

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института экономики, финансов и  
управления в АПК  
Гуныко Юлия Александровна

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.В.ДВ.03.02 Организация обслуживания в сфере общественного  
питания**

**43.03.03 Гостиничное дело**

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства	<b>знает</b> основы оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий общественного питания
		<b>умеет</b> учитывать параметры эффективности деятельности предприятий общественного питания
		<b>владеет навыками</b> приемами контроля и оценки эффективности деятельности предприятий общественного питания
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	<b>знает</b> положения по формированию и функционированию системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
		<b>умеет</b> применять основы формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
		<b>владеет навыками</b> основами формирования и функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Организация обслуживания в сфере общественного питания			
1.1.	Предприятие общественного питания как социально-экономическая система	7	ПК-1.1	Тест, Собеседование
1.2.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	ПК-1.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи

1.3.	Обслуживание посетителей предприятий общественного питания	7	ПК-2.1	Круглый стол
1.4.	Современные виды обслуживания	7	ПК-1.1, ПК-2.1	Тест, Реферат
1.5.	Требования к предприятиям питания при гостинице	7	ПК-1.1, ПК-2.1	Контрольная работа, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.6.	Организационные особенности услуг питания в зависимости от назначения	7	ПК-1.1	Тест
1.7.	Организационная деятельность предприятий общественного питания	7	ПК-2.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест
1.8.	Особенности обслуживания туристов	7	ПК-1.1	Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.9.	Контроль на предприятиях общественного питания в стране	7	ПК-1.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Контрольная работа
Промежуточная аттестация				За

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
<b>Для оценки умений</b>			
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов

4	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
5	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Организация обслуживания в сфере общественного питания"**

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

Вопросы к зачету

Теоретические вопросы:

1. Цели и задачи общественного питания. Характеристика современного состояния.
2. Особенности деятельности предприятий общественного питания.
3. Действующие правила оказания услуг общественного питания.
4. Классификация услуг общественного питания.
5. Общие требования к услугам общественного питания.
6. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
7. Сравнительная характеристика ресторанов разных классов.
8. Сравнительная характеристика баров разных классов.
9. Сравнительная характеристика кафе.
10. Сравнительная характеристика столовых.
11. Сравнительная характеристика закусочных.
12. Сравнительная характеристика предприятий быстрого обслуживания (ПБО).
13. Сравнительная характеристика кофеен.
14. Сравнительная характеристика магазина кулинарии и буфетов.
15. Структура предприятий питания в зависимости от характера производственно-торгового процесса.
16. Требования к размещению предприятий общественного питания.
17. Виды торговых помещений, их характеристика.
18. Интерьеры залов предприятий общественного питания: требования к оформлению.
19. Оборудование торговых помещений: виды, характеристика.
20. Столовая посуда: характеристика по материалу, назначению.
21. Столовые приборы: характеристика по материалу, назначению.
22. Столовое белье: характеристика по материалу, назначению.
23. Информационное обеспечение торгового процесса: общая характеристика.
24. Принципы составления меню.
25. Виды меню, особенности.
26. Карта вин, принципы составления.
27. Правила подбора напитков к блюдам и закускам.

28. Общие правила сервировки стола.
29. Предварительная и дополнительная сервировка стола.
30. Этикет еды.
31. Методы подачи блюд.
32. Правила обслуживания в предприятиях общественного питания.
33. Расчет за питание, чаевые.
34. Приемы и банкеты. Классификация. Характеристика.
35. Обслуживающий персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему.
36. Банкеты за столом с полным обслуживанием официантами: организация проведения.
37. Банкеты за столом с частичным обслуживанием официантами: организация проведения.
38. Банкеты-фуршеты: организация проведения.
39. Банкеты-коктейль: организация проведения.
40. Комбинированные банкеты: особенности проведения.
41. Организация обслуживания питанием в гостиницах.
42. Организация обслуживания питанием в номерах гостиницы.
43. Кейтеринг (выездное обслуживание): организация проведения.
44. Современные форматы обслуживания в предприятиях общественного питания.
45. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: шведский стол.
46. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: репинский стол.
47. Ускоренные технологии обслуживания потребителей: экспресс-стол.
48. Организация обслуживания питанием в местах массового отдыха.
49. Организация обслуживания питанием на авиатранспорте.
50. Организация обслуживания питанием на железнодорожном транспорте.
51. Организация обслуживания питанием на водном транспорте.
52. Требования к предприятиям питания для туристов.
53. «Условия» питания туристов, характеристика и виды национальных завтраков.
54. Особенности питания и обслуживания иностранных туристов.
55. Контроль в общественном питании.

***Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы для собеседования

Тема: «Предприятие общественного питания как социально-экономическая система».

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.
3. Цели и задачи общественного питания.
4. Характеристика современного состояния.
5. Классификация предприятий общественного питания.

***Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)***

1. Современное состояние и перспективы развития общественного питания.
2. Отечественный и зарубежный опыт деятельности предприятий общественного питания.
3. Цели и задачи общественного питания.
4. Характеристика современного состояния.
5. Классификация предприятий общественного питания.