

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:

- 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 № 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