

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Оботурова Наталья Павловна

Должность: Декан факультета пищевой инженерии и биотехнологий имени академика А.Г. Храмцова

Дата подписания: 18.06.2026 18:35:41

Уникальный программный ключ:

f3ead44c4559c5505ef6904af77de79fa5835829

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета пищевой
инженерии и биотехнологий
имени академика А.Г. Храмцова
канд. техн. наук, доцент
Оботурова Н. П.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
Управление производством и сервисом в сфере гастрономии

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Год начала обучения
Форма обучения
Реализуется

43.03.01 Сервис
Гастрономия и сервис
2026
очная
6 семестре

Введение

1. Назначение: Фонд оценочных средств предназначен для освоения компетенций в соответствии с требованиями основных образовательных программ согласно ФГОС по направлению 43.03.01 Сервис

2. ФОС является приложением к программе дисциплины «Управление производством и сервисом в сфере гастрономии»

3. Разработчик Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель Оботурова Н.П., доцент, зав. кафедрой пищевых технологий и инжиниринга.

Члены комиссии:

Борисенко А.А., профессор кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Олешкевич О.И., доцент кафедры пищевых технологий и инжиниринга.

Представитель организации-работодателя:

Костукайло Г.С., директор ООО «НАШЕ.ВСЁ»

Экспертное заключение: рекомендовать фонд оценочных средств по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания» к использованию в учебном процессе.

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

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

Компетенция (и), индикатор (ы)	Уровни сформированности компетенции(ий),			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
<i>Компетенция ПК-1:</i> Способен управлять материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-1 _{ПК-1}	Фрагментарные знания основ организации, планирования, контроля и мотивации деятельности подчиненных	Знания имеются, но они не систематизированы;	Незначительные ошибки в знаниях основ организации, планирования, контроля и мотивации деятельности подчиненных	Знает основы организации, планирования, контроля и мотивации деятельности подчиненных
<i>Индикатор:</i> ИД-2 _{ПК-1} Организует, планирует, контролирует и мотивирует деятельность подчиненных	Недостаточные умения применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы	в целом успешное, но не полное умение применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы	незначительные ошибки в умении применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы	Умеет применять методы стратегического и тактического анализа потребностей предприятия питания в материальных и трудовых ресурсах, специализированные компьютерные программы
<i>Индикатор:</i> ИД-3 _{ПК-1} Использует современные формы развития руководящего	Фрагментарное владение современными формами развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов	Недостаточное владение современными формами развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов	Владеет с незначительными ошибками современными формами развития руководящего состава и ключевых сотрудников	Владеет современными формами развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб,

состава и ключевых сотрудников департамент ов (служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	(служб, отделов) предприятия питания	департаментов (служб, отделов) предприятия питания	отделов) предприятия питания
<i>Компетенция ПК-2: Способен эффективно взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами</i>				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): <i>Индикатор:</i> ИД-1 _{ПК-2}	Фрагментарные знания особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей	Знания имеются, но они не систематизиров аны;	Незначительны е ошибки в знаниях особенностей, форм, средств и методов обслуживания потребителей	Знает особенности, формы, средства и методы обслуживания потребителей
ИД-1 _{ПК-2} Участвует в деловых переговорах, проведении совещаний, формирован ии системы бизнес- процессов, регламентов и стандартов предприятия питания	Недостаточные умения вести деловые переговоры, совещания, формировать системы бизнес- процессы, регламенты и стандартов предприятия питания	в целом успешное, но не полное умение вести деловые переговоры, совещания, формировать системы бизнес- процессы, регламенты и стандартов предприятия питания	незначительные ошибки в умении вести деловые переговоры, совещания, формировать системы бизнес- процессы, регламенты и стандартов предприятия питания	Умеет вести деловые переговоры, совещания, формировать системы бизнес- процессы, регламенты и стандартов предприятия питания
ИД-2 _{ПК-2} Применяет английский язык или другие иностраные языки для взаимодейст вия с потребителя ми и	Фрагментарное владение основными международными терминами в ресторанном и пекарском деле для взаимодействия с потребителями и заинтересованны ми сторонами	Недостаточное владение основными международны ми терминами в ресторанном и пекарском деле для взаимодействия с потребителями и заинтересованн	Владеет с незначительны ми ошибками основными международны ми терминами в ресторанном и пекарском деле для взаимодействия с потребителями и	Владеет основными международны ми терминами в ресторанном и пекарском деле для взаимодействия с потребителями и заинтересованн ыми сторонами

заинтересован ными сторонами		ыми сторонами	заинтересован ными сторонами	
------------------------------------	--	---------------	---------------------------------	--

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕРКИ УРОВНЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Номер задания	Правильный ответ	Содержание вопроса	Компетенция
		Семестр 6	
1.	б	Что из перечисленного не относится к функциям общественного питания? а) производство кулинарной продукции; б) потребление кулинарной продукции; в) реализация кулинарной продукции; г) организации потребления кулинарной продукции.	ПК-1
2.	вспомогательное	Впишите наименование вида производства. Производство (производственный процесс) на предприятии делят на два вида – основное и _____	ПК-1
3.	логистика	Планирование, организация и контролирование всех видов деятельности по перемещению материального потока от пункта закупки сырья до пункта конечного потребления – это _____	ПК-1
4.		Перечислите типы предприятий общественного питания	ПК-1
5.		Раскройте сущность организации складского и тарного хозяйства.	ПК-1
6.		Перечислите услуги, которые могут оказывать предприятия общественного питания	ПК-2
7.		Дайте характеристику источникам снабжения предприятия сырьем и продовольственными товарами	ПК-2
8.		Перечислите виды складских помещений и требования к их размещению	ПК-2
9.		Дайте характеристику организации деятельности горячего цеха на предприятиях общественного питания	ПК-2
10.		Дайте характеристику организации деятельности холодного цеха на предприятиях общественного питания	ПК-2
11.		Перечислите виды производственных помещений на предприятии с цеховой структурой производства	ПК-2

		Семестр 7	
1.	в	Производство кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется а) room-service б) скейтеринг в) кейтеринг г) каттеринг д) правильного ответа нет	ПК – 2
2.	Барокко	Впишите название стиля интерьера оформления ресторана с заглавной буквы. Для стиля _____ характерна с дворянско-церковная культура зрелого абсолютизма. Ему свойственны контрастность, напряженность, динамичность образов, стремление к величию и пышности, совмещению реальности и иллюзии	ПК – 2
3.	в	Самообслуживание потребителей в зависимости от степени участия персонала в обслуживании потребителей и способа подачи продукции подразделяют на а) полное самообслуживание б) частичное самообслуживание в) полное и частичное самообслуживание г) нет правильных вариантов ответа	ПК-2
4.		Раскройте сущность понятия «франчайзинг» в ресторанном бизнесе	ПК-1
5.		Охарактеризуйте процесс обслуживания потребителей в зале ресторана	ПК-1
6.		Раскройте сущность системы мотивации персонала	ПК-1
7.		Дайте характеристику процессу управления персоналом на предприятиях общественного питания	ПК-1
8.		Опишите состав и дайте характеристику торговых помещений предприятий общественного питания	ПК-2
9.		Перечислите основные виды меню	ПК-2
10.		Перечислите в традиционном (классическом) для ресторанного бизнеса порядке виды блюд в меню предприятия	ПК-2

2.Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации. Рейтинговая система оценки знаний студентов основана на использовании совокупности контрольных мероприятий по проверке пройденного материала (контрольных точек), оптимально расположенных на всем временном интервале изучения дисциплины. Принципы рейтинговой системы оценки знаний студентов основываются на положениях, описанных в Положении об организации образовательного процесса на основе рейтинговой системы оценки знаний студентов в ФГАОУ ВО «СКФУ».

3.Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом сданы все задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе выполнения самостоятельной работы.

«Не зачтено» выставляется студенту по результатам работы в семестре. Студентом не сданы задания, выполняемые на практических занятиях и в ходе самостоятельной работы.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если представлены разные варианты решения проблемы, указаны сильные и слабые стороны каждого решения, обоснована собственная точка зрения на анализируемую проблему; продемонстрирован большой объем знаний, высокая философская эрудиция, общая интеллектуальная культура участника, умение строить свою работу логично, находить убедительные аргументы в подтверждение своей позиции; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если грамотно и аргументировано изложена суть проблемы; проявлена личная заинтересованность в раскрываемой теме, выражена собственная точка зрения; обнаружено умение анализировать фактический материал и статистические данные; нет замечаний по оформлению; не нарушены сроки сдачи.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если недостаточно полно раскрыт один из вопросов; неполный список литературы и источников; затруднения в изложении, аргументировании своей точки зрения; имеются незначительные замечания по оформлению.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если тема не раскрыта отсутствует список литературы и источников; нет собственной точки зрения.