

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

**Б1.О.15.07 Проектирование комплексных предприятий
общественного питания при гостиницах**

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Технология организации ресторанного дела

бакалавр

заочная

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
<p>ОПК-3 Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>ОПК-3.3 Осуществляет эксплуатацию современного технологического оборудования и приборов</p>	<p>знает виды и принципы эксплуатации технологического оборудования</p>
		<p>умеет эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности</p>
		<p>владеет навыками готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания</p>
<p>ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции питания</p>	<p>ОПК-5.3 Владеет современным и, прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции, а также обслуживания потребителей в различных типах предприятий питания</p>	<p>знает основные виды технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>
		<p>умеет обслуживать потребителей в различных типах предприятий питания</p>
		<p>владеет навыками прогрессивными методами и формами организации производства кулинарной продукции</p>
<p>ПК-1 Способен организовать разработку, создание и эксплуатацию прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>ПК-1.3 Разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства</p>	<p>знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базового системного программного обеспечения и пакетов прикладных программ в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>
		<p>умеет разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</p>

	продукции общественног о питания массового изготовления и специализиро ванных пищевых продуктов	владеет навыками нвыками 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, внедрение безотходных и малоотходных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.
--	---	---

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Курс	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Виды предприятий питания при гостиницах			
1.1.	Виды ресторанного сервиса	4	ОПК-3.3	
1.2.	Разработка политики и меню	4	ОПК-3.3	Собеседование
1.3.	Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания	4	ОПК-3.3	
1.4.	Нормативная база подготовки проектного решения ресторана.	4	ОПК-3.3	
1.5.	Контрольная работа и зачет	4	ОПК-3.3	Устный опрос
	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)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			

1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся 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
2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
3	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) "Проектирование комплексных предприятий общественного питания при гостиницах"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Контрольные вопросы (оценка знаний):

1. Виды ресторанного сервиса
2. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
3. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
4. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
5. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
6. Виды туризма. Размещение, организация питания и обслуживания иностранных туристов.
7. Особенности питания туристов из Англии, Франции, США, Италии, Японии и других стран мира.
8. Требования к метрдотелю, официанту, бармену, буфетчику, кассиру в соответствии с ГОСТ 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
9. Комплексная разработка ресторана, кафе или бара по методологии HoReCa

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Установить очередность подачи, подобрать посуду и приборы, рекомендовать напитки к меню: осетрина заливная, соус хрен, бульон с профитролями, ассорти рыбное с лимоном и маслинами, масло сливочное, грибы в сметанном соусе, салат столичный, филе с соусом мадера, лосось отварной с картофелем отварным, соус голландский, кофе по-восточному, фруктовый салат.

Блюда в правильной последовательности	Посуда	Приборы	Рекомендуемые напитки к данной закуске (блюду)
для подачи	индивидуальная	вспомогательный	основной

2. Составьте меню: для ресторана I категории на осенний период, если по ассортиментному минимуму предусмотрено: холодных блюд и закусок – 10 наименований, горячих закусок – 2, супов – 4, вторых горячих блюд – 11, сладких блюд – 4, горячих и холодных напитков по 2 наименования, кондитерских изделий – 5 наименований.

3. Предложите возможные виды меню, которые могут быть предусмотрены на данном предприятии и опишите их отличительные особенности, укажите требования к подготовке персонала, работающего в зале, при его работе с меню, предложите варианты оформления меню как одного из основных рекламных средств в ресторанной практике.

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

Вопросы и задания к зачету

1. Понятие и признаки проекта и проектного решения в ресторанном бизнесе.
2. Отличие проектной деятельности от операционной в РБ.
3. Проектный менеджмент и стратегическое управление в РБ.
4. Место и роль проектных решений в инновационном развитии предприятия питания.
5. Состав помещений ресторанов при гостиницах
6. Подбор и обучение персонала разработанным стандартам сервиса
7. Разработка политики и меню
8. Разработка рекламной стратегии, маркетинговой программы Состав помещений ресторанов при гостиницах
9. Выбор типа сервиса: Шведский стол. Немецкий сервис.
10. Выбор типа сервиса: Американский сервис. Английский сервис
11. Выбор типа сервиса: Французский сервис. Русский сервис
12. Виды ресторанного сервиса
13. Состав помещений ресторанов при гостиницах
14. Среда реализации проектов в ресторанном деле и заинтересованные участники проектных решений.
15. Области знаний применяемые при организации проектных решений и обязанности проектного менеджера
16. Возможности продуктов MS Project в создании проектных решений ресторана.

17. Виды, составляющие, этапы проектного решения. Основные вехи проекта. Принципы документального оформления проектной работы.
18. Цели планирования содержания проекта
19. Анализ окружения проекта
20. Определение успешности проекта
21. Характеристика жизненного цикла проекта.
22. Понятие команды проекта. Роль проект-менеджера в координации деятельности участников проекта.
23. Управление ресурсами проекта. Виды ресурсов, требования к обеспечению.
24. Управление временем проекта. Этапы выполнения проекта открытия ресторана.
25. Основные положения ГОСТ Р 54871-2011 «Проектный менеджмент. Требования к управлению программой».
26. Нормативная документация Свод правил по проектированию Сравнительные характеристики программных продуктов для бизнес-проектирования.
27. Нормативная база подготовки проектного решения ресторана. Предпроектный анализ, концепция и фирменный стиль.
28. Алгоритм проектно-строительного процесса как процесс управления проектом.
29. Функциональные основы проектирования предприятий питания и управления проектами.
30. Этапы технологического проектирования. Перечень основной проектной документации при разработке проекта ресторана. Современные системы компьютерного проектирования.
31. Реинжиниринг, реконструкция, техническое перевооружение ресторана
32. Классификация затрат при осуществлении проектного решения.
33. Методы оптимизации затрат. Бюджет проекта.
34. Классификация инвестиционных проектов. Оценка стоимости инвестиционных проектов с использованием программных продуктов.
35. Материально-техническое обеспечение проекта и управление материальными и нематериальными ресурсами.
36. Использование программных продуктов в управлении стоимостью проектного решения.
37. Первичная декомпозиция продукта (услуги) и стратегическая декомпозиция работ проекта
38. Определение границ проекта и описание работ.
39. Определение последовательности работ проекта.
40. Типы взаимосвязей и зависимостей работ проекта.
41. Анализ возможности реализации программы проекта и разработка расписания действий.
42. Изменение содержания проекта.
43. Проектные затраты: понятие и методы планирования.
44. Понятие и классификация рисков проекта.
45. Методы оценки рисков проекта.
46. Возможности управления изменениями проектных решений для снижения рисков.
47. Формирование организационной структуры проекта.
48. Проектная команда. Сущность и признаки успешных команд.
49. Проектные изменения.
50. Стратегии работ с изменениями проектных решений
51. Особенности коммуникативных процессов основные аспекты планирования процессов коммуникации
52. Договорная деятельность. Основные аспекты управления поставками проекта
53. Управление качеством: планирование, обеспечение и контроль.
54. Организационные структуры проекта
55. Анализ выполнения задач и закрытие проекта.
56. Требования к проектному менеджеру и команде проекта.
57. Формы и методы распределения ролей в команде в зависимости от подготовки и задач проекта.
58. Процессы проекта. Тройное проектное ограничение.
59. Исходные данные для выполнения технологических расчетов. Последовательность

выполнения расчетов.

60. Порядок составления обоснования необходимости проектирования или реконструкции.
Необходимые расчеты.

Формы интерактивных занятий – интерактивные занятия не предусмотрены

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

1. Общие требования, предъявляемые к интерьеру торговой группы помещений в заведениях сферы ресторанного бизнеса. Наиболее распространенные стилевые направления, используемые при оформлении торговой группы помещений предприятий питания.

2. Подготовка торговых помещений и персонала к обслуживанию на предприятиях питания

3. Особенности обслуживания гостей, проживающих в гостиницах

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

Примерные темы рефератов

1. Современные требования к организации службы Room-сервис
2. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров совещаний
3. Услуги по организации и обслуживанию торжеств, семейных обедов
4. Тематические и ритуальные мероприятия, проводимые в заведениях сферы ресторанного бизнеса
5. Анимация в ресторанной практике
6. Взаимосвязь программы культуры и питания при организации обслуживания гостей в заведениях сферы ресторанного бизнеса
7. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, сырная тележка, сырная тарелка, стол-экспресс, зал-экспресс, бизнес-ланч, воскресный бранч, кофе-брейк
8. Специфика обслуживания в пути следования пассажирского транспорта
9. Разработка технологии сервиса кофейни.
10. Разработка технологии сервиса ресторана русской кухни.
11. Разработка технологии сервиса французской кухни.
12. Разработка технологии сервиса кафе для детей.
13. Разработка технологии сервиса предприятия кейтеринговых услуг.
14. Разработка технологии сервиса предприятия фаст-фуд.
15. Разработка технологии сервиса ресторана бурятской кухни.
16. Разработка технологии сервиса предприятия питания для туристов.
17. Разработка технологии сервиса при гостинично-туристическом комплексе.
18. Разработка технологии сервиса ресторана китайской кухни.
19. Разработка технологии сервиса диетического питания.