

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.05.2025 13:46:12

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

Ресторанное дело

Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология и организация ресторанного дела
Год начала обучения	2025
Форма обучения	очная
Реализуется в семестре	8

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения 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».

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Ресторанное дело».

3. Разработчик Макличенко О.А., старший преподаватель кафедры ТППТ

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

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 «Ресторанное дело».

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 достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-1. Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикаторы:</i>				
ИД-1 _{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных	Не способен организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	Не может четко организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	Способен на хорошем уровне организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных	В полной мере способен организовать, планировать, контролировать и мотивировать деятельность подчиненных
ИД-2 _{ПК-1} Применяет методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Не способен применить методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Способен недостаточно обоснованно применить методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Способен с некоторыми незначительными неточностями применить методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета	Способен применить методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы для ведения учета
ИД-3 _{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Не способен учитывать современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана	Учитывает на удовлетворительном уровне современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Не в полном объеме осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана	Учитывает частично современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана, но допускает незначительные ошибки	Учитывает в полном объеме современные направления развития предприятий питания, способы и формы обслуживания. Осознает требования, предъявляемые к выбору квалифицированного персонала ресторана

				рана
Компетенция: ПК-2. Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами				
ИД-1 _{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формировании системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Не осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает грубые ошибки	Осознает необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия, но допускает незначительные ошибки	Осознает в полном объеме необходимость профессионального взаимодействия с потребителями и персоналом, в том числе на английском языке, с целью повышения конкурентоспособности предприятия
ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностранные языки для взаимодействия с потребителями и заинтересованными сторонами	Не способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами на английском языке или других иностранных языках	Способен на слабом уровне взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами на английском языке или других иностранных языках	Способен на хорошем уровне взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами на английском языке или других иностранных языках	Способен на высоком уровне взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами на английском языке или других иностранных языках

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.	1-b 2-a 3-d 4-c	Установите соответствие: 1) предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с широким ассортиментом блюд сложного изготовления 2) предприятие питания, оборудованное барной стойкой и реализующее, в зависимости от специализации, алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, блюда, холодные и горячие закуски в ограниченном ассортименте, покупные товары 3) предприятие питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей 4) предприятие питания, предоставляющее потребителю услуги по организации питания и досуга или без досуга, с предоставлением ограниченного ассортимента продукции и услуг, реализующее фирменные блюда, кондитерские и хлебобулочные изделия, алкогольные и безалкогольные напитки, покупные товары a) бар b) ресторан c) кафе d) предприятие быстрого обслуживания	ПК-1
2.	столовая	Впишите пропущенное слово в нужном падеже: Предприятие общественного питания, осуществляющее приготовление и реализацию с потреблением на месте разнообразных блюд и кулинарных изделий в соответствии с меню, различающимся по дням недели – это _____	ПК-2
3.	d	Предприятия общественного питания по уровню обслуживания классифицируются на: a) предприятия класса люкс, высший, первый, второй b) предприятия класса высший, первый, второй c) предприятия класса супер-люкс, люкс, высший, первый d) предприятия класса люкс, высший, первый	ПК-1
4.	d	На каком языке должно быть составлено меню в предприятиях питания РФ: a) государственном, национальном b) русском, английском	ПК-1

		с) русском d) государственном	
5.	a,b	Выберите один или несколько правильных ответов К видам дополнительных услуг относятся: а) организация музыкального и развлекательного (анимационного) обслуживания b) вызов такси по заказу (просьбе) потребителей с) продажу табачных изделий d) изготовление продукции общественного питания по индивидуальным заказам посетителей	ПК-1
6.	b	Полное обслуживание официантами осуществляют в случае проведения: а) банкета за столом, банкет-фуршета, банкет-коктейля b) банкета (приема) за столом, банкета-чая с) банкета (приема) за столом, банкета-чая, включая "Бранч (Brunch)", "Линнер (Linner)" в ресторанах и кафе d) экспресс-обслуживания в период проведения массовых мероприятий (съездов, конференций, симпозиумов)	ПК-1
7.	d	Банкет-чай проводится в промежутке времени: а) от 15 до 17 часов b) от 14 до 16 часов с) от 17 до 19 часов d) от 16 до 18 часов	ПК-1
8.	c	Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием: а) за банкетными столами по просьбе посетителей b) в банкетном зале за отдельно накрытыми столами по 4-6 человек с) в отдельном зале за столами по 6-12 человек d) за банкетными столами по окончании банкета	ПК-2
9.	a	Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственного производства: а) антрекот, картофель жареный из отварного, салат овощной, напиток апельсиновый b) антрекот, картофель жареный из отварного, салат овощной, сок апельсиновый с) антрекот, салат овощной, кофе по-восточному d) антрекот, кофе по-восточному, шоколад молочный	ПК-1
10.	b	В какое время осуществляется обед при обслуживании VIP-персон: а) с 15 до 17 часов b) с 19 до 21 часа с) с 12 до 14 часов	ПК-2

		д) с 16 до 18 часов	
11.		Назовите функции предприятий общественного питания	ПК-1
12.		Услуги, предоставляемые предприятиями общественного питания	ПК-1
13.		Факторы, определяющие тип предприятия питания	ПК-1
14.		Характеристика и классификация ресторанов	ПК-1
15.		Характеристика и классификация баров	ПК-1
16.		Характеристика кафе, кофеен и кафетериев.	ПК-1
17.		Определение меню	ПК-1
18.		Характеристика меню табльдот	ПК-1
19.		Характеристика меню а-ля-карт	ПК-1
20.		Меню напитков	ПК-1
21.		Назовите преимущества и недостатки циклического меню.	ПК-1
22.		Методы ценообразования меню	ПК-1
23.		Дизайн меню	ПК-1
24.		Мерчендайзинг меню	ПК-1
25.		Традиционный метод производства	ПК-2
26.		Традиционное производство с использованием полуфабрикатов	ПК-2
27.		Централизованные методы производства	ПК-2
28.		Назовите порядок перечисления спиртных напитков меню	ПК-1
29.		Перечислите общие правила подачи вин	ПК-1
30.		Характеристика метода Су-вид (Sous vide)	ПК-1
31.		Перечислите производственные цехи предприятий питания	ПК-2
32.		Что такое транширование?	ПК-1
33.		Что такое фламбирование?	ПК-1
34.		Перечислите виды обслуживания посетителей предприятий питания	ПК-1
35.		Обслуживание по типу «шведский стол», характеристика	ПК-1

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов 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».

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.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если излагает основной программный материал, но может допускать неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала.

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