



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Институт технологий (филиал)
федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Донской государственный
технический университет» в г. Волгодонске Ростовской области
(ИТ (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске)**

УТВЕРЖДАЮ

и.о. директора

Н.М. Сидоркина

"24" апреля 2023



**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
(ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

по дисциплине

«Технологические основы ресторанного сервиса»

для обучающихся по направлению подготовки

43.03.01 Сервис

Волгодонск
2023

Лист согласования

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.01 Сервис профиль Социально-культурный сервис (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 514).

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры *«Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины»* протокол № 9 от «24» _____ 04 _____ 2023г.

Разработчики оценочных материалов (оценочных средств)

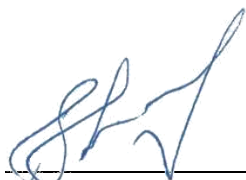
Доцент

 О.А. Катеринич

подпись

«24» _____ 04 _____ 2023г.

Заведующий кафедрой

 В.И. Кузнецов

подпись

«24» _____ 04 _____ 2023г.

Согласовано:

Директор ООО "Катальпа"

 Катеринич О.А.

подпись

«24» _____ 04 _____ 2023г.

Директор ООО "Бонжур"

 Бударина Э.В.

подпись

«24» _____ 04 _____ 2023г.

**Лист визирування оціночних матеріалів (оціночних засад)
на черговий навчальний рік**

Оціночні матеріали (оціночні засади) по дисципліні «Технологічні основи ресторанного сервісу» проаналізовані і визнані актуальними для використання на 20__ - 20__ навчальний рік.

Протокол засідання кафедри «СКС і ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____
Заведуючий кафедрою «СКС і ГД» _____ В.И. Кузнецов
«__» _____ 20__ г.

Оціночні матеріали (оціночні засади) по дисципліні «Технологічні основи ресторанного сервісу а» проаналізовані і визнані актуальними для використання на 20__ - 20__ навчальний рік.

Протокол засідання кафедри «СКС і ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____
Заведуючий кафедрою «СКС і ГД» _____ В.И. Кузнецов
«__» _____ 20__ г.

Оціночні матеріали (оціночні засади) по дисципліні «Технологічні основи ресторанного сервісу» проаналізовані і визнані актуальними для використання на 20__ - 20__ навчальний рік.

Протокол засідання кафедри «СКС і ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____
Заведуючий кафедрою «СКС і ГД» _____ В.И. Кузнецов
«__» _____ 20__ г.

Оціночні матеріали (оціночні засади) по дисципліні «Технологічні основи ресторанного сервісу» проаналізовані і визнані актуальними для використання на 20__ - 20__ навчальний рік.

Протокол засідання кафедри «СКС і ГД» от «__» _____ 20__ г. № _____
Заведуючий кафедрою «СКС і ГД» _____ В.И. Кузнецов
«__» _____ 20__ г.

Содержание

1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)	5
1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП	5
1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования	9
1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания	10
2 Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	11

1. Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)

Оценочные материалы (оценочные средства) прилагаются к рабочей программе дисциплины и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.) и методов их использования, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения.

Оценочные материалы (оценочные средства) используются при проведении промежуточной аттестации обучающихся.

1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной, с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины:

ПК-2: способен к разработке технологического процесса сервиса.

Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках контактной работы, включающей различные виды занятий и самостоятельной работы, с применением различных форм и методов обучения (табл. 1).

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

Код компетенции	Уровень освоения	Дескрипторы компетенции (результаты обучения, показатели достижения результата обучения, которые обучающийся может продемонстрировать)	Вид учебных занятий, работы ¹ , формы и методы обучения, способствующие формированию и развитию компетенции ²	Контролируемые разделы и темы дисциплины ³	Оценочные материалы (оценочные средства), используемые для оценки уровня сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенций ⁴
ПК-2	Знает	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Л., П.р., С.р	1.1-1.12	Вопросы к зачету, вопросы для устного опроса, практические задания	Ответы на вопросы к зачёту; ответы на вопросы для устных опросов, выполнение практической работы и ее защита по контрольным вопросам в форме собеседования, подготовка сообщений и докладов к практическим занятиям 1,2.
	Умеет	Понимать методы разработки и использования типовых технологических процессов				
	Владеет	Навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса, учитывая требования потребителей				

¹ Лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа

² Необходимо указать активные и интерактивные методы обучения (например, интерактивная лекция, работа в малых группах, методы мозгового штурма, решение творческих задач, работа в группах, проектные методы обучения, ролевые игры, тренинги, анализ ситуаций и имитационных моделей и др.), способствующие развитию у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств

³ Указать номера тем в соответствии с рабочей программой дисциплины

⁴ Необходимо выбрать критерий оценивания компетенции: посещаемость занятий; подготовка к практическим занятиям; подготовка к лабораторным занятиям; ответы на вопросы преподавателя в рамках занятия; подготовка докладов, эссе, рефератов; умение отвечать на вопросы по теме практических работ, познавательная активность на занятиях, качество подготовки рефератов и презентацией по разделам дисциплины, контрольные работы, экзамены, умение делать выводы и др.

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

По дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» предусмотрены следующие виды контроля: промежуточная аттестация (оценивается уровень и качество подготовки по дисциплине в целом).

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины: теоретических основ и практической части – **не предусмотрен на заочной форме обучения.**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» проводится в форме экзамена.

В табл. 2 приведено весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий.

Таблица 2. Весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий

Текущий контроль (50 баллов ⁵)= не предусмотрен						Промежуточ ная аттестация (50 баллов)	Итоговое количество баллов по результатам текущего контроля и промежуточ ной аттестации
Блок 1			Блок 2				
Лекцион ные занятия (X ₁)	Практи ческие заняти я (Y ₁)	Лаборат орные занятия (Z ₁)	Лекцион ные занятия (X ₂)	Практич еские занятия (Y ₂)	Лаборат орные занятия (Z ₂)	от 0 до 50 баллов	Менее 41 балла – не зачтено; Более 41 балла – зачтено
-	-	-	-	-	-		
Сумма баллов за 1 блок = X ₁ + Y ₁			Сумма баллов за 2 блок = X ₂ + Y ₂				

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы (табл.3):

⁵ Вид занятий по дисциплине (лекционные, практические, лабораторные) определяется учебным планом. Количество столбцов таблицы корректируется в зависимости от видов занятий, предусмотренных учебным планом.

Распределение баллов по блокам, по каждому виду занятий в рамках дисциплины определяет преподаватель. Распределение баллов по дисциплине утверждается протоколом заседания кафедры.

По заочной форме обучения мероприятия текущего контроля не предусмотрены.

Таблица 3– Распределение баллов по дисциплине

Вид учебных работ по дисциплине	Количество баллов	
	1 блок	2 блок
<i>Текущий контроль (50 баллов)</i>		
Посещение занятий		
Выполнение заданий по дисциплине (УО), в том числе:		
- устный опрос (УО, Д, С)	-	-
- практические задания (ПЗ)	-	-
<i>Промежуточная аттестация (50 баллов)</i>		
Экзамен в устной форме		
Сумма баллов по дисциплине 100 баллов		

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине в целом или по разделу дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» (81-100 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы для выставления оценки автоматом⁶;
 - обучающийся знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения;
 - обучающийся анализирует элементы, устанавливает связи между ними, сводит их в единую систему, способен выдвинуть идею, спроектировать и презентовать свой проект (решение);
 - ответ обучающегося по теоретическому и практическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, является полным, и удовлетворяет требованиям программы дисциплины;
 - обучающийся продемонстрировал свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей дисциплины;
 - на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные ответы.
- Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на высоком уровне (уровень 3) (см. табл. 1).

Оценка «хорошо» (61-80 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения; анализирует элементы, устанавливает связи между ними;
- ответ по теоретическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, является полным, или частично полным и удовлетворяет требованиям программы, но не всегда дается точное, уверенное и аргументированное изложение материала;
- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные ответы;
- обучающийся продемонстрировал владение терминологией соответствующей дисциплины.

⁶ Количество и условия получения необходимых и достаточных для получения автомата баллов определены Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся»

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на среднем уровне (уровень 2) (см. табл. 1).

Оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся знает и воспроизводит основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания, в котором очевиден способ решения;
- обучающийся продемонстрировал базовые знания важнейших разделов дисциплины и содержания лекционного курса;
- у обучающегося имеются затруднения в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса;
- несмотря на недостаточность знаний, обучающийся имеет стремление логически четко построить ответ, что свидетельствует о возможности последующего обучения.

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на базовом уровне (уровень 1) (см. табл. 1).

Оценка «неудовлетворительно» (менее 41 балла) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся имеет представление о содержании дисциплины, но не знает основные положения (темы, раздела, закона и т.д.), к которому относится задание, не способен выполнить задание с очевидным решением, не владеет навыками построения стандартных теоретических и эконометрических моделей, методикой стратегического планирования на примере предприятия;
- у обучающегося имеются существенные пробелы в знании основного материала по дисциплине;
- в процессе ответа по теоретическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

Компетенция (и) или ее часть (и) не сформированы.

1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса» осуществляется по регламенту промежуточной аттестации.

Формы промежуточного контроля знаний:

- устный опрос (УО);
- практические задания (ПЗ);

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. Перечень вопросов для устного опроса определен содержанием темы в РПД и методическими рекомендациями по изучению дисциплины.

Защита практических заданий производится студентом в день их выполнения в соответствии с расписанием занятий. Преподаватель проверяет правильность выполнения практического задания студентом, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

Оценка компетентности осуществляется следующим образом: в процессе защиты выявляется информационная компетентность в соответствии с практическим заданием, затем преподавателем дается комплексная оценка деятельности студента.

Высокую оценку получают студенты, которые при подготовке материала для самостоятельной работы сумели самостоятельно составить логический план к теме и реализовать его, собрать достаточный фактический материал, показать связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со направлением

обучения студента и каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Технологии и организация ресторанного бизнеса» осуществляется в процессе промежуточной аттестации на зачете.

2. Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

2.1. Задания для оценивания результатов обучения в виде знаний

Вопросы для устного опроса (доклада, сообщения)

- 1) История развития индустрии гостеприимства и ресторанного сервиса
- 2) Особенности обслуживания на предприятии питания
- 3) Стандартизация и сертификация услуги питания.
- 4) Типы, виды и класс предприятий общественного питания
- 5) Структура рекламы предприятий общественного питания
- 6) Особенности управления качеством в индустрии гостеприимства
- 7) Кейтеринг как метод организации обслуживания.
- 8) Меню, прейскурант, Карта вин их характеристика, требование к составлению и оформлению.
- 9) Современный интерьер предприятия питания, характеристика мебели, оборудование торгового зала.
- 10) Характеристика и классификация столовой посуды, приборов, столового белья
- 11) Виды сервировок стола, технологические аспекты
- 12) Роль метрдотеля в организации работы предприятия питания
- 13) Встреча гостей, прием и исполнение заказа, последовательность подачи закусок, блюд, расчет с гостями.
- 14) Основные способы обслуживания гостей
- 15) Характеристика баров, их виды, оснащение
- 16) Характеристика кафе, их виды
- 17) Квалификационные, этические, гигиенические, требования к бармену
- 18) Прогрессивные формы обслуживания /Шведский и Репинский стол/
- 19) Особенности организации диетического питания.

Критерии оценивания устного опроса (доклада, сообщения):

Максимальная оценка – 5 баллов.

5 баллов - ставится, если студент: полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно, с соблюдением исторической и хронологической последовательности;

4 балла - ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет.

3 балла - ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно

обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

1-2 балла - ставится, если студент обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Вопросы к экзамену о дисциплине «Технологические основы ресторанного сервиса»

1. Современные тенденции в технологии обслуживания на предприятиях питания.
2. Разрешительная процедура в сфере питания.
3. Контроль деятельности предприятий питания.
4. Классификация предприятий общественного питания.
5. Требования к предприятиям питания различных типов и классов.
6. Классификация услуг общественного питания.
7. Требования к услугам предприятий питания.
8. Виды, методы и формы обслуживания на предприятиях питания.
9. Документы, регламентирующие правила и порядок оказания услуг на предприятиях питания.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания.
11. Качество услуг и культура обслуживания на предприятиях питания.
12. Характеристика меню различных видов, требования к их составлению и оформлению.
13. Характеристика и оснащение помещений для посетителей на предприятиях питания.
14. Этапы организации обслуживания посетителей на предприятиях общественного питания.
15. Подготовка помещений для посетителей, столового белья и посуды к обслуживанию на предприятиях питания.
16. Виды сервировки, последовательность предварительной сервировки столов в зависимости от характера обслуживания.
17. Встреча, размещение, прием и оформление заказа, порядок обслуживания гостей на предприятиях питания.
18. Основные способы и последовательность подачи блюд и напитков в процессе обслуживания на предприятиях питания.
19. Правила и особенности подачи спиртных и безалкогольных напитков, десертов на предприятиях питания.
20. Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания.
21. Правила подачи холодных блюд и закусок, горячих закусок на предприятиях питания.
22. Общие требования к обслуживающему персоналу: метрдотелю, (администратору зала) и официанту.
23. Роль и функции метрдотеля в организации работы залов для посетителей предприятий питания.
24. Требования к обслуживающему персоналу: бармену, баристу, швейцару, буфетчику, повару, занимающемуся отпуском блюд.
25. Виды столовой посуды и приборов. Критерии выбора и требования к ним.
26. Назначение и виды банкетов и приемов. Порядок оформления заказов и обслуживания торжеств на предприятиях питания.
27. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с полным обслуживанием официантами на предприятиях питания.

28. Особенности организации и порядок обслуживания банкета за столом с частичным обслуживанием официантами на предприятиях питания.
29. Особенности организации приема по типу «Фуршет», варианты сервировки столов, подачи горячих закусок, вторых блюд, десерта и горячих напитков.
30. Банкет – коктейль, характеристика меню и правила подачи холодных блюд и горячих закусок, напитков, десерта.
31. Комбинированные банкеты, особенности организации их обслуживания.
32. Организация обслуживания на предприятиях питания и в номерах гостиниц туристов. Система Room Service.
33. Особенности организации прогрессивных форм обслуживания по типу «стол-экспресс», «зал-экспресс», «шведский стол» на предприятиях питания в гостинице.
34. Виды питания. Основные способы предоставления услуги питания в гостинице.
35. Требования к предприятиям питания для обслуживания туристов.
36. Особенности кухни и обслуживания на предприятиях питания туристов из Европы, Скандинавии, Балкан.
37. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Африки, Америки, Австралии и Океании.
38. Особенности кухни, традиций и обслуживания туристов из стран Ближнего Востока, Южной и Юго-Восточной Азии.
39. Особенности организации питания и обслуживания в местах массового отдыха, туристов в пути следования на различных видах транспорта.
40. Классификация баров. Организация обслуживания в барах.

Темы курсовых работ по дисциплине «Технологические основы
ресторанного сервиса»

- 1 Организация банкета-приема с полным обслуживанием официантами.
- 2 Организация банкета-приема с частичным обслуживанием официантами.
- 3 Организация банкета-фуршета.
- 4 Организация банкета-коктейля.
- 5 Организация стола-экспресс.
- 6 Организация банкета по типу «буфет».
- 7 Организация питания по типу «Шведский стол».
- 8 Организация банкета-чая.
- 9 Организация комбинированного банкета.
- 10 Организация диетического питания в гостиничных комплексах.

Структура оценочных материалов (оценочных средств), позволяющих оценить уровень компетенций, сформированный у обучающихся при изучении дисциплины «Технологические основы ресторанного сервиса» приведен в таблице 4.

Таблица 4 - Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине
«Технологии и организация ресторанного бизнеса»

Компетенция	Знать	Оценочные средства		Уметь	Оценочные средства		Владеть	Оценочные средства	
		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль		текущий контроль	промежуточный контроль
ПК-2	Материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса	Не предусмотрен	Вопросы к зачету № 1-40	Умеет применять методы разработки и использования типовых технологических процессов	Не предусмотрен	Вопросы к УО, Д.	Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса с учетом требований потребителей.	Не предусмотрен	Вопросы к зачету № 1-40

Примечание

* берется из РПД

** сдача практических работ, защита курсового проекта, РГР и т.д.