

**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.03.01 Технология организации деятельности  
предприятий 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
<p>ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии</p>	<p>ПК-1.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание основных законодательных актов, нормативных документов, стандартов, применяемых для регулирования деятельности предприятий индустрии гостеприимства;</li> <li>- основные правила и нормы обслуживания в общественном питании</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить контроль организации обслуживания в предприятиях разных типов</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей</li> </ul>
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия в области проектирования функциональных процессов предприятий питания;</li> <li>- требования к расположению предприятий питания и их объёмно-планировочному решению, организационной и хозяйственной структуре</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описать информационное обеспечение процесса обслуживания, классифицировать предприятия питания по типам и классам;</li> <li>- классифицировать услуги предприятий питания;</li> <li>- описать специфику современных технологий в области продвижения услуг питания</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- современными технологиями для формирования услуги питания, соответствующей запросам потребителей;</li> <li>- методикой и основами калькуляции продукции и услуг питания;</li> <li>- методами анализа, обработки и систематизации научно-технической информации, полученной из разных источников в практической деятельности на уровне синтеза</li> </ul>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Типы предприятий питания			
1.1.	Концепции предприятия питания	7	ПК-2.1	Устный опрос, Доклад
1.2.	Организация основного производства предприятия питания	7	ПК-1.1	Круглый стол, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.3.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	ПК-1.1	Устный опрос, Задачи
1.4.	Организация услуг питания на предприятиях гостеприимства	7	ПК-2.1	Контрольная работа
1.5.	Технологические принципы производства кулинарной продукции	7	ПК-2.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Творческое задание
1.6.	Технологические особенности организации работы заготовочных и доготовочных цехов	7	ПК-2.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.7.	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	7	ПК-1.1	Устный опрос, Разноуровневые задачи и задания
1.8.	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	7	ПК-2.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.9.	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	7	ПК-2.1	Круглый стол
	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	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			
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) "Технология организации деятельности предприятий питания"**

##### ***Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости***

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

1. Характеристика типов предприятий общественного питания.
2. Классификация предприятий общественного питания.
3. Факторы при определении типа предприятия общественного питания
4. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.
5. Основные элементы концепции предприятия общественного питания.
6. Организация снабжения предприятий питания.
7. Организация производства на предприятиях питания.
8. Задачи организации технического обслуживания производства.
9. Тенденции организации технического обслуживания производства.
10. Организация инструментального хозяйства предприятия.
11. Услуги предприятий питания как составная часть туристской индустрии.
12. Гостиничный тариф.
13. Услуги предприятий питания как составная часть
14. Состояние и перспективы развития рынка услуг предприятий питания.
15. Определение комплекса услуг предприятий питания.
16. Методы обслуживания на предприятиях общественного питания: самообслуживание, наличие официанта, комбинированное обслуживание.
17. Формы обслуживания в общепите: самообслуживание в ресторане, характер труда официантов, комбинированные методы.
18. Специальные методы и формы обслуживания.
19. Внедрение новых видов услуг и прогрессивных форм обслуживания.
20. Типы меню.
21. Виды меню.
22. Понятие, и структура персонала предприятия.
23. Структура персонала организации.
24. Обслуживающий, производственный и административный персонал предприятий обще-ственного питания.
25. Требования в соответствии с ГОСТ.
26. Управление производственным персоналом.
27. Требования к устройству предприятий общественного питания.
28. Санитарные правила для предприятий питания.
29. Организации обслуживания посетителей в предприятиях общественного питания.
- Предприятия общественного питания гостиничного комплекса.
30. Учет в общепите: основные положения.
- Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование.

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