Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 22.11.2023 18:49:58
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Приморская государственная сельскохозяйственная академия»

УТВЕРЖДАЮ

Директор ИЗиАТ

_____ /Наумова Т.В./

(подпись)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине (модулю)

РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

(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, 2022

Лист согласований

Фонд оценочных средств составлен с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного 17 августа 2020 г. № 1047 (зарегистрировано в Минюсте России 09 сентября 2020 г. № 59723).

Рассмотрен и утвержден на заседании Ученого совета Института землеустройства и агротехнологий 14 апреля 2022 г., протокол № 4.

Разработчик:
к.э.н., доцент
института землеустройства
и агротехнологий _____ Мухина Д.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

Руководитель ОПОП _____ Кияшко Н.В.
(должность) (подпись) (Ф.И.О.)

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Паспорт
фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)
РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС И УПРАВЛЕНИЕ ПЕРСОНАЛОМ

a. модели контролируемых компетенций:

Компетенция, формируемая в результате изучения дисциплины (модуля): 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

b. требование к результатам освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

знать:

– специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива (ПК 3.2);

уметь:

– ориентироваться в особенностях организации обслуживания в ресторанах различных классов и специализаций, определять перспективные направления развития ресторанного бизнеса в современных условиях и формировать хозяйственную стратегию ресторанного предприятия; формировать на основе принципов планирования и прогнозирования программы развития ресторанного бизнеса. (ПК 3.1);

- 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 (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	*Знать*: специфику развития индустрии питания, основные понятия, цели и задачи обслуживания; способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления ресторанного бизнеса; технологии менеджмента и маркетинговых исследований рынка услуг ресторанного бизнеса	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: Применять статистические методы обработки экспериментальных 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	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ПК 3.2	*Знать*: методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции, использовать способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: 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	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)

Таблица 2 – 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,Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
«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 профессиональ-ных задач
Уровень сформированности компетен-ции	**Низкий**	**Пороговый**	**Базовый**	**Высокий**

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 3.1 (ПК 3.2)*			
	Неудовлетворительно,Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
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) «Ресторанный сервис и управление персоналом» проводится в соответствии с локальными нормативными актами Академии и является обязательной, предназначена для определения степени достижения учебных целей по дисциплине и проводится в форме экзамена в 7-ом семестре.

Обучающиеся готовятся к экамену 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 / зачете.

Методика оценивания

1) По стобалльной шкале в таблицу 3 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 2).

Таблица 3 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) ««Ресторанный сервис и управление персоналом»»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ПК 3.1	Б1	76
ПК 3.2	Б2	86
Итого	(∑Бi)	162
В среднем	(∑Бi)/ n	81

2) Определить оценку по дисциплине (модулю) по шкале соотнесения баллов и оценок (таблица 4).

Таблица 4 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) ««Ресторанный сервис и управление персоналом»»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)

	(не зачтено)			
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Показатели «знать», «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.

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и опыта 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.

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд

1. Бар
2. Кафе
3. Ресторан
4. Закусочная

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2.

Меню – это …

1. Соответствующий документ
2. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
3. Накладная
4. Сертификат

Правильный ответ: 2

Вариант задания 4.

При определении типа предприятия питания, кроме ассортимента реализуемой продукции НЕ учитывают следующие факторы:

1. техническую оснащенность предприятия, его материальную базу, оборудование, состав помещений, архитектурно-планировочное решение интерьеров;
2. методы и формы обслуживания, применяемые на предприятии;
3. квалификацию персонала;
4. его географическое положение.

Правильный ответ: 4

Вариант задания 5.

В соответствии с ГОСТ Р 50764—95 «Услуги общественного питания. Общие требования» понятие услуги общественного питания определяется как:

1. результат деятельности предприятий и отдельных граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей населения в питании и проведении досуга;
2. услуги, оказываемые в ресторанах, кафе, барах, столовых, закусочных и других местах общественного питания, типы которых определяются исполнителем в соответствии с государственным стандартом;
3. услуги, максимально удобные и эффективные для организации системы питания на предприятии или объекте;
4. услуги, предоставляемые потребителям в предприятиях общественного питания различных типов и классов.

Правильный ответ: 1

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

Вариант задания 1.

_____ - торжественный званый завтрак, обед или ужин в честь официального лица или события.

Правильный ответ: Банкет (приём)

Вариант задания 2.

Сервировку стола, которую осуществляют при подготовке зала ресторана к обслуживанию до прихода посетителей, называют _____.

Правильный ответ: предварительной

Вариант задания 3.

Помещение для встречи, ожидания гостей, расположенное перед входом в торговый или банкетный зал, называется _____.

Правильный ответ: Аванзал

Вариант задания 4.

_____ - это документ, предназначенный для информирования потребителей об ассортименте продукции и количественных характеристиках.

Правильный ответ: Меню

Вариант задания 5.

Отрасль общественного питания, связанная с оказанием услуг на удалённых точках, включающая все предприятия и службы, оказывающие подрядные услуги по организации питания сотрудников компаний и частных лиц в помещении и на выездном обслуживании, а также осуществляющие обслуживание мероприятий различного назначения и розничную продажу готовой кулинарной продукции - это_____.

Правильный ответ: кейтеринг

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.
Важнейшим качеством психологического климата в ресторане является:

1. атмосфера уединенности, комфорта, непринужденности
2. освещение зала
3. негромкая музыка
4. наличие бара
5. разнообразное меню
6. быстрота обслуживания

Правильный ответ: 1, 2, 3, 6

Вариант задания 2.
На каком предприятии общественного питания, в обязательном порядке должен работать сомелье:

1. кафе
2. ресторан
3. бар класса «Люкс»
4. ресторан класса «Люкс»

Правильный ответ: 3, 4

Вариант задания 3.
К услугам по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий относятся такие виды услуг как:
1. организация музыкального обслуживания
2. изготовление продукции из сырья заказчика в организации общественного питания
3. вызов такси
4. изготовление кулинарной продукции и кондитерских изделий на дому
Правильный ответ: 2, 4

Вариант задания 4.
Виды дневных дипломатических приемов:

1. завтрак
2. бокал шампанского
3. бокал вина
4. чай
5. коктейль

Правильный ответ: 1, 2, 3

Вариант задания 5.
Методы нормирования предполагают анализ конкретного трудового процесса
1. аналитические
2. технические
3. статистические
4. образовательные
Правильный ответ: 1, 3

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

Вариант задания 1.

Установите соответствие форм организации производства

1	Концентрация	1	объединение на одном предприятии нескольких технологически связанных специализированных производств, представляющих собой последовательные ступени переработки сырья или использование отходов производства
2	Кооперирование	2	установленная длительная связь между предприятиями, совместно изготовляющими определенную продукцию
3	Специализация	3	процесс сосредоточения средств производства, работников и самого процесса производства продукции на крупных предприятиях, в цехах или на производственных участках большой мощности:
		4	сосредоточение однородного производства на специализированных предприятиях, в цехах, на производственных участках, предназначенных для выпуска продукции определенного ассортимента

Правильный ответ: 1-3; 2-2; 3-4

Вариант задания 2.

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

Правильный ответ: 1-1; 2-4; 3-2

вариант задания 3.

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	ttable 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.

Правильный ответ: 1-3; 2-4; 3-1; 4-5

Вариант задания 4.

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

Правильный ответ: 1-5; 2-2; 3-4; 4-1

Вариант задания 5.

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

Правильный ответ: 1-3; 2-1; 3-2

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

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

Вариант задания 1.

Концепция ресторана - это ...

1. Суть бизнес-модели ресторана с детально прописанными параметрами
2. Набор ключевых точек контакта, интерпретирующих идею ресторана
3. Основная идея ресторана, передающая замысел управляющей команды целевым гостям
4. Подробно формализованный маркетинг-микс ресторана, составленный на основании позиционирования и ключевых характеристик бренда

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2.

Одной из составляющих социо-профессиональной компетентности является
1. учет контекста и подтекста высказываний,
2. владение широким репертуаром ролевого поведения,
3. владение эталонами и стандартами выполнения ряда круга заданий,
4. умение вырабатывать сценарии поведения в сложных ситуациях.

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 3.
Какая цель ежедневных собраний смены (пятиминутки)?
1. Информирование, командообразование, создание позитивных эмоций, определение конкретной задачи на смену
2. Командообразование, постановка задач
3. Разбор полетов, постановка задач
4. Обучение

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 4.
В каких случаях конфликт с гостем считается решенным?
1. Гость говорит, что всё хорошо
2. Гостю был предложен комплимент от заведения
3. Из счета гостя было удалено проблемное блюдо
4. Гость благодарит вас при уходе и возвращается в ресторан в следующий раз

Правильный ответ: 4

Вариант задания 5.
Главная работа по увеличению продаж в ресторане ведётся:
1. в офисе с планами маркетинга и рекламы;
2. в зале с клиентами;
3. в бухгалтерии;
4. во время собрания официантов перед сменой.

Правильный ответ: 2.

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

Вариант задания 1.
_____– это определенное количество наименований холодных, горячих блюд, напитков, характерных для различных типов предприятий общественного питания.
Правильный ответ: ассортиментный минимум

Вариант задания 2.
Способ реализации товара, при котором продавец, желая получить максимальную прибыль, использует конкуренцию нескольких покупателей, присутствующих при продаже, называется ….
Правильный ответ: аукционная торговля

Вариант задания 3.
Предприятия общественного питания подразделяют по уровню обслуживания на предприятия класса (категории) _____, _____ и _____.
Правильный ответ: люкс, высший, первый

Вариант задания 4.

Предварительная сервировка праздничного стола с подачей на стол до прибытия гостей холодных закусок, салатов, фруктов, напитков — это ___ _____ метод обслуживания.
Правильный ответ: русский

Вариант задания 5.
_____ - вид кейтеринга при котором полуфабрикаты, приготовленные на одном предприятии, доставляются к месту конечной обработки, доводятся там до кондиции и подаются
Правильный ответ: Разъездной

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

Вариант задания 1.
Психология индустрии гостеприимства включает в себя:
1. профессиональную деятельность людей, усилия которых направлены на удовлетворение разнообразных потребностей гостей
2. развлекательную деятельность людей, досуг людей
3. удовлетворение собственных потребностей
4. отвлечение от привычных форм и видов утомившей и наскучившей деятельности, приносящее положительные впечатления
Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.
При проектировании ресторана фокусных точек должно быть:
1. одна;
2. две;
3. три;
4. четыре.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 3.
В какой последовательности осуществляется сервировка стола?
1. скатерть, приборы, стекла, специи, цветы
2. скатерть, стекло, тарелки
3. скатерть, тарелки, приборы, цветы, специи
4. скатерть, тарелки, приборы, стекла, салфетки, специи, цветы

Правильный ответ: 4

Вариант задания 4.
Фраза, которую нужно употреблять при первом контакте с гостем:
1. Здравствуйте! Проходите!
2. Добрый день (утро, вечер)! Вы будете один (а)?
3. Добрый день (утро, вечер)! Проходите, пожалуйста! Куда желаете присесть?
4. Добрый день (утро, вечер)! Минутку, сейчас позову администратора!

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 5.
Работники общественного питания проходят медицинский осмотр терапевта и дерматовенеролога:
1. раз в год
2. раз в месяц
3. раз в 6 месяцев
4. раз в 3 месяца

Правильный ответ: 3

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

Вариант задания 1.

Определите последовательность расположения блюд, закусок и напитков в меню

1. Горячие закуски
2. Фирменные блюда
3. Холодные закуски
4. Вторые блюда
5. Супы
6. Холодные напитки
7. Горячие напитки
8. Сладкие блюда
9. Хлеб
10. Мучные кондитерские изделия

Правильный ответ: 2, 3, 1, 5, 4, 8, 7, 6, 10, 9

Вариант задания 2.

Установите соответствие между видами систем оплаты труда

1	Прямая сдельная	1	применяется для оплаты труда части вспомогательных рабочих, которые не заняты непосредственно производством продукции, но своей деятельностью существенно влияют на результаты работы основных рабочих
2	Косвенно-сдельная	2	предусматривает выплату рабочему в дополнение к сдельному заработку, исчисленному по расценкам, премии за достижение установленных индивидуальных или коллективных количественных и качественных показателей
3	Аккордная	3	сдельная расценка устанавливается на объем работ без установления норм и расценок на отдельные её элементы.
		4	размер заработка рабочего изменяется прямо пропорционально его выработке

Правильный ответ: 1-4; 2-1; 3-3.

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

Вариант задания 1.

Объём продаж в ресторане оказался меньше запланированного. Можно рекомендовать следующие действия:

1. выявить потребность;
2. повысить цены;
3. стимулировать официантов;
4. расширить производство.

Правильный ответ:1,3.

Вариант задания 2.

На каких видах банкета в процессе оформления банкетного зала предусмотрены при организации барные стойки

1. на банкете-фуршет

2. на банкете с полным обслуживанием официантами
3. на банкете с частичным обслуживанием официантами
4. на банкете-коктейль
5. на банкете-чай

Правильный ответ: 1, 4

Вариант задания 3.

Проектирование предприятий fast-food необходимо осуществлять:

1. недалеко от центров оздоровления и отдыха, в загородных клубах и отелях;
2. в небольших помещениях, находящихся вдалеке от центральных улиц, в исторических местах, около других достопримечательностей;
3. вдоль автострад, в центрах по обслуживанию всей семьи;
4. на центральных улицах, около оживлённых перекрёстков.

Правильный ответ:3,4.

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» ПК 3.1 ПК 3.2	40 20 20	
Умение выполнять задания по показателю «Уметь» ПК 3.1 ПК 3.2	60 30 30	
Всего	100	