

МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Тверской государственный технический университет»  
(ТвГТУ)

УТВЕРЖДАЮ  
заведующий кафедрой  
Биотехнологии, химии и  
стандартизации  
(наименование кафедры)

М.Г. Сульман

(Ф.И.О. зав. кафедрой)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Промежуточной аттестации в форме зачета

(промежуточной аттестации: экзамен, зачет, курсовая работа или курсовой проект; практики: с указанием вида и типа практики; государственного итогового экзамена)

### ИСТОРИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Наименование дисциплины (для промежуточной аттестации)

направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) –	Технология и организация предприятий общественного питания
Типы задач –	Производственно-технологический технологическая

Разработаны в соответствии с:

Рабочей программой дисциплины «История организации общественного питания»

утвержденной Проректором по УВР от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Разработчик(и): к.х.н., проф, А.И. Сидоров

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 1**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Особенности предприятий общественного питания в Древнем мире.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Опишите предпосылки и особенности развития заводских предприятий общественного питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Выберите верный ответ.**

В зависимости от объема и характера услуг предприятия общественного питания подразделяются на:

- А) I и II наценочные категории
- В) на люкс, высшую, I, II и III наценочные категории
- С) I, II, III и X наценочные категории
- Д) на люкс и высшую наценочные категории
- Е) низшую, I и II наценочные категории

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 2**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Возникновение предприятий общественного питания.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития кафе.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

В зависимости от времени функционирования предприятия  
общественного питания подразделяются на:

- А) постоянно действующие и сезонные
- В) осенние
- С) весенние
- Д) летние
- Е) круглогодичные

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 3**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Общественное питание в Месопотамии.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в Древней Руси.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Общественное питание в России возникло:

- А) в конце 19 века
- В) в начале 19 века
- С) 1106 г.
- Д) 1117 г.
- Е) в 11 веке

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «История организации общественного питания»  
Семестр 4

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО  
КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 4**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Общественное питание в Древнем Египте.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития ресторанного бизнеса.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Ресторанное дело развилось из:

- А) столовых
- В) монастырских кухонь
- С) трактиров

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 5**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Общественное питание в Древнем Китае.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
социального питания.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Низкосортность, дешевизна, однообразие, упрощённость  
кулинарной обработки-эти черты присущи:

- А) ресторанам
- В) кафе
- С) столовым
- Д) общественному питанию

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 6**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Общественное питание в Древней Греции.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий фаст-фуда.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Первым поваром в Росси считается:

- А) монах
- В) повар иностранец
- С) повар постоянного двора
- Д) повар трактира
- Е) повар ресторана

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 7**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Общественное питание в Древнем Риме.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в настоящее время.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Ресторанное дело начало своё развитие с:

- А) России
- В) Востока
- С) Западной Европы

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 8**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Предприятия общественного питания в Италии V-XV веков.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в Советской России.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

В этих странах на формирование традиций питания основное влияние оказали природные, климатические факторы и географическое положение:

- A) Япония, Индия
- B) Китай, Италия
- C) Россия, Англия
- D) Израиль, Франция

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 9**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Предприятия общественного питания во Франции V-XV веков.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в период 2-й мировой войны.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

В этих странах на формирование традиций питания основное  
влияние оказала религия:

- А) Япония, Индия
- В) Китай, Италия
- С) Россия, Англия
- Д) Израиль, Франция

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 10**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Возникновение предприятий общественного питания в США.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в начале XX века.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

В этой стране предпочитают готовить на открытом огне

А) Япония

В) Китай

С) Россия

Д) Турция

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 11**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Рестораны в различных странах мира, их особенности, классификация, типы.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий общественного питания в Новом времени.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Выберите верный ответ.**

Макаронны были изобретены в:

- A) Франции
- B) Китае
- C) России
- D) Италии

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 12**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**История развития индустрии фаст-фуд.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:

**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий общественного питания в период Возрождения.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Выберите верный ответ.**

Родиной кафе считается:

А) Франция

В) Россия

С) Англия

Д) Германия

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 13**

1. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Предприятия общественного питания Древней Руси.**

2. Задание для проверки уровня «ЗНАТЬ» – 0 или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в период позднего Средневековья.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

В этих странах на формирование традиций питания основное  
влияние оказала религия:

- А) Япония, Индия
- В) Китай, Италия
- С) Россия, Англия
- Д) Израиль, Франция

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания  
Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»  
Дисциплина «История организации общественного питания»  
Семестр 4

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО  
КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 14**

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1 балл:  
**Предприятия общественного питания в Советской России.**

2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 1 балл:  
**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в период раннего Средневековья.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:  
**Выберите верный ответ.**

Ресторанное дело развилось из:

- А) столовых
- В) монастырских кухонь
- С) трактиров

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«Тверской государственный технический университет»**

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль - Технология и организация предприятий общественного питания

Кафедра «Биотехнологии, химии и стандартизации»

Дисциплина «История организации общественного питания»

Семестр 4

### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ИТОГОВОГО КОНТРОЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ № 15**

1. Задание для проверки уровня «знать» – или 0, или 1 балл:

**Предприятия общественного питания в России в настоящее время.**

2. Задание для проверки уровня «уметь» – или 0, или 1 балл:

**Опишите предпосылки и особенности развития предприятий  
общественного питания в древности.**

3. Задание для проверки уровня УМЕТЬ – 0 или 1 балл:

**Выберите верный ответ.**

Общественное питание в России возникло:

A) в конце 19 века

B) в начале 19 века

C) 1106 г.

D) 1117 г.

E) в 11 веке

**Критерии итоговой оценки за зачет:**

«зачтено» - при сумме баллов 2 или 3;

«не зачтено» - при сумме баллов 0 или 1.

Составитель: проф. кафедры БХС

А.И. Сидоров

Заведующий кафедрой БХС

М.Г. Сульман