

Приложение 2 к РПД
Основы ресторанного бизнеса
Направление 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 (модуль)	Основы ресторанного бизнеса
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

2. Перечень компетенций

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах
ПК-2 - Способен проектировать и управлять качеством сервиса предприятий питания

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:	
1.	Основы ресторанного сервиса	УК-5, ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> основы экономических и правовых знаний в сфере ресторанного бизнеса, новые технологические процессы производства продукции питания и технические средства. 	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности	<ul style="list-style-type: none"> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации

				технологических процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства	вне предприятия питания, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства	
2.	Производственно-технологическая культура ресторанного сервиса	УК-5, ПК-2	основы экономических и правовых знаний в сфере ресторанного бизнеса, новые технологические процессы производства	<ul style="list-style-type: none"> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации 	<ul style="list-style-type: none"> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, 	Устный ответ, доклад, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации.

			продукции питания и технические средства	в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства.	осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственног	
--	--	--	--	--	--	--

					о сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства	
3.	Управление качеством в заведениях сферы ресторанного бизнеса	УК-5, ПК-2	основы экономических и правовых знаний в сфере ресторанного бизнеса, новые технологические процессы производства продукции питания и технические средства	<ul style="list-style-type: none"> использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания, организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических 	использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания, осуществлять поиск, выбор и использование актуальной информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, определять цели и ставить задачи отделу продаж по ассортименту продаваемой продукции производства и услугам внутри и вне предприятия питания,	Устный ответ, доклад, реферат, дискуссия, составление глоссария, подготовка презентации, тест

				<p>процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства</p>	<p>организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства</p>	
--	--	--	--	---	---	--

Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы

«неудовлетворительно» – 60 баллов и менее;
«хорошо» – 81-90 баллов

«удовлетворительно» – 61-80 баллов
«отлично» – 91-100 баллов

4. Критерии и шкалы оценивания

4.1.Тестирование

Критерии и шкала оценки выполнения задания (до 5 баллов):

Процент правильных ответов	50-60	61-70	71-80	81-90	91-100
Количество баллов за результаты	2	4	6	8	10

4.2. Устный ответ

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

4.3. Доклады

Критерии оценки выполнения задания:

самостоятельное исследование (разработана программа, результаты, презентация)	2 балл
актуальность источников доклада	1 балл
логика изложения	2 балл
оформление	1 балл
обоснованность выводов, потенциал дальнейшего исследования	2 балл
Всего баллов	8

4.4. Презентация

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
Максимальное количество баллов	5

4.5. Критерии оценки работы студента в дискуссии

Баллы	Критерии оценивания
0	обучающийся не участвовал в дискуссии
1	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.
3	обучающийся в полном объеме представил уже существующие решения проблемной ситуации, сделал выводы по теме, присутствует общая культура выступления, активно задавал вопросы; студент ответил на уточняющие вопросы или вопросы оппонентов.
4	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.

4.6. Выполнение задания на составление глоссария

№ 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

Типовое тестовое задание:

1. Какое из ниже перечисленных предприятий не относится по характеру к торгово-производственной деятельности?
 - a) Ресторан;
 - b) Кафе;
 - c) Гостиница;
 - d) Бар;

2. Как называется предприятие питания, предоставляющее гостям широкий ассортимент блюд, напитков, кондитерских изделий, в том числе фирменных и сложного приготовления?
- a) Кафе;
 - b) Ресторан;
 - c) Закусочная;
 - d) Бар;
3. Какое предприятие питания изготавливает и организует потребление на месте, различных блюд и закусок не сложного приготовления, бульонов, холодных напитков, горячих напитков, мучных кондитерских изделий?
- a) Ресторан;
 - b) Кафе;
 - c) Закусочная;
 - d) Бар;
4. Каких предприятий питания в зависимости от месторасположения не существует?
- a) Городские рестораны;
 - b) Вокзальные рестораны;
 - c) Школьные рестораны;
 - d) Рестораны на теплоходах;
5. Какой из перечисленных ниже видов ресторанов не относится к классификации ресторанов в зависимости от месторасположения?
- a) Вагоны-рестораны;
 - b) Рестораны на теплоходах;
 - c) Рестораны на самолетах;
 - d) Рестораны для автотуристов;
6. В каком из помещений, обычно располагается лобби-бар?
- a) Вестибюль;
 - b) Ресторан;
 - c) Гостевая комната;
 - d) Банкетный зал;
7. Какие две большие категории предприятия питания можно выделить в зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции?
- a) Полносервисные;
 - b) Общедоступные;
 - c) Специализированные;
 - d) Индивидуальные;
8. Какая вместимость характерна для ресторанов?
- a) От 50 до 150 мест;
 - b) От 50 до 500 мест;
 - c) От 150 до 500 мест;
 - d) От 500 мест и более;
9. Что из ниже перечисленных не относится к формам обслуживания предприятий питания?
- a) Предприятия самообслуживания;
 - b) с частичным обслуживанием официантами;

- c) Частичное самообслуживание;
- d) с полным обслуживанием официантами;

10. Какой категории предприятий питания по времени обслуживания не существует?

- a) Постоянно действующие;
- b) Сезонные;
- c) Работающее только в дневное время;
- d) Работающие в дневное и ночное время;

11. На какие категории подразделяются предприятия питания по уровню обслуживания?

- a) люкс;
- b) высшая;
- c) первая;
- d) все ответы верны;

12. Где располагается мини-бар?

- a) гостевая комната;
- b) spa-центр;
- c) конференц-зал;
- d) ресторан;

Ключ к тесту

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
c	b	c	c	c	a	a,c	b	c	c	d	a

5.2. Темы дискуссий:

1. Развитие ресторанного бизнеса в современной России;
2. Особенности функционирования специализированных предприятий ресторанного бизнеса;
3. Роль и место ресторанного бизнеса в современном рекреационном комплексе;
4. Специфика обслуживания групп и индивидуальных иностранных туристов, с учетом особенностей питания в зависимости от страны прибытия;
5. Специальные формы обслуживания в ресторанной практике.

5.3. Доклады /презентации:

1. Особенности обслуживания проживающих в гостиницах;
2. Современные требования к организации службы room-сервис;
3. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний;
4. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов;
5. Тематические и ритуальные мероприятия проводимые в заведениях сферы ресторанного бизнеса;
6. Анимация в ресторанной практике;
7. Взаимосвязь программы культуры и питания при организации обслуживания гостей в заведениях сферы ресторанного бизнеса;
8. Виды развлекательных программ, практикуемых при организации досуговых услуг в заведениях сферы ресторанного бизнеса;
9. Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха;
10. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч,

воскресный бранч, кофе-брейк;

11. Специфика обслуживания в пути следования пассажирского транспорта.

5.5. Вопросы к зачету:

1. Нормативная база оказания услуг общественного питания: виды нормативных документов, назначение, содержание. Нормы и требования к оказанию услуг, установленные Правилами оказания услуг общественного питания.
2. Классификация услуг общественного питания. Требования к услугам в соответствии с ГОСТ 31984-2012.
3. Особенности организации обслуживания и предоставления услуг в предприятиях питания различных типов и классов.
4. Классификация методов и форм обслуживания в зависимости от типа и класса предприятия. Современные формы и культура обслуживания.
5. Характеристика торговых помещений. Современный интерьер залов ресторанов, кафе, баров. Взаимосвязь залов, производственных и подсобных помещений.
6. Характеристика подсобных помещений (моечной столовой посуды, сервизной, основного и кофейного буфетов, хлебозерки).
7. Оборудование торгового и банкетного залов. Современные требования к мебели. Норда оснащения мебелью.
8. Фарфоровая, фаянсовая, керамическая посуда: виды, назначение, характеристика.
9. Характеристика хрустальной, стеклянной и мерной посуды.
10. Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры.
11. Столовые приборы: виды, назначение, характеристика.
12. Характеристика столового белья. Способы складывания полотняных салфеток для различных видов обслуживания.
13. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: уборка помещений, расстановка мебели различными способами, получение и подготовка посуды, приборов, столового белья, специй, накрытие столов скатертями.
14. Предварительная сервировка стола для завтрака, обеда по комплексному меню и меню заказных блюд, ужина.
15. Средства информации потребителей: меню, карта вин, сертификаты, лицензии, их виды, назначение, характеристика. Особенности составления и оформления различных видов меню, карты вин.
16. Характеристика основных элементов обслуживания посетителей в ресторане.
17. Последовательность подачи блюд и напитков. Подача буфетной продукции. Порядок получения готовой продукции с производства.
18. Методы подачи блюд: в обнос /французский/, с применением подсобного приставного стола /английский// с использованием элементов самообслуживания /русский/.
19. Правила подачи холодных блюд и закусок.
20. Правила подачи горячих закусок.
21. Подбор посуды и правила подачи супов.
22. Правила подачи вторых горячих блюд.
23. Посуда для подачи десерта. Правила подачи горячих и холодных сладких блюд.
24. Правила подачи горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделия.
25. Расчет с посетителями. Правила оформления счетов, реестров.
26. Правила этикета и нормы поведения за столом.
27. Этикет вин. Рекомендации винно-водочных изделий к закускам и блюдам.
28. Виды банкетов и приемов. Общие правила подготовки к проведению

банкетов: прием заказа на обслуживание и его выполнение.

29. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами: назначение, характеристика, особенности подготовки и проведения.
30. Банкет с частичным обслуживанием официантами: назначение, характеристика. Особенности организации и проведения свадебного банкета.
31. Банкет /прием/ по типу фуршет: назначение, характеристика, особенности подготовки и обслуживания участников банкета.
32. Особенности организации обслуживания Нового года, Рождества, Пасхи.
33. Банкет /прием/ по типу «коктейль»: назначение, характеристика, особенности проведения. Организация работы бара. Особенности подачи коктейлей-аперитивов.
34. Организация обслуживания банкета - чай. Характеристика национальных традиций подачи чая в России, Англии, Франции, Японии.
35. Особенности организации обслуживания комбинированных /смешанных/ банкетов: коктейль-фуршет, коктейль-фуршет-кофе.
36. Услуги по организации питания и обслуживанию участников конференций, семинаров, совещаний и т.д. Особенности сервировки столов, обслуживания и расчета за питание.
37. Организация обслуживания проживающих в гостиницах. Характеристика современных услуг типа: «Шведский стол», бизнес-ланч, «воскресный бранч».
38. Организация обслуживания пассажиров железнодорожного, водного и воздушного транспорта. Характеристика услуг типа: стол-экспресс, зал экспресс, репинский стол и других, применяемых в ресторанах при железнодорожных и аэровокзалах.
39. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов.
40. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии, Китая и других стран мира.
41. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
42. Организация труда работников залов и факторы, определяющие условия труда.
43. Услуги по доставке кулинарной продукции и кондитерских изделий по заказам и обслуживанию потребителей в офисе и на дому.
44. Организация презентаций в ресторане.
45. Модель качества обслуживания в ресторане и её характеристика.
46. Основополагающая идея стандартов ISO-9000 и их использование в ресторанной практике.
47. Реализация концепции управления качеством в ресторане.
48. Корпоративная культура в ресторане и её характеристика.
49. Определение и разработка стратегии обслуживания. Эффективность элементов обслуживания.