

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:44:20
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе

М.В. Мартыненко

"28" марта 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Организация питания в гостиничном сервисе»

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Форма обучения	заочная
Год начала обучения	2022 г.
Реализуется в 8 семестре	

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничная деятельность».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Организация питания в гостиничном сервисе»

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ Лимарева Н.С.

(Ф.И.О., должность)

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

(Ф.И.О., должность)

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

(Ф.И.О., должность)

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

(Ф.И.О., должность)

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

(Ф.И.О., должность)

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Гостиничное дело» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Организация питания в гостиничном сервисе».

« 28 » марта 2022 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технического средства)	Наименование оценочного средства
УК-3, ОПК-2, ПК-2	№ 1 – 9	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
УК-3, ОПК-2, ПК-2	№ 1 – 9	Собеседование	промежуточный	устный	Вопросы для подготовки к экзамену

3. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенции(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: УК-3 способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ИД-2 УК-3 обеспечивает работу команды для получения оптимальных результатов совместной работы, с учетом индивидуальных возможностей ее членов, использование	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением практических задач по определению различных	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями;	Осознает организацию работы команды для достижения успеха деятельности предприятия питания

методологии достижения успеха методов,
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

информационных технологий и технологий форсайта	навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	показателей качества. Владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных с определением различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	
---	--	--	--	--

Компетенция: ОПК-2

Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде

И-2 ОПК-2 Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания	По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы.	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения поставленных задач.	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение в решении конкретных задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели.	Координирует взаимодействие трех элементов: посетителей, функциональную деятельность предприятия питания и персонала, управляет этими тремя элементами таким образом, чтобы клиенты были полностью удовлетворены.
--	---	--	--	---

Компетенция: ПК-2

Способен принимать решения об организации деятельности предприятия индустрии гостеприимства

И-3 ПК-2 Организует деятельность предприятий питания	Имеет понятие о науке о питании, теорию сбалансированного и адекватного питания, принципы рационального питания. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для	Теоретические знания имеются, но они разрознены. По отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения поставленных задач.	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточно уверенное владение в решении конкретных задач по внедрению инноваций в производство. Допускает незначительные	Способен осуществлять организацию работы конкурентоспособного предприятия питания
---	--	--	---	---

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

		устройств для определения содержания основных пищевых веществ в составе продуктов питания. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.	ошибки в выборе способа достижения образовательной цели.	
--	--	--	--	--

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае, если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 < S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена.

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Базовый уровень

Тема 1. Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Охарактеризуйте традиционный метод производства.

2. Назовите преимущества и недостатки традиционного метода производства.
3. Охарактеризуйте традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
4. Назовите преимущества и недостатки.
5. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
6. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
7. Организация работы бара

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Назовите основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
2. Охарактеризуйте метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
3. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какие факторы создают общую атмосферу ресторана?
2. Назовите главные причины, определяющие решение гостя снова посетить заведение.
3. Каковы особенности планировка зоны обслуживания?
4. Какими элементами проектирования ресторана можно обеспечить высокую оборачиваемость каждого столика?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Назовите основные задачи при проектировании зоны производства.
2. Факторы, которые следует учитывать при проектировании, планировке и дизайне кухни
3. Какие требования предъявляются к рабочим поверхностям?
4. Какие требования предъявляются к проектированию водоснабжения на предприятиях общественного питания?

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Перечислить и разъяснить функции рекламы
3. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
4. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств
5. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию
6. Процесс продвижения ресторанов.
7. Цели продвижения ресторанов.
8. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей.
9. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
10. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.

11. Критерии отбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.

12. Критерии отбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама.

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

13. Стимулирование (продвижение) продаж.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

14. Побудительные стимулы.
15. Основные этапы программы продвижения.
16. Мерчандайзинг.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты. Свежие и переработанные плоды и овощи.

1. Технология приготовления отварного мяса, субпродуктов
2. Технология приготовления жареного мяса, субпродуктов
3. Технология приготовления тушеного мяса и субпродуктов
4. Технология приготовления блюд из рубленого мяса
5. Технология производства блюд из птицы и дичи
6. Технология приготовления рыбы отварной
7. Технология приготовления припущенной
8. Технология приготовления рыбы жареной
9. Технология приготовления рыбы тушеной
10. Технология приготовления блюд из морепродуктов
11. Характеристика ассортимента молока
12. Характеристика ассортимента кисломолочных товаров
13. Характеристика ассортимента масла сливочного
14. Характеристика ассортимента мороженого
15. Характеристика ассортимента сыров

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Организация работы бара.
2. Управление барами и торговля напитками.
3. Ресторанные и гостиничные бары.
4. Спиртные напитки. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
5. Вино. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
6. Пиво. Характеристика, ассортимент, хранение, правила подачи.
7. Чем зерновая водка отличается от виски?
8. Чем виски отличается от бренди?
9. Чем коньяк (арманьяк) отличается от бренди?
10. Классификация вин.
11. Характеристика и история происхождения вин
12. Ассортимент вин
13. Хранение вин
14. Технология производства вин
15. Подача вина
16. История возникновения чая
17. Что из себя представляет чай как растение?
18. Классификация чая
19. Пищевая ценность чая
20. Классическая технология производства черного чая

21. Назовите органолептические показатели качества черного байхового чая

22. Органолептические показатели качества зеленого байхового чая

23. Назовите органолептические показатели качества зеленого байхового чая

24. Органолептические показатели качества зеленого байхового чая

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

25. Опишите процедуру дегустации чая
26. Как называются дегустаторы чая?
27. Назовите термины для описания органолептических показателей чая
28. Как правильно хранить чай?
29. Назовите способы фальсификации чая
30. История возникновения кофе
31. Разновидности кофейных деревьев
32. Классификация кофе
33. Пищевая ценность кофе
34. Назовите основные технологические операции получения растворимого кофе
35. Что такое букет напитка применительно к кофе?
36. Назовите способы фальсификации кофе
37. Ассортимент чая
38. Ассортимент кофе
39. Требования к качеству чая
40. Требования к качеству кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Особенности организации питания иностранных туристов.
2. Технология приготовления отдельных блюд иностранной кухни.
3. Особенности составления рационов питания для туристов из Австрии, Германии
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Белоруссии
5. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Болгарии
6. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Венгрии
7. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Великобритании
8. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Греции
9. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Грузии
10. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Дании, Норвегии, Швеции, Финляндии
11. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Израиля
12. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Испании, Португалии
13. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Италии
14. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Латвии, Литвы, Эстонии
15. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Молдовы, Польши, Румынии

16. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Франции

17. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Швейцарии

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

18. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Чехии и Словакии
19. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Хорватии, Словении, Боснии, Македонии, Герцеговине, Черногории, Сербии.
20. Рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Турции, Сирии, Ирана, Ливана, Иордании, Саудовской Аравии, ОАЭ, Марокко, Алжира, Туниса, Ливии, Египта
21. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Азербайджана
22. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Армении
23. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Индии, Пакистана, Непала.
24. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Вьетнама, Индонезии, Филиппин
25. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Китая
26. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Кореи

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Питание детей и подростков на турбазах
2. Организация диетического питания в туристских предприятиях
3. Режим диетического питания
4. Режим детского питания
5. Организация здорового питания детей и подростков.
6. Характеристика моделей организации детского питания.
7. Физиологические нормы потребления основных пищевых веществ и энергии.
8. Требования к формированию рационов питания детей и подростков.
9. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
10. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
11. Требования к организации питьевого режима.
12. Отбор суточной пробы.
13. Характеристика пищевых продуктов, используемых для формирования рациона питания детей и подростков.
14. Принципы обогащения рациона питания детей и подростков.
15. Требования к организации питьевого режима.
16. Отбор суточной пробы.
17. Организация диетического питания в гостиничных предприятиях
18. Режим диетического питания
19. Требования к организации питьевого режима.
20. Отбор суточной пробы.
21. Основы диетического (лечебного) питания.
22. Тактика диетотерапии.
23. Требования к составлению меню.

24. Режим питания
 25. Характеристика диетического питания
 26. Основы диетического (лечебного) питания.
 27. Диета с механическим и химическим щажением.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

28. Диета с повышенным количеством белка.

Повышенный

Тема 1 Способы организации производства продуктов питания и напитков. Назовите основные элементы процесса производства продуктов питания.

1. Барная посуда и оборудование
2. Алкогольные и безалкогольные коктейли
3. Охарактеризуйте централизованные методы производства.
4. Назовите преимущества и недостатки централизованных методов производства.

Тема 2. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания. Су-вид

1. Охарактеризуйте метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения .
2. Назовите преимущества и недостатки метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
3. Что такое су-вид?
4. Назовите преимущества и недостатки метода су-вид.

Тема 3 Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона обслуживания)

1. Какими средствами достигается акустический комфорт в зоне обслуживания ресторанов?
2. Какие требования предъявляются к мебели ресторана?
3. Что необходимо учитывать при организации пространства зала ресторана?
4. Какие аспекты необходимо учитывать при проектировании баров?

Тема 4. Особенности планировочных решений блока питания при гостиницах (зона производства)

1. Какие требования предъявляются к проектированию вентиляции на предприятиях общественного питания?
2. Какие требования предъявляются к проектированию канализации на предприятиях общественного питания?
3. Перечислите правила хранения и утилизации отходов.
4. Назовите принципы проектирования.

Тема 5. Продвижение ресторана

1. Цели и эффективность мерчандайзинга.
2. Мерчандайзинг напитков.
3. PR и паблисити.
4. Осуществление PR-программы.

Тема 6. Характеристика основных групп продуктов питания. Мясные, рыбные, молочные продукты, овощи и фрукты, ягоды и плоды и овощи.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

2. Технология приготовления овощей припущенных
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Технология приготовления овощей жаренных
4. Технология приготовления овощей запеченных

Тема 7 Характеристика основных групп продуктов питания. Алкогольные и безалкогольные напитки.

1. Дефекты чая
2. Дефекты кофе
3. Хранение чая
4. Хранение кофе

Тема 8. Особенности питания иностранных туристов из стран Европы, Азии, Африки и Северной и Латинской Америки

1. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Аргентины, Бразилии, Чили, Перу, Уругвая, Парагвая
2. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Казахстана, Киргизии, Узбекистана, Таджикистана, Туркмении
3. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из США
4. Характеристика кухни и рекомендуемые блюда при организации питания туристов из Японии

Тема 9. Организация и технология детского и диетического питания в гостиничных комплексах

1. Диета с пониженным количеством белка.
2. Диета с пониженной калорийностью.
3. Основные принципы диетического питания детей и подростков.
4. Санитарно-гигиенические требования к пищеблокам предприятий и учреждений, организующих диетическое питание.

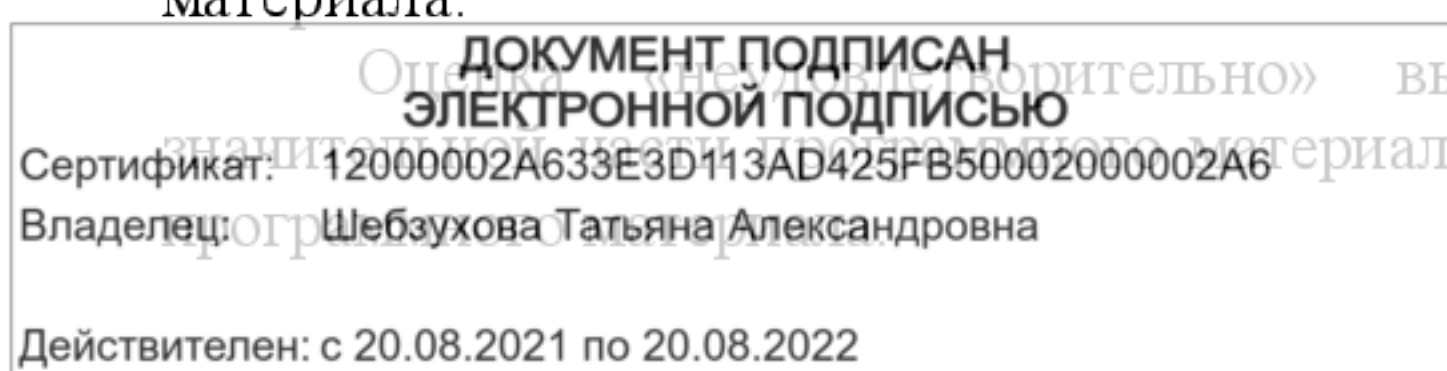
1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении



2. Описание шкалы оценивания

Не предусмотрено учебным планом

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы для собеседования, которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины «Организация питания в гостиничном сервисе».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: УК-3, ОПК-2, ПК-2.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 5 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами, сборниками рецептов.

№ п/ п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание термин ологии курса дисциплины	Раск рыти е проб лемы , темы	Ясност ь, четкост ь, логичн ость, научно сть изложе ния	Обосно ванност ь излагае мой позиции , ответа	Самосто ятельнос ть в формули ровке позиции	Правильно сть ответов на задаваемы е вопросы	
1								
2								
...								

Вопросы для подготовки к экзамену

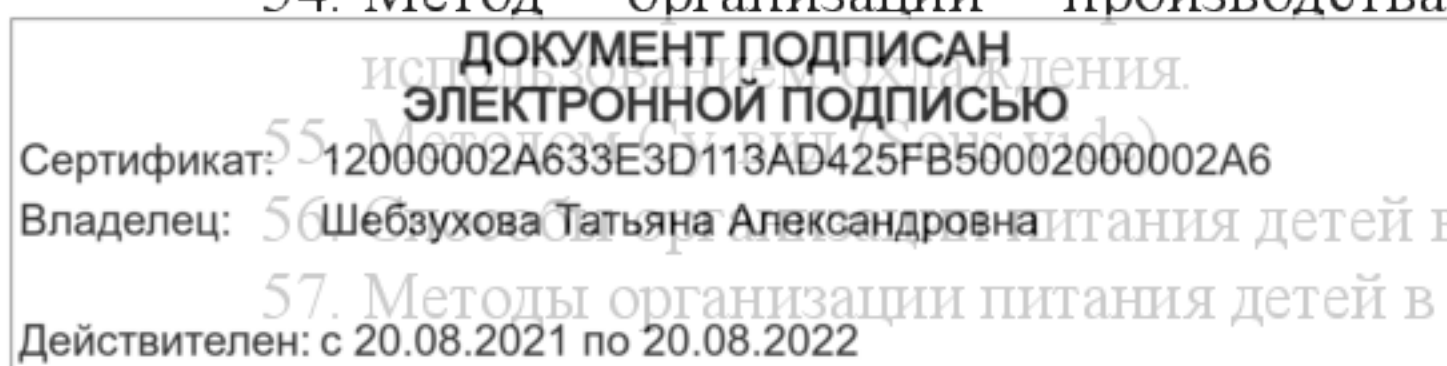
1. Факторы, создающие общую атмосферу ресторана.
2. Планировка зоны обслуживания.
3. Элементы сервировки стола.
4. Предметы обстановки зала.
5. Особенности пространственной организации зала.
6. Проектирование баров.
7. Проектирование зоны производства.
8. Требования к рабочим поверхностям.
9. Крепление и размещение оборудования.
10. Внутренняя отделка помещений.
11. Требования к водоснабжению, освещению, канализации и вентиляции.
12. Зона хранения и утилизации отходов.

13. Основы проектирования ресторанов.
14. Процесс продвижения ресторанов.
15. Цели продвижения ресторанов.
16. Стадии процесса продвижения ресторанов. для потребителей.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

17. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
18. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.
19. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
20. Централизованные методы производства.
21. Производство напитков.
22. Критерии выбора медиасредств.
23. Стимулирование (продвижение) продаж. Побудительные стимулы.
24. Основные этапы программы продвижения.
25. Мерчандайзинг. Цели и эффективность мерчандайзинга.
26. Мерчандайзинг напитков. PR и паблисити.
27. Осуществление PR-программы.
28. Суточная потребность детей в пищевых веществах и энергии. Питьевой режим.
29. Основы диетического питания.
30. Характеристика диет.
31. Индивидуализация стандартных диет.
- 32. Основные принципы лечебного и диетического питания**
33. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: мясные продукты.
34. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: рыбные продукты.
35. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: молочные продукты.
36. Охарактеризовать основные группы продуктов питания: свежие и переработанные плоды и овощи.
37. Охарактеризовать ассортимент вин
38. Способами подачи.
39. Охарактеризовать ассортимент, хранение, способы подачи чая
40. Охарактеризовать ассортимент, хранение, способы подачи кофе
41. Особенности организации питания иностранных туристов.
42. Охарактеризовать особенности питания туристов из Германии, Австрии, Венгрии, Болгарии. Охарактеризовать особенности питания туристов из Польши, Румынии, Чехии.
43. Охарактеризовать особенности питания туристов из Сербии, Англии, Скандинавских стран. Скандинавская кухня (Дания, Норвегия, Швеция, Финляндия).
44. Охарактеризовать особенности питания туристов из Франции, арабских стран, Италии.
45. Охарактеризовать особенности питания туристов из Индокитая, Китая, Кореи, Японии.
46. Охарактеризовать особенности питания туристов из Индии, Монголии.
47. Охарактеризовать особенности питания американцев, канадцев, народов Латинской Америки.
48. Охарактеризовать особенности питания детей и подростков.
49. Составлять меню для детского питания
50. Основные элементами процесса производства продуктов питания.
51. Традиционные методы производства.
52. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
53. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
54. Метод организации производства продукции общественного питания с



55. Методы организации питания детей в загородных оздоровительных учреждениях.
57. Методы организации питания детей в детском санатории.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если демонстрирует глубокие знания программного материала; исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает материал; свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если демонстрирует достаточные знания программного материала; грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос; самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

2. Описание шкалы оценивания

3. Не предусмотрено учебным планом

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы, предназначенные для базового уровня, являются основными теоретическими положениями для успешного изучения дисциплины. Вопросы, предназначенные для повышенного уровня, расширяют основные, базовые знания при изучении основ ресторанного бизнеса. Для подготовки по билету отводится 15 минут. При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования справочной литературой и нормативно-техническими документами.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	