

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Михайловна

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

Организация питания в индустрии гостеприимства

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

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации на основе рабочей программы дисциплины «Организация питания в индустрии гостеприимства» 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 «Организация питания в индустрии гостеприимства»

3. Разработчик доцент кафедры ТППТ Лимарева Н.С..

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 «Организация питания в индустрии гостеприимства».

«___»_____2024г.

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 дос- тигнут (Неудовлетвори- тельно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетвори- тельно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уро- вень (отлично) 5 баллов
ПК-3 Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий и новой продук- ции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых про- дуктов				
Результаты обуче- ния по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i>				
ИД-1 _{ПК-3} Проводит пуско-наладочные и эксперименталь- ные работы по ос- воению новых технологических процессов и вне- дрению их в про- изводство новых видов продукции общественного пи- тания массового изготовления и специализирован- ных пищевых про- дуктов ИД-2 _{ПК-3} Организует вы- пуск опытных пар- тий новых видов продукции обще- ственного питания массового изго- товления и спе- циализированных пищевых продук- тов. ИД-3 _{ПК-3} Анализи- рует влияние но- вых технологий, новых видов сырья и технологическо- го оборудования	Имеет некото- рые понятия по основным разде- лам, но по фундамен- тальным разде- лам дисциплины знания отсутст- вуют; Минимально справляется с решением прак- тических задач по определению различных пока- зателей качест- ва; Минимально владеет навыка- ми в области создания специ- альных условий для обработки и сохранения пи- щевых продук- тов	Теоретические знания по основ- ным разделам имеются, но по отдельным фун- даментальным разделам дисцип- лины демонстри- рует уровень зна- ний недостаточ- ный для решения практических за- дач; Справляется с решением прак- тических задач по определению раз- личных показате- лей качества. Владеет навыка- ми в области соз- дания специаль- ных условий для обработки и со- хранения пище- вых продуктов	Имеются знания по фундамен- тальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения по- ставленных задач, но отмечается недостаточ- но уверен- ное владе- ние некото- рыми науч- ными поня- тиями и ка- тегориями; Правильно применяет теоретиче- ские поло- жения при решении практиче- ских задач, связанных с определени-	Показывает глубокие зна- ния в области различных пи- щевых ве- ществ, ориен- тируется в во- просах разви- тия пищевой промышленно- сти на совре- менном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по опре- делению ос- новных показа- телей качества пищевых про- дуктов. Сво- бодно владеет методиками определения показателей качества и безопасности пищевых ве- ществ и про- дуктов питания

на конкурентоспособность и потребительские качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов			ем различных показателей качества. На достаточно хорошем уровне владеет навыками в области создания специальных условий для обработки и сохранения пищевых продуктов	
ПК-5. Способен разрабатывать новые технологии и новую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов				
Результаты обучения по дисциплине <i>Индикатор</i>				
ИД-1 _{ПК-5} Проводит научно-исследовательскую работу и маркетинговые исследования с целью поиска и разработки новых эффективных прогрессивных технологий и новой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. ИД-2 _{ПК-5} Проводит исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов, технологических добавок и улучшителей, выполняющих технологические функции, для при-	Имеет некоторые понятия по основным разделам, но по фундаментальным разделам дисциплины знания отсутствуют; Минимально справляется с решением задач по проведению маркетинговых исследований; Минимально владеет навыками проведения научно-исследовательской работы	Теоретические знания по основным разделам имеются, но по отдельным фундаментальным разделам дисциплины демонстрирует уровень знаний недостаточный для решения практических задач; Справляется с решением практических задач по определению свойств сырья и материалов. Владеет навыками в области создания новой продукции общественного питания	Имеются знания по фундаментальным разделам дисциплины в области основных разделов в достаточном объеме для решения поставленных задач, но отмечается недостаточное уверенное владение некоторыми научными понятиями и категориями; Правильно проводит исследования по определению функциональных	Показывает глубокие знания в области различных пищевых веществ, ориентируется в вопросах развития пищевой промышленности на современном уровне; Свободно справляется с решением практических задач по определению функциональных свойств новых продуктов питания. Свободно владеет методиками разработки новых технологий специализированных пищевых продуктов

дания пищевым продуктам определенных свойств, сохранения их качества и выработки готовых изделий с заданным функциональным составом и свойствами			свойств новых продуктов питания. На достаточно хорошем уровне владеет навыками разработки новых технологий продуктов питания	
--	--	--	--	--

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Форма обучения очная, заочная семестр 1	
1.	3	Банкеты, для которых не накрывают столы 1. Дипломатический прием 2. Банкет-чай 3. Кофе-брейк 4. Банкет-фуршет 5. Банкет-коктейль 6. Банкет с частичным обслуживанием	ПК-3
2.	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-3
3.	1	Для организации завтраков в ресторане используется вид меню 1. Меню дежурных блюд 2. Комплексное меню 3. Меню заказных блюд 4. Банкетное меню	ПК-3
4.	1	<u>Сервис-бар</u> находится 1) - в гостевой зоне ресторана или кафе и выполняет заказы посетителей через официантов 2) - в изолированных помещениях или на территориях, выделенных из холлов гостиниц с помощью колонн, растений, фонтанов; 3) - располагается, как следует из названия, в зоне бассейна.	ПК-5
5.	Кофе-брейк	Добавьте недостающее слово Короткий перерыв во время научной конференции это _____	ПК-5
6.	1	Самостоятельное обслуживание питанием назы-	ПК-5

		вается 1. Шведский стол 2. Буфетное обслуживание 3. Американский сервис 4. Английский сервис 5. Немецкий сервис 6. Французский сервис	
7.	5	Подразделения, которые не входят в структуру службы питания 1. Банкетная служба 2. Кейтеринговая служба 3. Служба посыльных 4. Обслуживанием питанием в номерах 5. Служба горничных 6. Административно-хозяйственная служба	ПК-5
8.		Разновидности средств размещения.	ПК-3
9.		Классификация гостиниц и moteley в РФ.	ПК-3
10.		Характеристика услуг средств размещения.	ПК-3
11.		Классификация гостиниц делового назначения.	ПК-3
12.		Требования к гостиницам для отдыха.	ПК-3
13.		Характеристика кемпинга, ротеля, флайтеля.	ПК-5
14.		Характеристика деревенского туризма.	ПК-5
15.		Количество мест в средствах размещения	ПК-5
16.		Характеристика обеденных ресторанов.	ПК-3
17.		Организаторы корпоративного питания.	ПК-5
18.		Характеристика пиццерий.	ПК-5
19.		Характеристика семейных ресторанов.	ПК-5
20.		Характеристика ресторанов при отелях.	ПК-3
21.		Характеристика гриль-баров.	ПК-3
22.		Характеристика закусочных	ПК-3
23.		Особенности национальных блюд и история их происхождения.	ПК-5
24.		Маршруты туров для гурманов разных стран.	ПК-5
25.		Классификация гостиниц в мире.	ПК-5
26.		Классификация гостиниц по системе звезд, системе букв.	ПК-5
27.		Дизайн ресторанного меню.	ПК-5
28.		Размещение наименований блюд в карте меню.	ПК-3
29.		Описание блюд.	ПК-5
30.		Обслуживание пассажиров на транспорте	ПК-3

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 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.