

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухов Тимур Александрович

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:47:38

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
Данченко Н.В.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Планирование и оценка эффективности меню

Направление подготовки	<u>19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>1</u>	<u>2</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Планирование и оценка эффективности меню» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины (модуля) «Планирование и оценка эффективности меню»

3. Разработчик: Лимарева Н.С., доцент 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: Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения
Щедрина Т.В. 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 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Планирование и оценка эффективности меню».

«_____» _____ 2024 г.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

1. Описание критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция (ия), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворитель но) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворитель но) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
ПК-1. Способен производить анализ и давать оценку деятельности предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-1} Собирает, обрабатывает и анализирует информацию о факторах внешней и внутренней среды предприятия питания, необходимой для принятия стратегических оперативных управленческих решений	Не реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	Слабо реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	Не в полной мере реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания
ИД-2 _{ПК-1} Организует системы мониторинга внешней и внутренней среды предприятия питания	Не анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Слабо анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Не в полной мере анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания
ИД-3 _{ПК-1} Умеет подготавливать предложения по формированию и совершенствованию продукции и обслуживания в соответствии с изменением конъюнктуры рынка	Не анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Слабо анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Не в полной мере анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания
ПК-4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-4} Разрабатывает и реализует проекты, направленные на	Не реализует проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности	Не реализует проекты, направленные на повышение	Не в полной мере реализует проекты, направленные на	Реализует проекты, направленные на развитие и

развитие и повышение конкурентоспособности и предприятия питания	предприятия питания	конкурентоспособности предприятия питания	развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	повышение конкурентоспособности предприятия питания
ИД-2 _{ПК-4} Оценивает эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Не анализирует внедрение изменений в деятельности предприятия питания	Не анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Не в полной мере анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания	Анализирует эффективность внедрения изменений в деятельности предприятия питания
ИД-3 _{ПК-4} Выявляет и анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Не анализирует факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Не анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Не в полной мере анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания	Анализирует основные факторы, определяющие необходимость изменений в стратегии и тактике предприятия питания

Оценивание уровня сформированности компетенции по дисциплине осуществляется на основе «Положения о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» в актуальной редакции.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Но мер зад ани я	Правильны й ответ	Содержание вопроса	Компетенци я
		Форма обучения очная, семестр <u>1</u>, заочная, семестр <u>2</u>	
1.		Назначение меню	ПК-1
2.		Типы меню	ПК-1
3.		Характеристика меню табльдот	ПК-4
4.		Характеристика меню а-ля-карт	ПК-4
5.		Меню напитков	ПК-4
6.		Содержание меню	ПК-4
7.		Планирование меню	ПК-4
8.		Мерчендайзинг меню	ПК-4
9.		Подход к проблеме повышения цен	ПК-1
10.		Оценка совокупной эффективности меню	ПК-1

11.		Показатель прибыльности меню – средняя сумма чека	ПК-1
12.		Анализ диапазона цен	ПК-1
13.		Метод количественной оценки меню при помощи очков	ПК-1
14.		Техника анализа меню	ПК-1
15.		Дизайн ресторанного меню	ПК-1
16.		Обложка меню	ПК-1
17.		Материалы для карты меню	ПК-1
18.		Последовательность блюд в меню	ПК-1
19.		Причины роста издержек в ресторанной деятельности	ПК-1
20.	Меню	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ является основным инструментом продажи любого заведения, предлагающего продукты питания и напитки для продажи.	ПК-4
21.	табльдот	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Меню _____ предлагает выбор одного или более вариантов каждого блюда по фиксированным ценам	ПК-4
22.	а-ля карт	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. Меню _____ означает свободный выбор любой позиции меню с указанием индивидуальной цены на каждое порционное блюдо	ПК-4
23.	d	На содержание меню блюд и напитков не влияет следующий фактор: а) тип меню б) сегмента рынка, на который оно нацелено в) стоимость сырья г) вместимость ресторанного зала	ПК-4
24.	d b a c f e	Установите правильную последовательность блюд в меню: а) Горячие закуски б) Холодные блюда и закуски в) Супы г) Фирменные закуски, блюда и напитки д) Сладкие блюда е) Горячие блюда	ПК-1
25.	1-с 2-а 3-б 4-д	Установите соответствие: 1) Звезды 2) Лошади 3) Загадки 4) Собаки а) позиции с высокой популярностью, но низким уровнем прибыльности. б) позиции с низкой популярностью, но высоким уровнем прибыльности. в) позиции с высокой популярностью и высоким уровнем прибыльности. г) позиции с низкой популярностью и низким уровнем прибыльности.	ПК-1

2. Описание шкалы оценивания

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования магистратуры.

3. 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.