

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Меркулов Евгений Сергеевич

Должность: И.о. ректора

Дата подписания: 31.05.2021 02:04:42

Уникальный программный ключ:

39428e82d614a3cd984f917b018f0fd2c07182daabc77db685db2d16370f6e7c

ПОЛОЖЕНИЕ

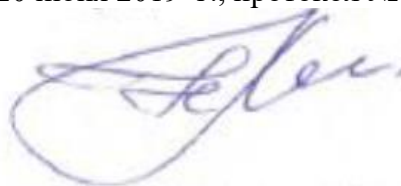
Редакция 1

2019

Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис

Министерство науки и высшего Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Камчатский государственный университет имени Витуса Беринга»

Рассмотрено и утверждено на заседании
кафедры экономики и сервиса
20 июня 2019 г., протокол № 10



и. о. зав. кафедрой _____ Н.Г.Мищенко

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
Б.1.В.07. Организация предприятий питания

Направление подготовки (специальность): 43.03.01 «Сервис»

Профиль подготовки: «Социально-культурный сервис»

Квалификация выпускника: Бакалавр

Форма обучения: очная

Курс 3 Семестр 5

Экзамен: 5 семестр

Петропавловск-Камчатский 2019 г.

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Разработчик(и):

Доцент кафедры экономики и сервиса

(должность, кафедра)



(подпись)

_____ Е.И.Сибирцева

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

СОДЕРЖАНИЕ

1. Контрольно-измерительные материалы текущего контроля
 - 1.1. Формы текущего контроля
 - 1.2. Вопросы и задания текущего контроля
2. Критерии оценивания по формам текущего контроля
3. Контрольно-измерительные материалы промежуточного контроля (аттестации)
 - 3.1. Формы промежуточного контроля (аттестации)
 - 3.2. Перечень вопросов на зачет и тематика контрольных работ
4. Критерии оценивания по формам промежуточного контроля (аттестации)

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

1. Контрольно-измерительные материалы текущего контроля

1.1. Формы текущего контроля

В процессе изучения данной дисциплины применяются следующие виды текущего контроля знаний:

- письменный и устный опрос по основным терминам темы;
- практическая, семинарская работа.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа включает две составные части: аудиторная самостоятельная работа и внеаудиторная.

Самостоятельная аудиторная работа включает выступление по вопросам семинарских занятий, выполнение практических заданий (*при наличии*).

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов заключается в следующих формах:

- изучение литературы; осмысление изучаемой литературы;
- работа в информационно-справочных системах;
- аналитическая обработка текста (конспектирование, реферирование);
- составление плана и тезисов ответа в процессе подготовки к занятию;
- решение задач;
- подготовка сообщений по вопросам семинарских занятий.

1.2 Вопросы и задания текущего контроля

Планы семинарских (практических, лабораторных) занятий

Семинар №1. Тема: «Появление первых предприятий питания»

1. История возникновения и развития общественного питания.
2. Возникновение общественного питания и ресторанного дела.
3. Первый повар в русской летописи.
4. Первые предприятия общественного питания.
5. Развитие общественного питания в эпоху индустриализации.

Семинар №2. Тема: «Генезис традиций питания».

1. Пищевая карта мира.
2. Особенности питания в различных странах мира, факторы, влияющие на культуру питания: природные, религиозные.
3. Французская кухня как родоначальница европейской.
4. История традиций питания в Италии, в России, Великобритании и Ирландии.

Семинар №3. Тема: «Деление мира по гастрономическому принципу». Особенности и характеристика.

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

1. Европейская кухня.
2. Восточная кухня.
3. Азиатская кухня.
4. Африканская кухня.
5. Американская кухня.
6. Австралийская кухня.
7. Кухня северных народов.

Семинар №4. Тема: «Понятие индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса»

1. Что подразумевается под организационной культурой гостиничного и ресторанного сервиса?
2. В чем суть проведения маркетинговых исследований услуг гостиницы и ресторана?
3. Каковы функции маркетинга в гостинице и ресторане?
4. Что вы понимаете под новыми видами услуг в гостинице и ресторане?
5. Расскажите про мерчдайзинг в ресторане?
6. Что такое кейтеринг?
7. В чем суть формирования высокоэффективного коллектива ресторана?
8. Расскажите о требованиях к поведению обслуживающего персонала гостиницы и ресторана.

Семинар №5. Тема: «Современное состояние и основные направления организации питания населения».

- Характеристика и тенденции развития потребительского рынка страны.
- Социально-экономическое значение предприятий питания.
- Задачи коммерческой деятельности предприятий питания.
- Особенности торгово-производственной деятельности предприятий общественного питания.
- Планирование и размещение сети предприятий.
- Классификация и характеристика основных типов предприятий общественного питания.
- Планирование и размещение сети предприятий.
- Состояние и перспективы развития предприятий быстрого обслуживания.
- Сетевые предприятия питания. Концепция предприятия.
- Организация питания школьников. Передовой опыт, направления совершенствования организации питания учащихся.
- Организация питания студентов, направления совершенствования.
- Организация питания работающих.

Семинар №6. Тема: «Материально-техническая база предприятия питания».

- Значение и основные направления развития материально-технической базы предприятия.
- Характеристика и состав помещений.
- Оборудование торговых помещений.
- Обзор различных производителей торгово-технологического оборудования, посуды, инвентаря.

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Семинар №7. Тема: «Организация снабжения и взаимоотношения с поставщиками».

Роль и задачи организации снабжения. Источники и виды снабжения. Характеристика поставщиков и договорных отношений с поставщиками. Порядок заключения договоров. Централизованное и децентрализованное снабжение. Способы доставки продовольствия и материально-технических средств. Складская и транзитная форма снабжения. Логистический подход к организации снабжения. Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Характеристика складских помещений. Организация складских операций: приемка, хранение, отпуск сырья, полуфабрикатов, МТС. Документальное оформление. Классификация и виды тары. Современное товарооборудование. Средства механизации погрузочно-разгрузочных работ. Организация экспедиционно-диспетчерских служб.

Семинар № 8. Тема _Кадровые ресурсы ресторана, управление персоналом, организация работы персонала.

Подготовьтесь к обсуждению вопросов.

1. Текучесть кадров на предприятиях общественного питания. Характеристики и функции основных категорий персонала.
2. Методы организации труда. Основные направления научной организации труда: разработка и внедрение рациональных форм разделения и кооперации труда; совершенствование организаций и обслуживание рабочих мест; внедрение передовых приемов и методов труда; улучшение условий труда; улучшение подготовки и повышение квалификации кадров; рационализация режимов труда и отдыха; укрепление дисциплины труда; совершенствование нормирования труда.
3. Должностные инструкции и типовые договора. Основные проблемы, связанные с персоналом.

Практическое занятие № 9. Тема «Информационное обеспечение процесса обслуживания»

1. Средства информации об услугах общественного питания: общие (реклама, маркировка товаров, технические документы); специфичные (меню, карта вин, карта коктейлей, кофейная (чайная) карта, консультации персонала). Понятие и виды меню. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, комплексное меню, диетическое меню, детское меню, меню бизнес-ланча, банкетное меню, меню тематических мероприятий. Виды меню при обслуживании иностранных гостей. Назначение и принципы составления меню. Меню как средство рекламы. Диагностика меню. Правила составления карты вин и карты коктейлей ресторана.

Практическое занятие № 10. «Анализ ресторанного рынка Камчатского края».

1. Разработка анкеты с целью сбора информации по рынку ресторанных услуг в Петропавловске-Камчатском
2. Обработка данных и анализ диапазона услуг, выявление лидеров и проблемных моментов в организации питания на Камчатке.
3. Использование данных в курсовых работах по ресторанному обслуживанию.

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Практическое занятие № 11. «Анализ меню ресторанов Камчатского края»

1. Сбор информации по меню предприятий питания в П-К.
2. Анализ меню по различным параметрам (эстетика, соответствие стилю заведения, грамотность)
3. Разработка детского меню

Практическое занятие 12. Тема «Организация обслуживания гостей на предприятиях питания Камчатского края»

Деловая игра на тему «Организация обслуживания потребителей ресторана».

Цель: в форме деловой игры методом погружения отработать приемы принятия, оформления заказов, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.

Задание:

1. Распределить между студентами роли потребителей, метрдотеля, бригадира, официантов.
2. Привести деловую игру.
3. Подвести итоги деловой игры: проанализировать действия участников игры, выделить наиболее правильные действия участников.

Вторая часть практического занятия:

1. Разработка анкеты с целью определения качества обслуживания на предприятиях питания в Петропавловске-Камчатском
2. Обработка и анализ данных, выявление лидеров и проблемных моментов в организации обслуживания на предприятиях питания на Камчатке.
3. Использование данных в курсовых работах по ресторанному обслуживанию.

Семинар № 13. Тема «Специальные виды услуг и форма обслуживания. Специфика организации обслуживания Иностраных гостей в Камчатском крае».

1. Сделать краткие устные сообщения о вкусовых предпочтениях иностранных туристов, приезжающих на Камчатку
2. Специфика организации кейтеринга на Камчатке.
3. Составить меню завтраков: континентального, европейского, Камчатского.

Практическое занятие 14 -16. Тема «Наиболее известные кухни мира, их особенности и характеристика»

1. Французская кухня
2. Итальянская кухня
3. Китайская кухня
4. Японская кухня

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

5. Камчатская кухня
6. Самые популярные блюда мира
7. С помощью анкетирования выяснение наиболее популярной кухни на камчатском рынке.

Семинар 17. Тема «Современные тенденции развития ресторанного бизнеса».

1. Экзотические рестораны
 2. Самые необычные рестораны мира
 3. Кривокухня
 4. Новые технологии в ресторанном бизнесе
- Тенденции развития Камчатского ресторанного рынка

2. Критерии оценивания по формам текущего контроля

На основании разработанной компетентностной модели выпускника образовательные цели представлены в виде набора компетенций как планируемых результатов освоения образовательной программы. Определение уровня достижения планируемых результатов освоения образовательной программы осуществляется посредством оценки уровня сформированности компетенции и оценки уровня успеваемости обучающегося по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено»).

Основными критериями оценки в зависимости от вида работы обучающегося являются: сформированность компетенций (знаний, умений и навыков), степень владения профессиональной терминологией, логичность, обоснованность, четкость изложения материала, ориентирование в научной и специальной литературе.

Критерии оценивания уровня сформированности компетенций и оценки уровня успеваемости обучающегося

Текущий контроль

Уровень сформированности компетенции	Уровень освоения модулей дисциплины (оценка)	Критерии оценивания отдельных видов работ обучающихся			
		<i>письменный опрос по основным терминами графикам темы</i>	тест	<i>семинар</i>	<i>практическая работа</i>
Высокий	отлично	Оценка «отлично» - 90–100% правильных ответов;	Оценка «отлично» - 85–100% правильных ответов;	вопрос раскрыт полностью, точно обозначены основные понятия и характеристики в соответствии с нормативными и правовыми актами и теоретическим материалом.	выставляется обучающемуся, чей результат анализа ситуации оказался наиболее всесторонним, чье решение или расчет оказался наиболее продуманным, логичным и предусматривающим большее количество альтернативных вариантов решений;
Базовый	хорошо	Оценка «хорошо» - 80–89% правильных	Оценка «хорошо» - 70–84%	вопрос раскрыт, однако нет полно-	выставляется обучающемуся, использо-

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

		<i>ответов;</i>	<i>правильных ответов;</i>	го описания всех необходимых элементов.	вашему методику или инструмент анализа с незначительными нарушениями, чей расчет имеет незначительные погрешности;
Пороговый	удовлетворительно	<i>Оценка «удовлетворительно» - 55–79% правильных ответов;</i>	<i>Оценка «удовлетворительно» - 55–69% правильных ответов;</i>	вопрос раскрыт не полно, присутствуют грубые ошибки, однако есть некоторое понимание раскрываемых понятий	выставляется каждому обучающемуся, чей расчет имеет нарушения, но в целом задание выполнено, анализ проведен поверхностно, в том числе с нарушением методики его проведения;
Компетенции не сформированы	неудовлетворительно	<i>Оценка «неудовлетворительно» - 54% и менее правильных ответов;</i>	<i>Оценка «неудовлетворительно» - 54% и менее правильных ответов;</i>	ответ на вопрос отсутствует или в целом не верен.	выставляется каждому обучающемуся, если анализ проведен в нарушение методики его проведения, результаты не обоснованы, не сделаны выводы, расчет произведен с грубыми нарушениями и не соответствует поставленной задаче.

3.1 Формы промежуточного контроля (аттестации):

В процессе изучения данной дисциплины применяются следующие виды текущего контроля знаний:

- Проектная работа (проведение экскурсии);
- решение тестовых заданий.

3.2. Перечень вопросов к экзамену

1. Предприятия общественного питания и системы их квалификации
2. Культура обслуживания предприятий общественного питания.
3. Формы обслуживания туристических групп на предприятии питания. Критерии.
4. Ресторанное обслуживание. Виды сервиса.
5. Должностные обязанности на предприятиях общественного питания.
6. Обзор предприятий питания в городе Петропавловске – Камчатском.
7. Новые тенденции в ресторанном обслуживании.

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

8. Меню: факторы, от которых зависит состав меню Виды систем управления. гостиничным предприятием.
9. Современные тенденции развития индустрии питания.
10. Классификация предприятий общественного питания.
11. Стандарты функционирования предприятий питания.
12. Организационная структура предприятий питания.
13. Виды и методы обслуживания на предприятиях питания.
14. Кейтеринг как вид обслуживания на предприятиях общественного питания.
15. Специфика маркетинга в сфере питания, современные способы продвижения услуг.
16. Информационные технологии в индустрии гостеприимства.
17. Компьютерные программы автоматизации деятельности предприятий питания.
18. Инновации в ресторанном сервисе.

4. Формы и критерии оценивания учебной деятельности студента

На основании разработанной компетентностной модели выпускника образовательные цели представлены в виде набора компетенций как планируемых результатов освоения образовательной программы. Определение уровня достижения планируемых результатов освоения образовательной программы осуществляется посредством оценки уровня сформированности компетенции и оценки уровня успеваемости обучающегося по пятибалльной системе («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено»).

Основными критериями оценки в зависимости от вида работы обучающегося являются: сформированность компетенций (знаний, умений и владений), степень владения профессиональной терминологией, логичность, обоснованность, четкость изложения материала, ориентирование в научной и специальной литературе.

Промежуточная аттестация

Уровень сформированности компетенции	Уровень освоения дисциплины	Критерии оценивания обучающихся (работ обучающихся)
		экзамен
Высокий	отлично (зачтено)	расширенное знание и понимание теоретического содержания дисциплины; использование новых ресурсов (технологий, средств) в решении профессиональных задач; увеличение доли собственного участия в профессиональных практических видах деятельности, не предусмотренных образовательной программой; расширение среды профессиональной деятельности, не предусмотренной образовательной программой; наличие навыков системной оценки качества своей профессиональной деятельности

ПОЛОЖЕНИЕ	Редакция 1	2019
Фонд оценочных средств по дисциплине Б.1.В.07. «Организация предприятия питания» по направлению подготовки 43.03.01 «Сервис» профиль – социально-культурный сервис		

Базовый	хорошо (зачтено)	полное знание и понимание теоретического содержания дисциплины; достаточная сформированность практических умений, продемонстрированная в ходе осуществления профессиональной деятельности как в учебной, так и реальной практик; наличие навыков оценивания собственных достижений, определения проблем и потребностей в конкретной области профессиональной деятельности
Пороговый	удовлетворительно (зачтено)	понимание теоретического содержания дисциплины с незначительными пробелами; несформированность некоторых практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, наличие мотивационной готовности к самообразованию, саморазвитию
Компетенции не сформированы	неудовлетворительно (не зачтено)	отсутствует понимание теоретического содержания дисциплины, несформированность практических умений при применении знаний в конкретных ситуациях, отсутствие мотивационной готовности к самообразованию, саморазвитию