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)

Организация ресторанного бизнеса

(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:
ст. преподаватель
института землеустройства
и агротехнологий _____ Федореева О.Е.
(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)
Организация ресторанного бизнеса

a. модели контролируемых компетенций:

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:

- знать современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанного бизнеса; (ПК 3.1);
- организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования (ПК 3.2);

уметь:

- рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы

экономические показатели (ПК 3.1);
- формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания (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*: знать современное состояние и основные направления развития и условия функционирования ресторанного бизнеса	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические показатели	Тест (письменно) Реферат (письменно и устно)
2	ПК 3.2	*Знать*: организацию производства и обслуживания, технологический процесс в ресторанах, современные направления в проектировании и техническом оснащении, сущность ценообразования	Тест (письменно) Собеседование (устно)
		Уметь: формировать ассортиментную политику и разрабатывать производственную программу ресторана; участвовать во всех фазах организации производства и обслуживания	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	Продемонстрированы все основные умения, некоторые – на уровне хорошо закрепленных навыков. Решены все основные задачи с отдельными несущественными ошибками.

Показатели оценивания	Критерии оценки уровня сформированности компетенции ПК 3.1 (ПК 3.2)*			
	Неудовлетворительно,Не зачтено	Удовлетворительно, зачтено	Хорошо / зачтено	Отлично / зачтено
			недочетами.	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**
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) «Организация ресторанного бизнеса» 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 8-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 4 занести баллы (Бi), полученные обучающимся в ходе освоения дисциплины. (Критерии представлены в таблице 3).

Таблица 4 − Пример расчетной таблицы итогового оценивания компетенций у обучающегося по дисциплине (модулю) «Организация ресторанного бизнеса»

Код индикатора компетенции	Условное обозначение	Оценка приобретенных компетенций в баллах
ИД -1 ПК 3.1	Б1	76
ИД - 2 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 5).

Таблица 5 – Шкала измерения уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины (модуля) «Организация ресторанного бизнеса»

Итоговый балл	0-60	61-75	76-85	86-100
Оценка	Неудовлетворительно (не зачтено)	Удовлетворительно (зачтено)	Хорошо (зачтено)	Отлично (зачтено)
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Пороговый	Базовый	Высокий

Знания, умения обучающихся при промежуточной аттестации **в форме зачета** определяются «зачтено», «не зачтено».

«*Зачтено*» – обучающийся знает курс на уровне лекционного материала, базового учебника, дополнительной учебной, научной и методологической литературы, умеет привести разные точки зрения по излагаемому вопросу.

«*Не зачтено*» – обучающийся имеет пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

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.

Текущая аттестация обучающихся по дисциплине (модулю) «Современный ресторанный бизнес» проводится в форме контрольных мероприятий по оцениванию фактических результатов освоения дисциплины (модуля) в разрезе компетенций и с дифференциацией по показателям «ЗНАТЬ» и «УМЕТЬ».

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

Предприятия общественного питания НЕ предназначены:

1. для организации производства кулинарной продукции;
2. для реализации, изготовленной на предприятии кулинарной продукции;
3. исключительно для выработки полуфабрикатов кулинарных и кондитерских изделий в целях обеспечения ими доготовочных предприятий и магазинов кулинарии;
4. для организации обслуживания потребителей кулинарной продукцией.

Правильный ответ: 3

Вариант задания 2.

Согласно нормативной документации, ресторан определяется как:

1. предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков;
2. предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий;
3. предприятие общественного питания, производящее и реализующее общедоступный и традиционный ассортимент кулинарной продукции, разнообразный по дням недели;
4. предприятие общественного питания с барной стойкой, через которую реализуют смешанные, крепкие алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, холодные и горячие закуски, десерты, кондитерские изделия, покупные товары.

Правильный ответ: 2.

Вариант задания 3.

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 4.
Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

1. room-service;
2. скейтеринг;
3. кейтеринг;
4. каттеринг.

Правильный ответ: 3

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

Вариант задания 1.
К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней? _____
Правильный ответ: специализированных

Вариант задания 2.
_____ – работник ресторана, который сервирует вино и другие алкогольные напитки, хорошо знающий или улавливающий желание клиента.
Правильный ответ: Сомелье

Вариант задания 3.
Услуга профессиональных специалистов, которых можно привлечь для запуска и управления своим заведением с минимальными рисками и максимальной прибылью это - _____.
Правильный ответ: Ресторанный консалтинг

III. 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.
Какие виды кейтеринга получили развитие в России?

1. кейтеринг в помещении,
2. разъездной кейтеринг
3. розничная продажа
4. VIP-кейтеринг

Правильный ответ: 1, 2, 3.

Вариант задания 3.

Преимущества франчайзинга:

1. фирма-франчайзи приобретает некоторую гарантию своего существования;
2. экономит средства на маркетинговых исследованиях, консультациях и других услугах профессионалов;
3. строго заданные темпы роста;
4. открывает свое дело с меньшим риском;
5. работа с узким кругом поставщиков.

Правильный ответ: 1, 2, 4

4.2 Тестовые задания для оценки компетенции ПК 3.1 по показателю «Уметь»

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

Вариант задания 1.

Установить соответствие между классом ресторана и его описанием

1 Люкс	1 изысканность интерьера высокий уровень комфортности широкий выбор услуг
2 Высший	2 оригинальность интерьера, разнообразный ассортимент оригинальных блюд, использование оригинальных декоративных элементов
3 Первый	3 комфортность, гармоничность, разнообразный ассортимент заказных и фирменных блюд
4 Сюит	

Правильный ответ:1-1, 2-1, 3-3

Вариант задания 2.

Укажите правильную очерёдность подачи вин:

1. белое сухое
2. игристое брют
3. десертное вино
4. красное сухое

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3

Вариант задания 3.

Установить соответствие между наименованием вида меню и блюд, которые входят в это меню

1 Меню заказных блюд	1 Блюда несложного приготовления, удобные для отпуска
2 Специальное меню обеденных дежурных блюд и экспресс-обедов	2 Широкий ассортимент блюд и закусок
3 Меню банкетов	3 Широкий ассортимент заказных блюд, закусок и фирменных блюд; блюда, скомплектованные по определенным критериям
4 Меню дневного рациона	4 Блюда, входящие в завтрак, обед, ужин с указанием калорийности
	5 Блюда русской кухни, блюда, характерные для особого случая

Правильный ответ:1-3, 2-1, 3-5, 4-4

Вариант задания 4.

Определите последовательность действий официанта при встрече гостей в ресторане

1. Выяснить, на сколько человек нужно подготовить стол
2. Поприветствовать гостей при входе в зал
3. Помочь гостям выбрать стол
4. Принять заказ
5. Проводить гостей к столу
6. Познакомить с меню

Правильный ответ: 2, 1, 3, 5, 6, 4

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

Вариант задания 1.

Банкет, организуемый женщиной для женщин с 16 до 18 часов за круглым (овальным) столом, обслуживание которого поручается мужчинам-официантам называется

1. банкет с полным обслуживанием
2. банкет с частичным обслуживанием
3. банкет фуршет
4. банкет чай

Правильный ответ: 4

Вариант задания 2.

Сколько официантов минимально достаточно для обслуживания фуршета на 100 человек:

1. 4 официанта;
2. 8 официантов;
3. 12 официантов;
4. 20 официантов.

Правильный ответ: 2

Вариант задания 3.

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 4.

Самые распространенные услуги по организации досуга в ресторанах, барах, кафе НЕ включают в себя:

1. организацию музыкального и концертного обслуживания;
2. научные лекции о создании мира;
3. предоставление игровых автоматов, бильярда, боулинга;
4. предоставление интернет- услуг.

Правильный ответ: 2

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

Вариант задания 1.
Наиболее распространенными считаются сервисы:
1. французский
2. японский
3. американский
4. азиатский
Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2.
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

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.
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.

Вариант задания 2.
Важное качество ресторана – это:
1. требования к одежде клиентов;
2. особое внимание гостям в первые 5 секунд;
3. высокая скорость обслуживания;
4. стабильность с поставками продуктов.

Правильный ответ: 3.

Вариант задания 3.
Рыночные факторы, влияющие на цену отдельных блюд:
1. платежеспособность целевой группы покупателей;
2. высокая стоимость аренды помещений;
3. стоимость у конкурентов;
4. все ответы верны.

Правильный ответ: 4.

Вариант задания 4.
На эффективную организацию обслуживания клиента влияют:
1. персонал, обслуживающий клиентов;
2. все ответы верны;
3. технические, административные, маркетинговые и экономические системы предприятия;

4. продуманная стратегия обслуживания со стороны предприятия.

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 5.

Банкетный стол имеет длину из расчёта на 1 человека (в см):

1. 40 – 60;
2. 60 – 80;
3. 80 – 100;
4. 100 – 120.

Правильный ответ: 2.

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

Вариант задания 1.

Соблюдение требования эргономичности обеспечивает _____ обслуживания и способствует сохранению здоровья потребителей.

Правильный ответ: комфортность

Вариант задания 2.

_____ - система сетевого бизнеса, в состав которой входит компания разработчик и компании или предприниматели, которые приобрели у разработчика право пользования брендом и методами ведения бизнеса.

Правильный ответ: Франчайзинг.

Вариант задания 3.

Ресторан-_____ является заведением, в котором основной акцент делается на танцы. Для него характерно просторное высокое помещение, где находится световое оборудование, позволяющее привлечь публику яркими и неординарными решениями. Для развлечения клиентов на работу приглашается диджей, что, в свою очередь, обеспечивает ресторану известность.

Правильный ответ: дискотека

Вариант задания 4.

_____ – принцип, заключающийся в установлении определенной последовательности однородных, взаимосвязанных товаров, процессов или услуг.

Правильный ответ: Систематизация

Вариант задания 5.

Обслуживание _____ предоставляет возможность гостям выбрать из карты-меню блюд то, что им больше всего нравится.

Правильный ответ: «а-ля карт»

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

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

Вариант задания 1

Сервис-бар оборудуют для отпуска:

1. хлеба различных видов;

2. кофе и чая;
3. посуды, приборов, белья;
4. винно-водочных изделий, безалкогольных напитков, кондитерских изделий.

Правильный ответ: 2,4.

Вариант задания 2.

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 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.

Вариант задания 4.

Маркетинговые исследования ресторанного рынка необходимы:

1. для определения аудитории и ее потребностей;
2. осуществления контроля за персоналом;
3. насыщенность рынка;
4. состояние конкурентов.

Правильный ответ: 1,3,4.

Вариант задания 5.

Методы расчета продажной цены, которые используются в сфере общественного питания:

1. традиционный;
2. рыночный;
3. комбинированный
4. затратный

Правильный ответ: 1,2,3.

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

Вариант задания 1.

Чтобы не затруднить работу официанта, высота спинки стула, кресла, полукресла не должна превышать (см от пола):

1. 50 – 60;
2. 60 – 70;
3. 70 – 80;
4. 80 – 90.

Правильный ответ: 1

Вариант задания 2.
Стойка сотрудницы (hosters), встречающей гостей, должна располагаться:
1. на улице;
2. у гардероба;
3. в зале ресторана;
4. у входа в ресторан.

Правильный ответ: 4.

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

Правильный ответ: 1.

Вариант задания 4.
Какая освещённость (в люкс) должна быть в зале ресторана:
1. 50 – 100;
2. 100 – 150;
3. 150 – 300;
4. 300 – 450?

Правильный ответ: 3

Вариант задания 5.
Включение оранжевого света после приёма пищи вызывает:
1. прохладу;
2. тяжесть;
3. приятные ощущения;
4. угнетение.

Правильный ответ: 3

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	