологии проведения празднично-зрелищных мероприятий» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова

«__» _____ 20__ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологии проведения празднично-зрелищных мероприятий» проанализированы и признаны актуальными для использования на 20__ - 20__ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____

И.о. зав. кафедрой «СКС и ГД» _____ А.А. Морозова

«__» _____ 20__ г.

Содержание

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)	5
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	5
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования	9
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания	12
2 Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	13

1. Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)

Оценочные материалы (оценочные средства) прилагаются к рабочей программе дисциплины и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.) и методов их использования, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения.

Оценочные материалы (оценочные средства) используются при проведении промежуточной аттестации обучающихся.

1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной, с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины:

ПК-2: Способен к разработке технологии процесса сервиса.

Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках контактной работы, включающей различные виды занятий и самостоятельной работы, с применением различных форм и методов обучения (табл. 1).

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Код компетенции	Уровень освоения	Дескрипторы компетенции (результаты обучения, показатели достижения результата обучения, которые обучающийся может продемонстрировать)	Вид учебных занятий, работы ¹ , формы и методы обучения, способствующие формированию и развитию компетенции ²	Контролируемые разделы и темы дисциплины ³	Оценочные материалы (оценочные средства), используемые для оценки уровня сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенций ⁴
ПК-2	Знать	знать материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Л., П.р., С.р	1.1 - 1.5 2.1-2.9	Вопросы к зачету с оценкой, вопросы для устного опроса, практические задания	Ответы на вопросы к зачёту; ответы на вопросы для устных опросов, выполнение практической работы и ее защита по контрольным вопросам в форме собеседования, подготовка сообщений и докладов к практическим занятиям 1,2.
	Уметь	уметь применять методы разработки и использования типовых технологических процессов				
	Владеть	владеть навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса				

¹ Лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа

² Необходимо указать активные и интерактивные методы обучения (например, интерактивная лекция, работа в малых группах, методы мозгового штурма, решение творческих задач, работа в группах, проектные методы обучения, ролевые игры, тренинги, анализ ситуаций и имитационных моделей и др.), способствующие развитию у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств

³ Указать номера тем в соответствии с рабочей программой дисциплины

⁴ Необходимо выбрать критерий оценивания компетенции: посещаемость занятий; подготовка к практическим занятиям; подготовка к лабораторным занятиям; ответы на вопросы преподавателя в рамках занятия; подготовка докладов, эссе, рефератов; умение отвечать на вопросы по теме практических работ, познавательная активность на занятиях, качество подготовки рефератов и презентацией по разделам дисциплины, контрольные работы, экзамены, умение делать выводы и др.

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

По дисциплине «Организация питания в туристских и гостиничных комплексах» предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация (оценивается уровень и качество подготовки по дисциплине в целом).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины: теоретических основ и практической части – **не предусмотрен на заочной форме обучения.**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технологии проведения празднично-зрелищных мероприятий» проводится в форме зачёта с оценкой.

В табл. 2 приведено весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий.

Таблица 2. Весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий

Текущий контроль (50 баллов ⁵)= не предусмотрен						Промежуточная аттестация (50 баллов)	Итоговое количество баллов по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации		
Блок 1			Блок 2						
Лекционные занятия (X ₁)	Практические занятия (Y ₁)	Лабораторные занятия (Z ₁)	Лекционные занятия (X ₂)	Практические занятия (Y ₂)	Лабораторные занятия (Z ₂)	от 0 до 50 баллов	Менее 41 балла – не зачтено; Более 41 балла – зачтено		
-	-	-	-	-	-				
Сумма баллов за 1 блок = X ₁ + Y ₁			Сумма баллов за 2 блок = X ₂ + Y ₂						

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы (табл.3):

⁵ Вид занятий по дисциплине (лекционные, практические, лабораторные) определяется учебным планом. Количество столбцов таблицы корректируется в зависимости от видов занятий, предусмотренных учебным планом.

Распределение баллов по блокам, по каждому виду занятий в рамках дисциплины определяет преподаватель. Распределение баллов по дисциплине утверждается протоколом заседания кафедры.

По заочной форме обучения мероприятия текущего контроля не предусмотрены.

Таблица 3– Распределение баллов по дисциплине

Вид учебных работ по дисциплине	Количество баллов	
	1 блок	2 блок
<i>Текущий контроль (50 баллов)</i>		
Посещение занятий		
Выполнение заданий по дисциплине (УО), в том числе:		
- устный опрос (УО, Д, С)	-	-
- практические задания (ПЗ)	-	-
<i>Промежуточная аттестация (50 баллов)</i>		
Зачет с оценкой в устной форме		
Сумма баллов по дисциплине 100 баллов		

Зачет с оценкой является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине. По результатам зачета с оценкой обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» выставляется обучающимся, если:

- обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы для выставления оценки автоматом;
- обучающийся знает и воспроизводит основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания в котором очевиден способ решения;
- обучающийся продемонстрировал базовые знания, умения и навыки важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- у обучающегося не имеется затруднений в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса;
- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные или частично правильные ответы.

Оценка «хорошо» выставляется обучающимся, если:

- обучающийся знает основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания в котором очевиден способ решения;
- обучающийся продемонстрировал базовые знания, умения и навыки важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- у обучающегося не имеется затруднений в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса, а если затруднения имеются, то они незначительные;
- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал частично правильные ответы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, если:

- обучающийся частично обладает основными положениями дисциплины в соответствии с заданием;
- обучающийся продемонстрировал базовые знания, умения и навыки важнейших разделов программы и содержания лекционного курса;
- у обучающегося имеются затруднения в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса;
- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал частично правильные ответы.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающийся, если:

- обучающийся имеет представление о содержании дисциплины, но не знает основные положения (темы, раздела, закона и т.д.), к которому относится задание, не способен выполнить задание с очевидным решением, не ориентируется в практической ситуации;
- имеются существенные пробелы в знании основного материала по программе курса;
- в процессе ответа по теоретическому и практическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, допущены принципиальные ошибки при изложении материала;
- имеются систематические пропуски обучающийся лекционных и практических занятий по неуважительным причинам;
- во время текущего контроля обучающийся набрал недостаточные для допуска к зачету с оценкой баллы;
- вовремя не подготовил отчет по лабораторным работам, предусмотренным РПД. Компетенция(и) или ее часть (и) не сформированы.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине «Организация питания в туристских и гостиничных комплексах» осуществляется по регламенту промежуточной аттестации.

Формы промежуточного контроля знаний:

- устный опрос (УО);
- практические задания (ПЗ).

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. Перечень вопросов для устного опроса определен содержанием темы в РПД и методическими рекомендациями по изучению дисциплины.

Защита практических заданий производится студентом в день их выполнения в соответствии с расписанием занятий. Преподаватель проверяет правильность выполнения практического задания студентом, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

Оценка компетентности осуществляется следующим образом: в процессе защиты выявляется информационная компетентность в соответствии с практическим заданием, затем преподавателем дается комплексная оценка деятельности студента.

Высокую оценку получают студенты, которые при подготовке материала для самостоятельной работы сумели самостоятельно составить логический план к теме и реализовать его, собрать достаточный фактический материал, показать связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со направлением обучения студента и каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Организация питания в туристских и гостиничных комплексах» осуществляется в процессе промежуточной аттестации на зачете с оценкой.

2. Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1. Задания для оценивания результатов обучения в виде знаний

Вопросы для устного опроса (доклада, сообщения)

1. Формы работы с разными возрастными группами.
2. Особенности индустрии отдыха и развлечений в России.
3. Классификация отдыхающих по их отношению к проведению досуга.
4. Основные направления анимационных программ
5. Виды анимации
6. История зарождения и развития организации досуга.
7. Досуг, анимация. Анимационный сервис.
8. Гостиничная анимация.
9. Анимационные программы для семейного досуга.
10. Анимация и спорт.
11. Костюмированные туры.
12. Особенности организации анимационной деятельности.
13. Анимационная деятельность и ее основы.
14. Учет национальных особенностей отдыхающих при разработке анимационных программ.
15. Типология и функции анимации

Критерии оценивания устного опроса (доклада, сообщения):

Максимальная оценка – 5 баллов.

5 баллов - ставится, если студент: полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

4 балла - ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

3 балла - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

1-2 балла - ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Вопросы к зачету с оценкой

по дисциплине

«Организация питания в туристских и гостиничных комплексах»

1. Анимационная деятельность и ее основы.
2. Досуг, анимация. Анимационный сервис.
3. Типология и функции анимации
4. Основные направления анимационных программ
5. Виды анимации
6. История зарождения и развития организации досуга.
7. Особенности индустрии отдыха и развлечений в России.
8. Гостиничная анимация.
9. Анимационные программы для семейного досуга.
10. Анимация и спорт.
11. Костюмированные туры.
12. Особенности организации анимационной деятельности.

13. Формы работы с разными возрастными группами.
14. Учет национальных особенностей отдыхающих при разработке анимационных программ.
15. Классификация отдыхающих по их отношению к проведению досуга.
16. Технология создания и реализация анимационных программ.
17. Анимация в индустрии развлечений.
18. Тематические парки развлечений, их признаки и классификация.
19. Тематические парки в Европе.
20. Тематические парки США.
21. Парки отдыха в России.
22. Анимационные программы в тематических парках.
23. Развлекательные центры в России.
24. Игра как эффективный метод анимационной деятельности.
25. Анимация как вид культурно-досуговой деятельности.

Структура оценочных материалов (оценочных средств), позволяющих оценить уровень компетенций, сформированный у обучающихся при изучении дисциплины «Организация питания в туристских и гостиничных комплексах» приведен в таблице 4.

Таблица 4 - Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине
«Организация питания в туристских и гостиничных комплексах»

Компетенция	Знать	Оценочные средства		Уметь	Оценочные средства		Владеть	Оценочные средства	
		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль
ПК-2	знать материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Не предусмотрен	Вопросы к зачету с оценкой № 1-25	уметь применять методы разработки и использования типовых технологических процессов	Не предусмотрен	Вопросы к УО, Д.	владеть навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса.	Не предусмотрен	Вопросы к зачету с оценкой № 1-25

Примечание

* берется из РПД

** сдача практических работ, защита курсового проекта, РГР и т.д.

Карта тестовых заданий

Компетенция ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса

Индикатор ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

Дисциплина Организация питания в туристских и гостиничных комплексах

Описание теста:

1. Тест состоит из 70 заданий, которые проверяют уровень освоения компетенций обучающегося. При тестировании каждому обучающемуся предлагается 30 тестовых заданий по 15 открытого и закрытого типов разных уровней сложности.

2. За правильный ответ тестового задания обучающийся получает 1 условный балл, за неправильный ответ – 0 баллов. По окончании тестирования, система автоматически определяет «заработанный итоговый балл» по тесту, согласно критериям оценки

3 Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет – 100 баллов.

4. Тест успешно пройден, если обучающийся правильно ответил на 70% тестовых заданий (61 балл).

5. На прохождение тестирования, включая организационный момент, обучающимся отводится не более 45 минут. На каждое тестовое задание в среднем по 1,5 минуты.

6. Обучающемуся предоставляется одна попытка для прохождения компьютерного тестирования.

Кодификатором теста по дисциплине является раздел рабочей программы «4. Структура и содержание дисциплины (модуля)»

Комплект тестовых заданий

Задания закрытого типа

Задания альтернативного выбора

Выберите один правильный ответ

Простые (1 уровень)

1 В соответствии с конспектом, общественное питание — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;

Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

В) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2 Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

А) для организации производства кулинарной продукции;

Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;

В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии.

3 Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все

приемы пищи и напитки местного производства:

- А) ВВ
- Б) НВ
- В) FB**

4 Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:

- А) ВВ**
- Б) НВ
- В) ALL

5 Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

- А) Закрытого типа**
- Б) Полузакрытого типа
- В) Коммерческие

6 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:

- А) Шведский стол**
- Б) A la carte
- В) Табльдот

Средне – сложные (2 уровень)

7 Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

- А) A la carte
- Б) Шведский стол
- В) Цикличное меню**

8 Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

- А) A la carte**
- Б) Табльдот
- В) Шведский стол

9 Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- А) Чайные, кофейные и витаминные столы
- Б) Бизнес-ланчи**
- В) Залы-экспрессы

10 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- А) Континентальный
- Б) Расширенный
- В) Шведский стол**

11 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»:

- А) Континентальный**
- Б) Расширенный
- В) Завтрак с шампанским

12 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ -

Полупансион»:

- А) Континентальный
- Б) Расширенный**
- В) Английский

13 Самостоятельное обслуживание питанием называется:

- А) Буфетное обслуживание**
- Б) Американский сервис
- В) Немецкий сервис

14 Подразделение, которое не входит в структуру службы питания:

- А) Банкетная служба
- Б) Кейтеринговая служба
- В) Служба посыльных**

15 Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице:

- А) Соответствие целевому назначению**
- Б) Точность и своевременность предоставления
- В) Непрерывность

16 Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с:

- А) Служба управления номерным фондом**
- Б) Административно-хозяйственная служба
- В) Служба вспомогательных услуг

17 Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице:

- А) Вид гостиничного предприятия**
- Б) Класс гостиничного предприятия
- В) Возраст и пол проживающих

18 Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах:

- А) Наличие постоянного контингента посетителей
- Б) Зависимость от загрузки гостиничного фонда
- В) Возможность предоставления кейтеринговых услуг**

19 К предприятиям специализированного обслуживания туристов относятся:

- А) гостиницы**
- Б) министерства
- В) страховые компании

20 Где обычно располагаются транзитные гостиницы:

- А) в центре города
- Б) на окраине города**
- В) в экологических зонах

21 Хостелл – это:

- А) заведение типа бара
- Б) публичный дом
- В) студенческое общежитие**

22 Какая система классификации гостиниц внедрена в России:

- А) система звезд**

- Б) система букв
- В) система баллов

Сложные (3 уровень)

23 «Золотое» правило обслуживания гласит:

А) гостей следует обслуживать так, как бы Вы хотели бы, чтобы обслужили Вас

Б) нельзя обижать гостя

В) если хочешь избавиться от гостя, докучающего своими визитами, дай ему займы денег

24 Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс:

А) столовая

Б) ресторан

В) кафе

25 Режим питания в гостиницах, предусматривающий завтрак и обед или ужин:

А) пансион

Б) полупансион

В) питание для детей

Задания на установление соответствия

Установите соответствие между левым и правым столбцами.

Простые (1 уровень)

26 Установите соответствие:

(1Б, 2А, 3В)

- 1 Плавающая гостиница, в которую превращено зафрахтованное комфортабельное пассажирское судно.
- 2 Разновидность гостиниц с небольшим набором услуг.
- 3 Обслуживание туристов по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд.

- А) хостел
- Б) флотель
- В) табльдот

27 Установите соответствие:

(1А, 2Б, 3В)

- 1 Полный завтрак, обычно включает в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай.
- 2 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.
- 3 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.

- А) Английский завтрак
- Б) Завтрак континентальный
- В) Континентальный завтрак

Средне-сложные (2 уровень)

28 Установите соответствие:

(1А, 2Б, 3В)

- | | |
|---|--|
| <ol style="list-style-type: none">1 Гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и трехразового питания.2 Метод определения (назначения) цены за комнату, включающей только стоимость занятия комнаты (стоимость проживания).3 Метод расчета стоимости комнаты в отеле, когда цена включает в себя "Континентальный завтрак", а также стоимость самой комнаты. | <ol style="list-style-type: none">А) Американский планБ) Европейский планВ) Континентальный план |
|---|--|

29 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 Гостиница без ресторана, в которой клиенту предлагают только размещение в номере и лёгкий завтрак.2 Загородная база отдыха для туристов, путешествующих на собственном автомобиле. | <ol style="list-style-type: none">А) кемпингБ) гарни-отельВ) мотель |
|---|---|

30 Установите соответствие:

(1А, 2Б)

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none">1 Гостиница, расположенная в очень красивом, но труднодоступном месте.2 Гостиница, заключившая договор с известной отельной сетью и получившая право пользоваться её брендом. | <ol style="list-style-type: none">А) Флайтель, или аэроотельБ) ФраншизаВ) Мотель |
|--|--|

31 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырех-разовое питание.).2 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания. | <ol style="list-style-type: none">А) полупансионБ) полный пансионВ) пансион |
|---|---|

32 Установите соответствие:

(1А, 2Б, 3В)

- | | |
|--|---|
| <ol style="list-style-type: none">1 Аншлаг (термин обозначает загрузку гостиницы на 100% (все номера проданы)).2 Двойное заселение (когда незнакомые люди заселяют один номер, в администрации на специальном стенде хранятся 2 карточки в кармашке под номером этой комнаты).3 Цена, в которую включены все услуги (в гостинице) (тариф на размещение и питание (трехразовое)). | <ol style="list-style-type: none">А) Full HouseБ) Double upВ) Inclusive Terms |
|--|---|

33 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- 1 Приют в горах (используется в горном туризме).
- 2 Небольшой отель.

А) Rest House
Б) Mystery Tour

34 Установите соответствие:

(1В, 2Б, 3А)

- 1 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей, предоставляющее ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции.
- 2 Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха.
- 3 Администратор зала, руководящий работой официантов, уборщиков (как в независимых ресторанах, так и в службе питания гостиниц), а также швейцара и гардеробщика (в независимых ресторанах).

А) Метрдотель
Б) Ресторан
В) Кафе

Сложные (3 уровень)

35 Установите соответствие:

(1А, 2В, 3Б)

- 1 Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия, занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции).
- 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков.
- 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком).

А) официант
Б) стюард
В) сомелье

Задания открытого типа

Задания на дополнение

Напишите пропущенное слово.

Простые (1 уровень)

36 Завтрак, обычно включающий в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай называется _____
(английский, английским)

37 Воскресный вариант бизнес-ланча, принятого в будние дни – это _____ (бранч)

38 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____ (боуль, боулем)

39 _____ - способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплого) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой (гриль)

40 Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях – это _____ (буфет)

41 Переливание вина из бутылки в специальный сосуд (декантер) или графин – это _____ (декантация)

42 Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки называется _____ (бар, баром)

Средне-сложные (2 уровень)

43 Специалист по приготовлению кофе называется _____ (бариста)

44 _____ - система обслуживания в отелях, при которой питание, напитки (чаще всего местного производства) и отдельные виды услуг не требуют дополнительной оплаты (всё включено)

45 Блюда, подаваемые между главными, основными или перед десертом – это _____ (антреме)

46 _____ - выездное обслуживание свадеб, юбилеев и т. п.: ресторан присылает на место заказа блюда и вина, а также свой персонал (кейтеринг)

47 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема называется _____ (континентальный, континентальным)

48 _____ - многофункциональная печь. Приготовление продуктов происходит с использованием пара и циркулирующего

горячего воздуха отдельно и в комбинации, что позволяет в одной рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы **(пароконвектомат)**

49 _____ оборудование - вспомогательное оборудование, которое предназначено для использования на предприятиях общественного питания и на пищевых производствах **(нейтральное)**

50 _____ - обслуживание в номерах. Услуги, заказанные в номер, обходятся на 10-15 процентов дороже **(рум-сервис)**

51 _____ - предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов **(мармит электрический)**

52 Тепловая настольная витрина - предназначена для поддержания готовых продуктов в горячем состоянии и _____ их гостям **(демонстрации)**

53 Шкаф _____ - предназначен для хранения замороженных продуктов **(морозильный)**

54 Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность неограниченного числа подходов и получают любое количество еды, называется _____ **(шведский стол, шведским столом)**

55 Шкаф _____ - предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи охлажденных напитков **(холодильный)**

56 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырехразовое питание – это _____ **(полный пансион)**

57 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами **(линия раздачи)**

58 _____ - номер в средстве размещения площадью не менее 40 м², состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой, спальни), имеющий кухонное оборудование **(апартамент)**

59 _____ - предварительное резервирование (закрепление) за определенным пассажиром (туристом) мест в гостиницах или на транспортных средствах, билетов в культурно-зрелищные учреждения на определенную дату **(бронирование)**

60 Основной вид оборудования, предназначенный для приготовления кофе

называется _____ (кофемашина, кофемашиной)

61 Разновидность гостиницы для обслуживания туристов, путешествующих по воде на лодках, катерах, яхтах и т. д., которая сооружается на берегу незамерзающего водоема и оснащается устройствами для технического обслуживания личных туристских судов, помещениями для хранения маломерных лодок и катеров называется _____ (ботель, ботелем)

62 Гарни-отель - гостиница, в которой предоставляется только размещение в номерах, а _____ отсутствует (ресторан)

63 Важнейшее потребительское качество туристского продукта и туристских услуг, предоставляющее возможность клиенту убедиться в том, что ему рады, его уважают – это _____ (гостеприимство)

64 _____ - система современных производств, торговых фирм, крупных центров и небольших пунктов обслуживания, связанных с созданием и переработкой продовольственной продукции, ее расфасовкой и продажей через торговую сеть, с приготовлением пищевых полуфабрикатов, требующих дальнейшей обработки, а также с приготовлением пищи и ее употреблением (индустрия питания)

65 _____ - традиционный тип гостиничного учреждения высокого разряда, имеющего все условия для комфортабельного размещения туристов (отель)

66 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания называется _____ (полупансион, полупансионом)

Сложные (3 уровень)

67 _____ - общий зал, либо комната, либо стойка, расположенная в помещении гостиницы, предназначенная для приема, регистрации и оформления постояльцев и гостей, а также нахождения дежурных-портье, осуществляющих прием и выдачу ключей от номеров от постояльцев (туристов) и выполнения различного вида поручений постояльцев и гостей гостиницы (ресепши)

68 Тип предприятия общественного питания, где осуществляется изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления всех основных групп из различных продуктов и винно-водочных изделий называется _____ (ресторан, рестораном)

69 Вид питания при продолжительных однодневных экскурсиях при переезде из города в город, если по дороге нет возможности организовать полноценное питание туристов в ресторане или кафе – это _____ (сухой паек)

70 Обслуживание туристов по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд называется _____ (табльдот, табльдотом)

Карта учета тестовых заданий (вариант 1)

Компетенция	ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса			
Индикатор	ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса			
Дисциплина	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах			
Уровень освоения	Тестовые задания			Итого
	Закрытого типа		Открытого типа	
	Альтернативный выбор	Установление соответствия/последовательности	На дополнение	
1.1.1 (20%)	5	2	7	14
1.1.2 (70%)	17	7	24	48
1.1.3 (10%)	3	1	4	8
Итого:	25 шт.	10 шт.	35 шт.	70 шт.

Карта учета тестовых заданий (вариант 2)

Компетенция	ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса			
Индикатор	ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса			
Дисциплина	Организация питания в туристских и гостиничных комплексах			
Уровень освоения	Тестовые задания		Итого	
	Закрытого типа			Открытого типа
	Альтернативного выбора	Установление соответствия/Установлен ие последовательности		На дополнение
1.1.1	1 В соответствии с конспектом, общественное питание — это: А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции; Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции; В) вид предприятия с характерными	26 Установите соответствие: 1 Плавающая гостиница, в которую превращено зафрахтованное комфортабельное пассажирское судно. 2 Разновидность гостиниц с небольшим набором услуг. 3 Обслуживание туристов по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд. А) хостел Б) флотель В) табльдот 27 Установите соответствие: 1 Полный завтрак, обычно включает в себя фруктовый сок, яичницу с	36 Завтрак, обычно включающий в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай называется _____ 37 Воскресный вариант бизнес-ланча, принятого в будние дни – это _____ 38 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____	

	<p>особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.</p> <p>2 Предприятия общественного питания НЕ предназначены:</p> <p>А) для организации производства кулинарной продукции;</p> <p>Б) для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;</p> <p>В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии.</p> <p>3 Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включены все приемы пищи и напитки местного производства:</p> <p>А) ВВ</p> <p>Б) НВ</p> <p>В) FB</p> <p>4 Система питания в гостинице, в стоимость проживания которой включен только завтрак:</p> <p>А) ВВ</p> <p>Б) НВ</p> <p>В) ALL</p> <p>5 Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:</p> <p>А) Закрытого типа</p> <p>Б) Полузакрытого типа</p> <p>В) Коммерческие</p>	<p>ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай.</p> <p>2 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.</p> <p>3 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема.</p> <p>А) Английский завтрак</p> <p>Б) Завтрак континентальный</p> <p>В) Континентальный завтрак</p>	<p>39 _____ - способ приготовления пищи с помощью инфракрасного (теплого) излучения. Основное его предназначение - быстрое приготовление нежных и сочных блюд из птицы, мяса, рыбы с хрустящей поджаренной корочкой (гриль)</p> <p>40 Стол или стойка для продажи закусок и напитков в ресторане или при учреждениях – это _____</p> <p>41 Переливание вина из бутылки в специальный сосуд (декантер) или графин – это _____</p> <p>–</p> <p>42 Ресторан с буфетом, где можно выпивать и закусывать, не отходя от стойки называется _____</p>
1.1.2	<p>6 Вид меню, который используется при организации питания по типу «Все включено»:</p> <p>А) Шведский стол</p> <p>Б) A la carte</p> <p>В) Табльдот</p> <p>7 Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:</p> <p>А) A la carte</p> <p>Б) Шведский стол</p> <p>В) Цикличное меню</p>	<p>28 Установите соответствие:</p> <p>1 Гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и трехразового питания.</p> <p>2 Метод определения (назначения) цены за комнату, включающей только стоимость занятия комнаты (стоимость проживания).</p> <p>3 Метод расчета стоимости комнаты в отеле, когда цена включает в себя "Континентальный</p>	<p>43 Специалист по приготовлению кофе называется _____</p> <p>44 _____ - система обслуживания в отелях, при которой питание, напитки (чаще всего местного производства) и отдельные виды услуг не требуют дополнительной оплаты (всё включено)</p> <p>45 Блюда, подаваемые</p>

	<p>8 Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»: А) A la carte Б) Табльдот В) Шведский стол</p> <p>9 Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц: А) Чайные, кофейные и витаминные столы Б) Бизнес-ланчи В) Залы-экспрессы</p> <p>10 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»: А) Континентальный Б) Расширенный В) Шведский стол</p> <p>11 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «ВВ - только завтрак»: А) Континентальный Б) Расширенный В) Завтрак с шампанским</p> <p>12 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «НВ - Полупансион»: А) Континентальный Б) Расширенный В) Английский</p> <p>13 Самостоятельное обслуживание питанием называется: А) Буфетное обслуживание Б) Американский сервис В) Немецкий сервис</p> <p>14 Подразделение, которое не входит в структуру службы питания: А) Банкетная служба Б) Кейтеринговая служба В) Служба посыльных</p> <p>15 Требования, которым должны отвечать услуги питания, предоставляемые в гостинице: А) Соответствие целевому назначению Б) Точность и</p>	<p>завтрак", а также стоимость самой комнаты. А) Американский план Б) Европейский план В) Континентальный план</p> <p>29 Установите соответствие: 1 Гостиница без ресторана, в которой клиенту предлагают только размещение в номере и лёгкий завтрак. 2 Загородная база отдыха для туристов, путешествующих на собственном автомобиле. А) кемпинг Б) гарни-отель В) мотель</p> <p>30 Установите соответствие: 1 Гостиница, расположенная в очень красивом, но труднодоступном месте. 2 Гостиница, заключившая договор с известной отельной сетью и получившая право пользоваться её брендом. А) Флайтель, или аэроотель Б) Франшиза В) Мотель</p> <p>31 Установите соответствие: 1 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырех-разовое питание.). 2 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания. А) полупансион Б) полный пансион В) пансион</p> <p>32 Установите соответствие: 1 Аншлаг (термин обозначает загрузку гостиницы на 100% (все номера проданы)). 2 Двойное заселение (когда незнакомые люди заселяют один номер, в администрации на специальном стенде хранятся 2 карточки в кармашке под номером этой комнаты).</p>	<p>между главными, основными или перед десертом – это _____</p> <p>46 _____</p> <p>_____ - выездное обслуживание свадеб, юбилеев и т. п.: ресторан присылает на место заказа блюда и вина, а также свой персонал</p> <p>47 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема называется _____</p> <p>_____ - 48 _____ - многофункциональная печь. Приготовление продуктов происходит с использованием пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации, что позволяет в одной рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы</p> <p>49 _____ - оборудование вспомогательное оборудование, которое предназначено для использования на предприятиях общественного питания и на пищевых производствах</p> <p>50 _____ - обслуживание в номерах. Услуги, заказанные в номер, обходятся на 10-15 процентов дороже</p> <p>51 _____ - предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов</p> <p>52 Тепловая настольная витрина - предназначена для поддержания готовых продуктов в горячем состоянии и _____</p> <p>_____ их гостям</p> <p>53 _____ Шкаф</p>
--	---	--	--

	<p>своевременность предоставления В) Непрерывность</p> <p>16 Деятельность службы питания в гостинице взаимосвязана с: А) Служба управления номерным фондом Б) Административно-хозяйственная служба В) Служба вспомогательных услуг</p> <p>17 Факторы, влияющие на состав предприятий питания в гостинице: А) Вид гостиничного предприятия Б) Класс гостиничного предприятия В) Возраст и пол проживающих</p> <p>18 Особенности, отличающие предприятия питания в гостиницах: А) Наличие постоянного контингента посетителей Б) Зависимость от загрузки гостиничного фонда В) Возможность предоставления кейтеринговых услуг</p> <p>19 К предприятиям специализированного обслуживания туристов относятся: А) гостиницы Б) министерства В) страховые компании</p> <p>20 Где обычно располагаются транзитные гостиницы: А) в центре города Б) на окраине города В) в экологических зонах</p> <p>21 Хостелл – это: А) заведение типа бара Б) публичный дом В) студенческое общежитие</p> <p>22 Какая система классификации гостиниц внедрена в России: А) система звезд Б) система букв В) система баллов</p>	<p>3 Цена, в которую включены все услуги (в гостинице) (тариф на размещение и питание (трехразовое)). А) Full House Б) Double up В) Inclusive Terms</p> <p>33 Установите соответствие: 1 Приют в горах (используется в горном туризме). 2 Небольшой отель. А) Rest House Б) Mystery Tour</p> <p>34 Установите соответствие: 1 Предприятие по организации питания и отдыха потребителей, предоставляющее ограниченный по сравнению с рестораном ассортимент продукции. 2 Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления (включая заказные и фирменные), вино-водочных, табачных и кондитерских изделий, повышенным уровнем обслуживания в сочетании с организацией отдыха. 3 Администратор зала, руководящий работой официантов, уборщиков (как в независимых ресторанах, так и в службе питания гостиниц), а также швейцара и гардеробщика (в независимых ресторанах). А) Метрдотель Б) Ресторан В) Кафе</p>	<p>_____ - предназначен для хранения замороженных продуктов 54 Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность неограниченного числа подходов и получают любое количество еды, называется _____ 55 Шкаф _____ - предназначен для кратковременного хранения, демонстрации и продажи охлажденных напитков 56 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырехразовое питание – это _____ 57 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами 58 _____ - номер в средстве размещения площадью не менее 40 м², состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной/столовой, спальни), имеющий кухонное оборудование 59 _____ - предварительное резервирование (закрепление) _____ за определенным пассажиром (туристом) мест в гостиницах или на транспортных средствах, билетов в культурно-зрелищные учреждения на определенную дату 60 Основной вид оборудования, предназначенный для приготовления кофе называется _____</p>
--	--	---	--

			<p>61 Разновидность гостиницы для обслуживания туристов, путешествующих по воде на лодках, катерах, яхтах и т. д., которая сооружается на берегу незамерзающего водоема и оснащается устройствами для технического обслуживания личных туристских судов, помещениями для хранения маломерных лодок и катеров называется</p> <p>62 Гарни-отель - гостиница, в которой предоставляется только размещение в номерах, а _____ отсутствует</p> <p>63 Важнейшее потребительское качество туристского продукта и туристских услуг, предоставляющее возможность клиенту убедиться в том, что ему рады, его уважают – это _____</p> <p>64 _____ - система современных производств, торговых фирм, крупных центров и небольших пунктов обслуживания, связанных с созданием и переработкой продовольственной продукции, ее расфасовкой и продажей через торговую сеть, с приготовлением пищевых полуфабрикатов, требующих дальнейшей обработки, а также с приготовлением пищи и ее употреблением</p> <p>65 _____ - традиционный тип гостиничного учреждения высокого разряда, имеющего все условия для комфортабельного размещения туристов</p> <p>66 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания</p>
--	--	--	--

			называется
1.1.3	<p>23 «Золотое» правило обслуживания гласит: А) гостей следует обслуживать так, как бы Вы хотели бы, чтобы обслужили Вас Б) нельзя обижать гостя В) если хочешь избавиться от гостя, докучающего своими визитами, дай ему взаймы денег</p> <p>24 Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс: А) столовая Б) ресторан В) кафе</p> <p>25 Режим питания в гостиницах, предусматривающий завтрак и обед или ужин: А) пансион Б) полупансион В) питание для детей</p>	<p>35 Установите соответствие: 1 Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия, занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции). 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков. 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком). А) официант Б) стюард В) сомелье</p>	<p>67 _____ - общий зал, либо комната, либо стойка, расположенная в помещении гостиницы, предназначенная для приема, регистрации и оформления постояльцев и гостей, а также нахождения дежурных-портье, осуществляющих прием и выдачу ключей от номеров от постояльцев (туристов) и выполнения различного вида поручений постояльцев и гостей гостиницы 68 Тип предприятия общественного питания, где осуществляется изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления всех основных групп из различных продуктов и винно-водочных изделий называется _____</p> <p>69 Вид питания при продолжительных однодневных экскурсиях при переезде из города в город, если по дороге нет возможности организовать полноценное питание туристов в ресторане или кафе – это _____</p> <p>70 Обслуживание туристов по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд называется _____</p>
Итого:	25 шт.	10 шт.	35 шт.

Критерии оценивания

Критерии оценивания тестовых заданий

Критерии оценивания: правильное выполнение одного тестового задания оценивается 1 баллом, неправильное – 0 баллов.

Максимальная общая сумма баллов за все правильные ответы составляет наивысший балл – 100 баллов.

Шкала оценивания результатов компьютерного тестирования обучающихся (рекомендуемая)

Оценка	Процент верных ответов	Баллы
«удовлетворительно»	70-79%	61-75 баллов

«хорошо»	80-90%	76-90 баллов
«отлично»	91-100%	91-100 баллов

Ключи ответов

№ тестовых заданий	Номер и вариант правильного ответа	№	
1	А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции	36	
2	В) исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии	37	бранч
3	В) FB	38	боуль, боулем
4	А) ВВ	39	гриль
5	А) Закрытого типа	40	буфет
6	А) Шведский стол	41	декантация
7	В) Циклическое меню	42	бар, баром
8	А) A la carte	43	бариста
9	Б) Бизнес-ланчи	44	всё включено
10	В) Шведский стол	45	антреме
11	А) Континентальный	46	кейтеринг
12	Б) Расширенный	47	континентальный, континентальным
13	А) Буфетное обслуживание	48	пароконвектомат
14	В) Служба посыльных	49	нейтральное
15	А) Соответствие целевому назначению	50	рум-сервис
16	А) Служба управления номерным фондом	51	мармит электрический
17	А) Вид гостиничного предприятия	52	демонстрации
18	В) Возможность предоставления кейтеринговых услуг	53	морозильный
19	А) гостиницы	54	шведский стол, шведским столом
20	Б) на окраине города	55	холодильный
21	В) студенческое общежитие	56	полный пансион
22	А) система звезд	57	линия раздачи
23	А) гостей следует обслуживать так, как бы Вы хотели бы, чтобы обслужили	58	апартамент
		59	бронирование

	Вас
24	Б) ресторан
25	Б) полупансион
26	1Б, 2А, 3В
27	1А, 2Б, 3В
28	1А, 2Б, 3В
29	1Б, 2А
30	1А, 2Б
31	1Б, 2А
32	1А, 2Б, 3В
33	1Б, 2А
34	1В, 2Б, 3А
35	1А, 2В, 3Б

60	кофемашина, кофемашиной
61	ботель, ботелем
62	ресторан
63	гостеприимство
64	индустрия питания
65	отель
66	полупансион, полупансионом
67	ресепшн
68	ресторан, рестораном
69	сухой паек
70	табльдот, табльдотом

Демоверсия

Комплект тестовых заданий

Компетенция ПК-2. Готовность к информационно-аналитической и организационно-административной поддержке деятельности руководителя организации социально-культурного сервиса

Индикатор ПК-2.3. Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. Учитывает требования производственной дисциплины, правила по охране труда и пожарной безопасности при осуществлении технологического процесса

Дисциплина Организация питания в туристских и гостиничных комплексах

Задания закрытого типа

Задания альтернативного выбора

*Выберите **один** правильный ответ*

Простые (1 уровень)

1 В соответствии с конспектом, общественное питание — это:

А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции;

Б) отрасль народного хозяйства, совокупность предприятий, занимающихся производством, реализацией и организацией потребления кулинарной продукции;

В) вид предприятия с характерными особенностями кулинарной продукции и номенклатуры предоставляемых услуг потребителям.

2 Столовые для персонала в гостинице могут относиться к столовым:

А) Закрытого типа

Б) Полузакрытого типа

В) Коммерческие

Средне – сложные (2 уровень)

3 Вид меню, который используется при организации питания в санаториях:

А) A la carte

- Б) Шведский стол
- В) Цикличное меню**

4 Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

- А) A la carte**
- Б) Табльдот
- В) Шведский стол

5 Прогрессивные формы обслуживания, которые применяются в предприятиях питания гостиниц:

- А) Чайные, кофейные и витаминные столы
- Б) Бизнес-ланчи**
- В) Залы-экспрессы

6 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «FB – полный пансион»:

- А) Континентальный
- Б) Расширенный
- В) Шведский стол**

7 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «BB - только завтрак»:

- А) Континентальный**
- Б) Расширенный
- В) Завтрак с шампанским

8 Вид завтрака, который обычно входит в цену размещения по типу «HB - Полупансион»:

- А) Континентальный
- Б) Расширенный**
- В) Английский

9 Какая система классификации гостиниц внедрена в России:

- А) система звезд**
- Б) система букв
- В) система баллов

Сложные (3 уровень)

10 Предприятие питания, которое по уровню обслуживания и номенклатуре предоставляемых услуг подразделяются на три класса: люкс, высший и первый класс:

- А) столовая
- Б) ресторан**
- В) кафе

Задания на установление соответствия

Установите соответствие между левым и правым столбцами.

Простые (1 уровень)

11 Установите соответствие:

(1Б, 2А, 3В)

- 1 Плавающая гостиница, в которую превращено зафрахтованное комфортабельное пассажирское судно.
А) хостел
Б) флотель
В) табльдот
- 2 Разновидность гостиниц с небольшим набором услуг.
- 3 Обслуживание туристов по единому для всех клиентов меню без права выбора блюд.

Средне-сложные (2 уровень)

12 Установите соответствие:

(1А, 2Б, 3В)

- 1 Гостиничный тариф, включающий в себя стоимость размещения и трехразового питания.
А) Американский план
- 2 Метод определения (назначения) цены за комнату, включающей только стоимость занятия комнаты (стоимость проживания).
Б) Европейский план
- 3 Метод расчета стоимости комнаты в отеле, когда цена включает в себя "Континентальный завтрак", а также стоимость самой комнаты.
В) Континентальный план

13 Установите соответствие:

(1Б, 2А)

- 1 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырех-разовое питание.
А) полупансион
Б) полный пансион
В) пансион
- 2 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания.

14 Установите соответствие:

(1А, 2Б, 3В)

- 1 Аншлаг (термин обозначает загрузку гостиницы на 100% (все номера проданы)).
А) Full House
- 2 Двойное заселение (когда незнакомые люди заселяют один номер, в администрации на специальном стенде хранятся 2 карточки в кармашке под номером этой комнаты).
Б) Double up
- 3 Цена, в которую включены все услуги (в гостинице) (тариф на размещение и питание (трехразовое)).
В) Inclusive Terms

Сложные (3 уровень)

15 Установите соответствие:

(1А, 2В, 3Б)

- 1 Сотрудник предприятия общественного питания, службы питания гостиничного предприятия,
А) официант
Б) стюард

занимающийся обслуживанием гостей (сервировка стола, размещение гостей, предоставление меню, помощь в выборе блюд и напитков, их подача, предъявление счета и расчет с посетителями, уборка стола и др. операции).

- 2 Специалист по винам, служащий, ответственный за подачу напитков в ресторане и дающий гостям рекомендации по выбору вин и напитков.
- 3 Сотрудник службы питания (F&B) (может также называться уборщиком, посудомойщиком).

В) сомелье

Задания открытого типа

Задания на дополнение

Напишите пропущенное слово.

Простые (1 уровень)

16 Завтрак, обычно включающий в себя фруктовый сок, яичницу с ветчиной, тосты, масло, джем и кофе или чай называется _____
(английский, английским)

17 Воскресный вариант бизнес-ланча, принятого в будние дни – это _____
(бранч)

18 Чаша в форме полушария, на низкой ножке, иногда и без ножки называется _____
(боуль, боулем)

Средне-сложные (2 уровень)

19 Специалист по приготовлению кофе называется _____
(бариста)

20 _____ - система обслуживания в отелях, при которой питание, напитки (чаще всего местного производства) и отдельные виды услуг не требуют дополнительной оплаты **(всё включено)**

21 Легкий завтрак, состоящий из кофе или чая, сока, булочки, масла и джема называется _____
(континентальный, континентальным)

22 _____ - многофункциональная печь. Приготовление продуктов происходит с использованием пара и циркулирующего горячего воздуха отдельно и в комбинации, что позволяет в одной рабочей камере применять такие способы приготовления продуктов, как жарка, запекание, тушение, выпечка, припускание, варка на пару, а также сложные программируемые циклы **(пароконвектомат)**

23 _____ - предназначен для сохранения в горячем состоянии первых и вторых блюд, гарниров, соусов **(мармит электрический)**

24 Шкаф _____ - предназначен для хранения замороженных продуктов **(морозильный)**

25 Вид самообслуживания, отличающийся тем, что посетители за единую усредненную плату имеют возможность неограниченного числа подходов и получают любое количество еды, называется _____ **(шведский стол, шведским столом)**

26 Вид питания в гостиницах, при котором в стоимость проживания включается трех- или четырехразовое питание – это _____ **(полный)**

пансион)

27 _____ - предназначена для кратковременного хранения и раздачи первых и вторых блюд, горячих и холодных закусок и напитков, кондитерских изделий, а также обеспечения клиентов столовыми приборами (**линия раздачи**)

28 Вид питания в гостиницах, при котором завтрак и ужин или завтрак и обед включены в стоимость проживания называется _____ (**полупансион, полупансионом**)

Сложные (3 уровень)

29 Тип предприятия общественного питания, где осуществляется изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления всех основных групп из различных продуктов и винно-водочных изделий называется _____ (**ресторан, рестораном**)

30 Вид питания при продолжительных однодневных экскурсиях при переезде из города в город, если по дороге нет возможности организовать полноценное питание туристов в ресторане или кафе – это _____ (**сухой паек**)

Ключи ответов

№ тестовых заданий	Номер и вариант правильного ответа
1	А) обширная сфера бизнеса, основу которого составляют предприятия питания, характеризующиеся разнообразием форм обслуживания и большим ассортиментом предлагаемой продукции
2	А) Закрытого типа
3	В) Циклическое меню
4	А) А la carte
5	Б) Бизнес-ланчи
6	В) Шведский стол
7	А) Континентальный
8	Б) Расширенный
9	А) система звезд
10	Б) ресторан
11	1Б, 2А, 3В
12	1А, 2Б, 3В
13	1Б, 2А
14	1А, 2Б, 3В

16	английский, английским
17	бранч
18	боуль, боулем
19	бариста
20	всё включено
21	континентальный, континентальным
22	пароконвектомат
23	мармит электрический
24	морозильный
25	шведский стол, шведским столом
26	полный пансион
27	линия раздачи
28	полупансион, полупансионом
29	ресторан, рестораном
30	сухой паек

15	1A, 2B, 3Б
-----------	------------

--	--