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	*Отлично*
Студент освоил изучаемый материал, осуществляет выполнение заданий в соответствии с индикаторами достижения компетенций с непринципиальными ошибками.	50-74	*Хорошо*
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	*Удовлетворительно*
Студент не освоил основное содержание изучаемого материала, задания в соответствии с индикаторами достижения компетенций не выполнены или выполнены неверно.	<25	*Неудовлетворительно*

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 19.03.04 ТОП (ТПОП) бакалавриат ФГОС ВО 3++ очн 2023

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

Фонд оценочных материалов для оценки достижения компетенций
по дисциплине «Ресторанное дело»
направление 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Компетенция ПК-4: Способен обосновывать принятие технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания

Индикаторы:
ПК-4.1 Применяет методики расчета технико-экономической эффективности производства продукции общественного питания

Задания

1. Проведите оценку показателей технико-экономической эффективности ресторана при планировании меню. Формирование групп меню с учетом ассортимента продукции общественного питания. Опишите порядок включения новых блюд в меню с учетом новых технологических процессов производства продукции питания.

2. Оцените состояние современного ресторанного бизнеса России. Опишите влияние технико-экономических процессов в отрасли на структуру ресторанного бизнеса.

3. Опишите концепции ресторанов с учетом специфики производства продукции общественного питания.

4. Опишите влияние информации для посетителей и языка меню на технико-экономические показатели работы ресторана.

5. Опишите влияние художественного оформления меню, интерьера и экстерьера ресторана на технико-экономические показатели работы.

6. Охарактеризуйте особенности технико-экономических показателей сети ресторанов.

7. Опишите основные критерии при выборе столовой посуды и приборов.

8. Опишите особенности технико-экономических показателей баров по ассортименту реализуемой продукции общественного питания.

9. Приведите классификацию баров по интересам потребителей и месторасположению.

10. Приведите ассортимент винно-водочных изделий к различным блюдам.

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