

Приложение 1 к РПД

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ
«Современный ресторанный бизнес»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1 Общая трудоемкость дисциплины для студентов очной, заочной форм обучения составляет 4 зачетных единиц, 144 академических часов.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		5
Общая трудоемкость: часы	144	144
зачетные единицы	4	4
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	30(4)*	30(4)*
лекции	8(2)*	8(2)*
практические занятия (ПЗ)	22(2)*	22(2)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	114	114
Промежуточная аттестация (экз./зачет с оценк./зачет)	Зачет	Зачет

7.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ИД-1ПК-4				

Знания	фрагментарные знания	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка с существенными ошибками	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка в не полном объеме	требования нормативной документации к качеству продуктов питания из растительного сырья и потребности рынка в полном объеме
Умения	фрагментарные умения	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка с существенными ошибками	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в не полном объеме	обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в полном объеме
Навыки	отсутствие навыков	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка с ошибками	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка в не полном объеме	методами оценки качества продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка на высоком уровне

Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

по теме 1 Рестораны и их характеристика.

1. Рестораны престижного класса .
2. Повседневные заведения.
3. Современные рестораны (модерн).
4. Рестораны семейного типа .
5. Ресторан с элементами фаст-фуда или рестораны быстрого питания.
6. Фаст-фуды.
7. Кафе .
8. Буфеты

по теме 2 Организация работы в ресторане .

1. Функции и задачи организации работы ресторана.
2. Организации работы ресторана .
3. Организация управления рестораном.
4. Проблемные вопросы организации работы ресторана .
5. Направления повышения эффективности работы ресторана.

по теме 3 Должностные обязанности и права работников ресторана.

1. Администрация — это руководство ресторана во главе с директором, осуществляющее управление коллективом предприятия.
2. Директор отвечает за организацию производственной, торговой, нефинансовой деятельности ресторана.
3. Заместитель директора выполняет все поручения директора, несет ответственность за решение тех вопросов и за те участки производства, которые ему поручил директор ресторана.
4. Заведующий производством полностью отвечает за производственный процесс производства.
5. Метрдотель в течение дня находится в зале, руководит работой официантов, следит за правильностью обслуживания посетителей, чистотой, порядком и правильностью сервировки столов.
6. Метрдотель также руководит работой швейцара, гардеробщика, уборщиков.
7. Администрация ресторана разрабатывает для работников должностные инструкции на основе требований стандарта, квалификации и должностей с учетом особенностей данного ресторана.

по теме 4 Общие требования к производственным помещениям и торговым залам.

1. Общие требования к производственным помещениям столовых, кафе, ресторанов .
2. Организации рабочих мест на производстве и торговых залах

по теме 5 Оборудование торговых помещений, буфеты, кассы, сервизная и моечная.

1. Характеристики и виды оборудования производственных цехов, моечного отделения, холодильного отделения, буфетов, кассы, сервизной и залов.

по теме 6 Подготовка зала, посуды, приборов, столового белья.

1. Подготовка зала, посуды, приборов, столового белья.

по теме 7 Сервировка столов, предварительная сервировка, исполнительная сервировка.

1. Предварительная сервировка.
2. Исполнительная сервировка

по теме 8 Обслуживающий персонал ресторана.

1. Обслуживающий персонал ресторана — повара, метрдотель (администратор зала), официанты, а также буфетчики, гардеробщики, швейцар, уборщики.
2. Виды выполняемых работ и должностные инструкции.
3. Требования к обслуживающему персоналу.

2.1.2. Тесты к разделу 1

Вариант 1

1. Банкет-чай проводится в промежутке времени:

- от 16 до 18 часов
- от 14 до 16
- от 18 до 20

2. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:

- 5-8
- 8-12
- 6-10 человек

3. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности?

- В относительных (%) в абсолютных показателях

4. В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?

- Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери
- Чем выше стоимость, тем ниже потери

5. В какой зависимости находятся заказы на товары и меню предприятия?

- Чем меньше наименований блюд и напитков в меню, тем более концентрирован заказ в прямой

6. В каком соотношении находятся ассортимент продукции с технической оснащенностью?

- Чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность
- Чем больше ассортимент, тем выше техническая оснащенность

7. В каком соотношении находятся категории потребность и спрос?

- Спрос — это часть потребностей, удовлетворение которых обеспечивается деньгами

• В обратной

• В прямой

8. В каком соотношении находятся прибыльность и уровень загрузки предприятия?

- Чем выше уровень загрузки, тем больше прибыль
- Чем ниже уровень загрузки, тем больше прибыль

прибыль 50 на 50

9. В чем заключается основная роль обслуживающих хозяйств на предприятиях общественного питания?

- **В выполнении работ по предоставлению услуг основному и вспомогательному производству**
- **В выполнении работ по предоставлению услуг основному производству**

10. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?

- **На банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются количеством обслуживающего персонала**

11. В чем состоит основное правило складского хранения?

- **Товары дольше хранящиеся на складе подлежат использованию в первую очередь**
- **Товары должны храниться с соблюдением условий товарного соседства**

12. В чем социально-экономическое значение общественного питания?

- **Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономию общественного труда, изменение структуры рынка продовольственных товаров экономической эффективности**

13. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:

- **Не более 45-50 мин**
- **Не более 25-30 мин**
- **Не более 15-20 мин**

14. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?

- **В начале**
- **В середине**
- **В конце**

15. Главная цель общественного питания:

- **Снижение роли и места домашнего питания в жизни общества**
- **Удовлетворение потребностей потребителей**
- **Насыщение рынка услугами**
- **Получение прибыли**

Вариант 2

16. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:

- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 4°C**
- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 0°C**
- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 7°C**

17. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:

- **Два банкетных зала**
- **Три банкетных зала**
- **Один банкетный зал**

18. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:

- **Максимально сократить их ручную обработку**
- **Тщательно вымыть**

19. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:

- **Уменьшается при сокращении ассортимента**

20. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

- **Не относится к основным фондам**

21. К какой части основных фондов относится собственное здание ресторана?

- **К пассивной**

22. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?

- **Не относятся к основным фондам**

23. К какой части производственных фондов относится арендованное помещениересторана?

- **Не относится к основным фондам**

24. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?

- **Специализированным**

25. К чему приводит концентрация товарных заказов и поставок?

- **К снижению расходов предприятия**

26. Как влияет на величину затрат предприятия широта его ассортимента?

- **Чем шире ассортимент, тем выше затраты**

27. Как влияет широта ассортимента на количество закупленных товаров?

- **Чем шире ассортимент, тем больше товаров закупается**

28. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?

- **Как разница между суммой выручки от продажи продукции общественногопитания и ее себестоимостью**

29. Как исчисляется рентабельность?

- **Как отношение прибыли к товарообороту или себестоимости**

30. Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченныйпроцесс основного или вспомогательного производства?

- **Цех**

Тесты к разделу 2

Вариант 3

31. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?

- **Специально выделенными официантами**

32. Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полнымобслуживанием?

- **В отдельном зале за столами по 6-12 человек**

33. Как связан кейтеринг с плотностью населения?

- **Высокая плотность населения способствует развитию кейтеринга всех видов**

34. Какая группа основных средств относится к их активной части?

- **Машины, оборудование, транспорт**

35. Какая группа факторов может быть отнесена к демографическим?

- **Численность контингента, изменение половозрастного состава населения,изменение среднего размера и состава семей**

36. Какая группа факторов может быть отнесена к социальным?

- **Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента,национальные и бытовые особенности и традиции**

37. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?

- **Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежныедоходы**

38. Какая форма банкета получила наибольшее распространение в нашей стране?

- **Банкет с частичным обслуживанием**

39. Какие виды кейтеринга получили развитие в России?

- **Кейтеринг в помещении, разъездной кейтеринг, розничная продажа**

40. Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственногопроизводства?

- **Антрекот, салат, кофе**

41. Какие виды рекламы способствуют росту товарооборота?

- **Все виды**

42. Какие виды товаров, реализуемых в общественном питании, относятся к покупке изпредставленных группировок?

- **Молоко в расфасовке, сметана в расфасовке**

43. Какие задачи призвана решать торговая реклама?

- **Экономические, воспитательные, просветительские**

44. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?

- **Французский, английский, русский**

45. Какие подразделения составляют производственную структуру предприятия?

- **Производственные подразделения**

Вариант 4

46. Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?

- **Закусочная, Русское бистро, Макдональдс**

47. Какие разновидности спроса существуют?

- **Реализуемый, неудовлетворенный, формирующийся**

48. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?

- **Заработная плата, расходы по хранению, недостатки товаров, затраты на топливо**

49. Какие расходы можно отнести к условно-постоянным издержкам?

- **Аренда, содержание зданий, сооружений, инвентаря, амортизация**

основных фондов, расходы по текущему ремонту

50. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

- **Расходы предприятия растут**

51. Какие тенденции замечены в соотношении собственной и покупной продукции в товарообороте общественного питания?

- **Неуклонно растет доля покупных товаров**

52. Какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы?

- **Рестораны и предприятия быстрого обслуживания**

53. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

- **Ресторан, бар, буфет**

54. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

- **Около 50%**

55. Какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета?

- **1 метр на 6-8 человек**

56. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?

- **4 человека**

57. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?

- **9-12 человек**

58. Какой вид кейтеринга можно считать индивидуальной трудовой деятельностью?

- **Индивидуальный кейтеринг**

59. Какой вид кейтеринга наиболее развит в США?

- **Кейтеринг вне помещения**

60. Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?

- **Неудовлетворенный спрос**

Вариант 5

61. Что в организации поставки товаров может привести к несоразмерно крупным расходам?

- **Закупки товаров мелкими партиями у большого количества поставщиков**

62. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?

- **Стоимость сырья плюс издержки производства**

63. Что называется аппаратурными производственными процессами в общественном питании?

- **Процессы, протекающие в специальных аппаратах (агрегатах), в результате которых происходит изменение химического состава продукта**

64. Что называется производственным циклом?

- **Время, в течение которого продукты (сырье) и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, начиная от заготовительной и превращаясь в готовую продукцию**

65. Что необходимо для приведения ассортимента товаров к рациональному состоянию?

- **Подробный учет спроса**

66. Что отражает показатель рентабельности?

- **Уровень прибыли на единицу себестоимости**

67. Что представляет собой панельное обследование?

- **Обследование определенного числа семей, представляющих все социально-экономические группы населения изучаемого района**

68. Что такое "кейтеринг"?

- **Обслуживание вне предприятий общественного питания**

69. Что такое буфет-"экспресс"?

- **Способ организации ускоренного обслуживания посетителей в ресторане**

70. Что такое табльдот?

- **Обеденное меню (комплексное)**

71. Что характеризует соотношение стоимости основных фондов и товарооборота?

- **Фондоемкость**

72. Что является лучшей рекламой предприятия общественного питания?

- **Качество блюд и высокая культура обслуживания**

73. Что является наиболее важным в работе с записями товаров?

- **Скорость оборачиваемости товарных знаков**

Ключи к текстам

Вариант 1

1. Банкет-чай проводится в промежутке времени:

- **от 16 до 18 часов**

2. Блюда с одной и той же закуской на банкете-приеме с частичным обслуживанием предназначаются каждое на:

- **6-10 человек**

3. В каких единицах рассчитывается показатель рентабельности?
- **В относительных (%)**
4. В какой зависимости находится стоимость хранимых на складе товаров и потери?
- **Чем выше общая стоимость хранимых товаров, тем выше потери**
5. В какой зависимости находятся заказы на товары и меню предприятия?
- **Чем меньше наименований блюд и напитков в меню, тем более концентрирован заказ**
6. В каком соотношении находятся ассортимент продукции с технической оснащенностью?
- **Чем шире ассортимент, тем выше техническая оснащенность**
7. В каком соотношении находятся категории потребность и спрос?
- **Спрос — это часть потребностей, удовлетворение которых обеспечивается деньгами**
8. В каком соотношении находятся прибыльность и уровень загрузки предприятия?
- **Чем выше уровень загрузки, тем больше прибыль**
9. В чем заключается основная роль обслуживающих хозяйств на предприятиях общественного питания?
- **В выполнении работ по предоставлению услуг основному и вспомогательному производствам**
10. В чем принципиальное отличие банкета-коктейля от банкета-фуршета и банкета-приема?
- **На банкете-коктейле ни тарелки, ни приборы индивидуального пользования не применяются**
11. В чем состоит основное правило складского хранения?
- **Товары дольше хранящиеся на складе подлежат использованию в первую очередь**
12. В чем социально-экономическое значение общественного питания?
- **Оно обеспечивает воспроизводство рабочей силы, экономию общественного труда, изменение структуры рынка продовольственных товаров**
13. Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет:
- **Не более 45-50 мин**
14. Где в меню должны располагаться фирменные блюда предприятия?
- **В начале**
15. Главная цель общественного питания:
- **Снижение роли и места домашнего питания в жизни общества**

Вариант 2

16. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:

- **Поддерживать температуру в холодильных шкафах не выше 4°C**

17. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:

- **Два банкетных зала**

18. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:

- **Максимально сократить их ручную обработку**

19. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:

- **Уменьшается при сокращении ассортимента**

20. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

- **Не относится к основным фондам**

21. К какой части основных фондов относится собственное здание ресторана?

- **К пассивной**

22. К какой части основных фондов относятся арендованные транспортные средства?

- **Не относятся к основным фондам**

23. К какой части производственных фондов относится арендованное помещениересторана?

- **Не относится к основным фондам**

24. К какому типу предприятий относятся рестораны с национальной кухней?

- **Специализированным**

25. К чему приводит концентрация товарных заказов и поставок?

- **К снижению расходов предприятия**

26. Как влияет на величину затрат предприятия широта его ассортимента?

- **Чем шире ассортимент, тем выше затраты**

27. Как влияет широта ассортимента на количество закупленных товаров?

- **Чем шире ассортимент, тем больше товаров закупается**

28. Как исчисляется прибыль предприятия общественного питания?

- **Как разница между суммой выручки от продажи продукции общественногопитания и ее себестоимостью**

29. Как исчисляется рентабельность?

- **Как отношение прибыли к товарообороту или себестоимости**

30. Как называется обособленная часть предприятия, в которой протекает законченныйпроцесс основного или вспомогательного производства?

- **Цех**

Вариант 3

31. Как осуществляется подача вин на банкете с полным обслуживанием?

- **Специально выделенными официантами**

32. Как осуществляется подача горячих напитков (кофе, чай) на банкете с полнымобслуживанием?
- **В отдельном зале за столами по 6-12 человек**
33. Как связан кейтеринг с плотностью населения?
- **Высокая плотность населения способствует развитию кейтеринга всех видов**
34. Какая группа основных средств относится к их активной части?
- **Машины, оборудование, транспорт**
35. Какая группа факторов может быть отнесена к демографическим?
- **Численность контингента, изменение половозрастного состава населения,изменение среднего размера и состава семей**
36. Какая группа факторов может быть отнесена к социальным?
- **Характер и качество общественного питания, социальная структура контингента, изменение и бытовые особенности и традиции**
37. Какая группа факторов может быть отнесена к экономическим?
- **Степень развития материального производства, уровень розничных цен, денежныедоходы**
38. Какая форма банкета получила наибольшее распространение в нашей стране?
- **Банкет с частичным обслуживанием**
39. Какие виды кейтеринга получили развитие в России?
- **Кейтеринг в помещении, разъездной кейтеринг, розничная продажа**
40. Какие виды продукции из представленных относятся к продукции собственногопроизводства?
- **Антрекот, салат, кофе**
41. Какие виды рекламы способствуют росту товарооборота?
- **Все виды**
42. Какие виды товаров, реализуемых в общественном питании, относятся к покупке изпредставленных группировок?
- **Молоко в расфасовке, сметана в расфасовке**
43. Какие задачи призвана решать торговая реклама?
- **Экономические, воспитательные, просветительские**
44. Какие методы обслуживания существуют в ресторанах?
- **Французский, английский, русский**
45. Какие подразделения составляют производственную структуру предприятия?
- **Производственные подразделения**

Вариант 4

46. Какие предприятия относятся к системе "Фаст-Фудз"?

• **Закусочная, Русское бистро, Макдональдс**

47. Какие разновидности спроса существуют?

• **Реализуемый, неудовлетворенный, формирующийся**

48. Какие расходы можно отнести к переменным издержкам?

• **Заработная плата, расходы по хранению, недостачи товаров, затраты на топливо**

49. Какие расходы можно отнести к условно-постоянным издержкам?

• **Аренда, содержание зданий, сооружений, инвентаря, амортизация основных фондов, расходы по текущему ремонту**

50. Какие тенденции в расходовании средств предприятия проявляются с расширением круга поставщиков?

• **расходы предприятия растут**

51. Какие тенденции замечены в соотношении собственной и покупной продукции в товарообороте общественного питания?

• **Неуклонно растет доля покупных товаров**

52. Какие типы предприятий общественного питания особенно интенсивно развивались в последние годы?

• **Рестораны и предприятия быстрого обслуживания**

53. Какие типы предприятий общественного питания характерны для гостиниц?

• **Ресторан, бар, буфет**

54. Какова доля расходов на закупку, доставку, хранение продуктов, товаров и материалов в большинстве предприятий общественного питания?

• **Около 50%**

55. Какова норма накрытия стола при организации банкета-фуршета?

• **1 метр на 6-8 человек**

56. Какова норма обслуживания 1 официанта на банкете с полным обслуживанием?

• **4 человека**

57. Какова норма обслуживания для одного официанта на банкете с частичной формой обслуживания?

• **9-12 человек**

58. Какой вид кейтеринга можно считать индивидуальной трудовой деятельностью?

• **Индивидуальный кейтеринг**

59. Какой вид кейтеринга наиболее развит в США?

• **Кейтеринг вне помещения**

60. Какой вид спроса изучают с помощью анкетных опросов?

• **Неудовлетворенный спрос**

Вариант 5

61. Что в организации поставки товаров может привести к несоразмерно крупным расходам?
- **Закупки товаров мелкими партиями у большого количества поставщиков**
62. Что включается в себестоимость готовой продукции в общественном питании?
- **Стоимость сырья плюс издержки производства**
63. Что называется аппаратурными производственными процессами в общественном питании?
- **Процессы, протекающие в специальных аппаратах (агрегатах), в результате которых происходит изменение химического состава продукта**
64. Что называется производственным циклом?
- **Время, в течение которого продукты (сырье) и полуфабрикаты проходят последовательно все стадии переработки, начиная от заготовительной и превращаясь в готовую продукцию**
65. Что необходимо для приведения ассортимента товаров к рациональному состоянию?
- **Подробный учет спроса**
66. Что отражает показатель рентабельности?
- **Уровень прибыли на единицу себестоимости**
67. Что представляет собой панельное обследование?
- **Обследование определенного числа семей, представляющих все социально-экономические группы населения изучаемого района**
68. Что такое "кейтеринг"?
- **Обслуживание вне предприятий общественного питания**
69. Что такое буфет-"экспресс"?
- **Способ организации ускоренного обслуживания посетителей в ресторане**
70. Что такое табльдот?
- **Обеденное меню (комплексное)**
71. Что характеризует соотношение стоимости основных фондов и товарооборота?
- **Фондоемкость**
73. Что является лучшей рекламой предприятия общественного питания?
- **Качество блюд и высокая культура обслуживания**
74. Что является наиболее важным в работе с записями товаров?
- **Скорость оборачиваемости товарных знаков**

2.1.3. Темы для рефератов

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Нормативно-правовая база деятельности предприятий общественного питания

3. Расчет потребности предприятий в обслуживающем персонале.
4. Организация обслуживания на предприятиях питания
5. Сущность и виды массовых мероприятий
6. Виды и классификация посуды и приборов
7. Виды мебели используемой для обслуживания потребителей
8. Правила приема заявки на проведение массовых мероприятий
9. Состав помещений используемых для обслуживания в различных предприятиях общественного питания
10. Правила расстановки столов в зале (выделение почетных мест ит.д.)
11. Изучение и анализ ресурсов предприятия
12. Организация обслуживания групп туристов
13. Выбор и комплектация предприятий питания технологическим оборудованием и инвентарем.
14. Автоматизация сервисной деятельности в ресторанном бизнесе
15. Формирование и коррекция кадрового резерва предприятий
16. Формирование смен и распределение обязанностей и полномочий
17. Виды меню, правила составления и обновления
18. Подготовка зала к обслуживанию
19. Массовые мероприятия в ресторанном бизнесе
20. Франчайзинг в ресторанном бизнесе
21. Специфика деятельности и управления сетевыми предприятиями
22. Управление товарным запасом на предприятиях общественного питания
23. Организация питания групп туристов
24. Технология внедрения дополнительных услуг
25. Участники рекламного процесса
26. Цели и функции рекламы
27. Средства рекламы и особенности их выбора. Композиция рекламного текста
28. Освещение и вентиляция в залах предприятий
29. Проведение инвентаризации и бухгалтерский учет на предприятиях
30. Значения качества обслуживания на уровень потребительского спроса
31. Организация обслуживания в гостиничных комплексах
32. Понятие трудовой договор, заключение и расторжение
33. Санитарные требования к процессу обслуживания.
34. Поведение персонала во внетрапных ситуациях
35. Виды дополнительных услуг в ресторанном бизнесе
36. Перечень столовых посуды и приборов, используемых в ресторанах
37. Программа производственного контроля на предприятиях общественного питания
38. Техника безопасности на предприятиях общественного питания

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: зачёт

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по

дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Современный ресторанный бизнес» проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонне систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной

ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснованна, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны

выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
Максимальный балл			
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам

Выполнения курсовых работ

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсового проекта на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям

кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненных графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы.	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10
5	Защита работы.	55
	Итого	100

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Незачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 20

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____