

Приложение 2 к РПД
Кейтеринг
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	Кейтеринг
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

2. Перечень компетенций

УК-9 Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности
ПР-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.	Понятие кейтеринга. Организация кейтеринга.	УК-9 ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> теорию организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; нормативные документы в сфере общественного питания; основы организации труда на предприятиях общественного питания; технологии организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; правила организации кейтеринга на предприятиях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; организовать кейтеринг на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	<ul style="list-style-type: none"> навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа; методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; методами организации процесса кейтеринга на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	Эссе, реферат, групповая дискуссия, текущий контроль
2.	Виды кейтеринга	УК-9 ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> теорию организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; нормативные 	<ul style="list-style-type: none"> работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной 	<ul style="list-style-type: none"> навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации 	Презентация, групповая дискуссия, деловая игра, текущий

			<p>документы в сфере общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • основы организации труда на предприятиях общественного питания; • технологии организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; <p>правила организации кейтеринга на предприятиях общественного питания.</p>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> • организовать кейтеринг на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	<p>и анализа;</p> <ul style="list-style-type: none"> • методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; <p>методами организации процесса кейтеринга на предприятиях общественного питания и за его пределами.</p>	<p>контроль</p>
3.	<p>Форматы обслуживания выездных мероприятий.</p>	<p>УК-9 ПК-2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • теорию организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; • нормативные документы в сфере общественного питания; • основы организации труда на предприятиях общественного питания; • технологии организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; <p>правила организации кейтеринга на предприятиях</p>	<ul style="list-style-type: none"> • работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; • организовать кейтеринг на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	<ul style="list-style-type: none"> • навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа; • методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; <p>методами организации процесса кейтеринга на</p>	<p>Реферат, глоссарий, текущий контроль</p>

			общественного питания.		предприятиях общественного питания и за его пределами.	
4.	Оборудование для кейтеринга.	УК-9 ПК-2	<ul style="list-style-type: none"> • теорию организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; • нормативные документы в сфере общественного питания; • основы организации труда на предприятиях общественного питания; • технологии организации кейтеринга на предприятиях общественного питания; правила организации кейтеринга на предприятиях общественного питания. 	<ul style="list-style-type: none"> • работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; • организовать кейтеринг на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	<ul style="list-style-type: none"> • навыками поиска, отбора и обработки информации, ее систематизации и анализа; • методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителем в процессе сервисной деятельности; методами организации процесса кейтеринга на предприятиях общественного питания и за его пределами. 	Презентация, групповая дискуссия, текущий контроль

Шкала оценивания в рамках балльно-рейтинговой системы

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

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

Критерии и шкалы оценивания

4.1. Эссе

Баллы	Характеристики выполнения сочинения-рассуждения
5	<ul style="list-style-type: none"> - студент глубоко и всесторонне усвоил проблему; - уверенно, логично, последовательно и грамотно излагает свои суждения; - 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.
4	<ul style="list-style-type: none"> - студент грамотно и по существу излагает материал; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует свои суждения; - делает выводы и обобщения.
3	<ul style="list-style-type: none"> - тема раскрыта недостаточно четко и полно; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний; - слабо аргументирует свои суждения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений.
2	<ul style="list-style-type: none"> - студент не усвоил значительной части проблемы; - допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении ее; - испытывает трудности в практическом применении знаний; - не может аргументировать свои суждения; - не формулирует выводов и обобщений.

4.2. Реферат

Баллы	Характеристики выполнения реферата
4	<ul style="list-style-type: none"> - студент 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
3	<ul style="list-style-type: none"> - студент твердо усвоил тему, грамотно и по существу излагает ее, опираясь на знания основной литературы; - не допускает существенных неточностей; - увязывает усвоенные знания с практической деятельностью; - аргументирует научные положения; - делает выводы и обобщения; - владеет системой основных понятий
2	<ul style="list-style-type: none"> - тема раскрыта недостаточно четко и полно, то есть студент освоил проблему, по существу излагает ее, опираясь на знания только основной литературы; - допускает несущественные ошибки и неточности; - испытывает затруднения в практическом применении знаний;

	<ul style="list-style-type: none"> - слабо аргументирует научные положения; - затрудняется в формулировании выводов и обобщений; - частично владеет системой понятий
1	<ul style="list-style-type: none"> - студент 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. 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

4.4. Оценка участия студента в деловой игре

Наименование критерия	Баллы
Профессиональное, грамотное решение проблемы	1
Новизна и неординарность решения проблемы	1
Краткость и четкость изложения теоретической части решения проблемы	1
Качество графической части оформления решения проблемы	1
Этика ведения дискуссии	1
Активность работы всех членов микрогрупп	1
Мах количество баллов	7
Штрафные баллы (нарушение правил ведения дискуссии, некорректность поведения и т.д.)	До 2

4.5. Оценка участия студента в групповой дискуссии

Наименование критерия	Баллы
Четко и аргументированно отстаивает свою точку зрения	1

Отвечает на вопросы оппонентов	1
Мах количество баллов	2
Штрафные баллы (нарушение правил ведения дискуссии, некорректность поведения и т.д.)	1

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. Эссе

Выполнение эссе на тему «Кейтеринг как дополнительный источник прибыли предприятий общественного питания».

5.2. Реферат

Темы рефератов

1. Сезонные особенности кейтеринга.
2. Лидеры мировой кейтеринг индустрии.
3. Отличие кейтеринга от традиционного ресторана.
4. Особенности школьного питания.

5.3. Презентация

Темы презентаций

1. Выездное ресторанное обслуживание.
2. Социальный кейтеринг.
3. Розничная продажа готовой кулинарной продукции.
4. V.I.P. – Кейтеринг.
5. Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар).
6. Оборудование, необходимое для организации работы кейтеринга.
7. Оборудование для транспортировки.

5.4. Деловая игра

Формы деловой игры	Характеристика	Примеры деловых игр
Групповая дискуссия	Формирует навыки работы группе. Игроки выполняют одинаковое задание, соблюдая правила проведения дискуссии. По истечении времени ответы разбираются и оцениваются.	«Как организуется труд работников при подготовке и проведении кейтеринга»; «Особенности организации социального кейтеринга»; «Закупка оборудования для кейтеринга».
Ролевая игра	Каждому предстоит сыграть индивидуальную роль, смоделировать ситуации. Роли нейтральны, не вызывают эмоций.	«Организация V.I.P. – Кейтеринга»

5.5. Вопросы к зачету

1. Понятие кейтеринга.
2. Появление и развитие кейтеринга.
3. Кейтеринг в России.
4. Организация кейтеринга.
5. Структура кейтеринга.
6. Сезонные особенности кейтеринга.
7. Лидеры мировой кейтеринг индустрии.
8. Приготовление пищи в помещении.
9. Приготовление пищи вне помещения (выездное ресторанное обслуживание).
10. Контракт на поставку.
11. Социальный кейтеринг.
12. Розничная продажа готовой кулинарной продукции.
13. V.I.P. – Кейтеринг.
14. Кейтеринг напитков и коктейлей (выездной бар).
15. Организация питания в номерах гостиницы.
16. Услуги по организации питания участников съездов, конференций, фестивалей, форумов.
17. Виды выездного ресторанного обслуживания.
18. Ресторан выездного обслуживания.
19. Барбекю.
20. Пикник.
21. Школьное обслуживание.
22. Оборудование, необходимое для организации работы кейтеринга.
23. Производственное оборудование.
24. Сервировочное, декоративное и другое оборудование.
25. Оборудование для транспортировки.