

Приложение 2 к РПД
Ресторанное дело
43.03.01 Сервис
Направленность (профиль) Сервис индустрии
гостеприимства и общественного питания
Форма обучения – очная
Год набора - 2022

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

1. Общие сведения

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина	Ресторанное дело
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

2. Перечень компетенций

УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-9 - Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности

3. Критерии и показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Этап формирования компетенции (разделы, темы дисциплины)	Формируемая компетенция	Критерии и показатели оценивания компетенций			Формы контроля сформированности компетенций
		Знать:	Уметь:	Владеть:	
Тема 1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития	УК-2, УК-9	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана); – нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; – общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; – технологии разработки процесс предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> – планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; – производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; – навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; – навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий. 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации
Тема 2. Организация производственной и торговой деятельности предприятий питания	УК-2, УК-9	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана); – нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; – общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; – технологии разработки процесс предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> – планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; – производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; – навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; – навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий. 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации

<p>Тема 3. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса</p>	<p>УК-2, УК-9</p>	<ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы организации предприятия общественного питания (ресторана); – нормативно-правовую и информационно-техническую базы управления рестораном; – общие принципы организации производства и сервиса на предприятии; – технологии разработки процесс предоставления услуг предприятия общественного питания на основе инновационных технологий 	<ul style="list-style-type: none"> – планировать, разрабатывать и осуществлять контроль за реализацией услуг предприятия общественного питания; – производить расчеты производственного цикла предприятия общественного питания, финансовых и других экономических показателей деятельности ресторана для организации полного цикла сервисного процесса с учетом требований потребителя и на основе современных технологий. 	<ul style="list-style-type: none"> – навыками оценки удовлетворенности посетителей заведения; – навыками оценки работы персонала заведения, функционирования служб предприятия; – навыками организации сервисного процесса на предприятии на основе инновационных технологий. 	<p>Устный ответ, доклад, дискуссия, тест, составление глоссария, подготовка презентации</p>
<p style="text-align: center;">Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы «неудовлетворительно» – 60 баллов и менее; «удовлетворительно» – 61-80 баллов; «хорошо» – 81-90 баллов «отлично» – 91-100 баллов</p>					

4. Критерии и шкалы оценивания

4.1. За решение теста выставляются баллы

Процент правильных ответов	До 60	61-80	81-90	91-100
Количество баллов за решенный тест	0	1	3	5

4.2. За подготовку доклада выставляются баллы

Баллы	Характеристики ответа обучающегося
4	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся глубоко и всесторонне усвоил проблему;- уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает;- опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно привязывает усвоенные научные положения с практической деятельностью;- умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи;- делает выводы и обобщения;- свободно владеет понятиями
2	<ul style="list-style-type: none">- тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть обучающийся освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы;- допускает несущественные ошибки и неточности;- испытывает затруднения в практическом применении знаний;- слабо аргументирует научные положения;- затрудняется в формулировании выводов и обобщений;- частично владеет системой понятий
0	<ul style="list-style-type: none">- обучающийся не усвоил значительной части проблемы;- допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее;- испытывает трудности в практическом применении знаний;- не может аргументировать научные положения;- не формулирует выводов и обобщений;- не владеет понятийным аппаратом.

4.3. За устный ответ выставляются баллы

0	обучающийся не отвечает на вопросы практического занятия, не дополняет ответы других обучающихся, не участвует в дискуссии или обсуждении проблемы.
2	обучающийся отвечает на вопросы практического занятия, дополняет ответы других обучающихся, участвует в дискуссии или обсуждении проблемы.

4.4. За участие обучающегося в дискуссии выставляются баллы

Баллы	Критерии оценивания
0	– обучающийся не участвовал в дискуссии
1	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся в ограниченном объеме представил решение проблемной ситуации,– не сделал четких выводов по теме,– низкая культура выступления,– не задавал вопросы;– не ответил на уточняющие или критические вопросы.
2	<ul style="list-style-type: none">– обучающийся в полном объеме представил уже существующие решения проблемной ситуации,– сделал выводы по теме,– присутствует общая культура выступления,

	<ul style="list-style-type: none"> – активно задавал вопросы; – обучающийся ответил на уточняющие вопросы или вопросы оппонентов.
3	<ul style="list-style-type: none"> – обучающийся в полном объеме представил решение проблемной ситуации, – присутствует научность и оригинальность решения, – сделал четкие выводы по теме, – присутствует высокая культура выступления, – умеет обращать внимание слушателей на основные идеи, – умеет вести полемику и задавать вопросы.

4.5. За подготовку презентаций выставляются баллы

Структура презентации	Максимальное количество баллов
Содержание	
Сформулирована цель работы	0,5
Понятны задачи и ход работы	0,5
Информация изложена полно и четко	0,5
Иллюстрации усиливают эффект восприятия текстовой части информации	0,5
Сделаны выводы	0,5
Оформление презентации	
Единый стиль оформления	0,5
Текст легко читается, фон сочетается с текстом и графикой	0,5
Все параметры шрифта хорошо подобраны, размер шрифта оптимальный и одинаковый на всех слайдах	0,5
Ключевые слова в тексте выделены	0,5
Эффект презентации	
Общее впечатление от просмотра презентации	0,5
Мах количество баллов	5

4.6. За выполнение задания на составление глоссария выставляются баллы

№ п/п	Критерии оценки	Количество баллов
1	аккуратность и грамотность изложения, по оформлению работа соответствует всем требованиям	2
2	полнота исследования темы, содержание глоссария соответствует заданной теме	2
3	работа сдана в срок	1
	ИТОГО:	5 баллов

5. Типовые контрольные задания и методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

5.1. Типовое тестовое задание:

1. **Что отражает показатель рентабельности?**
 - 1.1. Уровень прибыли на единицу себестоимости
 - 1.2. Количество проданных блюд
 - 1.3. Выручку предприятия

2. **Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:**
 - 2.1. 6-10 человек
 - 2.2. 10-15
 - 2.3. 16-100
3. **В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?**
 - 3.1. Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери
 - 3.2. Чем выше стоимость, тем меньше потери
 - 3.3. Никак не связаны
4. **Какой признак специализации характерен при массовом выпуске однородной продукции?**
 - 4.1. Предметный
 - 4.2. Функциональный
 - 4.3. Видовой
5. **Какой предел пешеходной доступности установлен для предприятий, обслуживающих жилую зону?**
 - 5.1. Не более 500 м
 - 5.2. Не более 100м
 - 5.3. Не более 300м
6. **Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченный процесс основного или вспомогательного производства?**
 - 6.1. Цех
 - 6.2. Отдел
 - 6.3. Служба
7. **Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полным обслуживанием?**
 - 7.1. В отдельном зале за столами по 6-12 человек
 - 7.2. В том же зале
 - 7.3. Не осуществляется
8. **К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?**
 - 8.1. Специализированным
 - 8.2. Универсальным
 - 8.3. Национальным
9. **Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?**
 - 9.1. Все ответы верны
 - 9.2. Закусочная
 - 9.3. Русское бистро
 - 9.4. Макдональдс
10. **Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?**
 - 10.1. Неудовлетворенный спрос
 - 10.2. Отрицательный
 - 10.3. Нерегулярный
11. **Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственного производства?**
 - 11.1. Антрекот
 - 11.2. Фасованное молоко
 - 11.3. Пакетированный сок
12. **Полуфабрикаты, приготовленные на одном предприятии, доставляются к месту конечной обработки, доводятся там до кондиции и продаются при:**
 - 12.1. Разъездном кейтеринге
 - 12.2. Кулинарии
 - 12.3. Разъездном мерчендайзинге

Ключ к тесту: 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1, 7.1, 8.1, 9.1, 10.1, 11.1, 11.1, 12.1

5.2. Примерные темы докладов/ презентаций:

1. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
2. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
3. Традиции еды и питания.
4. Предприятия питания в России и за рубежом.
5. Международные ресторанные цепи.
6. Ресторан как уникальная форма предприятия питания.
7. Особенности ресторанного обслуживания.
8. Ресторанный этикет.
9. Необычные рестораны мира.
10. Организационная структура служб ресторана.
11. Формы отчетности в ресторане.
12. Менеджмент ресторана.
13. Управление качеством в ресторане.
14. Реклама и маркетинг ресторана.
15. Управление финансами ресторана.
16. Правила ресторанного обслуживания.
17. Официант и метродотель в ресторане.
18. Конфликтные ситуации, работа с возражениями в ресторане.
19. Структура, формы работы кухни.
20. Технологические документы в ресторане: технологические карты, рецептура.
21. Роль шеф-повара в ресторане.
22. История создания коктейля.
23. Функция бара в ресторане.
24. Итальянские блюда.
25. Русская кухня.
26. Европейская кухня.
27. Японская кухня.
28. Китайская кухня.
29. Кавказская кухня.
30. Кухня фьюжн.
31. Меню, как инструмент продаж.
32. Сервировка в ресторане.
33. Интерьер ресторана.
34. Основные виды компьютерных систем управления рестораном.

1.3. Примерные понятия для составления глоссария

Основные понятия для глоссария: ресторан, ресторанный бизнес, фаст-фуд, пиццерия, предприятия питания с японской кухней, чайные, кофейни, кафе-мороженое, пабы, пивные рестораны, фуд-корт, семейный ресторан, кальянизированные рестораны, ресторан - курорт выходного дня, клубный формат в ресторанном бизнесе, DJ-кафе, рестораны «здорового питания» и ведическая кухня, бар, Интернет-кафе, мерчендайзинг. Перечень понятий может быть дополнен и расширен.

5.4. Примерные темы дискуссий:

1. Современный ресторанный бизнес: тенденции глобализации
2. Защита прав потребителя гостиничного продукта
3. Рестораны быстрого питания: быстро, вкусно, полезно?
4. Лизинговые операции в ресторанном бизнесе: перспективы и проблемы в России
5. Гастрономический туризм

5.5. Вопросы к зачету:

1. Основные понятия и структура индустрии предприятий питания.
2. Административно-правовая среды функционирования ресторанного бизнеса в России и за рубежом.
3. История становления и развития предприятий питания в России и за рубежом.
4. Предпосылки становления ресторанного дела в России.
5. Традиции еды и питания.
6. Определение основных организационных форм предприятий питания.
7. Классификаций предприятий питания.
8. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания.
9. Международные ресторанные цепи.
10. Определение, структура, функции и нормы функционирования ресторана.
Классификация ресторанов.
11. Особенности ресторанного обслуживания.
12. Ресторанный этикет.
13. Организационная структура служб ресторана.
14. Функции и формы взаимодействия служб ресторана.
15. Основные понятия менеджмента ресторана.
16. Основные понятия, функции и виды компьютерных систем управления рестораном.
17. Структура, формы работы кухни.
18. Технологические документы: технологические карты, рецептура.
19. Зал, как особая зона обслуживания.
20. Функция заказа.
21. Меню, как инструмент продаж.
22. Функции, виды и формы меню.
23. Функция интерьера. Фасад ресторана.
24. Основные понятия, функции и виды компьютерных систем управления рестораном.