

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

УТВЕРЖДАЮ

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

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.В.05 Основы деятельности предприятия 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	знает основы контроля и оценки эффективности деятельности служб, отделов предприятий питания
		умеет учитывать критерии, показатели эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
		владеет навыками инструментарием контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
ПК-1 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии	ПК-1.2 Осуществляет оценку эффективности и деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	знает выбор методик оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
		умеет проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания
		владеет навыками оценкой эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Определение типа предприятия питания			
1.1.	Прогрессивные формы обслуживания	7	ПК-1.1	Тест, Собеседование
1.2.	Концепция предприятия питания	7	ПК-1.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи, Тест
1.3.	Организация основного производства предприятия питания	7	ПК-1.1	Тест

1.4.	Организация вспомогательных служб, цехов и обслуживающих хозяйств	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Тест
1.5.	Современное определение комплекса услуг предприятий питания	7	ПК-1.1	Реферат
1.6.	Методы и формы обслуживания на предприятиях общественного питания	7	ПК-1.1, ПК-1.2	Контрольная работа
1.7.	Прогрессивные формы обслуживания	7	ПК-1.2	Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.8.	Основные виды меню	7	ПК-1.1	
1.9.	Обслуживающий персонал предприятий общественного питания	7	ПК-1.1	
1.10.	Производственный персонал в предприятиях общественного питания, требования к нему	7	ПК-1.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.11.	Требования к предприятиям питания	7	ПК-1.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.12.	Виды организации питания в гостиничных комплексах	7	ПК-1.1	Тест, Контрольная работа
1.13.	Автоматизации предприятий питания	7	ПК-1.1	Тест
1.14.	Анимация на предприятиях общественного питания	7	ПК-1.1	Тест
1.15.	Информационное обеспечение на предприятиях общественного питания	7	ПК-1.1	Тест
1.16.	Мерчандайзинг в общественном питании	7	ПК-1.1	Тест, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.17.	Организация снабжения предприятий общественного питания	7	ПК-1.1	Тест
1.18.	Тенденции и перспективы развития общественного питания в стране	7	ПК-1.1	Контрольная работа
1.19.	Контроль	7	ПК-1.1, ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация			Эк

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	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
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	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
4	Реферат	Реферат – продукт самостоятельной работы студента, 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
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
5	Курсовые работы (проектов)	Вид самостоятельной письменной работы, направленный на творческое освоение общепрофессиональных и профильных профессиональных дисциплин (модулей) и выработку соответствующих профессиональных компетенций. При написании курсовой работы студент должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы.	Перечень тем курсовых работ (проектов)

6	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Основы деятельности предприятия питания"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Контрольная работа №1.

1. Современное состояние и перспективы деятельности общественного питания
2. Требования к персоналу предприятия общественного питания
3. Основные нормативно-правовые документы, регламентирующие деятельность предприятия общественного питания
4. Классификация предприятий общественного питания согласно ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
5. Стандарт ХАССП, серия стандартов ISO 22000
6. Санитарно-эпидемиологические нормы для общественного питания

Задание № 1:

1. Согласно ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу
 Распределить персонала службы питания по группам
 административный,
 обслуживающий
 производственный
 вспомогательный
 гардеробщик, директор предприятия, инженер (техник) - технолог (менеджер по производству), заведующий складом (старший кладовщик), шеф-повар, швейцар, кладовщик, калькулятор, хостес, кондитер, пекарь, метрдотель (администратор зала, менеджер зала, менеджер бара), официант, бармен, сомелье, су-шеф.

Контрольная работа №2.

1. Организация обслуживания на предприятиях питания.
2. Этапы организационной деятельности в ресторанном бизнесе.
3. Автоматизация деятельности в ресторанном бизнесе.
4. Подготовка зала к обслуживанию.
5. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе.
6. Основы сервировки и декорирования стола
7. Виды сервировки стола
8. Должностные инструкции директора службы питания; заведующего производством; официанта, метрдотеля, бармена, швейцара, гардеробщика; сомелье, фумелье; бариста.

Задание № 1:

Классификация и характеристика методов и форм обслуживания. Требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТом Р (национальным стандартом РФ)
 Практико-ориентированные задачи:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений).

Схематично изобразить сервировку стола на банкете (8 человек) за столом с полным обслуживанием официантами (обед), в расчете на одного посетителя, если по меню предусмотрена подача следующих блюд и закусок:

1. Икра зернистая
2. Ассорти рыбное
3. Овощи натуральные
4. Грибы, запеченные в сметанном соусе
5. Бульон с расстегаем
6. Лангет с картофелем жареным из вареного
7. Кофе черный с лимоном

Подобрать ассортимент напитков и вино-водочных изделий к блюдам, а также посуду для них. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья для подачи и еды.

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений).

Определить численный и квалификационный состав бригады официантов для обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами.

Принять число участников банкета 50 человек. Предложить вариант меню и напитков, схему расстановки столов и рассадки гостей, способы подачи и порядок обслуживания официантами. Рассчитать необходимое количество посуды, приборов, белья

Практико-ориентированные или ситуационные задачи

1. Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

В процессе освоения дисциплины «Организация обслуживания в сфере общественного питания» студентами, обучающимися по заочной форме, в качестве самостоятельной подготовки, предусмотрено выполнение контрольной работы.

Целью контрольной работы является оценка самостоятельного освоения материала студентами-заочниками. Контрольная работа включает: теоретические вопросы в виде тестирования и два практико-ориентированных вопроса.

Типовая контрольная работа для студентов заочной формы обучения

Теоретические вопросы (оценка знаний):

Понятие предприятия общественного питания;

Классификация предприятий общественного питания.

Практико-ориентированные задания:

Типовое задание репродуктивного уровня (оценка умений):

Дать сравнительную характеристику предприятиям питания.

Типовое задание реконструктивного уровня (оценка умений, навыков):

Компания планирует открыть сеть ресторанов быстрого питания. Какие блюда вы непременно включили бы в меню этих ресторанов, чтобы выделить их из общей массы конкурентов и завоевать симпатии потенциальных клиентов? Примечание: причины, по которым вы собираетесь включить в меню то или иное блюдо, должны быть обоснованы.

Типовое задание творческого уровня (оценка навыков):

Металлическая посуда: назначение, емкость, размеры. Составить заявку на оснащение кафе общего типа на 50 мест металлической посудой.

***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 общественного 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.

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

Производственные помещения предприятий общественного питания, их оборудование.

Характеристика заготовочных, доготовочных и специализированных цехов.

Характеристика технологического процесса на предприятиях общественного питания.

Организация работы вспомогательных производственных помещений.

Виды кухонной посуды и организация процесса санитарной обработки цехов.

Правила отпуска и хранения готовых блюд.