

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лиодинович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 19.08.2023 15:18:19
Уникальный программный ключ:
2a04bb882d7edb7f479cb266eb4aaaedebeea849

Приложение А

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине **Инжиниринг в ресторанном сервисе**

Уровень образования

Бакалавриат

(бакалавриат/магистратура/специалитет)

Направление подготовки бакалавриата
/магистратуры/специальность

**19.03.04 «Технология продукции и организации
общественного питания»**

(код, наименование направления подготовки/специальности)

Профиль направления
подготовки/специализация

Технология и организация ресторанного сервиса

(наименование)

Разработчик

подпись



Гаджиева А.М., к.х.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры _____
« ____ » _____ 20 ____ г., протокол № _____

Зав. кафедрой

подпись



Демирова А.Ф., д.т.н., доцент
(ФИО уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств.....	3
2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля).....	3
2.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП.....	4
2.1.2.	Этапы формирования компетенций.....	5
2.2.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания.....	6
2.2.1.	Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их Формирования.....	6
2.2.2.	Описание шкал оценивания.....	8
3.	Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП.....	9
3.1.	Задания и вопросы для входного контроля.....	9
3.2.	Оценочные средства и критерии сформированности компетенций.....	9
3.3.	Задания для промежуточной аттестации (зачета и (или) экзамена).....	10

1. Область применения, цели и задачи фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью рабочей программы дисциплины Инжиниринг в ресторанном сервисе и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данной дисциплины.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», профиль – Технология и организация ресторанного сервиса.

Рабочей программой дисциплины «Инжиниринг в ресторанном сервисе» предусмотрено формирование следующих компетенций:

ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания;

ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины (модуля)

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, формируемых в процессе освоения дисциплины, и используемые оценочные средства приведены в таблице 1.

2.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП

Таблица 1

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-4. Способен устанавливать и определять приоритеты в области планирования и управления производственным процессом и обслуживанием на предприятиях общественного питания	ПК-4.1. Управляет материальными ресурсами и осуществляет планирование и организацию деятельности персонала предприятия	<p>- знает инновационные программы в области производства продуктов питания</p> <p>-способен организовать выполнение инновационных программ в области производства продуктов питания</p> <p>-участвует в разработке проектов производства продуктов питания и обеспечении условиями для их реализации</p>	Тема: «Инжиниринг как новый вид инженерной деятельности»
ПК-5. Способен разработать проект (проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих) предприятий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-5.2. Проводит необходимые расчеты расчетов для проектирования (реконструкции) производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов, технологических линий, цехов, отдельных участков предприятий	<p>-знает правила и требования к проектированию предприятий питания, правила проектирования и принципы размещения предприятий общественного питания с учетом планировочных решений помещений в соответствии с их функциональным назначением</p> <p>-способен составлять техническое задание на проектирование предприятия питания (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов), проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования</p> <p>-участвует в разработке чертежей, оценивании результатов проектирования предприятия питания на стадии проекта.</p>	Тема: «Инжиниринг услуг в ресторанном сервисе. Разработка проекта организации услуг ресторанной деятельности»

2.1.2. Этапы формирования компетенций

Сформированность компетенций по дисциплине «Инжиниринг в ресторанном сервисе» определяется на следующих этапах:

1. **Этап текущих аттестаций**
2. **Этап промежуточных аттестаций**

Таблица 2

Код и наименование формируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции	Этапы формирования компетенции					
		Этап текущих аттестаций					Этап промежуточной аттестации
		1-5 неделя	6-10 Неделя	11-15 неделя	1-17 неделя		18-20 неделя
		Текущая аттестация №1	Текущая аттестация №2	Текущая аттестация №3	СРС	КР/КП	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ПК-1.1 – Контролирует технологические параметры и режимы при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Вопросы к контр. работа №1	-	-	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету
ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	ПК-2.1. Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	-	Вопросы к контр. работа №2	Вопросы к контр. работа №3	Отчет	-	Контрольные вопросы к зачету

СРС – самостоятельная работа студентов;

КР– курсовая работа;

КП – курсовой проект.

2.2. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования, описание шкал оценивания

2.2.1. Показатели уровней сформированности компетенций на этапах их формирования

Результатом освоения дисциплины Инжиниринг в ресторанном сервисе является установление одного из уровней сформированности компетенций: высокий, повышенный, базовый, низкий.

Таблица 3

Уровень	Универсальные компетенции	Общепрофессиональные/ профессиональные компетенции
1	2	3
<p>Высокий (оценка «отлично», «зачтено»)</p>	<p>Сформированы четкие системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные и верные. Даны развернутые ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающимся усвоена взаимосвязь основных понятий дисциплины, в том числе для решения профессиональных задач. Ответы на вопросы оценочных средств самостоятельны, исчерпывающие, содержание вопроса/задания оценочного средства раскрыто полно, профессионально, грамотно. Даны ответы на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень освоения компетенции</p>
<p>Повышенный (оценка «хорошо», «зачтено»)</p>	<p>Знания и представления по дисциплине сформированы на повышенном уровне. В ответах на вопросы/задания оценочных средств изложено понимание вопроса, дано достаточно подробное описание ответа, приведены и раскрыты в тезисной форме основные понятия. Ответ отражает полное знание материала, а также наличие, с незначительными пробелами, умений и навыков по изучаемой дисциплине. Допустимы единичные негрубые ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень освоения компетенции</p>	<p>Сформированы в целом системные знания и представления по дисциплине. Ответы на вопросы оценочных средств полные, грамотные. Продемонстрирован повышенный уровень владения практическими умениями и навыками. Допустимы единичные негрубые ошибки по ходу ответа, в применении умений и навыков</p>

1	2	3
<p>Базовый (оценка «удовлетворительно», «зачтено»)</p>	<p>Ответ отражает теоретические знания основного материала дисциплины в объеме, необходимом для дальнейшего освоения ОПОП. Обучающийся допускает неточности в ответе, но обладает необходимыми знаниями для их устранения. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень освоения компетенции</p>	<p>Обучающийся владеет знаниями основного материала на базовом уровне. Ответы на вопросы оценочных средств неполные, допущены существенные ошибки. Продemonстрирован базовый уровень владения практическими умениями и навыками, соответствующий минимально необходимому уровню для решения профессиональных задач</p>
<p>Низкий (оценка «неудовлетворительно», «не зачтено»)</p>	<p>Демонстрирует полное отсутствие теоретических знаний материала дисциплины, отсутствие практических умений и навыков</p>	

Показатели уровней сформированности компетенций могут быть изменены, дополнены и адаптированы к конкретной рабочей программе дисциплины.

2.2.2. Описание шкал оценивания

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» внедрена модульно-рейтинговая система оценки учебной деятельности студентов. В соответствии с этой системой применяются пятибалльная, двадцатибалльная и стобальная шкалы знаний, умений, навыков.

Шкалы оценивания			Критерии оценивания
пятибалльная	двадцатибалльная	стобальная	
«Отлично» - 5 баллов	«Отлично» - 18-20 баллов	«Отлично» - 85 – 100 баллов	Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - продемонстрирует глубокое и прочное усвоение материала; - исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; - правильно формирует определения; - демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; - умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 баллов	«Хорошо» - 15 - 17 баллов	«Хорошо» - 70 - 84 баллов	Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; - достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; - демонстрирует умения ориентироваться в нормальной литературе; - умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 баллов	«Удовлетворительно» - 12 - 14 баллов	«Удовлетворительно» - 56 – 69 баллов	Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.: <ul style="list-style-type: none"> - демонстрирует общее знание изучаемого материала; - испытывает серьезные затруднения при ответах на дополнительные вопросы; - знает основную рекомендуемую литературу; - умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-11 баллов	«Неудовлетворительно» - 1-55 баллов	Ставится в случае: <ul style="list-style-type: none"> - незнания значительной части программного материала; - не владения понятийным аппаратом дисциплины; - допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.

3. Типовые контрольные задания, иные материалы и методические рекомендации, необходимые для оценки сформированности компетенций в процессе освоения ОПОП

3.1. Задания и вопросы для входного контроля

1. Схема организации производства на предприятии питания
2. Классификация предприятий питания
3. Расчет меню для различных типов предприятий питания
4. Расчет расхода сырья для выполнения производственной программы предприятий питания
5. Расчет покупной продукции для буфетов
6. Расчет численности работников производства
7. Особенности обслуживания разных типов предприятий питания
8. Требования к обслуживающему персоналу
9. Столовая посуда, приборы, столовое белье для ресторанов
10. Услуги в ресторанном сервисе
11. Кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи
12. Характеристика оборудования для предприятий питания

3.2 Оценочные средства и критерии сформированности компетенций

3.2.1 Перечень вопросов для текущих контрольных работ Контрольная работа № 1

1. Тенденции, проблемы и перспективы развития ресторанного сервиса
2. Инжиниринг и реинжиниринг в ресторанном сервисе
3. Классификация форм инжиниринга
4. Инжиниринговые услуги
5. Составляющие инжиниринга
6. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе
7. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления
8. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития
9. Классификация ресторанов
10. Основные этапы организации деятельности ресторана
11. Государственное регулирование предприятий питания
12. Составление калькуляции на кулинарную продукцию

Контрольная работа №2

1. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации
2. Основные показатели маржинального анализа
3. Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания
4. Планирование затрат на реализацию производственных процессов
5. Контроль затрат при реализации производственных процессов
6. Списание расходов производства
7. Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат
8. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания

9. Служащие сервиса предприятия питания
10. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания
11. Основы международной практики обслуживания в ресторанах

Контрольная работа №3

1. Понятие характеристики мерчендайзинга
2. Основные принципы мерчендайзинга
3. Современный этап развития мерчендайзинга
4. История мирового профессионального мерчендайзинга
5. Анализ отрасли и конкурентов
6. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов
7. Оценка конкурентоспособности ресторанов
8. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана
9. Составление бизнес-плана
10. Анализ процесса открытия ресторана
11. Организация работы ресторана в условиях его функционирования
12. Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при проведении контрольной работы:

- оценка «отлично»: продемонстрировано грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Даны верные ответы на все вопросы и условия задач (заданий). При необходимости сделаны пояснения и выводы (содержательные, достаточно полные, правильные, учитывающие специфику проблемной ситуации в задаче или с незначительными ошибками);

- оценка «хорошо»: грамотное последовательное решение задач (заданий) при правильно выбранном алгоритме. Однако, ответы на вопросы и условия задач (заданий) содержат незначительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «удовлетворительно»: обучающийся ориентируется в материале, но применяет его неверно, выбирает неправильный алгоритм решения задач (неверные исходные данные, неверная последовательность решения и др. ошибки), допускает вычислительные ошибки. Пояснения и выводы отсутствуют или даны неверно;

- оценка «неудовлетворительно»: обучающийся слабо ориентируется в материале, выбирает неправильный алгоритм решения, допускает значительное количество вычислительных ошибок. Пояснения и выводы отсутствуют.

3.3. Задания для промежуточной аттестации

3.3.1 Контрольные вопросы для проведения зачета

1. Схема организации производства на предприятии питания
2. Классификация предприятий питания
3. Расчет меню для различных типов предприятий питания
4. Расчет расхода сырья для выполнения производственной программы предприятий питания
5. Расчет покупной продукции для буфетов
6. Расчет численности работников производства
7. Особенности обслуживания разных типов предприятий питания
8. Требования к обслуживающему персоналу
9. Столовая посуда, приборы, столовое белье для ресторанов

10. Услуги в ресторанном сервисе
11. Кулинарная характеристика блюд и особенности их подачи
12. Характеристика оборудования для предприятий питания
13. Тенденции, проблемы и перспективы развития ресторанного сервиса
14. Инжиниринг и реинжиниринг в ресторанном сервисе
15. Классификация форм инжиниринга
16. Инжиниринговые услуги
17. Составляющие инжиниринга
18. Особенности инжиниринга в ресторанном сервисе
19. Понятие реинжиниринга. Реинжиниринг как инструмент хозяйственного управления
20. Общие понятия ресторана и ресторанного бизнеса, тенденции развития
21. Классификация ресторанов
22. Основные этапы организации деятельности ресторана
23. Государственное регулирование предприятий питания
24. Составление калькуляции на кулинарную продукцию
25. Ассортиментный перечень продаваемых блюд, товаров, услуг и пути его оптимизации
26. Основные показатели маржинального анализа
27. Планирование прибыли и ценовая политика предприятия питания
28. Планирование затрат на реализацию производственных процессов
29. Контроль затрат при реализации производственных процессов
30. Списание расходов производства
31. Роль человеческого фактора в формировании производственных затрат
32. Виды сервиса, система сервиса на предприятиях питания
33. Служащие сервиса предприятия питания
34. Пути совершенствования деятельности службы ресторанного обслуживания
35. Основы международной практики обслуживания в ресторанах
36. Понятие характеристики мерчендайзинга
37. Основные принципы мерчендайзинга
38. Современный этап развития мерчендайзинга
39. История мирового профессионального мерчендайзинга
40. Анализ отрасли и конкурентов
41. Анализ потребительских предприятий посетителей ресторанов
42. Оценка конкурентоспособности ресторанов
43. Основные факторы, влияющие на конкурентоспособность ресторана
44. Составление бизнес-плана
45. Анализ процесса открытия ресторана
46. Организация работы ресторана в условиях его функционирования
47. Анализ недостатков проекта по организации деятельности ресторана

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения зачёта: - оценка «зачтено»: обучающийся демонстрирует всестороннее, систематическое и глубокое знание материала, свободно выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоивший основную и дополнительную литературу. Обучающийся выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне не ниже базового

- оценка «не зачтено»: обучающийся демонстрирует незнание материала, не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины. Обучающийся не выполняет задания, предусмотренные программой дисциплины, на уровне ниже базового. Дальнейшее освоение ОПОП не возможно без дополнительного изучения материала и подготовки к зачету