

Компонент ОПОП Технология продукции и организации общественного питания
наименование ОПОП

Б1.В.ДВ.05.02
шифр дисциплины

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Дисциплины
(модуля)

Деловой этикет на предприятиях общественного питания

Разработчик (и):
Корчунов В. В.
ФИО
ДОЦЕНТ
должность

К.Т.Н
ученая степень,
звание

Утверждено на заседании кафедры
Технологий пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 8 от 01.03.2024 г.

Заведующий кафедрой
ТПП


подпись

В. А. Гроховский
ФИО

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)

1. Критерии и средства оценивания компетенций и индикаторов их достижения, формируемых дисциплиной (модулем)

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора(ов) достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства текущего контроля	Оценочные средства промежуточной аттестации
		Знать	Уметь	Владеть		
ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	ИД1 _{ПК5} Знает основы организации обслуживания, умеет управлять процессами обслуживания потребителей организаций питания	- основы эстетики и этикета; - особенности применения основ эстетики и этикета на практике в сфере общественного питания. - структуру обслуживания на предприятиях общественного питания, - деловой стиль работы предприятия общественного питания, - правила застольного этикета, этикета межличностного об-	– организовать процесс обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов; – Подбирать столовую посуду и приборы, столовое белье согласно тематике торжества, методов и форм обслуживания; - Подобрать оформление зала согласно тематике торжества.	- этикета и застольного этикета в сфере общественного питания; - организации процесса обслуживания и проведения банкетов, сервировке столов; - создания эстетики в интерьере, столовой посуде, столовом белье. - навыками в создании эстетической среды предприятиями.	- комплект заданий для выполнения лабораторных работ; - комплект заданий для контрольной работы (только заочная форма)	Результаты текущего контроля

		щения на рабочем месте.				
--	--	-------------------------	--	--	--	--

2. Оценка уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)

Показатели оценивания компетенций (индикаторов их достижения)	Шкала и критерии оценки уровня сформированности компетенций (индикаторов их достижения)			
	Ниже порогового («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущены не грубые ошибки.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки. Допущены некоторые погрешности.	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки.
Наличие умений	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Выполнены типовые задания с не грубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объёме (отсутствуют пояснения, неполные выводы)	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные задания с некоторыми погрешностями. Выполнены все задания в полном объёме, но некоторые с недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Задания выполнены в полном объёме без недочетов.
Наличие навыков (владение опытом)	При выполнении стандартных заданий не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для выполнения стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы базовые навыки при выполнении стандартных заданий с некоторыми недочетами.	Продemonстрированы все основные умения. Выполнены все основные и дополнительные задания без ошибок и погрешностей. Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач.

Характеристика сформированности компетенции	Компетенции фактически не сформированы. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Зачетное количество баллов не набрано согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков достаточно для решения стандартных профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону	Сформированность компетенций полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в полной мере достаточно для решения сложных, в том числе нестандартных, профессиональных задач. ИЛИ Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
---	--	---	--	--

3. Критерии и шкала оценивания заданий текущего контроля

3.1 Критерии и шкала оценивания практических работ

Перечень лабораторных работ, описание порядка выполнения и защиты работы, требования к результатам работы, структуре и содержанию отчета и т.п. представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Задание выполнено полностью и правильно. Отчет по практической работе подготовлен качественно в соответствии с требованиями. Полнота ответов на вопросы преподавателя при защите работы, отсутствие необходимости в уточняющих вопросах или ответы на единичные уточняющие вопросы без каких бы то ни было затруднений.
Хорошо	Задание выполнено полностью, но нет достаточного обоснования или при верном решении допущена незначительная ошибка, не влияющая на правильную последовательность рассуждений. Все требования, предъявляемые к работе, выполнены. При защите получен ответ на базовом уровне, но при ответе на уточняющие вопросы достигнут более высокий уровень ИЛИ имелись не принципиальные неточности при ответе на вопрос.
Удовлетворительно	Задания выполнены частично с ошибками. Демонстрирует средний уровень выполнения задания на практическую работу. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены. При защите был предоставлен неточный или недостаточный ответ ИЛИ потребовалось большое количество уточняющих вопросов для получения базового ответа ИЛИ обучающийся давал механически заученный ответ без понимания части его смысла, что было выявлено в ходе уточняющих вопросов, и только после них суть ответа стала понятна обучающемуся
Неудовлетворительно	Задание выполнено со значительным количеством ошибок на низком уровне. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. ИЛИ Задание не выполнено ИЛИ при защите работы не было дано правильного ответа ни на основной вопрос, ни на уточняющие ИЛИ несмотря на уточняющие вопросы, обучающийся не смог понять суть ответа на основной (основные) вопрос(ы) при защите работ.

3.2 Критерии и шкала оценивания контрольных работ

Перечень контрольных заданий, рекомендации по выполнению представлены в методических материалах по освоению дисциплины (модуля) и в электронном курсе в ЭИОС МАУ. В ФОС включены типовые темы для выполнения контрольной работы.

1. Организация обслуживания Новогоднего бала.
2. Организация обслуживания Рождества.
3. Банкет-фуршет по случаю открытия выставки, творческого сезона и др. на 40, 50 и др. количество человек.

4. Банкет-коктейль по случаю открытия выставки, творческого сезона и др. на 40, 50 и др. количество человек.
5. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами по случаю бракосочетания, юбилея на 15, 20, 30 и др. количество человек.
6. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема делегации, юбилея на 15, 20, 30 и др. количество человек.
7. Банкет за столом с полным обслуживанием официантами по случаю приема делегации из Франции (Индии, Англии, Японии и др. страны) на 15, 20, 30 и др. количество человек.
8. Тематический банкет («День рыбака», «День милиции», «День нефтяника», «День медицинского работника», «8 Марта», «День святого Валентина» и др.) на 10, 20, 30, 50 и др. количество человек.
9. Фуршет по случаю презентации предприятия по производству или продаже (указать вид продукции) на 80, 100 и др. количество человек.
10. Банкет-чай по окончанию или по случаю празднования какого-либо мероприятия на определенное количество человек.
11. Банкет-кофе по окончанию или по случаю празднования какого-либо мероприятия на определенное количество человек.
12. Кофе-брейк (в перерывах симпозиумов, конференций) на определенное количество человек.

Оценка/баллы	Критерии оценивания
Отлично	Работа выполнена полностью, без ошибок (возможна одна неточность, описка, не являющаяся следствием непонимания материала).
Хорошо	Работа выполнена полностью, но обоснования шагов решения недостаточны, допущена одна негрубая ошибка или два-три недочета, не влияющих на правильную последовательность рассуждений.
Удовлетворительно	В работе допущено более одной грубой ошибки или более двух-трех недочетов, но обучающийся владеет обязательными умениями по проверяемой теме.
Неудовлетворительно	В работе есть грубые ошибки и недочеты ИЛИ Контрольная работа не выполнена.

3.3 Критерии и шкала оценивания посещаемости занятий

Посещение занятий обучающимися определяется в процентном соотношении

Баллы	Критерии оценки
20	от 75% (включительно) и более
15	от 50% (включительно) до 75%
10	от 25% (включительно) до 50%
0	менее 25 %

Критерии и шкала оценивания результатов освоения дисциплины (модуля) с зачетом

Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине (модулю), то он считается аттестованным.

Оценка	Баллы	Критерии оценивания
Зачтено	60 - 100	Набрано зачетное количество баллов согласно установленному диапазону
Незачтено	менее 60	Зачетное количество согласно установленному диапазону баллов не набрано

5. Задания диагностической работы для оценки результатов обучения по дисциплине (модулю) в рамках внутренней и внешней независимой оценки качества образования

ФОС содержит задания для оценивания знаний, умений и навыков, демонстрирующих уровень сформированности компетенций и индикаторов их достижения в процессе освоения дисциплины (модуля).

Комплект заданий разработан таким образом, чтобы осуществить процедуру оценки каждой компетенции, формируемых дисциплиной (модулем), у обучающегося в письменной форме.

Содержание комплекта заданий включает: *практико-ориентированные задания*.

Комплект заданий диагностической работы

ПК-5 Управление процессами обслуживания потребителей организаций питания	
Вариант 1	
1	Дайте краткую характеристику этапов становления и развития этикета?
2	Какие виды столового белья Вы знаете? Каковы правила подбора столового белья для различных торжеств?
Вариант 2	
1	Что Вы понимаете под термином «манеры поведения»?
2	Какие виды предварительной сервировки стола Вы знаете? Какие виды торжественной сервировки стола Вы знаете?
Вариант 3	
1	Приведите основные правила поведения в предприятиях общественного питания.
2	Какие виды сложения полотняных салфеток Вы знаете?
Вариант 4	
1	Особенности фарфоровой и хрустальной посуды. Правила хранения металлической посуды.
2	Приведите классификацию манер поведения людей в обществе. Дайте им характеристику.
Вариант 5	
1	Какие виды банкетов Вы знаете? Особенности банкета за столом с полным обслуживанием официантами.
2	Основные эстетические требования к обслуживающему персоналу.