



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТиС



### МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Б.1.В.Од.3. ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЦЕ

основной образовательной программы высшего образования – программы  
прикладного бакалавриата  
по направлению подготовки: 43.03.03. Гостиничное дело  
Профиль: Гостиничное дело  
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
доцент		к.э.н., доцент Дайтов В.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:  
(протокол от 31. 08. 2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета		к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		к. филос. н. Курбанова А.М.

## 1. Перечень индикаторов компетенций, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен знать, уметь, владеть:

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ПК-4	готовностью анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	современные технологии для формирования с предоставления гостиничного продукта в части услуг питания, соответствующие требованиям потребителей	использовать современные технологии для формирования и предоставления гостиничного продукта в части услуг питания	современными технологиями и методами проектирования функциональных процессов в предприятиях питания гостиницы
2	ПК-5	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	правила предоставления и показатели качества услуг питания в гостинице	разрабатывать и предоставлять продукт и услугу питания, удовлетворяющий требованиям потребителей.	Информационными и коммуникативными технологиями предоставления продукта и услуги питания в гостинице

## 2. Структурно-тематический план контроля уровня освоенности компетенций в части, предусмотренной рабочей программой дисциплины

Структура дисциплины	Вид контроля	Индекс оценочного средства (шифр дисциплины-№п/п)
<b>Текущий контроль</b>		
<b>Блок 1</b> Основные направления развития сферы питания. Служба питания гостиничного предприятия		
Тема 1.1. Состояние и перспективы развития сферы пи-	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме	Б.1.В.ОД.3.-1

тания.		
Тема 1.2. Оргструктура службы питания в гостиничном предприятии	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме.	Б.1.В.ОД.3.-1
Тема 1.3. Основы технологии производства продукции предприятий питания	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка докладов по теме 1.3	Б.1.В.ОД.3.-1 Б.1.В.ОД.3.-2
Тема 1.4. Основные принципы организации рационального питания.	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка презентаций по теме 1.4	Б.1.В.ОД.3.-1 Б.1.В.ОД.3.-3
Тема 1.5. Национальные особенности и традиции питания. Учет национальных особенностей и традиций питания при организации питания туристов.	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка рефератов по теме 1.5	Б.1.В.ОД.3.-1 Б.1.В.ОД.3.-4
Тема 1.6. Основы организации работы предприятий питания.	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка докладов по теме: Организация снабжения, складского и тарного хозяйства предприятий питания. Подготовка презентаций по теме: Организация работы заготовочных и доготовочных цехов.	Б.1.В.ОД.3.-1 Б.1.В.ОД.3.-5 Б.1.В.ОД.3.-6
Контроль по блоку 1	Реферат Тестовые задания	Б.1.В.ОД.3.-7 Б.1.В.ОД.3.-8 ... Б.1.В.ОД.3.-55
<b>Блок 2</b> Организация торговой деятельности предприятий питания. Особенности организации питания специальных контингентов		
Тема 2.1. Организация торговой деятельности предприятий питания	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка докладов по теме: Виды услуг питания в гостиничных предприятиях. Виды завтраков. Подготовка презентаций по теме: Формы и методы обслуживания, их характеристика	Б.1.В.ОД.3.-1 Б.1.В.ОД.3.-5 Б.1.В.ОД.3.-6
Тема 2.2. Особенности организации питания	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме.	Б.1.В.ОД.3.-1

специальных контингентов		
Тема 2.3. Маркетинг услуг питания	Активность студента на ПЗ – семинаре по теме. Подготовка рефератов по теме: Профессиональные продажи. Требования к торговому персоналу. Тренинги персонала. Выбор стратегии продаж.  Решение практических задач: Разработать и оформить в соответствии с требованиями последовательности расположения и ассортимента выбранного типа и класса предприятия питания меню концептуального предприятия питания	Б.1.В.ОД.3. -1  Б.1.В.ОД.3. -4  Б.1.В.ОД.3.-56
Контроль по блоку 2	Тестовые задания	Б.1.В.ОД.3.-57 ... Б.1.В.ОД.3.-110
Промежуточная аттестация (экзамен)	Письменная работа по тестовым заданиям	Б.1.В.ОД.3.-26 ... Б.1.В.ОД.3.-110

### 3. Оценочные средства по формам контроля

Текущий контроль	
Индекс оценочного средства  <b>Б.1.В.ОД.3.-1</b>	Название темы/оцениваемого блока (оцениваемых блоков) дисциплины (практики)  <i>Темы 1.1-1.6. блока 1 и темы 2.1-2.3 блока 2</i>
Содержание задание для ежедневного контрольно-проверочного мероприятия	Вопросы для обсуждения, выносимые на практические занятия-семинары.
Требования к выполнению задания	1. Проводится устно в виде собеседования 2. Время, отводимое на процедуру – плановое аудиторное ПЗ. 3. Использование технических средств – да.

	4. Оценивается самостоятельная работа-подготовка к семинару.
Критерии оценки по содержанию и качеству	0 - неявка, 1 – присутствие на семинаре без проявления активности. 2 - нет удовлетворительного ответа на вопрос, очень большое количество наводящих вопросов, 3— Слабое раскрытие вопроса, ошибки в терминологии, использование конспекта, слабая ориентация в нормативных документах 4 – Неполное раскрытие вопроса с незначительными ошибками 5 - Правильный, полный устный ответ на поставленный вопрос, владение терминологией, без использования конспекта, хорошая ориентация в нормативных документах
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	1. При обработке результатов оценочной процедуры используются оценочные графы в журнале преподавателя. 2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения семинара. Форма представления – запись в электронном журнале.
Индекс оценочного средства  <i>Б.1.В.ОД.3.-2... Б.1.В.ОД.3.-6</i>	Название темы/оцениваемого блока (оцениваемых блоков) дисциплины (практики)  <i>Темы 1., 1.4, 1.5. блока 1и тем 2.2, 2.3 блока 2</i>
Содержание задание для ежедневного контрольно-проверочного мероприятия	Подготовка докладов, презентаций, рефератов
Требования к выполнению задания	1. Проводится письменно 2. Время, отводимое на процедуру – 6 часов СРС 3. Использование технических средств – да (ПК, мультимедийные средства). 4. Оценивается самостоятельная работа-подготовка докладов, презентаций, рефератов; полнота освещения вопроса, использование широкого спектра источников
Критерии оценки по содержанию и качеству	0 – реферат, доклад, презентация не предъявлены. 1 – Дан неполный обзор, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. 2 - Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений и требований нормативных документов,

	<p>вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В работе отсутствуют выводы. Сдача работы не в срок.</p> <p>3— Представлен полный, но недостаточно последовательный обзор поставленного вопроса, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Текст логичен и изложен в терминах дисциплины.</p> <p>4 – Хорошее раскрытие вопроса с незначительными ошибками</p> <p>5 - Правильное полное описание проблемы, вопроса.</p> <p>Реферат, доклад четко структурированы, логичен, изложен литературным языком в терминах дисциплины, имеется собственное мнение автора.</p>
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	<p>1. При обработке результатов оценочной процедуры используются оценочные графы в журнале преподавателя.</p> <p>2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения семинара. Форма представления – запись в электронном журнале.</p>
<p>Индекс оценочного средства</p> <p><b><i>Б.1.В.ОД.3.-56</i></b></p>	<p>Название темы/оцениваемого блока (оцениваемых блоков) дисциплины (практики)</p> <p><i>Тема 2.3. блока 2</i></p>
Содержание задание для рубежного контрольно-проверочного мероприятия	Решение практических задач: Разработать и оформить в соответствии с требованиями последовательности расположения и ассортимента меню концептуального предприятия питания определенного типа и класса
Требования к выполнению задания	<p>1. Проводится письменно</p> <p>2. Время, отводимое на процедуру – 6 часов СРС</p> <p>3. Использование технических средств – да</p> <p>4. Оценивается правильность разработки и оформления.</p>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<p>0 – работа (меню) не предъявлена.</p> <p>1 – в работе множество ошибок, демонстрирующих незнание нормативных документов, существенные пробелы в понимании ассортимента реализуемой продукции предприятиями питания различных типов и классов.</p> <p>2 - логика и последовательность изложения блюд в меню имеют существенные нарушения. В работе отсутствуют выводы. Сдача работы не в срок.</p> <p>3 — представлен полный, но недостаточно последовательный обзор поставленного вопроса, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Текст логичен и изложен в терминах дисциплины.</p> <p>4 – Хорошее раскрытие вопроса с незначительными ошибками</p> <p>5 - Правильное полное описание проблемы, вопроса.</p>

	Реферат, доклад, презентация четко структурированы, логичны, изложены литературным языком в терминах дисциплины, имеется собственное мнение автора.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При обработке результатов оценочной процедуры используются оценочные графы в журнале преподавателя.</li> <li>2. Результаты оценочной процедуры сообщаются обучающимся непосредственно в ходе ПЗ с разбором ошибок и выбором правильного решения.</li> <li>3. В электронном журнале представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения ПЗ.</li> </ol>

<p>Индекс оценочного средства</p> <p><b>Б.1.В.ОД.3.-8 ...</b> <b>Б.1.В.ОД.3.-55</b></p>	<p>Название темы/оцениваемого блока (оцениваемых блоков) дисциплины (практики)</p> <p>Блок 1 Основные принципы организации рационального питания и основы организации работы предприятий питания /рубежный контроль</p>
Содержание задание для рубежного контрольно-проверочного мероприятия	<i>10 тестовых заданий по темам 1.1 ...1.6. В каждом тестовом задании восемь вопросов.</i>
Требования к выполнению задания	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводится письменно или на компьютере</li> <li>2. Время, отводимое на процедуру – 10 мин</li> <li>3. Использование технических средств --возможно как письменно, так и с использованием компьютера.</li> </ol>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<p>5 баллов – 8 правильных ответов;  4 баллов ---7 правильных ответов  3 баллов ---6 правильных ответов  2 баллов ---5 правильных ответов  1 балл ---меньше 4 правильных ответов  0- Отсутствие студента на тестировании</p>
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. При обработке результатов оценочной процедуры используется перечень тестовых вопросов с ответами.</li> <li>2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения процедуры тестирования. Форма представления – запись в электронном журнале.</li> </ol>
<p>Индекс оценочного средства</p> <p><b>Б.1.В.ОД.3.-57 ...</b> <b>Б.1.В.ОД.3.-110</b></p>	<p>Название темы/оцениваемого блока (оцениваемых блоков) дисциплины (практики)</p> <p>Блок 2 Организация торговой деятельности предприятий питания. Организация питания специальных контингентов /рубежный контроль</p>
Содержание задание для	<i>10 тестовых заданий по темам 2.1 ...2.3. В каждом те-</i>

рубежного контрольно-проверочного мероприятия	<i>стовом задании восемь вопросов.</i>
Требования к выполнению задания	<i>1.Проводится письменно или на компьютере 2. Время, отводимое на процедуру – 10 мин 3. Использование технических средств --возможно как письменно, так и с использованием компьютера.</i>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<i>5 баллов – 8 правильных ответов; 4 баллов ---7 правильных ответов 3 баллов ---6 правильных ответов 2 баллов ---5 правильных ответов 1 балл ---меньше 4 правильных ответов 0- Отсутствие студента на тестировании</i>
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	<i>1.При обработке результатов оценочной процедуры используется перечень тестовых вопросов с ответами. 2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее 1 недели после проведения процедуры тестирования. Форма представления – запись в электронном журнале.</i>
Индекс оценочного средства <b>Б.1.В.ОД.3.-111</b>	Промежуточный контроль (экзамен)

### Содержание заданий в составе оценочных средств

Индекс оценочного средства	Ключи, содержание задания
<b>Б.1.В.ОД.3.-1</b>	Вопросы для обсуждения, выносимые на практические занятия-семинары. Перечень вопросов указан к каждому ПЗ указан в РП дисциплины и рейтинг-плане.
<b>Б.1.В.ОД.3.-2... Б.1.В.ОД.3.-7</b>	<b>Примерные темы рефератов, докладов, презентаций по блоку 1</b> 1. Состояние и перспективы развития рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны) 2. Состояние и перспективы развития конкретного сегмента (быстрого питания, предприятий национальной кухни, предприятий питания для детей и т.д.) рынка услуг предприятий питания (г. Москвы, Московской области, региона, страны) 3. Особенности организации диетического и лечебного питания 4. Особенности организации питания спортсменов (занимающихся конкретным видом спорта) 5. Особенности организации питания на транспорте (железнодорож-

ном, водном, воздушном)

6. Пищевые религиозные обряды и особенности организации питания верующих или паломников

7. Традиции питания разных народов и особенности организации питания иностранных туристов в гостинице

**Примерные темы рефератов, докладов, презентаций по блоку 2**

1. Роль и задачи рациональной организации продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания.

2. Источники снабжения, формы снабжения (транзитная и складская).

3. Назначение, состав, классификация складских помещений. Функции складского хозяйства.

5. Организация работы складского хозяйства предприятий с полным производственным циклом, заготовочных, доготовочных. Функции кладовщика.

6. Роль и значение тарного хозяйства. Классификация и виды тары. Стандартизация тары. Организация работы с тарой. Мероприятия по снижению потерь по таре.

7. Классификация транспортных средств. Транспортные тарифы, их виды и выбор.

8. Условия создания цехов, их классификация и взаимосвязь. Бесцеховая структура, ее целесообразность. Понятие о технологических линиях, участках, рабочих местах. Оперативное планирование производства.

9. Назначение и оформление торговых залов, банкетных залов, коктейль-холлов, аванзалов, вестибюля, гардероба, буфетов и раздаточных.

10. Классификация и характеристика мебели, столовой посуды и приборов (фарфоро-фаянсовая, керамическая, гончарная, деревянная, стеклянная, металлическая, пластмассовая), столового белья. Нормы оснащения.

11. Дизайн меню и карты вин. Порядок разработки и утверждения меню.

12. Характеристика отдельных видов меню (со свободным выбором блюд, меню комплексных завтраков, обедов и ужинов).

13. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полупансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д., особенности предоставления.

14. Формы и методы обслуживания («а ля карт», «а парт», «табльдот», шведский стол, буфетное обслуживание), их характеристика.

15. Виды завтраков и их характеристика. Учет особых привычек иностранных гостей при организации завтраков.

16. Выбор формы и метода обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия питания и гостиничного предприятия.

17. Особенности обслуживания отдельных видов банкетов.

18. Виды сервиса: французский, английский, немецкий, американский, русский), их характеристика. Требования к персоналу.

19. Организации работы банкетной службы.

20. Организация кейтерингового обслуживания, категории,

	<p>характеристики.</p> <p>21. Организация досуга в предприятиях питания гостиниц: шоу-программы, музыкальные программы, матине, караоке и т. д.</p>
<p><b>Тестовые задания</b> для рубежного контроля</p>	
<p><b>Б.1.В.ОД.3.</b> <b>-8 ...</b> <b>Б.1.В.ОД.3.</b> <b>-55</b></p>	<p>1.1 <u>Инструкция студенту:</u> Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Общероссийскими нормативными документами в области Санитарии и Гигиены являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Методические указания (МУ)</li> <li>2. Федеральные законы</li> <li>3. Технические условия</li> <li>4. <b>Санитарные нормы (СН) (50%)</b></li> <li>5. <b>Санитарные правила (СП) и гигиенические нормативы (ГН) (50%)</b></li> </ol>
	<p>1.2 <u>Инструкция студенту:</u> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов нормируются Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. СанПиН 1.3.2.1324-03</li> <li>2. <b>СанПиН 2.3.2.1324-03</b></li> <li>3. СанПиН 2.5.2.1324-03</li> <li>4. СанПиН 3.3.2.1324-03</li> <li>5. СанПиН 2.4.2.1324-03</li> </ol>
	<p>1.3 <u>Инструкция студенту:</u> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Для расчета продажной цены готового блюда не учитывают:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Квалификацию шеф-повара;</b></li> <li>2. Расход сырья, необходимого для изготовления какого-либо блюда;</li> <li>3. Норму выхода готовых изделий;</li> <li>4. Массу отдельных составляющих ингредиентов;</li> <li>5. Общий вес готового блюда;</li> <li>6. Учитывают все вышеперечисленное.</li> </ol> <p>1.4 <u>Инструкция студенту:</u> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Калькуляционная карточка может составляться:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. на 1 или 10 порций;</li> <li>2. на 10 или 100 порций;</li> <li>3. <b>на 1 или 100 порций;</b></li> <li>4. на 10 или 50 порций;</li> <li>5. на 50 или 100 порций;</li> <li>6. на общее количество блюд.</li> </ol> <p>1.5 <u>Инструкция студенту:</u> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>С какой целью составляется калькуляционная карточка?</p>

1. Для расчета продажной цены блюда;
2. Для расчета с поставщиками;
3. Для учета количества израсходованного сырья;
4. Для учета количества изготовленных блюд;
5. Для расчета заработной платы шеф-повару;
6. Для дополнения к меню.

1.6 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой документ выдается потребителю при расчетах за оказываемые услуги?

1. Калькуляционная карточка;
2. Доверенность;
3. Накладная;
4. **Кассовый чек;**
5. Расходный ордер;
6. Копия калькуляционной карточки.

1.7 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой из документов не входит в перечень документов, необходимых для осуществления деятельности предприятия по оказанию услуг питания?

1. Учредительные документы;
2. **Копии личных документов владельца;**
3. Лицензия на розничную продажу алкогольной продукции;
4. Сведения о санитарно-гигиеническом состоянии предприятия;
5. Нормативная и технологическая документация;
6. Книга отзывов и предложений.

1.8 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Механизированные предприятия, предназначенные для централизованного выпуска полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных кондитерских изделий называют:

1. Подготовочные предприятия;
2. Доготовочные предприятия;
3. **Заготовочные предприятия;**
4. Вспомогательные предприятия;
5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

1.9 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Предприятия, которые перерабатывают полуфабрикаты, называются:

1. Подготовочные предприятия;
2. **Доготовочные предприятия;**
3. Заготовочные предприятия;
4. Вспомогательные предприятия;

5. Механические цеха;
6. Разделочные предприятия.

1.10 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой из факторов не учитывается при определении типа предприятия?

1. **Форма собственности предприятия;**
2. Ассортимент реализуемой продукции;
3. Техническая оснащенность;
4. Методы и качество обслуживания;
5. Квалификация персонала и номенклатура предоставляемых услуг.

1.11 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой тип предприятий питания не предусмотрен стандартом?

1. Ресторан;
2. Бар;
3. Кафе;
4. Столовая;
5. Закусочная;
6. **Нет правильного ответа.**

1.12 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

При классификации предприятий питания не учитывают:

1. Место расположения;
2. Форму обслуживания;
3. **Квалификацию шеф-повара;**
4. Полноту технологического процесса;
5. Специализацию;
6. Размер.

1.13 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Тип тары, к которой относятся бочки:

1. Деревянная;
2. Стекланная;
3. Пластмассовая;
4. Мягкая;
5. **Многооборотная;**
6. Однооборотная.

1.14 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

В состав складской группы не входят:

1. Охлаждаемые камеры;
2. Неохлаждаемые камеры;
3. **Сервизная;**
4. Приточно-вытяжная вентиляция;
5. Приборы, регулирующие влажность;
6. Приборы, регулирующие температуру.

	<p>1.15 <u>Инструкция студенту</u>: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»  Мясной цех располагается:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вблизи от холодного цеха и раздаточной;</li> <li>2. <b>В ряду заготовочных цехов;</b></li> <li>3. Ближе к подъемнику;</li> <li>4. В ряду доготовочных цехов;</li> <li>5. Вблизи зала предприятия.</li> </ol>
	<p>1.16 <u>Инструкция студенту</u>: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»  Туалетные комнаты оборудуют раковинами из расчета 1 раковина на</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 50 чел;</li> <li>2. 60 чел;</li> <li>3. 80 чел;</li> <li>4. <b>30 чел;</b></li> <li>5. 25 чел.</li> </ol> <p>1.17 <u>Инструкция студенту</u>: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»  Единица площади раздачи ( в м ) для горячего цеха в ресторане ( в расчете на 1 место) должен быть:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,3</li> <li>2. 0,1</li> <li>3. 3,0</li> <li>4. 1,0</li> <li>5. <b>0,03</b></li> </ol> <p>1.18 <u>Инструкция студенту</u>: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде одного знака после запятой и нажмите кнопку «Ответить»  Согласно МГСН площадь зала по санитарным нормам на одно место в общедоступных столовых следует принимать равной ____ ( в кв.м.):  <b>1,8</b></p> <p>1.19 <u>Инструкция студенту</u>: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»  Ширина основных проходов в зале ресторана по санитарным нормам составляет ( в м ):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 0,5</li> <li>2. 0,7</li> <li>3. 1,0</li> <li>4. 1,2</li> <li>5. <b>1,5</b></li> </ol> <p>1.20 <u>Инструкция студенту</u>: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»  Камеру пищевых отходов располагают в одном блоке с:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. С моечной кухонной посуды;</li> <li>2. <b>Охлаждаемыми складскими камерами;</b></li> </ol>

3. С заготовочным цехом;
4. С холодным цехом;
5. С раздаточной.

1.21 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»

Количество мест в гардеробе предприятий общественного питания должно быть:

1. на 10% меньше числа мест в зале;
2. равно числу мест в зале;
3. **на 10% превышать число мест в зале**
4. 50% от числа мест в зале;
5. 80% от числа мест в зале.

1.22 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите «Ответить»

Полы в холодильных помещениях моют горячими щелочными растворами

1. 2 раза в смену
2. **не реже 1раза в неделю (50%)**
3. в конце дня
4. **по мере загрязнения (50%)**
5. 1 раз в месяц

1.23 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите «Ответить»

Ежемесячной дезинфекционной обработке в производственных помещениях подлежат:

1. Потолки
2. **Полы (25%)**
3. **Стены (25%)**
4. **Оборудование (25%)**
5. **Двери (25%)**

1.24 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в числа и нажмите кнопку «Ответить»

Туалетные комнаты для потребителей оборудуют унитазами из расчета: 1 унитаз на \_\_\_\_\_ мест в зале:

**30**

1.25 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»

Площадь зала по МГСН на одно место в ресторанах с эстрадой и танцплощадкой составляет не менее ( в кв.м):

1. 1,6
2. 2,5
3. 2,25
4. **2,0**
5. 3,0

1.26 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»

Температура горячей воды для ополаскивания посуды в третьей секции моечной ва  
должна быть ( в градусах):

1. 45
2. 75
3. 90
4. 95
5. **65**

1.27 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите  
«Ответить»

Территория предприятий общественного питания должна убираться не реже

1. Еженедельно
2. 2 раза в день
3. **1 раз в день**
4. 1 раз в 2 дня
5. 1 раз в 3 дня

1.28 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажм  
«Ответить»

Борьба с мухами, тараканами называется:

1. Дезинфекция
2. **Дезинсекция**
3. Дератизация
4. Дефолиация
5. Дефлорация

1.29 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа и  
кнопку «Ответить»

Борьба с мышами и крысами называется \_\_\_\_\_  
**дератизация**

1.30 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и  
кнопку «Ответить»

На предприятиях общественного питания используют столовую посуду из

1. **Фарфора** (30%)
2. **Полистирола** (40%)
3. Керамики
4. **Нержавеющей стали** (30%)
5. Алюминия

1.31 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в в  
нажмите кнопку «Ответить»

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже \_\_\_ °С  
**65°С**

- 1.32 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»  
Какие из перечисленных способов обработки не относятся к механическим?  
1. Сортирование;  
2. Очистка;  
3. Формование;  
4. Панирование;  
**5. Опаливание;**  
6. Рыхление.
- 1.33 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»  
Какие из перечисленных способов обработки не относятся к термическим?  
1. Охлаждение;  
2. Варка;  
3. Жарка;  
4. Ошпаривание;  
5. Запекание;  
**6. Шпигование.**
- 1.34 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»  
К основным способам тепловой обработки относятся:  
1. Запекание;  
2. **Жарка;**  
3. Ошпаривание;  
4. Бланширование;  
5. Пассерование;  
6. Тушение.
- 1.35 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»  
От какого фактора напрямую зависит развитие индустрии питания?  
1. От места расположения объектов питания;  
2. От качества обслуживания клиентов;  
3. **От роста уровня доходов клиентов;**  
4. От качества приготовления предлагаемых блюд;  
5. От качества используемого сырья;  
6. От квалификации кадрового состава предприятия.
- 1.36 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»  
Какое питание называют рациональным?  
1. **Питание, полноценное в качественном отношении;** (25%)  
2. **Питание, основа которого сбалансированность;** (25%)  
3. **Питание, достаточное в количественном отношении;** (25%)  
4. **Питание с оптимальным соотношением основных веществ;** (25%)

5. Нет правильного ответа.

*1.37 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Главный источник энергии из всех потребляемых человеком веществ – это:

1. Белки;
2. Жиры;
- 3. Углеводы;**
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

*1.38 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Вещества, принимающие участие в обмене и не имеющие энергетической ценности:

1. Белки;
2. Жиры;
3. Углеводы;
- 4. Минеральные соли; (30%)**
- 5. Микроэлементы; (30%)**
- 6. Витамины. (40%)**

*1.39 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Энергетический материал, обеспечивает теплоизоляцию организма и выполняет функцию механической защиты – это:

1. Белки;
- 2. Жиры;**
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины.

*1.40 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Сложные высокомолекулярные соединения, состоящие из аминокислот – это:

- 1. Белки;**
2. Жиры;
3. Углеводы;
4. Минеральные соли;
5. Микроэлементы;
6. Витамины

*1.41 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Белок выполняет следующие функции:

1. строительство клеток;

2. источник энергии;
3. выработки некоторых гормонов и нейротрансмитеров;
4. образования необходимых для деторождения зародышевых клеток;
- 5. все ответы правильные;**
6. нет правильного ответа.

*1.42 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Энергетическая ценность пищи определяется содержанием в продукте:

- 1. Белков, жиров, углеводов;**
2. Белков, жиров, углеводов и витаминов;
3. Белков, жиров, углеводов и воды;
4. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ;
5. Белков, жиров, углеводов, минеральных веществ и витаминов;
6. Всех основных веществ, кроме воды.

*1.43 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г жира в организме равен:

1. 4,00 ккал;
- 2. 9,00 ккал; (50%)**
3. 3,75 ккал;
- 4. 37,7 кДж; (50%)**
5. 16,7 кДж;
6. 17,7 кДж;

*1.44 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г белка в организме равен:

1. 3,75 ккал;
- 2. 4,00 ккал; (50%)**
3. 9,00 ккал;
4. 37,7 кДж;
5. 16,7 кДж;
- 6. 17,7 кДж. (50%)**

*1.45 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Коэффициент энергетической ценности при сжигании 1 г углеводов в организме равен:

- 1. 3,75 ккал; (50%)**
2. 4,00 ккал;
3. 9,00 ккал ;
4. 37,7 кДж;
- 5. 16,7 кДж ; (50%)**
6. 17,7 кДж.

*1.46 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Потребность в энергии повышена у:

1. Мужчин;
2. Женщин;
3. Спортсменов;
4. Работников умственного труда;
5. **Работников тяжелого физического труда;**
6. Пожилых людей.

*1.47 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Соотношение между белками, жирами и углеводами в рационе должно составлять:

1. **1 : 1 : 4**
2. 1 : 1,5 : 4
3. 1 : 2 : 5
4. 1 : 1 : 5
5. 1 : 1 : 3,5
6. 1 : 1,2 : 4

*1.48 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Источниками жиров не являются:

1. **Хлеб;**
2. Мясо;
3. Рыба;
4. Молоко;
5. Растительные масла;
6. Сливочное масло.

*1.49 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Источниками углеводов являются:

1. Мясо;
2. Рыба;
3. **Молоко; (50%)**
4. **Овощи; (50%)**
5. Растительные масла.

*1.50 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Идеальный режим питания включает:

1. Двухразовое питание;
2. Трехразовое питание;
3. Четырехразовое питание;
4. **Пятиразовое питание;**
5. Питание по требованию организма;
6. Питание через малые промежутки времени.

*1.51 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите «Ответить»*

Биологическая ценность пищи не определяется:

1. Содержанием незаменимых аминокислот белков;

2. Содержанием ненасыщенных жирных кислот жиров;
3. Содержанием витаминов;
4. Содержанием минеральных веществ;
5. **Содержанием углеводов;**
6. Нет правильного ответа.

*1.52 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Школа питания, ориентированная на полное воздержание от пищи на краткосрочный либо долгосрочный периоды:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Раздельное питание;
5. Школа Аткинса;
6. **Лечебное голодание.**

*1.53 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Строгие вегетарианцы (веганы) употребляют в пищу:

1. Мясо;
2. Рыбу;
3. Птицу;
4. **Растительные масла;**
5. Яйца;
6. Молоко.

*1.54 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Школа питания, которая не использует при приготовлении пищи тепловую обработку:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. **Сыроедение;**
4. Школа Аткинса;
5. Школа Шелтона;
6. Лечебное голодание;

*1.55 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Концепция раздельного питания получила название:

1. Лечебное питание;
2. Вегетарианство;
3. Сыроедение;
4. Школа Аткинса;
5. **Школа Шелтона;**
6. Лечебное голодание.

**Б.1.В.ОД.3.**

Решение практических задач: Разработать и оформить в соответствии с

<b>-56</b>	требованиями последовательности расположения и ассортимента меню концептуального предприятия питания определенного типа и класса										
<b>Б.1.В.ОД.3.</b> <b>-57...</b> <b>Б.1.В.ОД.3.</b> <b>-110</b>	<p><b>1.56 Инструкция студенту:</b> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Для механического щажения органов пищеварения:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищу подают в протертом виде;</li> <li>2. Пищу подают мелкорубленной;</li> <li>3. Исключают продукты, богатые растительной клетчаткой;</li> <li>4. Исключают крупнокусковую пищу;</li> <li>5. Исключают трудноразжевываемую пищу;</li> <li><b>6. Все ответы правильные.</b></li> </ol> <p><b>1.57 Инструкция студенту:</b> Соотнесите элементы двух списков и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>При лечебном питании используют:</p> <table border="1" data-bbox="427 728 1530 936"> <tr> <td>1. термическое щажение</td> <td>2.исключение крепких бульонов, острых вкусов и т.д.</td> </tr> <tr> <td>2. химическое щажение</td> <td>предполагает обилие сладкой пищи</td> </tr> <tr> <td>3. механическое щажение</td> <td>1.исключение слишком горячей и слишком холодной пищи</td> </tr> <tr> <td></td> <td>3.исключение продуктов богатых растительной клетчаткой</td> </tr> <tr> <td></td> <td>исключение мясной пищи</td> </tr> </table> <p><b>1.58 Инструкция студенту:</b> Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа (словосочетание) и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>В лечебном и диетическом питании устанавливается _____ режим питания  <b>дробный</b></p> <p><b>1.59 Инструкция студенту:</b> Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Питьевой режим в лечебном учреждении может быть организован в следующих формах:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. Стационарные питьевые фонтанчики (50%)</b></li> <li><b>2. Вода, расфасованная в емкости (50%)</b></li> <li>3. Кипяченая вода в кипятильниках с использованием одноразовых стаканчиков;</li> <li>4. Вода в установках с фильтрацией и одноразовой посудой;</li> <li>5. Во всех перечисленных формах.</li> </ol> <p><b>1.60 Инструкция студенту:</b> Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в виде числа и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Ответственный за организацию производственного контроля на предприятии должен проходить обучение и аттестацию один раз в _____ лет.  <b>5</b></p> <p><b>1.61 Инструкция студенту:</b> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Персонал предприятий общественного питания проходит переподготовку по программе гигиенического обучения не реже одного раза :</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. в месяц</li> <li>2. в квартал</li> </ol>	1. термическое щажение	2.исключение крепких бульонов, острых вкусов и т.д.	2. химическое щажение	предполагает обилие сладкой пищи	3. механическое щажение	1.исключение слишком горячей и слишком холодной пищи		3.исключение продуктов богатых растительной клетчаткой		исключение мясной пищи
1. термическое щажение	2.исключение крепких бульонов, острых вкусов и т.д.										
2. химическое щажение	предполагает обилие сладкой пищи										
3. механическое щажение	1.исключение слишком горячей и слишком холодной пищи										
	3.исключение продуктов богатых растительной клетчаткой										
	исключение мясной пищи										

3. в полгода
4. в год
5. **в 2 года**
6. в 3 года

*1.62 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Мясной цех заготовочного предприятия не предназначен для:

1. Обработки мяса крупного рогатого скота;
2. Обработки птицы, дичи и субпродуктов;
3. Нарезки, отбивания и панировки порционных полуфабрикатов;
4. **Хранения приготовленных порционных полуфабрикатов;**
5. Приготовления фарша;
6. Дозировки и формовки полуфабрикатов из рубленого мяса.

*1.63 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Допускается размораживание мяса:

1. **В СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам;** (40%)
2. **В мясном цехе на производственных столах;** (40%)
3. В холодной кипяченой воде в ванне или емкости из нержавеющей стали
4. На металлическом блюде около плиты.
5. **В дефростере;** (40%)
6. В горячей кипяченой воде.

*1.64 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Мясной продукт, прошедший ветеринарное освидетельствование имеет клейм

1. Треугольной формы;
2. Прямоугольной формы;
3. Круглой формы;
4. **Овальной формы.**

*1.65 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

На специальном рабочем столе с вытяжным шкафом очищают:

1. Соленую рыбу;
2. Мороженую рыбу от чешуи;
3. Картофель и корнеплоды;
4. Листовые салаты и кочанную капусту;
5. **Лук, чеснок и хрен;**
6. Зелень.

*1.66 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Что не входит в ассортимент выпускаемой продукции холодного цеха?

1. Закуски и салаты;
2. Бутерброды;
3. Заливные блюда;
4. Десерты и напитки;
5. **Все вышеперечисленное входит в ассортимент.**

1.67 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Холодные супы являются продукцией:

1. Супового отделения;
2. Овощного цеха;
3. **Холодного цеха;**
4. Горячего цеха;
5. Соусного отделения;
6. Рыбного цеха.

1.68 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В кондитерском цехе крем допускается готовить в количестве не более потребности:

1. 2-х часовой работы;
2. 3-х часовой работы;
3. Полусмены;
4. **Одной смены;**
5. Для соответствующих выпеченных кондитерских изделий.

1.69 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Срок реализации готовых салатов, винегретов и бутербродов допускается:

1. В течение получаса с момента приготовления;
2. **В течение 1 часа с момента приготовления;**
3. В течение 1,5 часа с момента приготовления;
4. В течение 2 часов с момента приготовления;
5. В течение 8 часа с момента приготовления;
6. В течение суток с момента приготовления.

1.70 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Температура подачи холодных супов составляет:

1. +5 градусов;
2. +8 - +10 градусов;
3. **+10 - +12 градусов;**
4. +12 - +15 градусов;
5. +15 - +20 градусов;
6. +20 - +25 градусов.

1.71 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа в поле и нажмите кнопку «Ответить»

Охлаждаемая камера для пищевых отходов должна быть в ресторанах с количеством более \_\_\_\_\_ мест в зале

**100**

1.72 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Работа временных организаций общественного питания быстрого обслуживания

отсутствии централизованного водоснабжения и централизованной системы канализации;

1. Не допускается;
2. Допускается только при подсоединении к системе канализации;
3. Допускается при наличии внешнего туалета, расположенного в радиусе не более 100 м от рабочего места;
4. Допускается при использовании одноразовой посуды;
5. **Допускается при обеспечении определенных требований.**

*1.73 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Чистые столовые приборы хранят:

1. Россыпью на подносах;
2. **В специальных ящиках-касетах ручками вверх;**
3. В специальных ящиках-касетах горизонтально;
4. В закрытых шкафах.

*1.74 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»*

Стол для принятия пищи обязаны убирать:

1. Каждый час;
2. **По мере загрязнения; (50%)**
3. Через равные промежутки времени;
4. По указанию администратора;
5. **После каждого посетителя; (50%)**
6. Перед каждым посетителем.

*1.75 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Порядок записи блюд в меню:

1. Определяется метрдотелем;
2. На усмотрение владельца ресторана;
3. По указанию шеф-повара;
4. Зависит от типа ресторана;
5. **Соответствует последовательности подачи блюд;**
6. Согласно рейтингу блюд.

*1.76 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

Оформленное меню не должно:

1. **Содержать информацию о том, кто приготовил блюдо;**
2. Содержать логотип и название ресторана;
3. Соответствовать стилю ресторана;
4. Легко восприниматься и читаться;
5. Графически отображать образ ресторана;
6. Связывать разные закуски, первые блюда, оставляя ключевые позиции за блюдами, которые обычно предпочитают клиенты.

*1.77 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»*

«Ответить»

Вид меню, при котором блюда готовят «на заказ»-

1. **A la carte;**
2. Табльдот;
3. Carte du jour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

1.78 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Группа меню за определенный период времени носит название:

1. A la carte;
2. Табльдот;
3. Carte du jour;
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
6. **Цикличное меню.**

1.79 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Тип меню, которое предлагает ассортимент блюд на какой-то определенный день:

1. A la carte;
2. Табльдот;
3. **Carte du jour;**
4. Стол-буфет;
5. Шведский стол;
6. Цикличное меню.

1.80 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Тип меню, который предлагает весьма ограниченный ассортимент блюд и оценивается общей суммой в расчете на 1 человека за все меню:

1. A la carte;
2. **Табльдот;**
3. Carte du jour;
4. Шведский стол;
5. Стол-буфет;
6. Цикличное меню.

1.81 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку

«Ответить»

Что не относится к предприятиям питания гостиницы для обслуживающего персонала

1. По типу может быть столовая, закусочная, кафе;
2. По специфике деятельности – закрытое предприятие;
3. Максимальное разнообразие меню;
4. **Обязательное наличие аниматора;**
5. Форма обслуживания – самообслуживание;
6. График работы согласован с графиком обеденных перерывов сотрудников.

1.82 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

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

1. **ВВ**
2. НВ
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. ALL

1.83 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включены все приемы пищи и напитки местного производства в неограниченном количестве:

1. ВВ
2. НВ
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. **ALL**

1.84 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Система питания в гостинице, при которой в стоимость проживания включено два приема пищи и безалкогольные напитки?

1. ВВ
2. **НВ**
3. НВ+
4. FB
5. FB+
6. ALL

1.85 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид меню, применяемый при организации питания по типу «Все включено»:

1. **Шведский стол;**
2. A la carte;
3. Табльдот;
4. Стол-буфет;

5. Цикличное меню;
6. Carte du jour.

1.86 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Какой вид завтрака входит в цену размещения по типу «Только завтрак»:

1. Расширенный;
2. Английский;
3. Американский;
- 4. Континентальный;**
5. Шведский стол;
6. Завтрак с шампанским .

1.87 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Для организации завтраков в ресторане используют 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.

1.88 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Прием заказов на обслуживание в номерах может производиться:

1. В поэтажных буфетах;
2. В ресторане через дежурного администратора по телефону;
3. В ресторане через дежурного администратора лично;
4. В специальных диспетчерских пунктах по обслуживанию номеров;
5. С помощью специальных карточек, которые вешают на ручку двери;
- 6. Во всех вышеперечисленных пунктах.**

1.97 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Обслуживание в номерах не предусматривает:

1. Соответствие целевому назначению;
2. Точность выполнения заказа;
3. Своевременность предоставления услуги;
- 4. Постоянное присутствие в номере во время приема пищи;**
5. Наличие профессиональной этики.

1.98 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

1. Французский;
- 2. Русский;**
3. Немецкий;
4. Американский;
5. Английский;
6. Венский.

1.99 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и

нажмите кнопку «*Ответить*»

Вид сервиса, при котором блюда подают с помощью подсобного стола:

1. Шведский;
2. Русский;
3. Немецкий;
4. Американский;
- 5. Английский;**
6. Венский.

1.100 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Вид сервиса, при котором блюда подают в порционной посуде:

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

1.101 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «*Ответить*»

Банкет, который проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием;
2. Банкет-чай;
3. **Кофе-брейк; (50%)**
4. **Банкет-фуршет; (50%)**
5. Банкет с полным обслуживанием;
6. Банкет с частичным обслуживанием.

1.102 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «*Ответить*»

Банкет, не предусматривающий накрытие столов:

1. Банкет с частичным обслуживанием;
2. Банкет с полным обслуживанием;
3. Дипломатический прием;
4. Банкет-чай;
- 5. Банкет-коктейль; (50%)**
- 6. Кофе-брейк. (50%)**

1.103 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Какой вид деятельности не входит в перечень основных услуг кейтеринговых предприятий?

1. Обслуживание официальных и деловых приемов;
2. Обслуживание развлекательных и спортивных мероприятий;
3. Социальное обслуживание;
4. **Доставка клиентов к месту жительства после мероприятия;**
5. Разъездной кейтеринг и розничная торговля;
6. Уборка мусора после мероприятия.

1.104 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «*Ответить*»

Особенности питания на круизных лайнерах:

1. Обслуживание происходит только в каютах;

2. В стоимость круиза питание не входит;
3. **Питание всегда входит в стоимость круиза;**
4. В стоимость круиза входят только завтраки;
5. В стоимость круиза входит двухразовое питание;
6. Питание оплачивается дополнительно на круизном лайнере.

1.105 Инструкция студенту: Выберите несколько правильных вариантов и нажмите кнопку «Ответить»

Буфет в ж/д вагоне обязательно предполагает наличие:

1. **Моечная столовой посуды; (50%)**
2. Моечная кухонной посуды;
3. **Барная стойка; (50%)**
4. Буфетное отделение;
5. Раздаточная;
6. Туалет для персонала.

1.106 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В вагонах- ресторанах раздача горячей пищи производится:

1. С мармитов;
2. Из термосов;
3. С раздаточного стола;
4. **Непосредственно с плиты**

1.107 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

В цехах бортового питания контейнеры с установленными в них питанием:

1. Фиксируются на запоры после сервировки;
2. Пломбируются после сервировки;
3. **Пломбируются перед отправкой на борт;**
4. Не пломбируются.

1.108 Инструкция студенту: Введите с клавиатуры Ваш вариант ответа (существительное) и нажмите кнопку «Ответить»

Подготовленное и укомплектованное бортовое питание доставляется к воздушному судну посредством \_\_\_\_\_

**Автолифта**

1.109 Инструкция студенту: Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»

Бортпроводники должны обслуживать пассажиров бортовым питанием :

1. В форменной одежде;
2. В фирменной одежде;
3. В передниках;
4. **В санитарной одежде;**
5. Не имеет значения.

	<p><u>1.110 Инструкция студенту:</u> Выберите один правильный вариант и нажмите кнопку «Ответить»</p> <p>Факторы, которые не учитываются при организации питания на борту воздушного судна:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. <b>Количество обслуживающего персонала;</b></li> <li>2. Время суток;</li> <li>3. Класс обслуживания пассажиров;</li> <li>4. Длительность полета;</li> <li>5. Национальные особенности питания;</li> <li>6. Возраст и пол пассажиров.</li> </ol>
--	---

Промежуточная аттестация	
<i>Б.1.В.ОД.3.– 111</i>	<b>6 семестр. Экзамен</b>
Содержание задание для контрольно-проверочного мероприятия	<i>10 тестовых заданий по блоку 1 и 10 тестовых заданий по блоку 2. В каждом тестовом задании 20 вопросов. Количество тестов из 1-го блока – 10. Количество тестов из 2-го блока – 10.</i>
Требования к выполнению задания	<i>1. Проводится письменно или на компьютере 2. Время, отводимое на процедуру – 20 мин 3. Использование технических средств – возможно как письменно, так и с использованием компьютера.</i>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<i>10 баллов – 20 правильных ответов; 9 баллов --- 18-19 правильных ответов 8 баллов --- 16-17 правильных ответов 7 баллов --- 14-15 правильных ответов 6 баллов --- 12-13 правильных ответов 5 баллов – 10-11 правильных ответов незачет – меньше 10 правильных ответов</i>
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	<i>1. При обработке результатов оценочной процедуры используется перечень тестовых вопросов с ответами.  2. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в день сдачи зачета. Форма представления – зачетно-экзаменационная ведомость.</i>

### Содержание заданий в составе оценочных средств

Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен) представляют собой сумму тестовых заданий рубежного контроля по блокам 1 и 2.

***Б.1.В.ОД.3.– 111 = Б.1.В.ОД.3.-8... Б.1.В.ОД.3.-55 + Б.1.В.ОД.3.-57... Б.1.В.ОД.3.-110***

## ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

- 1.1. Состояние и перспективы развития сферы питания
- 1.2. Служба питания, ее роль в гостиничном предприятии
- 1.3. Структура службы питания в гостиничных предприятиях различных типов и классов.
- 1.4. Роль основных веществ в питании, потребность в них организма
- 1.5. Энергетическая, биологическая, пищевая ценность пищи. Основные подходы к формированию рационов питания. Режим питания Основные «школы» питания: рациональное питание, вегетарианство, раздельное питание, питание по группе крови диетического и лечебно-профилактического питания. Характеристика диет
- 1.6. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов, признаку специализации, формам обслуживания, уровню технического оснащения и объему предоставляемых услуг, мощности и вместимости. Типизация предприятий питания, характеристика отдельных типов. Научная организация труда: задачи и современные направления.
- 1.7. Типы и характеристика предприятий питания в гостинице. Зависимость состава предприятий от типа и класса гостиницы
- 1.8. Организация продовольственного и материально-технического снабжения предприятий питания. Источники снабжения, организация договорных отношений, понятие товарных запасов и их оптимизация
- 1.9. Организация складского и тарного хозяйства, транспортно-экспедиционных операций на предприятиях питания. Состав складских помещений предприятий питания. Особенности организации приемки и хранения товаров
10. Организация работы заготовочных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения
11. Организация работы доготовочных и специализированных цехов. Оборудование отдельных цехов, нормы оснащения
12. Цеховая и бесцеховая структура предприятия питания. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу