

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 11:18:51

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:

«Ресторанное дело»

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	заочная
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 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела» по дисциплине «Ресторанное дело»
2. Фонд оценочных средств 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».
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 товароведения

Эксперт, проводивший внешнюю экспертизу:

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 при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ресторанное дело».

7. Срок действия ФОС: на срок реализации образовательной программы.

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Ресторанное дело
Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>
Профиль	<u>Технология и организация ресторанного дела</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-1, ПК-2	№ 1-16	Текущий	Устный	Вопросы для собеседования	138	42

Составитель: Н.С.Лимарева

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

Вопросы для собеседования

по дисциплине **Ресторанное дело**
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 Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе

1. Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе.
2. Особенности финансовой деятельности ресторанов при гостиницах.

Тема 3 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 4 Меню напитков

1. Общие правила подачи вин.
2. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
3. Как подразделяются напитки в зависимости от степени подготовки?
4. Организация работы бара

Тема 5. Планирование меню

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

Тема 6. Мерчендайзинг меню

1. Мерчендайзинг меню
2. Описать разные методы указания цен в меню
3. Дать конкретные рекомендации по составлению ассортимента, оформлению меню и ценообразованию, которые будут способствовать повышению средней суммы чека и одновременно стимулировать продажи

Тема 7. 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 8. Анализ меню

1. Анализ меню.
2. Цели изучения меню.
3. Значение меню в деятельности предприятия общественного питания
4. Методы анализа меню на предприятиях питания
5. Прибыльность и популярность.

Тема 9. Способы организации производства продуктов питания

1. Основные элементы процесса производства продуктов питания.
2. Традиционный метод производства.
3. Традиционное производство с использованием полуфабрикатов.

Тема 10. Способы организации производства напитков

1. Производство напитков.
2. Ассортимент алкогольных напитков
3. Ассортимент безалкогольных напитков

Тема 11. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

1. Основные принципы метода организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения.
2. Правила физического разделения областей предварительной подготовки и приготовления пищи
3. Условия хранения и транспортировки готовых и охлажденных блюд

Тема 12. Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид

1. Технологический производства с использованием замораживания.
2. Особенности предварительной подготовки продуктов перед замораживанием
3. Хранение замороженных блюд
4. Транспортировка замороженных блюд

Тема 13. Организация закупки и приемки 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 14. Организация хранения продуктов

1. Правила хранения продуктов
2. Отпуск продуктов питания со склада ресторана.
3. Контроль запасов

Тема 15. Продвижение ресторана

1. Сопоставить и выявить особенности существующих методов составления бюджета на цели продвижения
2. Процесс продвижения ресторанов.
3. Цели продвижения ресторанов.
4. Стадии процесса продвижения ресторанов для потребителей.
5. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.

Тема 16. Реклама как инструмент продвижения ресторана

1. Перечислить и разъяснить функции рекламы
2. Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана
3. Сопоставить и выявить степень эффективности разных медиасредств
4. Определить ключевые компоненты успешного стимулирования продаж: мерчандайзинг и PR-кампанию
5. Использование рекламных агентств для продвижения ресторанов.
6. Реклама. Функции рекламы. Типы рекламных кампаний.

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 Особенности организации ресторанной деятельности в гостиничном бизнесе

1. Маркетинговая политика управления отелем в отношении ресторанной деятельности.

Тема 3 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 4 Меню напитков

1. Правила составления меню напитков.

Тема 5. Планирование 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.

Тема 6. Мерчендайзинг меню

1. Что такое мерчендайзинг меню?
2. Назовите основные виды мерчендайзинга меню

Тема 7. 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

Тема 8. Анализ меню

1. Оценка эффективности меню.
2. Оптимизация меню в результате его анализа

Тема 9. Способы организации производства продуктов питания

1. Централизованные методы производства.

Тема 10. Способы организации производства напитков

1. Способы производства и подачи алкогольных напитков.
2. Способы производства и подачи безалкогольных напитков.

Тема 11. Организации производства продукции общественного питания с использованием охлаждения

1. Условия и правила разогрева блюд, чтобы обеспечить безопасность продуктов питания
2. Условия и правила сервировки блюд, чтобы обеспечить безопасность продуктов питания

Тема 12. Организации производства продукции общественного питания с использованием замораживания. Су-вид

5. Су-вид (Sous vide) .

Тема 13. Организация закупки и приемки продуктов

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

Тема 14. Организация хранения продуктов

1. Организация работы склада ресторана

Тема 15. Продвижение ресторана

1. Стимулирование (продвижение) продаж.
2. Побудительные стимулы.
3. Основные этапы программы продвижения.
4. Мерчандайзинг.
5. Цели и эффективность мерчандайзинга.
6. Мерчандайзинг напитков.
7. PR и паблисити.
8. Осуществление PR-программы.

Тема 16. Реклама как инструмент продвижения ресторана

1. Критерии выбора медиасредств. Газеты. Радио. Телевидение. Журналы.
2. Критерии выбора медиасредств. (Вывески и билборды. Прямая почтовая реклама. Интернет. Личные продажи.)

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 "Ресторанное дело".

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

Составитель: Н.С.Лимарева