



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Факультет бизнес-коммуникаций и информатики

Кафедра туризма

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине Б1.В.ДВ.03.02 Ресторанный сервис

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) Управлением гостиничным комплексом и иными средствами размещения

Одобрено
УМК факультета бизнес-коммуникаций
и информатики

Разработан в соответствии с ФГОС ВО

с учетом требований проф. стандарта

Председатель УМК

В.К. Карнаухова

ФИО, должность, ученая степень, звание

подпись, печать

Разработчики:



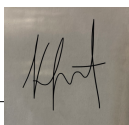
(подпись)

преподаватель

(занимаемая должность)

Т.А. Моргунова

(инициалы, фамилия)



сь)

доцент

(занимаемая должность)

Т.А. Краковская

(инициалы, фамилия)

Цель фонда оценочных средств. Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.03.02 Ресторанный сервис». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля (в следующих формах: тест, доклад/презентация, практическое задание, реферат) и промежуточной аттестации в форме вопросов и заданий к зачету.

Структура и содержание заданий – задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины «Б1.В.ДВ.03.02 Ресторанный сервис».

1. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
ПК-7 Способен применять современные технологии обслуживания с учетом требований потребителя	ПК-7.1	Способен применять технологии предоставления гостиничных услуг на различных этапах гостиничного цикла
	ПК-7.2	Способен разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья
	ПК-7.3	Способен осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях сферы гостеприимства

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

2.1. Показатели и критерии оценивания компетенций

№ п/п	Раздел, тема	Код индикатора компетенции	Наименование ОС	
			ТК	ПА
1	Типы предприятий общественного питания	ПК-7.1	Тест, Д	Тест
2	Структура управления рестораном.	ПК-7.1	Тест, Д, Пз	Тест
3	Основные требования к работе с гостем	ПК-7.2, ПК-7.1	Д, Пз	Нет!
4	Подготовка торгового зала к обслуживанию, расстановка подготовка специй. мебели,	ПК-7.1, ПК-7.3	Тест, Пз, Д, Реф	Тест
5	Характеристика, назначение карты вин и карты коктейлей.	ПК-7.1, ПК-7.2, ПК-7.3	Тест, Пз	Тест

2.2. Критерии оценивания результатов обучения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Тест	Студентом даны правильные ответы на 91-100% заданий	Отлично
	Студентом даны правильные ответы на 81-90% заданий	Хорошо
	Студентом даны правильные ответы на 71-80% заданий	Удовлетворительно
	Студентом даны правильные ответы менее чем на 70% заданий	Неудовлетворительно
Доклад/презентация	Обучающийся демонстрирует исчерпывающее знание материала и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом на сопутствующие вопросы	Отлично
	Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей. Ответы на дополнительные вопросы в целом верные, но содержащие отдельные пробелы	Хорошо
	Обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности как в докладе, так и в ответах на вопросы	Удовлетворительно
	Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, допускает существенные ошибки, выступает неуверенно, с большими затруднениями	Неудовлетворительно
Практическое задание	Задание выполнено верно. Выбран оптимальный путь решения. Присутствует развернутое описание алгоритма решения	Отлично
	Задание выполнено верно. Допущены негрубые логические ошибки при описании алгоритма решения. Отсутствуют пояснения к решению задания	Хорошо
	Ход решения задания верный, но допущены ошибки приведшие к неправильному ответу	Удовлетворительно
	В работе получен неверный ответ, связанный с грубыми ошибками допущенными в ходе решения, либо решение отсутствует полностью	Неудовлетворительно

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Реферат	Реферат должен проявлять глубокий аналитический подход к теме и иметь оригинальные идеи и решения. Реферат должен иметь четкую логическую последовательность высказываний и аргументов, а также грамотно использовать литературные источники для подтверждения своих выводов. Реферат должен быть написан грамотно и отличаться полнотой изложения, чтобы читателю было легко понимать идеи автора. Реферат должен соответствовать требованиям технического оформления и содержать правильно составленный список литературы. Реферат должен выделяться творческим подходом, индивидуальностью и оригинальностью мышления, а также демонстрировать самостоятельность автора в выборе и изучении темы	Отлично
	Реферат должен быть написан в соответствии с поставленной задачей, а также соответствовать теме работы. Реферат должен быть грамотно написан, с четкой логической структурой, чтобы читатель мог легко понять основные идеи и аргументы. В работе должны быть использованы достоверные научные источники, такие как книги, журналы, диссертации, подтверждающие высказанные в работе идеи. Реферат должен содержать аналитическую составляющую и демонстрировать способность автора анализировать информацию и выделять основные тенденции и закономерности. Реферат должен соответствовать требованиям по оформлению, включая правильно оформленный список литературы и другие требования, указанные преподавателем	Хорошо
	Реферат должен соответствовать теме работы и содержать ответы на поставленные задачи. Реферат должен быть написан грамотно и содержать соответствующее оформление (шрифт, интервал, отступы и др.). Реферат должен быть выполнен без грубых ошибок, таких как орфографические, пунктуационные или лексические ошибки. Реферат должен содержать список использованной литературы, который выполнен в соответствии с требованиями, определенными преподавателем. Реферат должен содержать правильно изложенную информацию, которая демонстрирует понимание темы и ответы на поставленные вопросы	Удовлетворительно
	Реферат не соответствует поставленной теме или не содержит ответов на поставленные вопросы. Реферат написан неграмотно, содержит ошибки и не соответствует требованиям по оформлению. Реферат содержит грубые ошибки, такие как крупные ошибки пунктуации, орфографические или грамматические ошибки. Реферат не содержит списка использованной литературы или список не выполнен в соответствии с требованиями, определенными преподавателем. Реферат содержит неправильно изложенную информацию, содержащую фактические ошибки, логические ошибки или ошибки в выводах и аргументах	Неудовлетворительно

2.3. Оценочные средства для текущего контроля (примеры)

2.3.1. Материалы для компьютерного тестирования обучающихся

Общие критерии оценивания

Процент правильных ответов	Оценка
91% – 100%	5 (отлично)

Процент правильных ответов	Оценка
81% – 90%	4 (хорошо)
71% – 80%	3 (удовлетворительно)
Менее 70%	2 (неудовлетворительно)

Соответствие вопросов теста индикаторам формируемых и оцениваемых компетенций

№ вопроса в тесте	Код индикатора компетенции
1	ПК-7.1
2	ПК-7.1
3	ПК-7.1
4	ПК-7.1

Ключ ответов

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
1	d
2	a, b, c, d
3	c
4	1a, 2b, 3d, 4c

Перечень тестовых вопросов

№ 1. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Емкость для какого напитка всегда должна быть на столе?

- a. Бокал для красного вина
- b. Бокал для белого вина
- c. Бокал для шампанского
- d. стакан для воды

№ 2. Задание с множественным выбором. Выберите 4 правильных ответа.

Функции карты вин. Выберите один или несколько правильных ответов

- a. Привлечение целевой аудитории среди посетителей
- b. Ознакомление посетителей с ассортиментом напитков в данном предприятии
- c. Ознакомление посетителей с ценой и характеристикой напитков
- d. Подтверждение национальной направленности (если таковая имеется) заведения
- e. Представление посетителю самых дорогих видов напитков

№ 3. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений - это

- a. Кафе-терий
- b. Кафе
- c. Ресторан

d. Бар

№ 4. Задание на соответствие. Соотнесите элементы двух списков.

Проведите соответствие принадлежности должностей к службе предприятия питания

- | | |
|--------------|--|
| 1. Экономист | a. Административно-управленческий персонал |
| 2. Повар | b. Производственно-цеховой персонал |
| 3. Официант | c. Торговая группа |
| 4. Бармен | d. Работники зала |

2.3.2. Доклады/презентации для оценки компетенции «ПК-7.2»

№ 1. Классификация услуг предприятий общественного питания. Работа с нормативной документацией ГОСТ Р 50764-95; ГОСТ Р 50762-95.

Подготовить доклад/презентацию по классификации услуг предприятий питания

2.3.3. Практические задания для оценки компетенции «ПК-7.3»

№ 2. Составление схемы структуры управления рестораном, в соответствии с заданием.

Составить схему структуры управления предприятием питания

№ 3. Кухня разных народов мира.

Подготовить сравнительную таблицу особенностей блюд разных народов в соответствии с заданием по категориям

№ 4. Карта вин.

Оформить карту вин в соответствии с полученными особенностями ресторана национальной кухни

2.3.4. Практические задания для оценки компетенции «ПК-7.1»

№ 5. Карта вин.

Оформить карту вин в соответствии с полученными особенностями ресторана национальной кухни

2.3.5. Практические задания для оценки компетенции «ПК-7.2»

№ 6. Карта вин.

Оформить карту вин в соответствии с полученными особенностями ресторана национальной кухни

2.3.6. Рефераты для оценки компетенции «ПК-7.2»

№ 7. Подготовка реферата.

Подготовить реферат по темам раздела

3. Промежуточная аттестация

3.1. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности

Зачет является заключительным этапом процесса формирования компетенций обучающегося при изучении дисциплины и имеет целью проверку и оценку знаний обучающегося по теории, и применению полученных знаний, умений и навыков при решении практических задач.

Зачет проводится по расписанию, сформированному учебно-методическим управлением, в сроки, предусмотренные календарным учебным графиком. Зачет принимается преподавателем, ведущим лекционные занятия.

Зачет проводится только при предъявлении обучающимся зачетной книжки и при условии выполнения всех контрольных мероприятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины. Обучающимся на зачете представляется право выбрать один из билетов. Время подготовки к ответу составляет 30 минут. По истечении установленного времени обучающийся должен ответить на вопросы билета. Результаты зачета оцениваются по четырехбалльной системе и заносятся в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдается не позднее следующего дня в деканат.

В случае неявки обучающегося на зачет в зачетно-экзаменационную ведомость делается отметка «не явка». Обучающиеся, не прошедшие промежуточную аттестацию по дисциплине, должны ликвидировать академическую задолженность в установленном локальными нормативными актами порядке.

3.2. Вопросы к зачету

№	Вопрос	Код компетенции
1.	Классификация предприятий питания в России	ПК-7.1
2.	Структура управления рестораном в России	ПК-7.2
3.	Структура управления рестораном за рубежом	ПК-7.2
4.	Права управленческого аппарата на предприятии питания	ПК-7.1
5.	Правила встречи гостя на входе	ПК-7.1
6.	Функционал скатерти при сервировке стола в ресторане	ПК-7.2

3.3. Тематика курсовых работ

По данной дисциплине выполнение курсовых проектов (работ) не предусматривается.

3.4. Материалы для компьютерного тестирования обучающихся

Общие критерии оценивания

Процент правильных ответов	Оценка
91% – 100%	5 (отлично)
81% – 90%	4 (хорошо)
71% – 80%	3 (удовлетворительно)
Менее 70%	2 (неудовлетворительно)

Соответствие вопросов теста индикаторам формируемых и оцениваемых компетенций

№ вопроса в тесте	Код индикатора компетенции
1	ПК-7.1
2	ПК-7.1
3	ПК-7.1
4	ПК-7.1

Ключ ответов

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
1	d
2	a, b, c, d

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
3	с
4	1a, 2b, 3d, 4с

Перечень тестовых вопросов

№ 1. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Емкость для какого напитка всегда должна быть на столе?

- a. Бокал для красного вина
- b. Бокал для белого вина
- c. Бокал для шампанского
- d. Стакан для воды

№ 2. Задание с множественным выбором. Выберите 4 правильных ответа.

Функции карты вин. Выберите один или несколько правильных ответов

- a. Привлечение целевой аудитории среди посетителей
- b. Ознакомление посетителей с ассортиментом напитков в данном предприятии
- c. Ознакомление посетителей с ценой и характеристикой напитков
- d. Подтверждение национальной направленности (если таковая имеется) заведения
- e. Представление посетителю самых дорогих видов напитков

№ 3. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного изготовления, включая заказные и фирменные блюда и изделия; алкогольные, прохладительные, горячие и другие виды напитков, мучные кондитерские и булочные изделия, табачные изделия, покупные товары, с высоким уровнем обслуживания и, как правило, в сочетании с организацией отдыха и развлечений - это

- a. Кафетерий
- b. Кафе
- c. Ресторан
- d. Бар

№ 4. Задание на соответствие. Соотнесите элементы двух списков.

Проведите соответствие принадлежности должностей к службе предприятия питания

- | | |
|--------------|--|
| 1. Экономист | a. Административно-управленческий персонал |
| 2. Повар | b. Производственно-цеховой персонал |
| 3. Официант | c. Торговая группа |
| 4. Бармен | d. Работники зала |