

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комин 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)

ИНЖИНИРИНГ В РЕСТОРАННОМ СЕРВИСЕ

(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) Инжиниринг в ресторанном сервисе

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 обучающийся должен

знать:

- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования (ПК 3.1);
- методику расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений (ПК 3.2)

уметь:

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели; (ПК 3.2)
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания; (ПК 3.1)
- применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (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> организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования; | Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) |
| | | <i>Уметь:</i> рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели; разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания; | Тест (письменно) Коллоквиум (устно) |
| 2 | ПК 3.2 | <i>Знать:</i> методику расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов при выборе оптимальных технических и организационных решений; | Тест (письменно) Реферат (письменно и устно) |
| | | <i>Уметь:</i> применять статистические методы обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продукт. | Тест (письменно) Коллоквиум (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 | Реферат | Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее | Темы рефератов |
| 3 | Коллоквиум | Средство контроля усвоения учебного материала, темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися | Вопросы по темам/разделам |

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 | удовлетворительно | хорошо | Отлично |
| «Знать» | Уровень знаний ниже минимально допустимых требований; имеют место грубые ошибки | Минимально допустимый уровень знаний; допущено 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) задач 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 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 |
| Уровень сформированности компетенции | Низкий | Пороговый | Базовый | Высокий |
| Сумма баллов (Б)** | 0 – 60 | 61 – 75 | 76 – 85 | 86 – 100 |

* – 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) «Инжиниринг в ресторанном сервисе» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме зачета, экзамена, защиты курсовой работы.

Промежуточная аттестация по дисциплине включает оценивание результатов обучения в форме устного экзамена (8 семестр).

Устный экзамен проводится одновременно со всем составом группы.

Экзамен (зачет) имеет целью проверить и оценить учебную работу обучающихся, уровень сформированности компетенций, их глубину и умение применить соответствующие знания при решении практических задач; также экзамен (зачет) способствует развитию творческого мышления, овладению профессиональными умениями в объеме требований рабочей программы дисциплины (модуля).

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.

Методика оценивания

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) «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

| Код индикатора компетенции | Условное обозначение | Оценка приобретенных компетенций в баллах |
|----------------------------|----------------------|---|
| ПК 3.1 | Б1 | 76 |
| ПК 3.2 | Б 2 | 68 |
| Итого | $(\sum B_i)$ | 144 |
| В среднем | $(\sum B_i)/ n$ | 72 |

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

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Инжиниринг в ресторанном сервисе»

| | | | | |
|--|---------------------|-------------------|---------|---------|
| Итоговый балл | 0-60 | 61-75 | 76-85 | 86-100 |
| Оценка | Неудовлетворительно | Удовлетворительно | Хорошо | Отлично |
| Уровень сформированности и компетенций | низкий | Пороговый | Базовый | Высокий |

Показатели «знать» и «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) «Инжиниринг в ресторанном сервисе» проводится в форме контрольных мероприятий (тестов, решения задач, защиты рефератов) 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, навыков и опыт 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.

Отличительной чертой ресторана как типа предприятия питания является:

1. обязательно есть барная стойка;

2. имеет меньший ассортимент блюд, которые могут готовиться с применением полуфабрикатов;
3. предприятие с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая авторские, высоким уровнем обслуживания, уникальным интерьером гостевых залов, организацией культурного отдыха и развлечения посетителей;
4. все ответы верны.

Вариант задания 2.

На основании ГОСТ Р 50762-95 устанавливается классификация ресторанов в зависимости:

1. от изысканности во всем;
2. от уровня обслуживания;
3. оригинальности интерьера;
4. ассортимента заказных, фирменных блюд и изделий.

Вариант задания 3.

Целью фаст-фуда являются:

1. кейтеринговые услуги клиентам в любом месте и в любое время;
2. непосредственное свободное общение с другими гостями;
3. приготовление блюд по утверждённому заранее меню;
4. предоставление готовой пищи, чтобы клиент не тратил время на ожидание её приготовления.

Вариант задания 5.

Основные цели стратегии в ресторанном бизнесе:

1. наращивание объема сбыта посредством увеличения клиентопотока или количества заказов;
2. рост привлекательности продукции для потенциальных клиентов;
3. ежедневное личное участие владельца в жизни ресторана;
4. все ответы верны.

Вариант задания 6.

При открытии ресторана необходимо получить санитарно-эпидемиологическое заключение:

1. о соответствии санитарным правилам заявленного вида услуг;
2. дератизации;
3. дезинфекции;
4. нет правильного ответа.

Вариант задания 7.

Условно средства эстетического и психологического воздействия окружающей обстановки на посетителей можно разделить на:

1. 4 группы;
2. 5 групп;
3. 7 групп;
4. 9 групп.

Вариант задания 8.

В зале ресторана должен поддерживаться нормальный температурный режим (в °С):

1. 22 – 24;
2. 20 – 22;
3. 18 – 20;
4. 16 – 18.

Вариант задания 9.

Основные категории винных карт:

1. традиционные и сортовые;
2. традиционные, сортовые, прогрессивные;
3. традиционные, сортовые, прогрессивные и региональные;
4. традиционные или классические.

Вариант задания 10.

Самобытный образ в национальных барах складывается:

1. из одежды персонала;
2. музыкального оформления;
3. национальной кухни;
4. интерьера бара, национальной музыкальной программы, кухни, одежды персонала.

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

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

Вариант задания 1.

При нерациональной планировке ресторана ...

1. затруднено перемещение и свободное обслуживание посетителей;
2. деятельность нерентабельна;
3. звук неравномерно распространяется по залу;
4. все ответы верны.

Вариант задания 2.

Увеличить выручку в ресторане можно следующими способами:

1. включение рекламы для новой аудитории;
2. работа с постоянными клиентами;
3. повышение уровня сервиса, ресторанной культуры и образования персонала ресторана;
4. нет правильного ответа.

Вариант задания 3.

Важнейшим качеством психологического климата в ресторане является:

1. освещение зала;
2. красиво сервированный стол;
3. негромкая музыка;
4. атмосфера уединённости, комфорта, непринуждённости.

Вариант задания 4.

Самые удобные столы для оборудования зала ресторана – это:

1. треугольные;
2. прямоугольные;
3. квадратные;
4. круглые.

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

Вариант задания 1.

В винном баре крепость алкогольных напитков должна быть не выше:

1. 20°;
2. 25°;
3. 28°;
4. 30°.

Вариант задания 2.

Специфика ландшафтного ресторана состоит:

1. в богатой сервировке стола;
2. степенности и учтивости персонала;
3. атмосфере торжественности и элегантности;
4. местонахождении, интерьере.

Вариант задания 3.

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 4.

Кто является основным лицом, несущим ответственность за производственную деятельность предприятия и качество продукции?

1. мастер
2. заведующий производством
3. начальник цеха
4. директор

III. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1

Установите соответствие следующих услуг для предприятий общественного питания различных типов и классов

| | | | |
|---|--|---|---|
| 1 | Услуги по организации потребления и обслуживания | 1 | организация обучения кулинарному мастерству |
| 2 | Услуги по изготовлению кулинарной и кондитерской продукции | 2 | услуги повара или кондитера по изготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий на дому |
| 3 | Услуги по реализации кулинарной продукции | 3 | упаковка блюд, оставшихся после обслуживания, и кулинарных изделий |
| 4 | Информационно-консультативные услуги | 4 | услуги отпуска обедов на дом |
| | | 5 | доставка продукции по заказу потребителя в банкетном исполнении |

Вариант задания 2.

Установите соответствие основных задач при рациональной организации труда в общественном питании

| | | | |
|---|---|---|----------------------|
| 1 | наиболее полное использование техники, материалов, сырья | 1 | Психофизиологическая |
| 2 | создание на предприятии наиболее благоприятных условий труда, способствующих сохранению здоровья работников, снижению утомляемости и повышению трудоспособности | 2 | Социальная |
| 3 | всестороннее развитие человека, способствующее превращению труда в жизненную необходимость | 3 | Экономическая |
| | | 4 | Производственная |

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

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

Вариант задания 1.

Меню _____ дает возможность посетителю выбрать блюда в соответствии со своими вкусами и возможностями и самостоятельно составить для себя меню завтрака, обеда или ужина. Должно включать блюда, разнообразные по вкусу, калорийности, набору продуктов и способам кулинарной обработки.

Вариант задания 2.

Основой для расчета количества посетителей является _____, установленная для продолжительности приема пищи одним потребителем.

Вариант задания 3.

_____ – это определенное количество наименований холодных, горячих блюд, напитков, характерных для различных типов предприятий общественного питания.

Правильный ответ: Ассортиментный минимум

Вариант задания 4.

Минимальное количество фирменных блюд при инжиниринге меню составляет _____ - _____ % от общего количества наименований.

Вариант задания 5.

Основными принципами составления меню и его оформления, а также различными методами качественного анализа меню и его оптимизации занимается дисциплина _____.

II. Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1.

Установите соответствие

| | | | |
|---|----------------------|---|--|
| 1 | Условия обслуживания | 1 | Сумма факторов, воздействующих на потребителя в процессе получения услуги |
| 2 | Процесс обслуживания | 2 | Совокупность характеристик услуги, определяющих её способность удовлетворять реальные и предполагаемые потребности людей |

| | | | |
|---|-----------------|---|---|
| 3 | Качество услуги | 3 | Комплекс свойств услуги, при наличии которых она оказывает воздействие на потребителя, не подвергая его жизнь, здоровье и имущество к риску |
| | | 4 | Совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга |

Вариант задания 2.

Установите соответствие методов обслуживания

| | | | |
|---|-------------------------|---|---|
| 1 | a la carte (а ля карт) | 1 | Все гости обслуживаются в одно и то же время и по одному и тому же меню. Обслуживание начинается тогда, когда все гости соберутся за столом |
| 2 | a part (а парт) | 2 | Предполагает самообслуживание гостей. Обслуживающий персонал пополняет ассортимент блюд и закусок, приносит дополнительные порции, дает гостям советы при выборе еды, открывает бутылки с напитками, готовит чай или кофе, убирает использованную посуду или приборы. |
| 3 | table d'hote (табльдот) | 3 | Свободный выбор клиентом блюд по предлагаемому рестораном меню |
| 4 | Шведский стол | 4 | При данном методе обслуживания гости, предварительно сделав заказ, обслуживаются в установленный промежуток времени |
| | | 5 | Представляет широкий выбор блюд со свободным доступом: можно взять все что угодно, из того, что предложено и выставлено. |

Вариант задания 3.

Установите соответствие между позициями блюд в меню с учетом популярности и рентабельности и их описанием по Д. Смигу

| | | | |
|---|-------------------|---|--|
| 1 | «Звезды» | 1 | Традиционные блюда, которые не пользуются особым спросом, не очень известны, технологичны и обычны, т.е. встречаются во многих ресторанах-конкурентах. Отличаются невысокой наценкой |
| 2 | «Загадки» | 2 | Нетрадиционные блюда, которые отражают вкусы лишь некоторой части гостей, требуют специального продвижения. Продажи небольшие, но постоянные. Высокая наценка |
| 3 | «Рабочие лошадки» | 3 | Фирменные блюда: интересны гостям, требуют работы персонала по продвижению, сложны в приготовлении, требуют участия шеф-повара. Высокая наценка |
| 4 | «Собачки» | | |

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

Вариант задания 1.

Метод расчета цены, учитывающий три величины: расходы на продукты питания, напитки, столовое белье, танцевальную площадку и другие; оплата внеурочного труда дополнительных работников, занятых при проведении мероприятия, а также накладные расходы; прибыль

1. «вдовья доля»
2. «валовая прибыль»
3. метод предельной цены
4. метод расчета цены на основе покрытия полных издержек

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.

Анализ меню по методу Д. Пэйвесика руководствуется комбинацией переменных:

1. себестоимостью блюд и объемом продаж
2. валовой прибылью и объемом продаж
3. себестоимостью блюд и валовой прибылью
4. себестоимостью блюд, валовой прибылью и объемом продаж

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

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

Вариант задания 1.

Определите правильную последовательность расположения напитков при составлении карты бара:

1. аперитивы
2. безалкогольные напитки и минеральная вода
3. виски в ассортименте
4. водка, джин, текила
5. гроги, пунши
6. десертные вина
7. десертные коктейли
8. коньяки, арманьяки, бренди, фруктовое бренди
9. ликеры
10. послеобеденные коктейли-диджестивы
11. предобеденные коктейли-аперитивы
12. ром белый и темный

Вариант задания 2.

Установите соответствие между видами завтраков и обязательных на них блюд

| | | | |
|---|-------------------------|---|---|
| 1 | континентальный завтрак | 1 | предполагает фруктовые и овощные соки, ветчину, сыр, колбасу, блюда из яиц, творог, йогурты, хлопья кукурузы с молоком |
| 2 | английский завтрак | 2 | состоит из воды со льдом, кофе, фруктовых и овощных соков, ржаного хлеба, белого хлеба или багета, жареных пирожков или пончиков, пирога, овсяной или манной каши, мясных блюд, яичницы |
| 3 | расширенный завтрак | 3 | включает чай, кофе с молоком или сливками, фруктовые соки, овсяную или манную кашу, тосты, мармелад, рыбные блюда, омлет с беконом |
| | | 4 | включает кофе, чай или горячий шоколад, сахар, сливки (молоко), лимон, два вида повидла, джема или мед, несколько видов хлебобулочных изделий |

Вариант задания 3.

Определите правильную последовательность расположения блюд при составлении меню:

1. вторые горячие блюда
2. горячие закуски
3. горячие напитки
4. мучные кулинарные и кондитерские изделия
5. сладкие блюда
6. супы
7. фирменные блюда и закуски
8. хлебобулочные изделия
9. холодные закуски и блюда
10. холодные напитки

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

Вариант задания 1

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

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

Вариант задания 2.

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 3.

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

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

Вариант задания 4.

При проектировании ресторана фокусных точек должно быть:

1. одна;
2. две;
3. три;
4. четыре.

Вариант задания 5.

Какой способ расчета применяется в буфетах и закусовых?

1. с последующим расчетом;
2. с предварительным расчетом;
3. с непосредственным расчетом;
4. безналичный расчет.

Вариант задания 6.

Вид меню, по которому блюда готовят «на заказ»:

1. A la carte;
2. Табльдот;
3. Carte du jour;
4. Шведский стол.

Вариант задания 7.

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.

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 коллоквиумам по дисциплине (модулю)**«Инжиниринг в ресторанном сервисе»****Тема 1 «Ресторанный бизнес и перспективы его развития»**

1. Ресторанный бизнес и перспективы его развития
2. Основные направления развития ресторанного бизнеса
3. Состояние инфраструктуры ресторанного бизнеса
4. Характеристика предприятий общественного питания
5. Сертификация и правила оказания услуг

Тема 2. «Специфика ресторанного менеджмента»

1. Особенности составления меню в ресторане.
2. Интерактивная сущность ресторанного обслуживания.
3. Информационный пакет для гостя.
4. Формирования коллектива и базовые принципы менеджмента персонала.
5. Требования к оснащению помещений гостиниц и ресторана.
6. Санитарные требования к организации предприятия питания.
7. Программы лояльности клиентов
8. Подбор персонала
9. Выбор поставщиков
10. Ротация меню

Тема 3. «Материально-техническая база обслуживания»

1. Материально-техническое снабжение предприятия

2. Материальная база ресторана
3. Нормы оснащения ресторана посудой, бельем
4. Виды столовой посуды
5. Оснащение предприятия инвентарем, посудой
6. Посуда и инвентарь для бара
7. Нормы оснащения бара посудой, столовыми приборами

Тема 4. «Стратегия формирования управленческой команды ресторанного предприятия»

1. Маркетинг в индустрии гостеприимства и ресторанном деле.
2. Психология клиента и мотивация решения.
3. Методы сервировки стола в ресторане.
4. Подготовка залов к обслуживанию потребителей.
5. Сомелье в ресторане.
6. Санитарные требования к помещениям, оборудованию и технологии обслуживания в системе питания.
7. Ресторанные сети. Особенности формирования и функционирования.
8. Тематические рестораны. Особенности организации производства и обслуживания.
9. Особенности организации работы ресторанов при гостинице.
10. Особенности формирования имиджа предприятия общественного питания на рынке услуг.
11. Специальные формы и методы обслуживания потребителей в ресторанах.
12. Меню ресторана. Принципы разработки, критерии оценки.
13. Современные методы продвижения ресторанных услуг.
14. Организация банкетной службы ресторанов.
15. Культура обслуживания и правила этикета на предприятии.
16. Особенности организации питания и обслуживания иностранных туристов

Тема 5. «Франчайзинг в ресторанном бизнесе»

1. Франчайзинговые сети общественного питания в России
2. Концепция ресторанного заведения
3. Маркетинг на подготовительном этапе деятельности
4. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
5. Мероприятия подготовительного периода
6. Особенности организации деятельности по франшизе
7. Условия франчайзинга
8. Недостатки работы по франчайзингу в ресторанном бизнесе

Тема 6. Санитарно-эпидемиологические мероприятия в сфере общественного питания

1. Сроки реализации, температура и условия хранения продовольственных товаров в организациях питания
2. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания

Тема 7. «Контроль за организацией работы ресторана»

1. Контроль за организацией работы ресторана
2. Формы организации учета и отчетности
3. Инвентаризация товарных остатков.

6. Вопросы к экзамену:

1. Принципы организации предприятий общественного питания.
2. Организация работы горячего цеха ресторана.
3. Подготовка ресторана к обслуживанию посетителей: сервировка стола, общие правила.
4. Сервировка стола в ресторане: виды, характеристика.
5. Организация работы холодного цеха ресторана.

6. Организация работы кондитерского цеха ресторана.
7. Требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу.
8. Организация работы пивного бара.
9. Методы организации труда официантов.
10. Классификационные признаки предприятий общественного питания.
11. Меню: понятие, виды, характеристика.
12. Классификация баров.
13. Особенности обслуживания банкет-фуршета.
14. Карта вин: понятие, структура, содержание.
15. Особенности обслуживания приёма-коктейля.
16. Кейтеринг: понятие, виды, характеристика.
17. Организация работы мучного цеха ресторана.
18. Особенности обслуживания банкет-чая.
19. Специальные формы обслуживания посетителей.
20. Основные принципы составления кофейного меню.
21. Основные принципы организации барной стойки.
22. Формула возвратного бизнеса в ресторане.
23. Оперативное планирование на предприятиях общественного питания.
24. Организация работы овощного цеха ресторана.
25. Основные правила подачи вин.
26. Нормативная и технологическая документация в предприятиях общественного питания.
27. Договор на поставку: структура и содержание.
28. Централизованные и децентрализованные поставки. Основные принципы организации.
29. Состав и характеристика торговых помещений.
30. Классификация и характеристика ресторанов.

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:

| Оценка | 50-60 баллов (неудовлетворительно) | 61-75 баллов (удовлетворительно) | 76-85 баллов (хорошо) | 86-100 баллов (отлично) |
|---------------------------|--|--|---|--|
| Критерии | Содержание критериев | | | |
| Раскрытие проблемы | 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 |
| Представление | 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 |
| Оформление | 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 |
| Ответы на вопросы | 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 |