



**ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ**  
**фонда оценочных средств (оценочных материалов)**

**Разработчик:**

Пономарева М.В., доцент каф. ТИГ, к.т.н., доцент  
(ФИО, должность, ученая степень, ученое звание)



---

(подпись)

## **1. Описание фонда оценочных средств (оценочных материалов)**

Фонд оценочных средств (оценочные материалы) включает в себя контрольные задания и (или) вопросы, которые могут быть предложены обучающемуся в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю). Указанные контрольные задания и (или) вопросы позволяют оценить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), установленных в соответствующей рабочей программе дисциплины (модуля), а также сформированность компетенций, установленных в соответствующей общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

Полные наименования компетенций *и индикаторов их достижения* представлены в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

## **2. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.1)**

1. К насыщенным жирным кислотам относятся:
  - а. колбаса, подсолнечное масло, сливки, сметана;
  - б. жирная свинина, колбаса, орехи, сыр;
  - в. жир, кукурузное масло, сало, сливочное масло;
  - г. сливки, сливочное масло, сметана, сыр.
2. Энергия, которая затрачивается на работу внутренних органов, поддержание постоянства температуры тела, обеспечение необходимого мышечного тонуса, называется:
  - а. основной обмен;
  - б. пищевая ценность;
  - в. энергетический баланс;
  - г. энергетическая ценность.
3. Трактир низшего разряда, закусочное заведение с дешевыми и простыми кушаньями называется:
  - а. кабак;
  - б. корчма;
  - в. постоялый двор;
  - г. харчевня.
4. Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции, называется:
  - а. специализированное предприятие общественного питания;
  - б. комбинат общественного питания;
  - в. магазин (отдел) кулинарии;
  - г. цех общественного питания.

5. Какой из перечисленных признаков не входит в классификацию предприятий (объектов) общественного питания?
- а. место функционирования;
  - б. мобильность;
  - в. организация производства продукции общественного питания;
  - г. уровень обслуживания.
6. Предприятие общественного питания с частичным самообслуживанием называется:
- а. буфет;
  - б. закусочная;
  - в. кафе;
  - г. столовая.
7. Для какого предприятия (объекта) общественного питания характерен следующий ассортимент: ограниченный ассортимент блюд, изделий, несложного изготовления, из сырья и полуфабрикатов и (или) из определенного вида сырья и полуфабрикатов, в т.ч. полуфабрикатов промышленного изготовления, а также наличие безалкогольных и алкогольных напитков.
- а. закусочная;
  - б. бар;
  - в. кафетерий;
  - г. столовая.

**Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.2)**

1. Работник, основной обязанностью которого является встреча потребителей (гостей) во входной зоне предприятия общественного питания.
- а. метрдотель;
  - б. сомелье;
  - в. бариста;
  - г. швейцар.
2. К административному персоналу предприятия общественного питания относят следующие категории работников:
- а. директор, управляющий, метрдотель, администратор зала, менеджер зала, менеджер бара, менеджер по производству, заведующий складом;
  - б. директор, управляющий, менеджер, заведующий, инженер (техник), менеджер по производству, заведующий складом, калькулятор;
  - в. директор, управляющий, метрдотель, администратор зала, заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар;
  - г. метрдотель, администратор зала, менеджер зала, менеджер бара, официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, хостес, продавец магазина (отдела) кулинарии.

3. На каждого участника банкета предполагается следующее количество фужеров:
- а. 0,25-0,5
  - б. 0,5-0,7
  - в. 1
  - г. 1,25.
4. На каждого участника банкета предполагается следующее количество стаканов для сока:
- а. 0,25-0,5
  - б. 0,5-0,7
  - в. 1
  - г. 1,25.
5. На каждого участника банкета предполагается следующее количество фруктовых вилок:
- а. 0,25-0,5
  - б. 0,5-0,7
  - в. 1
  - г. 1,25.
6. На каждого участника банкета предполагается следующее количество фруктовых вилок:
- а. 0,25-0,5
  - б. 0,5-0,7
  - в. 1
  - г. 1,25.
7. На одного официанта на банкете должно приходиться следующее количество гостей:
- а. 3-4
  - б. 7-15
  - в. 18-20
  - г. 25-30.

### **3. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.1)**

1. Процесс, связанный с поступлением, перевариванием, всасыванием и усвоением пищевых веществ в организме, необходимых не только для выработки энергии, но и для поддержания функций организма, называется:
- а. физиология питания;
  - б. обмен веществ;
  - в. пищеварение;
  - г. питание.

2. Характеристика питания, включающая кратность, время приема пищи и распределение ее по калорийности и химическому составу, а также поведение человека во время еды – это:

- а. режим питания;
- б. организация питания;
- в. энергетическая ценность;
- г. диета.

3. К менее усвояемым белкам относятся:

- а. овощи, птица, хлеб;
- б. листовая зелень, овощи, хлеб;
- в. орехи, семечки, крупы;
- г. овощи, орехи, крупы.

4. Какие из перечисленных функций не свойственны углеводам?

- а. являются основным источником энергии: при окислении 1 г углеводов выделяется 4,1 ккал;
- б. противодействуют накоплению кетоновых тел при окислении жиров;
- в. производные входят в состав разнообразных тканей и жидкостей;
- г. образуют с токсинами малоактивные комплексы, которые выводятся из организма.

5. Предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, называется:

- а. бар;
- б. кафе;
- в. ресторан;
- г. столовая.

6. Какие факторы не учитываются при определении класса предприятия?

- а. изысканность интерьера;
- б. номенклатура предоставляемых услуг;
- в. организация производства продукции общественного питания;
- г. уровень обслуживания.

7. Предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей, называется:

- а. буфет;
- б. закусочная;
- в. кофейня;
- г. предприятие быстрого обслуживания.

**Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.2)**

1. К вспомогательному персоналу предприятия общественного питания относятся следующие категории работников:
  - а. заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, су-шеф, начальник цеха, заместитель начальника цеха, повар, шеф-кондитер, кондитер, пекарь, изготовитель пищевых полуфабрикатов, кухонный работник;
  - б. метрдотель, администратор зала, менеджер зала, менеджер бара, менеджер по производству, заведующий складом, заместитель заведующего производством, шеф-повар;
  - в. заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар, гардеробщик, швейцар, кладовщик, мойщик посуды, уборщица (уборщик, стюард), грузчик, курьер, экспедитор;
  - г. бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, хостес, продавец магазина (отдела) кулинарии.
2. К общим требованиям к персоналу предприятий общественного питания не относятся:
  - а. персонал должен повышать квалификацию с периодичностью, установленной нормативными правовыми и нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт;
  - б. при получении доступа к персональным данным потребителей (гостей) персонал должен принять все меры для их сохранения, дальнейшего использования и разглашения;
  - в. должен уделять особое внимание и оказывать необходимую помощь потребителям (гостям) с ограниченными физическими возможностями, в том числе инвалидам;
  - г. персонал предприятия общественного питания должен быть одет в соответствующую форменную и/или санитарную одежду и обувь установленного для данного предприятия образца, находящуюся в хорошем состоянии, без видимых загрязнений, повреждений и заметных следов ремонта.
3. Специалист по классификации, качеству и выбору вин, их хранению и подаче потребителям.
  - а. метрдотель;
  - б. сомелье;
  - в. бариста;
  - г. швейцар.
4. К обслуживающему персоналу предприятия общественного питания относятся следующие категории работников:
  - а. директор, управляющий, метрдотель, администратор зала, менеджер зала, менеджер бара, менеджер по производству, заведующий складом;
  - б. директор, управляющий, менеджер, заведующий, инженер (техник), менеджер по производству, заведующий складом, калькулятор;

в. директор, управляющий, метрдотель, администратор зала, заведующий производством, заместитель заведующего производством, шеф-повар;

г. метрдотель, администратор зала, менеджер зала, менеджер бара, официант, бармен, сомелье, бариста, работник предприятия быстрого обслуживания, буфетчик, кассир, хостес, продавец магазина (отдела) кулинарии.

**Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.3)**

1. Меню предприятий (объектов) питания может быть оформлено в виде:
  - а. общего меню;
  - б. отдельных меню;
  - в. общего меню и/или отдельных меню;
  - г. винной карты.
2. Сервировать кофейный стол кофейными чашками и коньячными рюмками необходимо
  - а. До того, как гости сели за столы
  - б. После того. Как гости сели за столы
  - в. Во время посадки гостей
  - г. Не имеет значения
3. Задание на полноценный расчет БЖУ:  
Женщина в возрасте 25 лет ростом 160 см и весом 60 кг работает экскурсоводом по экологическим маршрутам. Помимо этого, она проводит ежедневные утренние тренировки. Женщина желает перейти на здоровое питание. Рассчитайте нормы БЖУ для ее случая, используя формулу Харриса-Бенедикта.
  - а. Б – 133,03 г, Ж – 99,56 г, У – 44,34 г;
  - б. Б – 131,41 г, Ж – 98,56 г, У – 43,80 г;
  - в. Б – 99,77 г, Ж – 44,34 г, У – 133,03 г;
  - г. Б – 98,56 г, Ж – 43,80 г, У – 131,41 г.
4. Какому предприятию общественного питания присваиваются классы?
  - а. бар;
  - б. кафе;
  - в. кафетерий;
  - г. ресторан.
5. К неспециализированным предприятиям относятся:
  - а. закусочная;
  - б. кафе;
  - в. кафетерий;
  - г. предприятие быстрого обслуживания.
6. Работник, занимающийся встречей потребителей в зале, обеспечивающий порядок в зале и осуществляющий контроль за обслуживанием потребителей официантами (барменами).
  - а. метрдотель;

- б. сомелье;
- в. бариста;
- г. швейцар.

7. К основным критериям оценки персонала не относится:

- а. знание и соблюдение должностных инструкций и правил внутреннего трудового распорядка предприятия (организации);
- б. знание и соблюдение правил охраны труда и техники безопасности, требований пожарной безопасности;
- в. знание и владение профессиональной терминологией в сфере услуг общественного питания согласно нормативным правовым актам, действующим на территории государства, принявшего стандарт;
- г. уровень профессиональной подготовки и квалификация, в том числе теоретические знания, практические навыки и умения в соответствии с установленными требованиями.

#### **4. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся (защиты курсовой работы (проекта)) по дисциплине (модулю)**

**Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции ОПК-1 (контролируемый индикатор достижения компетенции ОПК-1.3)**

1. Какие блюда разработанного Вами меню можно посоветовать при низкоуглеводной диете.
2. Чем отличается выбранная кухня, в чем ее особенности.
3. Какие аргументы Вы подберете, чтобы убедить группу молодежи (18-20 лет) посетить Ваш ресторан?
4. Какие виды банкетов вы бы могли предложить гостям
5. Какие напитки Вы могли бы предложить к мясным блюдам? К горячим блюдам? В качестве аперитива?