

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 22.05.2024 10:52:40

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1d9e9b8

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
Организация производства и обслуживания на предприятиях
общественного питания

Направление подготовки	<u>19.03.04 Технология продукции и организация об- щественного питания</u>	
Направленность (профиль)	<u>Технология и организация ресторанного дела</u>	
Год начала обучения	<u>2024</u>	
Форма обучения	<u>очная</u>	<u>заочная</u>
Реализуется в семестре	<u>6,7</u>	<u>6,7</u>

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) «Технология и организация ресторанного дела».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»»

3. Разработчик Гвасалия Т.С. доцент кафедры ТППТ

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Холодова Е.Н., зав.кафедрой технологии продуктов питания и товароведения

Члены комиссии:

Щедрина Т.В., доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения

Шалтумаев Т.Ш., 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 и организация ресторанного дела» и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания».

« ____ » _____ 2024 г.

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 компетенции (ий)			
	Минимальный уровень не до- стигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция:</i> ПК-1 способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор</i>				
ИД1 ПК-1 Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных ИД2 ПК-1 Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета ИД3 ПК-1 Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Имеет некоторые понятия о значительной части материала, допускает грубые ошибки в классификации форм организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Минимально владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	Имеются теоретические знания по основному материалу, но допускает неточности в организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Недостаточно владеет навыками в организации производства и обслуживания на предприятиях питания	Достаточные знания материала в классификации организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Правильно применяет теоретические положения при решении практических задач, связанных организацией производства и обслуживания на ПОП. На достаточном уровне владеет навыками в области организации производства и обслуживания на ПОП	Показывает глубокие знания в области организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Свободно справляется с решением практических задач по организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Свободно владеет методиками организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
<i>Компетенция:</i> ПК-2 способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				

ИД1 ПК-2 Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания ИД2 ПК-2 Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Имеет понятие о значительной части материала, допускает грубые ошибки в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания. По основным разделам дисциплины отсутствуют умения, необходимые для решения поставленных задач. Навыки применения знания не сформированы.	Теоретические знания имеются, но допускает неточности в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания в основном умеет применять базовые знания в области применения иностранных языков для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами. Владеет навыками для решения задач по заданному алгоритму, способами пополнения профессиональных знаний, не всегда верно выбирает способ достижения образовательной цели.	Достаточные знания материала в работе с документооборотом по производству на предприятии питания, использовании нормативной, технической, технологической документации в условиях производства продукции питания Умеет применять базовые знания в области работы с документооборотом. Владеет навыками применения базовых знаний для самостоятельного решения типовых задач. Допускает незначительные ошибки в выборе способа достижения образовательной цели. .	Уверенные знания в области ведения документооборота по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания Свободно справляется с решением практических задач. Уверенное владение современными навыками специализированными и профессиональными знаниями, в том числе инновационными, в области технологии производства продуктов питания, направлениями развития технологии пищевых производств с целью повышения качества и безопасности готовой продукции
--	---	--	---	---

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.	б	Предприятие ОП, которое в соответствии с «Правилами оказания услуг ОП», должно обязательно предлагать фирменные блюда посетителям: а) столовая; б) ресторан; в) закусочная; г) кофейня	ПК-4
2.	в	Догоотовочные предприятия ОП изготавливают кулинарную продукцию: а) из сырья для реализации по договорам б) из сырья для реализации в своих залах в) из полуфабрикатов для реализации в своих залах г) получают готовую продукцию	ПК-4
3.	а	По ассортименту, уровню комфорта и количеству предоставляемых услуг предприятия ОП делят на: а) типы б) категории в) форматы г) группы	ПК-4
4.	в	Наперон - это: а) индивидуальная сервировочная салфетка б) индивидуальная полотняная салфетка в) верхняя короткая скатерть	ПК-4
5.	в	Банкеты, на которые не накрывают столы а) банкет фуршет б) дипломатический фуршет в) кофе-брейк	ПК-4
6.	б	Дегустационное меню – это меню: а) сезонное б) из новых разработок шеф-повара	ПК-4

		в) со свободным выбором блюд г) с тематической направленностью	
7.	а	Английский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) выставление на стол многопорционной посуды с кушаньями в) использование фуршетного стола для подачи холодных блюд	ПК-4
8.	в	Русский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) применение приставного столика в) подача блюд в индивидуальной посуде	ПК-4
9.	б	Французский метод подачи блюд (вид сервиса) – это: а) подача блюд в обнос в многопорционной посуде б) применение приставного столика в) подача блюд в индивидуальной посуде	ПК-4
10.	а	Сервизная, как правило, примыкает к а) моечной столовой посуды б) моечной кухонной посуды в) хлеборезке	ПК-4
11.	сомелье	_____ является ответственным за приобретение, хранение вин и представление их клиенту	ПК-4
12.	Меню	Впишите пропущенное слово в нужном падеже. _____ - это список блюд с наименованиями и описанием блюд по ингредиентам и способам обработки, с выходом порций и ценами	ПК-4
13.		Современные форматы обслуживания в ПОП: фри-фло, фуд-корт.	ПК-4
14.		Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.	ПК-4
15.		Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика	ПК-4
16.		Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения	ПК-4
17.		Особенности организации приема «журфикс».	ПК-4
18.		Обслуживание пассажиров на транспорте	ПК-4
19.		Комбинированные банкеты: особенности проведения.	ПК-4

20.		Классификация нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания.	ПК-4
21.		Цели и задачи обслуживания. Основные правила и нормы	ПК-4
22.		Прогрессивные способы обслуживания.	ПК-4
23.		Организация обслуживания гостей на высшем уровне (VIP).	ПК-4
24.		Услуги по организации обслуживания иностранных туристов.	ПК-4
25.		План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.	ПК-4
26.		Управленческие решения в ресторане	ПК-4
27.		Расстановка кадров в системе управления в «Starlite Diner» функции менеджера по обслуживанию (server-manager)	ПК-4
28.		Особенности организации услуг питания на предприятиях быстрого обслуживания.	ПК-4
29.		Классификация и виды рекламы, используемой на предприятиях общественного питания	ПК-4
30.		Основное содержание предоставления услуг методом индивидуального подхода.	ПК-4
31.		Особенности организации услуг питания студентов высших и средних специальных учебных заведений; учащихся общеобразовательных школ	ПК-4
32.		Определение понятиям «метод обслуживания» и «форма обслуживания».	ПК-4
33.		Реклама как метод стимулирования продаж	ПК-4
34.		Функции мерчендайзинга на предприятиях общественного питания	ПК-4
35.		Организация работы буфета при различных предприятиях.	ПК-4
36.		Формирование спроса на продукцию и услуги общественного питания.	ПК-4
37.		Состав рабочего времени и виды норм труда на предприятиях общественного питания	ПК-4
38.		Основные задачи фотографии рабочего дня, порядок ее проведения	ПК-4
39.		Характеристика типов доготовочных предприятий	ПК-4
40.		Характеристика типов заготовочных предприятий	ПК-4

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 требованиях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

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

3. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если он 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 он 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 он излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей; допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала; допускает грубые ошибки при изложении программного материала.