

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 04.06.2026 12:03:14

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по учебной работе

Пятигорского института (филиал) СКФУ,

канд. экон. наук, доцент

Н.В. Данченко

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
«РЕСТОРАННАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В ГОСТИНИЧНОМ И САНАТОРНО-
КУРОРТНОМ БИЗНЕСЕ»

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело	
Направленность (профиль)	Управление гостиничным и санаторно-курортным бизнесом	
Год начала обучения	2026	
Форма обучения	очная	заочная
Реализуется в семестре	7	7

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Ресторанная деятельность в гостиничном и санаторно-курортном бизнесе» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Управление гостиничным и санаторно-курортным бизнесом».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины Ресторанная деятельность в гостиничном и санаторно-курортном бизнесе

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

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель: Холодова Е.Н., заведующий кафедрой технологии продуктов питания и товароведения, канд. тех. наук, доцент

Члены комиссии:

Огаркова И.В., заведующий кафедрой туризма и гостиничного дела, канд. пед. наук, доцент

Шалтумаев Т.Ш., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения, канд. тех. наук, доцент

Представитель организации-работодателя

Ли А.Б., директор ООО «Ресторатор», г. Кисловодск

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) «Управление гостиничным и санаторно-курортным бизнесом» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Ресторанная деятельность в гостиничном и санаторно-курортном бизнесе».

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенци(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-2. Способен принимать решения об организации деятельности предприятия индустрии гостеприимства				
ИД-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 конкурентоспособ ного 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

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		Назовите функции предприятий общественного питания	ПК-2
2.		Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания	ПК-2
3.		Классификация предприятий питания в зависимости от типа	ПК-2
4.		Факторы, определяющие тип предприятия питания	ПК-2
5.		Характеристика и классификация ресторанов	ПК-2
6.		Характеристика и классификация баров	ПК-2
7.		Характеристика меню табльдот	ПК-2
8.		Характеристика меню а-ля-карт	ПК-2
9.		Меню напитков	ПК-2
10.		Философии ценообразования	ПК-2
11.		Методы ценообразования.	ПК-2
12.		Оценка эффективности меню	ПК-2
13.		Какие задачи выполняет служба снабжения	ПК-2
14.		Назовите этапы процедуры закупки	ПК-2
15.		По каким критериям осуществляется выбор поставщика?	ПК-2
16.		Пищевые заболевания биологического происхождения	ПК-2
17.		Физическое заражение пищевых продуктов.	ПК-2
18.		Способ подачи блюд в обнос, или французский способ подачи блюд.	ПК-2
19.		Способ предварительного перекладывания блюд на тарелки потребителей, или английский способ подачи блюд.	ПК-2
20.		Расстановка блюд на обеденном столе, или русский способ подачи блюд	ПК-2
21.		Подача блюд с производства, или европейский способ подачи блюд	ПК-2
22.		Метод закупки «кэш-энд-кэрри»: преимущества и недостатки	ПК-2
23.		Виды банкетов	ПК-2
24.		Важность выбора метода обслуживания на предприятии питания	ПК-2
25.	d	Какими признаками характеризуются предприятия общественного питания? а) национальностью обслуживающего, национальностью обслуживаемого контингента, климатом окружающей среды, ассортиментом продуктов питания, характером организации производства. б) -национальностью обслуживающего контингента, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей. с) -национальностью обслуживающего контингента, характеру суточного	ПК-2

		рациона. d) типом, по основному контингенту потребителей, характеру суточного рациона, ассортименту продукции и напитков, методами и формами обслуживания, числом мест для потребителей, характером организации производства. e) национальностью обслуживающего контингента, характером организации производства.	
26.		В зависимости от времени функционирования предприятия общественного питания подразделяются на: a) постоянно действующие и сезонные b) осенние c) весенние d) летние e) круглогодичные	ПК-2
27.	a	Ресторан: a) это общедоступное предприятие питания с реализацией широкого ассортимента блюд сложного приготовления, отличающиеся лучшим интерьером, оснащением, сервировкой и повышенным уровнем обслуживания, с организацией отдыха потребителей. b) это закрытое предприятие питания, где реализуется узкий ассортимент c) блюд легкого приготовления с повышенным уровнем обслуживания. d) это предприятие питания для обслуживания только молодежи, с реализацией ассортимента блюд, включающего пюре и сардельки, и с музыкальным оснащением. e) это предприятие питания, предназначенное только для пожилого населения, где реализуется ассортимент блюд включающий в состав витамины и кальций, с повышенным уровнем обслуживания, в сочетании с организацией отдыха и сна потребителей. f) это общедоступное предприятие питания, в котором реализуется узкий ассортимент блюд не сложного приготовления с улучшенным интерьером	ПК-2
28.	b	Класс предприятия общественного питания означает: a) совокупность отличительных признаков выпускаемых изделий для реализации: b) совокупность отличительных признаков предприятия конкретного типа, характеризующая степень качества услуг c) совокупность отличительных признаков имеющего образования для реализации продукции	ПК-2

		d) совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства продукции e) совокупность отличительных признаков имеющего образования для производства и реализации продукции	
29.	a	При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах: a) 10-14°C; b) 10-12°C; c) 8 -12°C; d) 8 -14°C.	ПК-2
30.	b	Тип предприятия ПОП означает, что: a) это предприятие имеет ассортимент своей продукции для реализации и техническая оснащенность b) то предприятие имеет характерный для себя условия обслуживания, отличительный ассортимент продукции для реализации и техническая оснащенность c) это предприятие питания без обслуживания посетителей d) это предприятие питания с выпуском консервированной продукции e) это предприятие с выпуском чайной продукции	ПК-2
31.	d	Кафетерий - это: a) ресторан, организуемый только в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие, алкогольные и холодные напитки, салаты, вторые блюда бутерброды. b) столовая организуемая только в продовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки бутерброды с черной икрой, супы и гарниры. c) чайная организуемая в крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте чай, мучные кондитерские изделия, бутерброды, алкогольные напитки, салаты, бульоны, колбасы и консервы. d) буфет, организуемый преимущественно в продовольственных или крупных непродовольственных магазинах, имеющие в ассортименте горячие и холодные напитки мучные кондитерские изделия, бутерброды. e) кулинарный отдел, организуемый в непродовольственных магазинах, имеющий в ассортименте горячие и холодные напитки, чебуреки, пирожки, вторые блюда, борщ, алкогольные напитки и пиво.	ПК-2
32.	a-3 b-2	Установите соответствие между группой услуг и комплексом услуг a) материально-бытовые услуги	ПК-2

	с-3	b) торговые услуги с) культурно-массовые услуги 1) удовлетворением интеллектуальных и эстетических запросов посетителей 2) рациональная система приема заказа и расчета с посетителями, продуманное размещение продукции на раздаточной и в буфете, комплексное товарное их обеспечение, прием предварительных заказов 3) реализацией блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, доставкой их на дом по заказам потребителей, сервировкой и подачей блюд, сбором посуды, ее мойкой	
--	-----	--	--

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

Рейтинговая система оценки не предусмотрена для студентов, обучающихся на образовательных программах уровня высшего образования бакалавриата заочной формы обучения.

3. 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.