

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 23.09.2024 08:58:08  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗаТ

\_\_\_\_\_ /Наумова Т.В./

(подпись)

«17» февраля 2023

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**  
**по дисциплине (модулю)**

**Организация ресторанного бизнеса**

(наименование дисциплины)

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

(код и наименование направления подготовки)

**Технология и организация предприятий общественного питания**

(полное наименование направленности (профиля) ОПОП)

**бакалавр**

квалификация выпускника

Уссурийск, 2023

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

**Паспорт  
фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)  
Организация ресторанного бизнеса**

**а. модели контролируемых компетенций:**

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля):

| Тип компетенции | Формулировка компетенции   | Номер индикатора достижения цели | Формулировка индикатора достижения цели   |
|-----------------|--|----------------------------------|---|
| ПК -3           | Проведение маркетинговых исследований, подготовка предложений по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов в организации | ПК 3.1                           | Применять методы обработки данных для анализа технологических процессов производства продукции и использовать технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка продукции и услуг в области производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов                      |
|                 |  | ПК 3.2                           | Применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов |

**б. требование к результатам освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**знать:**

- знать современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанного бизнеса; (ПК 3.1);
- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования (ПК 3.2);

**уметь:**

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели (ПК 3.1);
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания (ПК 3.2).

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 1 – Оценка контролируемой компетенции дисциплины (модуля)

| № п/п | Код контролируемой компетенции (индикатора достижения компетенции) | Контролируемые результаты обучения  | Наименование оценочного средства                |
|-------|--|---|---|
| 1     | ПК 3.1   | <i>Знать:</i> знать современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанного бизнеса   | Тест (письменно)<br>Собеседование (устно)       |
|       |  | <i>Уметь:</i> рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели  | Тест (письменно)<br>Реферат (письменно и устно) |
| 2     | ПК 3.2   | <i>Знать:</i> организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования | Тест (письменно)<br>Собеседование (устно)       |
|       |  | <i>Уметь:</i> формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания               | Тест (письменно)<br>Реферат (письменно и устно) |

Таблица 2 – Примерный перечень оценочных средств

| № п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства   | Представление оценочного средства в фонде   |
|-------|----------------------------------|--|---|
| 1     | Тест                             | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений, обучающегося   | Фонд тестовых заданий   |
| 2     | Собеседование                    | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. | Вопросы по темам / разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД |
| 3     | Реферат                          | Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы,                                | Темы рефератов  |

|  |   |  |
|--|---|--|
|  | где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее |  |
|--|---|--|

Таблица 3 – Критерии и шкалы для оценки уровня сформированности компетенции в ходе освоения дисциплины

| Показатели оценивания                       | Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 3.1 (ПК 3.2)*  |  |  |  |
|---|---|--|--|--|
|   | Неудовлетворительно, Не зачтено   | Удовлетворительно, зачтено   | Хорошо / зачтено   | Отлично / зачтено  |
| «Знать»                                     | Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки   | Минимально допустимый уровень знаний; множество негрубых ошибок  | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; допущено несколько негрубых ошибок   | Уровень знаний в объеме, соответствующем программе; без ошибок   |
| «Уметь»                                     | При решении типовых (стандартных) задачи не продемонстрированы некоторые основные умения. Имеют место грубые ошибки.              | Продемонстрированы основные умения. Решены типовые (стандартные) задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в полном объеме.  | Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с недочетами.              | Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными и ошибками. Выполнены все задания в полном объеме, без недочетов. |
| Характеристика сформированности компетенции | Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний и умений недостаточно для решения практических профессиональных задач | Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач | Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений в целом достаточно для решения стандартных практических профессиональных задач | Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний и умений и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических профессиональных задач                             |
| <b>Уровень сформированности компетенции</b> | <b>Низкий</b>   | <b>Пороговый</b>   | <b>Базовый</b>   | <b>Высокий</b>   |
| <b>Сумма</b>                                | <b>0 – 60</b>   | <b>61 – 75</b>   | <b>76 – 85</b>   | <b>86 – 100</b>  |

|                       |  |                            |                |                 |
|-----------------------|--|----------------------------|----------------|-----------------|
| Показатели оценивания | Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 3.1 (ПК 3.2)* |                            |                |                 |
|                       | Неудовлетворительно, Не зачтено                                      | Удовлетворительно, зачтено | Хорошо зачтено | Отлично зачтено |
| баллов (Б)**          |  |                            |                |                 |

\* – Оценивается для каждой компетенции отдельно.

\*\*– Суммируется балл по показателям оценивания «знать» и «уметь»; при этом соотношение компонентов компетенции в общей трудоемкости дисциплины «знать» / «уметь» составляет 40 / 60.

### 3. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений и опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

**Промежуточная аттестация качества** подготовки обучающихся по дисциплине (модулю) «Организация ресторанного бизнеса» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 8-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экзамену самостоятельно. Подготовка заключается в изучении программного материала дисциплины с использованием личных записей, сделанных в рабочих тетрадях, и рекомендованной в процессе изучения дисциплины литературы. При необходимости обучающиеся обращаются за консультацией к преподавателю, ведущему данную дисциплину.

Форма проведения промежуточной аттестации для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбирается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене / зачете.

#### Методика оценивания

1) По столбальной шкале в таблицу 4 занести баллы ( $B_i$ ), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 – Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Организация ресторанного бизнеса»

| Код индикатора компетенции | Условное обозначение | Оценка приобретенных компетенций в баллах |
|----------------------------|----------------------|---|
| ИД -1 ПК 3.1               | Б1                   | 76  |
| ИД - 2 ПК 3.2              | Б2                   | 86  |
| Итого                      | $(\sum B_i)$         | 162                                       |
| В среднем                  | $(\sum B_i) / n$     | 81  |

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация ресторанного бизнеса»

| Итоговый балл | 0-60                             | 61-75                       | 76-85            | 86-100            |
|---------------|----------------------------------|-----------------------------|------------------|-------------------|
| Оценка        | Неудовлетворительно (не зачтено) | Удовлетворительно (зачтено) | Хорошо (зачтено) | Отлично (зачтено) |

|                                      |        |           |         |         |
|--------------------------------------|--------|-----------|---------|---------|
| Уровень сформированности компетенций | низкий | Пороговый | Базовый | Высокий |
|--------------------------------------|--------|-----------|---------|---------|

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации в форме зачета определяются «зачтено», «не зачтено».

«Зачтено» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«Не зачтено» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Показатели «знать», «уметь» при промежуточной аттестации в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», что соответствует уровням сформированности компетенций «высокий», «базовый», «пороговый», «низкий».

«Отлично» – обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

«Хорошо» – обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

«Удовлетворительно» – обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

«Неудовлетворительно» – обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Современный ресторанный бизнес» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

**4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### 4.1 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.1 по показателю «Знать»

**I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1

**Предприятия общественного питания НЕ предназначены:**

1. для организации производства кулинарной продукции;
2. для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
3. исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в

- целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
4. для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

Вариант задания 2.

**Согласно нормативной документации, ресторан определяется как:**

1. предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
2. предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
3. предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
4. предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары.

Вариант задания 3.

**При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:**

1. техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
2. методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
3. квалификацию персонала;
4. его географическое положение.

Вариант задания 4.

**Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:**

1. room-service;
2. скейтеринг;
3. кейтеринг;
4. каттеринг.

**II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

Вариант задания 1.

**К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?**

Вариант задания 2.

\_\_\_\_\_ – работник ресторана, который сервирует вино и другие алкогольные напитки, хорошо знающий или улавливающий желание клиента.

Вариант задания 3.

**Услуга профессиональных специалистов, которых можно привлечь для запуска и управления своим заведением с минимальными рисками и максимальной прибылью это \_\_\_\_\_.**

**III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

**Важнейшим качеством психологического климата в ресторане является:**

1. атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности
2. освещение зала
3. негромкая музыка
4. наличие бара
5. разнообразное меню
6. быстрота обслуживания

Вариант задания 2.

**Какие виды кейтеринга получили развитие в России?**

1. кейтеринг в помещении,
2. разъездной кейтеринг
3. розничная продажа
4. VIP-кейтеринг

Вариант задания 3.

**Преимущества франчайзинга:**

1. фирма-франчайзи приобретает некоторую гарантию своего существования;
2. экономит средства на маркетинговых исследованиях, консультациях и других услугах профессионалов;
3. строго заданные темпы роста;
4. открывает свое дело с меньшим риском;
5. работа с узким кругом поставщиков.

**4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.1 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов**

Вариант задания 1.

**Установить соответствие между классом ресторана и его описанием**

|          |  |
|----------|--|
| 1 Люкс   | 1 изысканность интерьера высокий уровень комфортности широкий выбор услуг  |
| 2 Высший | 2 оригинальность интерьера, разнообразный ассортимент оригинальных блюд, использование оригинальных декоративных элементов |
| 3 Первый | 3 комфортность, гармоничность, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд   |
| 4 Сюит   |  |

Вариант задания 2.

**Укажите правильную очерёдность подачи вин:**

1. белое сухое
2. игристое брют
3. десертное вино
4. красное сухое

Вариант задания 3.

**Установить соответствие между наименованием вида меню и блюд, которые входят в это меню**

|                      |   |
|----------------------|---|
| 1 Меню заказных блюд | 1 Блюда несложного приготовления, удобные для |
|----------------------|---|

|  |  |
|--|--|
|  | отпуска  |
| 2 Специальное меню обеденных дежурных блюд и экспресс-обедов | 2 Широкий ассортимент блюд и закусок   |
| 3 Меню банкетов  | 3 Широкий ассортимент заказных блюд, закусок и фирменных блюд; блюда, скомплектованные по определенным критериям |
| 4 Меню дневного рациона                                      | 4 Блюда, входящие в завтрак, обед, ужин с указанием калорийности   |
|  | 5 Блюда русской кухни, блюда, характерные для особого случая   |

Вариант задания 4.

**Определите последовательность действий официанта при встрече гостей в ресторане**

1. Выяснить, на сколько человек нужно подготовить стол
2. поприветствовать гостей при входе в зал
3. Помочь гостям выбрать стол
4. Принять заказ
5. Проводить гостей к столу
6. Познакомить с меню

**II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

**Банкет, организуемый женщиной для женщин с 16 до 18 часов за круглым (овальным) столом, обслуживание которого поручается мужчинам-официантам называется**

1. банкет с полным обслуживанием
2. банкет с частичным обслуживанием
3. банкет фуршет
4. банкет чай

Вариант задания 2.

**Сколько официантов минимально достаточно для обслуживания фуршета на 100 человек:**

1. 4 официанта;
2. 8 официантов;
3. 12 официантов;
4. 20 официантов.

Вариант задания 3.

**Психология индустрии гостеприимства включает в себя:**

1. профессиональную деятельность людей, усилия которых направлены на удовлетворение разнообразных потребностей гостей
2. развлекательную деятельность людей, досуг людей
3. удовлетворение собственных потребностей
4. отвлечение от привычных форм и видов утомившей и наскучившей деятельности, приносящее положительные впечатления

Вариант задания 4.

**Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:**

1. организацию музыкального и концертного обслуживания;

2. научные лекции о создании мира;
3. предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
4. предоставление интернет-услуг.

### **III. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

**Наиболее распространенными считаются сервисы:**

1. французский
2. японский
3. американский
4. азиатский

Вариант задания 2.

**К услугам по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий относятся такие виды услуг как:**

1. организация музыкального обслуживания
2. изготовление продукции из сырья заказчика в организации общественного питания
3. вызов такси
4. изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий на дому

#### **4.3 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Знать»**

### **I. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

**Главная работа по увеличению продаж в ресторане ведётся:**

1. в офисе с планами маркетинга и рекламы;
2. в зале с клиентами;
3. в бухгалтерии;
4. во время собрания официантов перед сменой.

Вариант задания 2.

**Важное качество ресторана – это:**

1. требования к одежде клиентов;
2. особое внимание гостям в первые 5 секунд;
3. высокая скорость обслуживания;
4. стабильность с поставками продуктов.

Вариант задания 3.

**Рыночные факторы, влияющие на цену отдельных блюд:**

1. платежеспособность целевой группы покупателей;
2. высокая стоимость аренды помещений;
3. стоимость у конкурентов;
4. все ответы верны.

Вариант задания 4.

**На эффективную организацию обслуживания клиента влияют:**

1. персонал, обслуживающий клиентов;
2. все ответы верны;

3. технические, административные, маркетинговые и экономические системы предприятия;
4. продуманная стратегия обслуживания со стороны предприятия.

Вариант задания 5.

**Банкетный стол имеет длину из расчёта на 1 человека (в см):**

1. 40 – 60;
2. 60 – 80;
3. 80 – 100;
4. 100 – 120.

**II. Тип заданий: задание открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения)**

Вариант задания 1.

**Соблюдение требования эргономичности обеспечивает \_\_\_\_\_ обслуживания и способствует сохранению здоровья потребителей.**

Вариант задания 2.

\_\_\_\_\_ - система сетевого бизнеса, в состав которой входит компания разработчик и компании или предприниматели, которые приобрели у разработчика право пользования брендом и методами ведения бизнеса.

Вариант задания 3.

**Ресторан-\_\_\_\_\_ является заведением, в котором основной акцент делается на танцы. Для него характерно просторное высокое помещение, где находится световое оборудование, позволяющее привлечь публику яркими и неординарными решениями. Для развлечения клиентов на работу приглашается диджей, что, в свою очередь, обеспечивает ресторану известность.**

Вариант задания 4.

\_\_\_\_\_ – принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

Правильный ответ: Систематизация

Вариант задания 5.

**Обслуживание \_\_\_\_\_ предоставляет возможность гостям выбрать из карты-меню блюд то, что им больше всего нравится.**

#### **4.4 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.2 по показателю «Уметь»**

**I. Тип заданий: выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1

**Сервис-бар оборудуют для отпуска:**

1. хлеба различных видов;
2. кофе и чая;
3. посуды, приборов, белья;
4. винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, кондитерских изделий.

Вариант задания 2.

**Объём продаж в ресторане оказался меньше запланированного. Можно рекомендовать следующие действия:**

1. выявить потребность;
2. повысить цены;
3. стимулировать официантов;
4. расширить производство.

Вариант задания 3.

**Проектирование предприятий fast-food необходимо осуществлять:**

1. недалеко от центров оздоровления и отдыха, в загородных клубах и отелях;
2. в небольших помещениях, находящихся вдалеке от центральных улиц, в исторических местах, около других достопримечательностей;
3. вдоль автострад, в центрах по обслуживанию всей семьи;
4. на центральных улицах, около оживлённых перекрёстков.

Вариант задания 4.

**Маркетинговые исследования ресторанный рынок необходимы:**

1. для определения аудитории и ее потребностей;
2. осуществления контроля за персоналом;
3. насыщенность рынка;
4. состояние конкурентов.

Вариант задания 5.

**Методы расчета продажной цены, которые используются в сфере общественного питания:**

1. традиционный;
2. рыночный;
3. комбинированный
4. затратный

**II. Тип заданий: выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов**

Вариант задания 1.

**Чтобы не затруднить работу официанта, высота спинки стула, кресла, полукресла не должна превышать (см от пола):**

1. 50 – 60;
2. 60 – 70;
3. 70 – 80;
4. 80 – 90.

Вариант задания 2.

**Стойка сотрудницы (hosters), встречающей гостей, должна располагаться:**

1. на улице;
2. у гардероба;
3. в зале ресторана;
4. у входа в ресторан.

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 3.

**При проектировании ресторана фокусных точек должно быть:**

1. одна;

2. две;
3. три;
4. четыре.

Вариант задания 4.

**Какая освещённость (в люкс) должна быть в зале ресторана:**

1. 50 – 100;
2. 100 – 150;
3. 150 – 300;
4. 300 – 450?

Вариант задания 5.

**Включение оранжевого света после приёма пищи вызывает:**

1. прохладу;
2. тяжесть;
3. приятные ощущения;
4. угнетение.

### Критерии оценивания теста

Шкала оценивания тестов в разрезе компетенций

| Показатели и критерии оценки                                    | Максимальное количество баллов | Фактическое количество баллов |
|---|--------------------------------|-------------------------------|
| Уровень усвоения теоретического материала по показателю «Знать» | 40                             |                               |
| ПК 3.1  | 20                             |                               |
| ПК 3.2  | 20                             |                               |
| Умение выполнять задания по показателю «Уметь»                  | 60                             |                               |
| ПК 3.1  | 30                             |                               |
| ПК 3.2  | 30                             |                               |
| Всего   | 100                            |                               |

### 5. Вопросы к экзамену по дисциплине (модулю) «Организация ресторанного бизнеса»

1. Состояние, тенденции и проблемы развития ресторанного бизнеса
2. Классификация предприятий ресторанного бизнеса и занимаемая ими доля рынка
3. Обеспеченность населения предприятиями ресторанного бизнеса
4. Тенденции и перспективы развития рынка гостеприимства
5. Услуги в ресторанном бизнесе, виды, характеристика
6. Преобразования в сфере общественного питания, проведенные после революции
7. Новые тенденции развития общественного питания в период «оттепели»
8. Проблемы сферы общественного питания в период «застоя»
9. Рыночные отношения в сфере ресторанного бизнеса
10. Роль и место предприятий общественного питания в экономике
11. Типы заведений общественного питания на современном ресторанном рынке
12. Типология и классификация современных предприятий общественного питания
13. Развитие рынка ресторанных услуг и современные закономерности его функционирования

14. Место и роль предприятий ресторанного бизнеса в экономике
15. Определение основных организационных форм предприятий питания.
16. Структура, функции и особенности функционирования предприятий питания.
17. Документы, необходимые для создания предприятия
18. Контроль деятельности предприятий питания
19. Требования к услугам предприятий питания.
20. Особенности составления меню в ресторане.
21. Интерактивная сущность ресторанного обслуживания
22. Информационный пакет для гостя
23. Формирования коллектива и базовые принципы менеджмента персонала
24. Требования к оснащению помещений гостиниц и ресторана
25. Санитарные требования к организации предприятия питания
26. Типология и классификация предприятий общественного питания
27. Производственный процесс и принципы его организации
28. Производственный цикл, мероприятия по сокращению его длительности.
29. Оперативно-производственное планирование и регулирование производства.
30. Порядок проведения контрольных проверок на предприятии
31. Формы организации учета и отчетности
32. Инвентаризация товарных остатков
33. Порядок проведения контрольной проверки правильности отпуска и блюд на предприятиях

### **Критерии оценивания устного ответа на экзамене**

Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценки:

✓ 100-85 баллов - если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

✓ 85-76 - баллов - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

✓ 75-61 - балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

✓ 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

## 7. Темы рефератов.

1. Этапы становления мирового ресторанного хозяйства
2. История и развитие института гостеприимства в России
3. Ритуальное застолье
4. Современный этап состояния и тенденции развития ресторанного дела в России
5. Нормативно-правовая база функционирования предприятий общественного питания
6. Организационно-правовые формы предприятий общественного питания
7. Классификация предприятий общественного питания. Российская и зарубежная практика
8. Технология обслуживания гостей в предприятиях общественного питания
9. Состав и функциональные обязанности служб предприятий питания
10. Менеджмент предприятий общественного питания
11. Менеджмент ресторанных услуг
12. Стратегия продаж ресторанных услуг
13. Особенности внешнеэкономической деятельности в ресторане (обслуживание иностранных туристов)
14. Общие требования к оборудованию предприятий ресторанного бизнеса
15. Технологические схемы и методы обслуживания в ресторанном предприятии
16. Особенности обслуживания клиентов на предприятиях питания туристских гостиниц
17. Кадровый менеджмент ресторана
18. Методы анализа и прогнозирование развития потребительского рынка услуг размещения
19. Плавающие рестораны
20. Организации технологического процесса ресторана
21. Методы и технологические приемы обработки пищевых продуктов
22. Ресторан и общественное питание. Особенности питания туристов
23. Питание как аттракция и привлекательный элемент программ обслуживания туристов. Гастрономический туризм. Дегустационные туры
24. Виды обслуживания в ресторане.
25. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое)
26. Питание в системах перевозок. Компактное питание в самолетах и поездах
27. Особенности банкетного и корпоративного обслуживания
28. Организация питания на производствах.
29. Шведский стол
30. Франчайзинг в ресторанном деле. История KFC и МакДональдс
31. Мировые кухни
32. Методы сервировки стола в ресторане
33. Системы и принципы быстрого питания
34. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
35. Профессиональная этика работника общественного питания
36. Столовая посуда, столовое белье, столовые приборы. История, современность, назначение

37. Подготовка залов к обслуживанию посетителей (мебель, сервировка, подготовка официантов, контрольно-кассовое оборудование)
38. Сомелье в ресторане. Цель, назначение, метод, традиции
39. Дегустации блюд, вин и напитков
40. Методы обслуживания гостей в ресторане (встреча и размещение, прием заказа, получение продукции и блюд, методы переноски и подачи блюд, правила подачи закусок, холодных и горячих блюд, десертов и напитков, расчеты и уборка использованных приборов)
41. Кулинарная (гастрономическая) характеристика блюд
42. Нормативно-правовое обеспечение ресторанного обслуживания
43. Бизнес-план ресторанного предприятия

### Критерии оценки реферата

✓ 100-86 баллов выставляется обучающемуся, если он выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Обучающийся знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

✓ 85-76 - баллов - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

✓ 75-61 балл – обучающийся проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

✓ 60-50 баллов - если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких - либо комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Реферат обучающийся имеет право представить в виде презентации

Критерии оценки презентации доклада:

| <b>Оценка</b>   | <b>50-60 баллов<br/>(неудовлетворительно)</b> | <b>61-75 баллов<br/>(удовлетворительно)</b> | <b>76-85 баллов<br/>(хорошо)</b> | <b>86-100 баллов<br/>(отлично)</b> |
|-----------------|---|---|----------------------------------|------------------------------------|
| <b>Критерии</b> | <b>Содержание критериев</b>                   |   |                                  |                                    |

|                           |  |  |   |  |
|---------------------------|--|--|---|--|
| <b>Раскрытие проблемы</b> | Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы   | Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы                                       | Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы | Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы                |
| <b>Представление</b>      | Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины | Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина | Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов              | Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов |
| <b>Оформление</b>         | Не использованы технологии PowerPoint. Больше 4 ошибок в представляемой информации       | Использованы технологии PowerPoint частично. 3-4 ошибки в представляемой информации                                | Использованы технологии PowerPoint. Не более 2 ошибок в представляемой информации   | Широко использованы технологии (PowerPoint и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации                                |
| <b>Ответы на вопросы</b>  | Нет ответов на вопросы   | Только ответы на элементарные вопросы  | Ответы на вопросы полные и/или частично полные  | Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений   |