

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 10:43:38

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**  
**Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания**

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>2023</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	3	4

## Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания» 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) Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания

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 19.03.04 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 «Конкурентоспособность продукции и услуг общественного питания».

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 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(ии), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий)			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<b>ПК-2. Способен взаимодействовать с собственниками предприятия и партнерами по бизнесу</b>				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон	Не может осуществить выбор партнеров по бизнесу и заключить с ними договоры	Не может заключить договоры	Не в полной мере может осуществить выбор партнеров по бизнесу и заключить с ними договоры	Учитывает выбор партнеров по бизнесу и заключает с ними договоры с учетом интересов собственников бизнеса, потребителей и заинтересованных сторон
ИД-2 <sub>ПК-2</sub> Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Не владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке	Не владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами	Не в полной мере владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами	Осуществляет организацию устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами и заинтересованными сторонами, в том числе на иностранном языке
<b>ПК4. Способен управлять проектами и изменениями на предприятии питания</b>				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Разрабатывает и реализует проекты, направленные на	Не реализует проекты, направленные на развитие и повышение	Не реализует проекты, направленные на повышение конкурентоспосо	Невполной мере реализует проекты, направленные на развитие и	Реализует проекты, направленные на развитие и повышение

развитие и повышение конкурентоспособности предприятия питания	конкурентоспособности предприятия питания	бности предприятия питания	повышение конкурентоспособности предприятия питания	конкурентоспособности предприятия питания
ИД-2ПК-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-3ПК-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

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
1.		<b>Форма обучения очная, семестр 3, заочная, семестр 4</b>	
2.		Характеристика понятий "конкуренция" и "конкурентоспособность"	ПК-4
3.		Факторы, влияющие на конкурентоспособность предприятия	ПК-4
4.		Критерии оценки конкурентоспособности товаров	ПК-4
5.		Методы и инструменты повышения конкурентоспособности предприятий	ПК-4
6.		Внутренние факторы конкурентоспособности предприятий общественного питания	ПК-4

7.		Внешние факторы конкурентоспособности предприятий общественного питания	ПК-2
8.		Функции рекламы	ПК-2
9.		Определить критерии отбора медиасредств для рекламы ресторана	ПК-2
10.		Процесс продвижения ресторанов.	ПК-2
11.		Цели продвижения ресторанов.	ПК-2
12.		Основные этапы программы продвижения.	ПК-2
13.		Цели и эффективность мерчандайзинга.	ПК-2
14.		Философии ценообразования меню.	ПК-4
15.		Ценообразование путем наценки.	ПК-2
16.		Ценообразование на основе себестоимости.	ПК-4
17.		Фактическое ценообразование.	ПК-2
18.		Метод валовой наценки или валовой прибыли	ПК-4
19.		Метод базовой цены	ПК-2
20.	<b>d</b>	В рыночной экономике ресторанный бизнес занимает следующие ниши: а) существует самостоятельно б) интегрирован в индустрию гостеприимства с) интегрирован в индустрию развлечений d) все ответы верны	ПК-4
21.	<b>c</b>	Ресторанный бизнес в условиях развития современных экономических системах выделяют как: а) традиционный или сетевой б) новый проводящий эффективную инновационную деятельность и получающий монопольное положение с) оба ответа верны	ПК-4
22.	<b>a</b>	Стратегическое управление и последующие решения разрабатываются и контролируются на: а) самом верхнем уровне управления; б) среднем уровне управления; с) среднем и нижестоящих уровнях управления.	ПК-4
23.	<b>b</b>	Технологии бизнес-моделирования предприятия ресторанного бизнеса реализует: а) менеджер предприятия; б) управляющий предприятием; с) инвестор бизнеса.	ПК-4
24.	<b>c</b>	Что является главным бизнес-процессом предприятия ресторанного бизнеса: а) производство; б) прием и обслуживание гостей; с) генерация прибыли (дохода) через представление гостям ресторанных услуг.	ПК-4
25.	<b>c</b>	Качество услуг в ресторанном бизнесе это: а) правильно определенные потребности клиента; б) правильно оказанные услуги; с) (постоянство представления блюд и обслуживания на одном и том же уровне).	ПК-4

## **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.