

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.09.2023 09:19:23

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

Заведующий кафедрой ТППиТ

Е.Н. Холодова

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине:

«Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)

Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника

Бакалавр

Форма обучения

очная

Год начала обучения

2021 г.

Предисловие

1. Назначение: данный фонд оценочных средств предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность(профиль) «Гостиничная деятельность» по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе»
2. Фонд оценочных средств 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».
3. Разработчик доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения Лимарева Н.С.
4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения
5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:
 - Председатель: Нарыжная А.Б. – председатель УМК ПИ (филиал) СКФУ
 - Холодова Е.Н. – зав. кафедрой технологии продуктов питания и товароведения
 - Щедрина Т.В., доцент каф. технологии продуктов питания и товароведенияЭксперт, проводивший внешнюю экспертизу:
 - Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск.
- Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность(профиль) «Гостиничная деятельность» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе».
7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе
Направление подготовки	<u>43.03.03 Гостиничное дело</u>
Профиль	<u>Гостиничная деятельность</u>
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество заданий для каждого уровня, шт.	
					базовый	повышенный
ПК-2, ПК-4	№ 1-9	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	70	33

Составитель: Н.С.Лимарева

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

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе**
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. Философии 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

Тема 2 Виды меню

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

1. Критерии оценивания компетенций

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

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 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, ПК-4. 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				

Составитель: Н.С. Лимарева