

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 15:46:43
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:
«Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе»

Направление подготовки	_____ 43.03.03 Гостиничное дело _____
Направленность (профиль)	_____ Гостиничная деятельность _____
Форма обучения	_____ заочная _____
Год начала обучения	_____ 2022 _____
Реализуется в _____ 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 «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе» 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) Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ, кан.техн.наук Лимарева Н.С.

(Ф.И.О., должность)

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель 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) «Гостиничная деятельность» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе».

«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	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Тип контроля (текущий/промежуточный)	Вид контроля	Наименование оценочного средства
ПК-2	№ 1-9	Собеседование	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования

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

Уровни сформированности компетенци(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
ПК-2 Способен принимать решения об организации деятельности предприятия индустрии гостеприимства				
И-3 ПК-2 Организует деятельность предприятий питания	Способен организовать недостаточно, допускает грубые ошибки	Способен определять приоритеты собственной деятельности, но допускает ошибки	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности	Способен на высоком уровне 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

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования

Базовый уровень

Тема 1 Характеристика и классификация предприятий общественного питания

1. Назовите функции предприятий общественного питания
2. Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания
3. Классификация предприятий питания в зависимости от характера их деятельности
4. Классификация предприятий питания в зависимости от типа
5. Факторы, определяющие тип предприятия питания
6. Характеристика и классификация ресторанов
7. Характеристика и классификация баров
8. Характеристика кафе, кофеен и кафетериев.

Тема 2 Виды меню

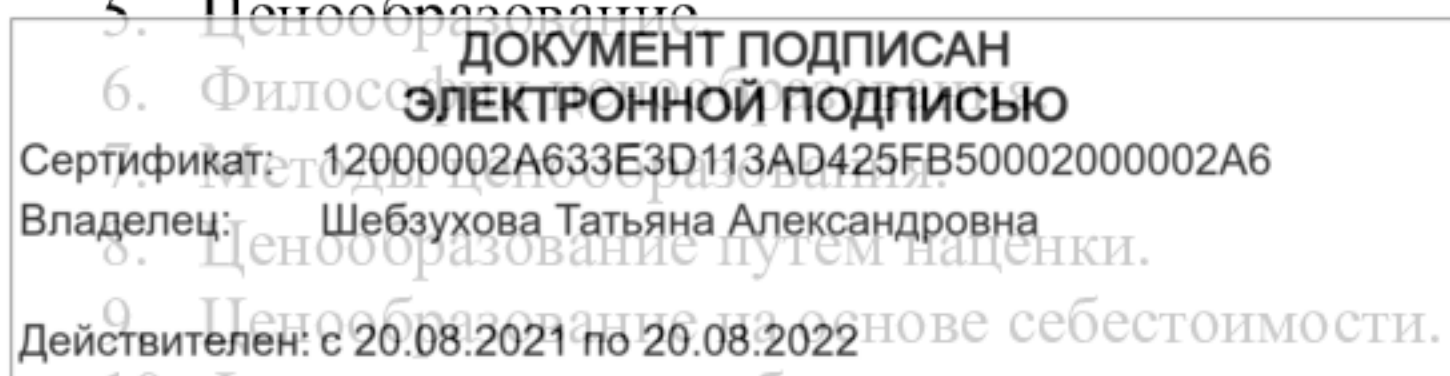
1. Определить, какие функции выполняет меню
2. Назначение и принципы составления меню
3. Содержание меню.
4. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
5. Назначение меню
6. Типы меню
7. Характеристика меню табльдот
8. Характеристика меню а-ля-карт
9. Меню напитков
10. Общие правила подачи вин
11. Определение меню
12. Назовите основные функции меню
13. Какие типы меню используются предприятиями общественного питания?
14. Что такое меню табльдот и какие у него основные характеристики?
15. Какие разновидности меню табльдот вы знаете?
16. Назовите преимущества и недостатки циклического меню.
17. Охарактеризуйте меню кофеен.
18. Какие характеристики имеет меню а ля карт?
19. Какие рестораны часто предпочитают меню а ля карт?
20. Назовите различия между меню а ля карт и табльдот.

Тема 3. Планирование и мерчандайзинг меню

1. Содержание меню.
2. Планирование меню.
3. Дизайн меню.
4. Мерчандайзинг меню

Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.

1. Выявить современные тенденции в составе и содержании меню
2. Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню
3. Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования
4. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия
5. Ценообразование
6. Философия ценообразования
7. Методы ценообразования
8. Ценообразование путем наценки.
9. Ценообразование на основе себестоимости.
10. Фактическое ценообразование.



Тема 5 Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов

1. Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания.
2. Классификация методов обслуживания и их характеристика.
3. Обслуживание в номере.

Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов

1. Опишите жизненный цикл управления рестораном.
2. Перечислите обязанности менеджера по закупкам.
3. Какие задачи выполняет служба снабжения.
4. Назовите этапы процедуры закупки.
5. По каким критериям осуществляется выбор поставщика?
6. Какими методами производится закупка товаров?
7. Как происходит закупка по контракту или тендеру.

Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП

1. Сферы ответственности менеджера ресторана за безопасность питания.
2. Заболевания пищевого происхождения.
3. Пищевые заболевания биологического происхождения.
4. Пищевые заболевания вследствие химического заражения.
5. Физическое заражение пищевых продуктов.

Тема 8. Особенности подачи блюд

1. Общие принципы оформления блюд
2. Холодные блюда и закуски.
3. Гастрономические товары и консервы.
4. Холодные блюда из рыбы и рыбных гастрономических продуктов.
5. Блюда из мяса и мясных гастрономических товаров
6. Правила подачи горячих закусок.
7. Правила подачи холодных блюд и закусок.
8. Правила подачи вторых горячих блюд.
9. Подбор посуды и приборов.
10. Правила подачи сладких блюд и фруктов.

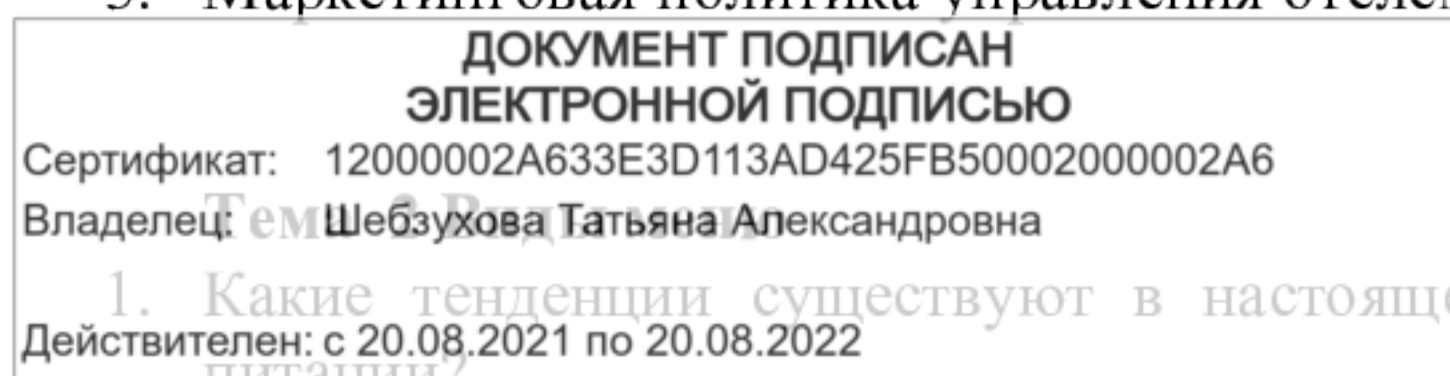
Тема 9. Способы подачи блюд

1. Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд.
2. Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд.
3. Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд.

Повышенный уровень:

Тема 1 Характеристика и классификация предприятий общественного питания

1. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе
2. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах
3. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности



1. Какие тенденции существуют в настоящее время в разработке меню в общественном питании?

2. Какие виды меню напитков вы знаете?
3. Назовите порядок перечисления спиртных напитков меню.
4. Перечислите общие правила подачи вин.

Тема 3. Планирование и мерчендайзинг меню

1. Какие факторы влияют на содержание меню?
2. Назовите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
3. Как осуществляется планирование меню?
4. Назовите основные правила дизайна меню.
5. Обоснуйте необходимость точности и честности в описаниях блюд и напитков в меню.
6. Что такое мерчендайзинг меню?
7. Назовите основные виды мерчендайзинга меню

Тема 4. Философия и методы ценообразования в меню.

1. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
2. Метод базовой цены.
3. Оценка совокупной эффективности меню.
4. Дизайн ресторанного меню.
5. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню.
6. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры.
7. Карта вин.
8. Альтернативные форматы меню
9. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов
10. Оценка эффективности меню.
11. Оптимизация меню в результате его анализа

Тема 5 Методы и формы обслуживания в общественном питании. Организация банкетов

1. Формы ресторанного обслуживания
2. Организация банкетов.

Тема 6. Организация закупки, приемки и хранения продуктов

1. Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки.
2. Особенности закупки напитков.

Тема 7. Санитария и безопасность питания. Система ХАССП

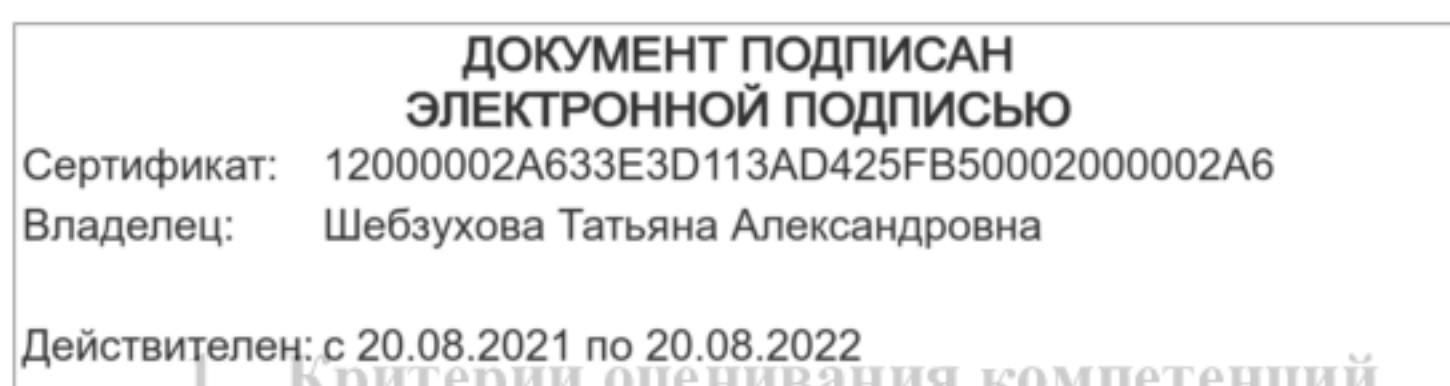
1. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.
2. Возникновение рисков заражения пищевых продуктов на этапах производственного цикла

Тема 8. Особенности подачи блюд

1. Подбор посуды и приборов.
2. Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и напитков.

Тема 9. Способы подачи блюд

1. Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд.
2. Комбинированный способ подачи блюд



Оценка «отлично» выставляется студенту, если у студента глубокие знания всех областей ресторанной деятельности, свободно справляется с решением практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он обладает достаточными знаниями материала, правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, на достаточно хорошем уровне владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он знает основной материал, но допускает неточности, испытывает трудности при решении практических задач, владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта в ресторанном бизнесе, но допускает неточности.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части материала, допускает грубые ошибки, не справляется с решением практических задач, не владеет навыками управления закупками, производством, распределением и организации сбыта.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах, в методах и инструментах повышения конкурентоспособности предприятий, в факторах, влияющих на конкурентоспособность ресторана.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах; не знает: методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий, факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана.

2. Описание шкалы оценивания

Не предусмотрено учебным планом.

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

Процедура проведения данного оценочного материала включает в себя, вопросы для собеседования которые позволяют оценить ответы студентов по темам дисциплины "**Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе**".

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования, позволяют проверить компетенции: ПК-2. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

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

При подготовке к ответу студенту предоставляется право пользования нормативными документами.

Оценочные листы студента по вопросам собеседования Ф. И. О.

№ темы	Отлично(100%)	Хорошо(80%)	Удовлетворительно(60%)	Неудовлетворительно(0 %)
1				
2				
3				
4				
5				

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022