

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 13:14:53
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
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Мартыненко М.В.
«28» марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:
«Ресторанное дело»

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация обще- ственного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2022
Реализуется в <u>8</u> 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 «Ресторанное дело» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Ресторанное дело»

3. Разработчик Макличенко О.А. старший преподаватель кафедры
технологии продуктов питания и товароведения

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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

Члены комиссии: Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения
Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов
питания и товароведения

Представитель организации-работодателя: Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор»,
г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ресторанное дело».

«24» 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 технических средств)	Наименование оценочного средства
ИД-1 ПК-1, ИД-2 ПК-1, ИД-3 ПК-1, ИД-1 ПК-2, ИД-1 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 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: ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор:				
ИД-1ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД-2ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД-3ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не может охарактеризовать особенности, формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Не осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану. Не учитывает современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана	Частично может охарактеризовать особенности, формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану на слабом уровне. Учитывает на удовлетворительном уровне современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не в полном объеме осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана	Может охарактеризовать особенности, формы, средства, методы и обслуживания потребителей, но допускает незначительные ошибки. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану, но допускает ошибки. Учитывает частично современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана, но допускает незначительные ошибки	Безошибочно может охарактеризовать особенности, формы, средства, методы и обслуживания потребителей. Осознает вопросы руководства процедурой эффективной закупки, приемки, хранения и отпуска продуктов, требуемых ресторану. Учитывает в полном объеме современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Компетенция: ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				
ИД-1ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД-2ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Не осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает грубые ошибки	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает незначительные ошибки	Осознает в полном объеме необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рейтинговая оценка знаний студента (в случаях, предусмотренных нормативными актами СКФУ)

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
1.	Практическое занятия № 1-9	4	30
2.	Практическое занятия № 10-18	8	25
	Итого за 8 семестр		55
	Итого		55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация

Процедура зачета как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

Зачет выставляется по результатам работы в семестре, при сдаче всех контрольных точек, предусмотренных текущим контролем успеваемости. Если по итогам семестра обучающийся имеет от 33 до 60 баллов, ему ставится отметка «зачтено». Обучающемуся, имеющему по итогам семестра менее 33 баллов, ставится отметка «не зачтено».

Количество баллов за зачет ($S_{зач}$) при различных рейтинговых баллах по дисциплине по результатам работы в семестре

Рейтинговый балл по дисциплине по результатам работы в семестре ($R_{сем}$)	Количество баллов за зачет ($S_{зач}$)
$50 < R_{сем} \leq 60$	40
$40 < R_{сем} \leq 50$	35
$30 < R_{сем} \leq 40$	27
$R_{сем} \leq 30$	0

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН

ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Вопросы для собеседования

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.
9. Определить, какие функции выполняет меню
10. Назначение и принципы составления меню
11. Содержание меню.
12. Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
13. Назначение меню
14. Типы меню
15. Характеристика меню табльдот
16. Характеристика меню а-ля-карт
17. Меню напитков
18. Общие правила подачи вин
19. Определение меню
20. Назовите основные функции меню
21. Какие типы меню используются предприятиями общественного питания?
22. Что такое меню табльдот и какие у него основные характеристики?
23. Какие разновидности меню табльдот вы знаете?
24. Назовите преимущества и недостатки циклического меню.
25. Охарактеризуйте меню кофеен.
26. Какие характеристики имеет меню а ля карт?
27. Какие рестораны часто предпочитают меню а ля карт?
28. Назовите различия между меню а ля карт и табльдот.
29. Выявить современные тенденции в составе и содержании меню
30. Сопоставить три разных подхода к установлению цен в меню
31. Сопоставить и выявить особенности разных методов ценообразования
32. Сопоставить существующие методы оценки эффективности меню и выявить их различия
33. Ценообразование.
34. Философии ценообразования.
35. Методы ценообразования.
36. Ценообразование путем наценки.
37. Ценообразование на основе себестоимости.
38. Фактическое ценообразование.
39. Содержание меню.
40. Планирование меню.

41. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и
42. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и
43. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и
44. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и

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

ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи

45. Анализ меню.
46. Цели изучения меню.
47. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания
48. Методы анализа меню на предприятиях питания
49. Прибыльность и популярность.
50. Основные элементы процесса производства продуктов питания.
51. Традиционный метод производства.
52. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.
53. Централизованные методы производства.
54. Производство напитков.
55. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения и замораживания.
56. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе
57. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах
58. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности
59. Какие тенденции существуют в настоящее время в разработке меню в общественном питании?
60. Какие виды меню напитков вы знаете?
61. Назовите порядок перечисления спиртных напитков меню.
62. Перечислите общие правила подачи вин.
63. Метод валовой наценки или валовой прибыли.
64. Метод базовой цены.
65. Оценка совокупной эффективности меню.
66. Дизайн ресторанного меню.
67. Обложка меню. Размещение наименований блюд в карте меню.
68. Специальные предложения. Описание блюд. Шрифты и гарнитуры.
69. Карта вин.
70. Альтернативные форматы меню
71. Особенности составления меню на предприятиях общественного питания разных типов
72. Какие факторы влияют на содержание меню?
73. Назовите последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню.
74. Как осуществляется планирование меню?
75. Назовите основные правила дизайна меню.
76. Обоснуйте необходимость точности и честности в описаниях блюд и напитков в меню.
77. Что такое мерчендайзинг меню?
78. Назовите основные виды мерчендайзинга меню
79. Оценка эффективности меню.
80. Оптимизация меню в результате его анализа
81. Организация производства продукции общественного питания с использованием замораживания.
82. Метод организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
83. Су-вид (Sous vide)

1. КРЕДИТОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИЙ
ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

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 «Ресторанное дело».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить компетенции: ПК-1, 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, справочниками.

№ п/п	Фамилия, имя студента	Вид работы						Итог
		Знание терминологии курса дисциплины	Раскрытие проблемы, темы	Ясность, четкость, логичность, научность изложения	Обоснованность излагаемой позиции, ответа	Самостоятельность формулировке позиции	Правильность ответов на задаваемые вопросы	
1								
2								
...								

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022