Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»
Кафедра технологии и организации пищевых производств

Паспорт экзамена

по дисциплине «Технология открытия предприятия питания», 3 семестр

1. Методика оценки

Экзамен проводится в форме письменного тестирования с использованием электронной информационно-образовательной среда НГТУ (http:// www.nstu.ru/sveden/eos).

Тестовые задания охватывают все содержание «Технология открытия предприятия питания».

Тест состоит из 40 вопросов различного вида и позволяет проверить уровень сформированности компетенций и соотнесенных с ними индикаторов, закрепленных за дисциплиной.

При проведения теста используются тесты закрытого типа. На прохождение теста студенту отводится 60 минут.

По итогам тестирования преподаватель имеет право задавать студенту дополнительные вопросы по материалам, представленным в тесте.

2. Уровни освоения компетенций и критерии оценки

Выполнение теста засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент правильно ответил на все вопросы теста, знает определения всех понятий, продемонстрировал способность безошибочно устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями, выявлять проблемы. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, сформированы в полном объеме. Оценка составляет *от* 40 *до* 37 *баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **базовом** уровне, если студент правильно ответил на ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат несущественные пробелы и сформированы на базовом уровне. Оценка составляет *от 36 до 31 баллов.*

Выполнение теста засчитывается на **пороговом** уровне, если студент правильно ответил от ½ до ⅔ вопросов теста, знает определения основных понятий, продемонстрировал в некоторых вопросах способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, содержат пробелы и сформированы на пороговом уровне. Оценка составляет *от* 20 *до 30 баллов.*

Выполнение теста считается **неудовлетворительным**, если студент правильно ответил менее чем на половину вопросов теста, не знает определений понятий, не продемонстрировал способность устанавливать последовательность и соответствие между процессами и явлениями. Компетенции и соотнесенные с ними индикаторы, закрепленные за дисциплиной, не сформированы. Оценка составляет *менее*20 *баллов.*

3. Шкала оценки

Экзамен считается сданным, если сумма баллов по всем вопросам теста составляет от

20 до 40 баллов включительно. Сумма менее 20 баллов признается неудовлетворительным результатом промежуточной аттестации по дисциплине.

В общей оценке по дисциплине результаты теста учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, установленными в НГТУ.

4. **Примерный тест для** экзамена

Утверждаю:
Зав. кафедрой ____ Рождественская Л.Н.
«____» _____ 20_ г.

Тест

по дисциплине «Технология открытия предприятия питания»[1]

Вопрос 1. Установите последовательность формулирования уровней целей, планов в организации, начиная с первого
Возможные варианты:

1.	1
2.	2
3.	3
4.	4

Соотнесённые пары:

Заявление о миссии	⟷	
Стратегические цели и планы	⟷	
Тактические цели и планы	⟷	
Организационные цели и планы	⟷	

✔ *Правильные пары:*

Заявление о миссии	⟷	1
Стратегические цели и планы	⟷	2
Тактические цели и планы	⟷	3
Организационные цели и планы	⟷	4

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 2. Установите соответствие между понятиями и их определениями
Возможные варианты:

1.	Видение
2.	Миссия
3.	Ценности

Соотнесённые пары:

мотивация команды, отражение стремлений организации и смысла деятельности, далеко идущие	⟷	

[1] Правильные ответы выделены жирным шрифтом

долгосрочные цели		
отражение вида, масштабов деятельности организации, отличий от конкурентов, детализация статуса предприятия и его ориентиров	⟷	
отражение правил, нравственных и деловых принципов, которые разделяют работники организации	⟷	

✔ *Правильные пары:*

мотивация команды, отражение стремлений организации и смысла деятельности, далеко идущие долгосрочные цели	⟷	Видение
отражение вида, масштабов деятельности организации, отличий от конкурентов, детализация статуса предприятия и его ориентиров	⟷	Миссия
отражение правил, нравственных и деловых принципов, которые разделяют работники организации	⟷	Ценности

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 3. Целевая аудитория выбирается на этапе .....?

○ разработки стратегии позиционирования, после проведения анализа и сегментирования рынка ✔

○ разработки концепции до проведения анализа рынка

○ разработки бизнес-плана, во время проведения анализа рынка

(один вариант)

Вопрос 4. Где брать информацию для описания целевой аудитории?

☐ Из анкетирования ✔

☐ Из наблюдений работников контактной зоны заведения (официанты, хостес, менеджеры зала) ✔

☐ Из анализа данных интернет-источников (соцсети и аккаунты в Инстаграм потенциальных конкурентов заведения) ✔

☐ Из ежегодных отчетов HoReCa

☐ Из гидов Мишлен

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 5. Где перечислена информация, которую заведение общепита обязано доводить до потребителей?

○ В Правилах оказания услуг общественного питания ✔

○ В Техническом регламенте Таможенного союза

○ В законе РФ "О защите прав потребителей"

(один вариант)

Вопрос 6. Установите очередность записи супов в меню

Возможные варианты:

1.	1
2.	2
3.	3
4.	4

5.	5

Соотнесённые пары:

прозрачные, бульоны	⟷	
заправочные	⟷	
супы-пюре	⟷	
молочные	⟷	
холодные	⟷	

✔ *Правильные пары:*

прозрачные, бульоны	⟷	1
заправочные	⟷	2
супы-пюре	⟷	3
молочные	⟷	4
холодные	⟷	5

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 7. При разработке бренда предприятия питания учитываются 1)тип предприятия, местоположение и его специализация 2)целевая аудитория 3) и? 4) и??

☐ объемно-планировочные особенности помещения ✔

☐ общая атмосфера и статус заведения ✔

☐ режим работы

☐ компетентность персонала

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 8. Что такое фирменный стиль или айдентика?

☐ Набор элементов бренда, созданных в одном стиле для формирования нужного образа в глазах потребителя ✔

☐ Набор элементов бренда, созданных в одном стиле, которые предприятие индустрии питания реализует для повышения продаж и рекламы

☐ Набор элементов бренда, созданных в одном стиле, которые предприятие индустрии питания реализует для обеспечения конкурентоспособности

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 9. Выделяют четыре источника целей в организации:1.Собственник (или собственники, учредители) 2.Бизнес (как деятельность в социальном контексте) 3.Менеджеры различных уровней 4. ???

○ Персонал ✔

○ Материально-техническая база

○ PR и CMR мероприятия

(один вариант)

Вопрос 10. На уровне организации процесс планирования начинается

○ с формулирования миссии ✔

○ с разработки дерева целей

○ с поиска инвесторов

○ с разработки плана помещения

(один вариант)

Вопрос 11. К расчету бизнес-плана предприятия можно приступать после разработки

○ производственной программы
○ концепции предприятия ✔
○ внутренних стандартов обслуживания
(один вариант)

Вопрос 12. Выберите тематический ресторан
○ ресторан с японской кухней
○ ресторан «17 мгновений весны» ✔
○ привокзальный ресторан
○ ресторан-вагон
(один вариант)

Вопрос 13. Расположите позиции меню в правильном порядке
Возможные варианты:

1.	1
2.	2
3.	3
4.	4
5.	5
6.	6
7.	7
8.	8
9.	9

Соотнесённые пары:

Фирменные блюда	⟷	
Холодные закуски	⟷	
Горячие закуски	⟷	
Горячие блюда	⟷	
Супы	⟷	
Сладкие блюда (десерты)	⟷	
Горячие напитки	⟷	
Холодные напитки	⟷	
Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия	⟷	

✔ *Правильные пары:*

Фирменные блюда	⟷	1
Холодные закуски	⟷	2
Горячие закуски	⟷	3
Горячие блюда	⟷	5
Супы	⟷	4
Сладкие блюда (десерты)	⟷	6
Горячие напитки	⟷	7
Холодные напитки	⟷	8
Мучные кулинарные, хлебобулочные и кондитерские изделия	⟷	9

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 14. Установите последовательность записи позиций в карте вин
Возможные варианты:

1.	1
2.	2
3.	3
4.	4
5.	5
6.	6
7.	7

Соотнесённые пары:

фирменные напитки	⟷	
водка	⟷	
настойки и наливки	⟷	
вина: белые, розовые, красные, десертные, игристые	⟷	
коньяки и коньячные изделия	⟷	
ликеры	⟷	
пиво в ассортименте	⟷	

✔ *Правильные пары:*

фирменные напитки	⟷	1
водка	⟷	2
настойки и наливки	⟷	3
вина: белые, розовые, красные, десертные, игристые	⟷	4
коньяки и коньячные изделия	⟷	5
ликеры	⟷	6
пиво в ассортименте	⟷	7

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 15. Изучая конкурентов, нужно получить и проанализировать следующую информацию:- Политика ценообразования -Ассортимент и уровень качества продукции -Стратегия маркетинга - Каналы сбыта -Сильные и слабые стороны конкурента и...?

- ☐ Уровень популярности на рынке ✔
- ☐ Кто является основным покупателем конкурентов ✔
- ☐ Кадровый состав и система менеджмента ✔
- ☐ Среднегодовой доход копании
- ☐ Уровень оснащенности производства
- ☐ Социальная активность конкурентов

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 16. Установите соответствие между названием меню и его характеристикой
Возможные варианты:

1.	Меню «a la carte»
2.	Меню «table d ’ hote»
3.	Меню "Du Jour"

Соотнесённые пары:

указываются порционные блюда с индивидуальной ценой за каждое	⟷	
предлагаются варианты сформированных комплексов закусок, блюд, десертов, напитков по единой фиксированной цене	⟷	
предлагаются дежурные блюда (меню дневных блюд)	⟷	

✔ *Правильные пары:*

указываются порционные блюда с индивидуальной ценой за каждое	⟷	Меню «a la carte»
предлагаются варианты сформированных комплексов закусок, блюд, десертов, напитков по единой фиксированной цене	⟷	Меню «table d ’ hote»
предлагаются дежурные блюда (меню дневных блюд)	⟷	Меню "Du Jour"

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 17. Что является первым шагом гражданина, решившего начать собственное дело?

- ○ Выбор концепции предприятия
- ○ Выбор организационной формы ✔
- ○ Выбор типа предприятия
- ○ Выбор местоположения

(один вариант)

Вопрос 18. Для какой формы собственности не требуется уставный капитал?

- ○ ИП ✔
- ○ ООО
- ○ ЗАО

(один вариант)

Вопрос 19. Внедрение процедур и требований системы ХАССП для предприятий питания носит

- ○ Обязательный характер ✔
- ○ Рекомендательный характер
- ○ Обязательный только для ООО

(один вариант)

Вопрос 20. В удобных для ознакомления потребителя местах (уголок потребителя) размещаются:

- ☐ информация о государственной регистрации ✔
- ☐ информация о номере, сроке действия лицензии, а также об органе, ее выдавшем (при реализации алкогольной продукции) ✔
- ☐ • закон о защите прав потребителей ✔
- ☐ Правила оказания услуг общественного питания
- ☐ ГОСТ 31987–2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания"
- ☐ Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 21. Может ли ресторатор прибегнуть к совместному использованию обеих форм собственности (ИП и ООО)на одном предприятии?

- ○ да, конечно ✔

○ нет, категорически запрещено
○ может, при выполнении ряда требований (один вариант)

Вопрос 22. Установите соответствие между утверждением и формой собственности

Возможные варианты:

1.	ИП
2.	ООО
3.	ООО
4.	ИП

Соотнесённые пары:

• более низкая ставка налога на доходы;• более простая система учета и отчетности; • возможность самостоятельно принимать решения в рамках своей деятельности; • упрощенный порядок создания и ликвидации	⟷	
• отсутствие налоговой и административной ответственности учредителей за правонарушения, совершенные организацией;• возможность принимать наиболее важные решения в рамках деятельности организации, а решение текущих вопросов делегировать руководителю организации	⟷	
• двойное налогообложение при распределении между учредителями прибыли, полученной организацией;• сложная система бухгалтерского учета и отчетности в организации (за исключением организаций, применяющих УСН)	⟷	
• полная имущественная ответственность по своим обязательствам;• налоговая, административная и уголовная ответственность за нарушения в процессе предпринимательской деятельности	⟷	

✔ *Правильные пары:*

• более низкая ставка налога на доходы;• более простая система учета и отчетности; • возможность самостоятельно принимать решения в рамках своей деятельности; • упрощенный порядок создания и ликвидации	⟷	ИП
• отсутствие налоговой и административной ответственности учредителей за правонарушения, совершенные организацией;• возможность принимать наиболее важные решения в рамках деятельности организации, а решение текущих вопросов делегировать руководителю организации	⟷	ООО
• двойное налогообложение при распределении между учредителями	⟷	ООО

прибыли, полученной организацией;• сложная система бухгалтерского учета и отчетности в организации (за исключением организаций, применяющих УСН)		
• полная имущественная ответственность по своим обязательствам;• налоговая, административная и уголовная ответственность за нарушения в процессе предпринимательской деятельности	⟷	ИП

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 23. С какого % содержания С какого % содержания алкоголя в напитках требуется лицензия на их реализацию?

- ○ от 3%
- ○ от 0,5% ✔
- ○ от 5%

(один вариант)

Вопрос 24. Выберите, где нельзя размещать ресторан

- ☐ в отдельно стоящем здании
- ☐ в пристройке к жилым и общественным зданиям,
- ☐ в нежилых этажах жилых домов
- ☐ на территории медицинских учреждений ✔
- ☐ на территории образовательных учреждений ✔

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 25. Какой еще важный аспект договора аренды не указан• Размер арендной платы и порядок ее повышения • Четкое разграничение используемой площади • Ответственность арендодателя • Правильное разграничение ответственности и ?

- ○ расторжение договора аренды ✔
- ○ условия продления договора аренды
- ○ возможность заключения нового договора аренды

(один вариант)

Вопрос 26. Оборудование для измерений (весы, мерные стаканы и пр.) должны соответствовать ГОСТу и иметь

- ○ свидетельство о поверке ✔
- ○ инвентаризационный номер
- ○ гарантийный талон

(один вариант)

Вопрос 27. Можно объединить туалет для персонала с туалетом для потребителей?

- ○ нет, ни при каких условиях
- ○ да, если число мест в зале не более 25 ✔
- ○ да, если количество персонала не больше 5 человек

(один вариант)

Вопрос 28. На работодателе лежит обязанность организовывать и оплачивать

- ○ медицинские осмотры сотрудников ✔
- ○ повышение квалификации сотрудников
- ○ питание сотрудников

(один вариант)

Вопрос 29. Факторы, определяющие месторасположение предприятия питания: наличие целевой аудитории, доступность (видимость, людские потоки), уровень конкуренции и...?

- ○ Затраты на строительство и аренду ✔

○ Роза ветров
○ Уровень развития инфраструктуры
○ Затраты на озеленение
(один вариант)

Вопрос 30. Кого целесообразно привлекать в качестве экспертов в случае использования метода экспертного опроса при выборе факторов, определяющих месторасположение?

☐ руководителей предприятий питания, представителей администрации и маркетинговых агентств, специализирующихся на изучении рынка услуг питания ✔

☐ научных работников, имеющих непосредственное отношение к поставленной проблеме, руководителей риэлтерских агентств ✔

☐ застройщиков и руководителей строительных организаций ✔

☐ сотрудников Роспотребнадзора и пожарных служб

☐ сотрудников организаций -членов ФРиО

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 31. Установите соответствие между описанием и типом организационной структуры предприятия питания
Возможные варианты:

1.	Линейная
2.	Функциональная
3.	Линейно-функциональная
4.	Цикличная

Соотнесённые пары:

+ Четкая система взаимных связей+ Выраженная ответственность +Оптимальное соотношение руководителей и подчиненных + Быстрота реакции в ответ на прямые приказания, НО -Тенденция к бюрократизации при решении вопросов между подразделениями – Перегрузка руководителей верхнего уровня – Повышенная зависимость работы от наличия на месте руководителя	⟷	
+ Освобождает линейных руководителей от решения ряда спецвопросов+ Создает основу для использования в работе консультаций опытных специалистов + Уменьшает потребность в специалистах широкого профиля, НО – Усложняются взаимосвязи – Затрудняется координация – Проявляется тенденция к чрезмерной централизации	⟷	
+ Освобождает руководителя от целого ряда функций+ Во главе функциональных звеньев стоят специалисты, НО – Затрудняется координация – Слабые горизонтальные связи между функциональными отделами – Постоянная необходимость согласования принимаемых решений на	⟷	

высшем уровне вызывает замедление сроков реализации целей		

✔ *Правильные пары:*

+ Четкая система взаимных связей+ Выраженная ответственность +Оптимальное соотношение руководителей и подчиненных + Быстрота реакции в ответ на прямые приказания, НО -Тенденция к бюрократизации при решении вопросов между подразделениями – Перегрузка руководителей верхнего уровня – Повышенная зависимость работы от наличия на месте руководителя	⟷	Линейная
+ Освобождает линейных руководителей от решения ряда спецвопросов+ Создает основу для использования в работе консультаций опытных специалистов + Уменьшает потребность в специалистах широкого профиля, НО – Усложняются взаимосвязи – Затрудняется координация – Проявляется тенденция к чрезмерной централизации	⟷	Функциональная
+ Освобождает руководителя от целого ряда функций+ Во главе функциональных звеньев стоят специалисты, НО – Затрудняется координация – Слабые горизонтальные связи между функциональными отделами – Постоянная необходимость согласования принимаемых решений на высшем уровне вызывает замедление сроков реализации целей	⟷	Линейно-функциональная

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 32. Чего не хватает в схеме бизнес – процесса пиццерии в нотации SIPOC:сборка пиццы ---> выпекание---> упаковка---> доставка---> расчет ---> ?

- ○ отчетность ✔
- ○ отзыв покупателя
- ○ бракераж

(один вариант)

Вопрос 33. Выберите верную формулировку понятия «стандарт обслуживания»

- ○ это совокупность обязательных для выполнения правил обслуживания гостей, которые гарантируют соответствующий данному типу предприятия питания уровень качества сервиса ✔
- ○ – это совокупность рекомендуемых для выполнения правил обслуживания гостей, которые строятся на основе "Правил оказания услуг общественного питания"
- ○ – это совокупность правил обслуживания гостей, которые разрабатываются на основе Профессиональных стандартов работников контактной зоны (официант, бармен и пр)

(один вариант)

Вопрос 34. Отметьте верные утверждения по правилам составления работающих чек-листов

- [x] Один пункт – одна операция
- [x] Пункты должны быть всегда написаны в утвердительной форме
- [x] Не смешивать несколько процессов в одном чек-листе
- [ ] Проверить реальность выполнения чек-листа может любой сотрудник
- [ ] Выделять разными цветами пункты чек-листа
- [ ] Чек-лист отражает рекомендации по выполнению операций

(возможно нескольких вариантов)

Вопрос 35. На чем базируются основные требования к объемно-планировочному решению предприятия питания ?

- ( ) наличие естественного освещения
- (x) соблюдение поточности
- ( ) теплоизоляция производственных зон
- ( ) шумоизоляция торгового зала

(один вариант)

Вопрос 36. Установите соответствие

Возможные варианты:

1.	Календарный план реализации бизнес-проекта
2.	Упрощенная модель графика Ганта
3.	Табличная форма плана-графика проекта

Соотнесённые пары:

Номер этапа	Наименование этапа	Срок исполнения начало – окончание (год, месяц, число)	Объем финанси-рования этапа, тыс. рублей
1	Регистрация ИП, ООО, ЗАО, ОАО и т. д.		
2	Закупка оборудования		
4	Открытие		
5	….		

№	Название задачи	Начало	Окончание	Длительность	апр 2016							май 2016					
					23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6
1	Задача 1	25.04.2016	27.04.2016	2д 4ч														
2	Задача 2	27.04.2016	29.04.2016	2д														
3	Задача 3	26.04.2016	29.04.2016	3д														
4	Задача 4	29.04.2016	04.05.2016	3д														
5	Задача 5	04.05.2016	06.05.2016	2д														

№ п/п	Работы	Сроки		Ответственные исполнители	Результат	Факт выполнения	Комментарии
		начала	окончания				
1	Разработка плана открытия предприятия питания						
11	Задача № 1						
12	Задача № 2						
13	…						

✔ *Правильные пары:*

Номер этапа	Наименование этапа	Срок исполнения начало – окончание (год, месяц, число)	Объем финансирования этапа тыс. рублей
1	Регистрация ИП, ООО, ЗАО, ОАО и т. д.		
2	Закупка оборудования		
4	Открытие		
5	….		

Календарный план реализации бизнес-проекта

№	Название задачи	Начало	Окончание	Длительность	апр 2016								май 2016					
					23	24	25	26	27	28	29	30	1	2	3	4	5	6
1	Задача 1	25.04.2016	27.04.2016	2д 4ч														
2	Задача 2	27.04.2016	29.04.2016	2д														
3	Задача 3	26.04.2016	29.04.2016	3д														
4	Задача 4	29.04.2016	04.05.2016	3д														
5	Задача 5	04.05.2016	06.05.2016	2д														

Упрощенная модель графика Ганта

№ п/п	Работы	Сроки		Ответственные исполнители	Результат	Факт выполнения	Ко мен ри
		начала	окончания				
1	Разработка плана открытия предприятия питания						
11	Задача № 1						
12	Задача № 2						
13	…						

Табличная форма плана-графика проекта

(укажите правильные соответствия)

Вопрос 37. В чем суть концепции «экономики впечатлений»?

○ В понимании, что сегодняшний потребитель выше ценности продукции и услуг ставит впечатления от продукта и от процесса предоставления услуги ✔

○ В понимании, что для потребителя впечатления второстепенны, а качество услуги и товара первостепенно

○ В понимании того, что потребитель не готов переплачивать за эффекты и впечатления от услуги и продукции, т.е. на этом можно сэкономить

(один вариант)

Вопрос 38. Что относится к программам лояльности в ресторанах?

- Скидка, кэшбек на карту клиента и дополнительные комплименты гостям от заведения ✔
- Предложение дополнительных услуг: доставка, аниматор, вызов такси и пр.
- Бесплатная раздача гостям дисконтных карт

(один вариант)

Вопрос 39. АСМР – метод продвижения АСМР – метод продвижения услуг общественного питания, основывающийся на ощущениях клиентов, означает

- Автономная сенсорная меридиональная реакция ✔
- Автоматическая сенсорная мотивированная реакция
- Астральная сенсорная меридиональная реакция

(один вариант)

Вопрос 40. Выберите правильное определение. Цель менеджмента взаимоотношений с потребителями (Customer Relationship Managment (CRM)) - это

- направлять больше усилий на удержание и улучшение отношений с текущими клиентами, чем на привлечение новых ✔
- направлять больше усилий на привлечение новых клиентов, расширять клиентскую базу
- с использованием специальных программных продуктов наращивать клиентскую базу

(один вариант)