

ПРИЛОЖЕНИЕ А
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «Ресторанное дело»

1. Перечень оценочных средств для компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

Код контролируемой компетенции	Способ оценивания	Оценочное средство
ПК-4: Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	Экзамен	Комплект контролирующих материалов для экзамена

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Оцениваемые компетенции представлены в разделе «Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций» рабочей программы дисциплины «Ресторанное дело».

При оценивании сформированности компетенций по дисциплине «Ресторанное дело» используется 100-балльная шкала.

Критерий	Оценка по 100-балльной шкале	Оценка по традиционной шкале
Студент освоил изучаемый материал (основной и дополнительный), системно и грамотно излагает его, осуществляет полное и правильное выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций, способен ответить на дополнительные вопросы.	75-100	<i>Отлично</i>
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с не принципиальными ошибками.	50-74	<i>Хорошо</i>
Студент демонстрирует освоение только основного материала, при выполнении заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций допускает отдельные ошибки, не способен систематизировать материал и делать выводы.	25-49	<i>Удовлетворительно</i>
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	<i>Неудовлетворительно</i>

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня достижения компетенций в соответствии с индикаторами

1. ФОМ к ПК-4.1 Ресторанное дело

Компетенция	Индикатор достижения компетенции
ПК-4 Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания

Примеры ФОМ для оценивания сформированности компетенции ПК-4 по результатам изучения дисциплины «Ресторанное дело»

ПК-4 Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания	ПК-4.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания
--	--

ФОМ 1

Оценка технико-экономической эффективности при планировании меню. Формирование групп меню с учетом ассортимента продукции общественного питания.

ФОМ 2

Состояние современного ресторанного бизнеса России. Влияние экономических процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса.

ФОМ 3

Концепции ресторанов с учетом специфики производства продукции общественного питания.

ФОМ 4

Влияние информации для посетителей и языка меню на экономические показатели работы ресторана.

ФОМ 5

Влияние художественное оформление меню, интерьера и экстерьера ресторана на технико-экономические показатели работы.

ФОМ 6

Особенности технико-экономических показателей сети ресторанов.

ФОМ 7

Расчет технико-экономических показателей при выборе столовой посуды и приборов.

ФОМ 8

Особенности технико-экономических показателей баров по ассортименту реализуемой продукции общественного питания.

ФОМ 9

Классификация баров по интересам потребителей и месторасположению. Расчет показателей эффективности расположения бара.

ФОМ 10

Ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам.

4. Файл и/или БТЗ с полным комплектом оценочных материалов прилагается.