СОГЛАСОВАН

решением Ученого совета
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
(протокол от «25» декабря 2023 г. № 6)

УТВЕРЖДЕН

приказом ректора
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
от «29» декабря 2023 г. № 56

АКТУАЛИЗИРОВАН

решением Ученого совета
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
(протокол от «25» декабря 2025 г. № 7)

УТВЕРЖДЕНА
актуализированная версия
приказом ректора
АНО ВО «МБИ
имени Анатолия Собчака»
от «30» декабря 2025 г. № 59

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине
«Технологии и организация услуг питания»

направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль)
Управление в гостиничном бизнесе

уровень образования
высшее образование - бакалавриат

форма обучения
очная

год набора
2024

Санкт-Петербург
2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат
029D2AE30011B46997424A3587152A1CB0
Действителен с 18.03.2026 по 18.06.2027
Владелец АНО ВО "МБИ ИМЕНИ АНАТОЛИЯ СОБЧАКА"

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. СТРУКТУРА ФОС ПО ДИСЦИПЛИНЕ 7
3. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ 10
4. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТА 12
5. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 13
5.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ: 13
5.2 КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ 14
5.3 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ 14
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ 19
7. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 21
7.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 24
7.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ 24

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по учебной дисциплине.

Рабочей программой дисциплины (модуля) предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1 Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Код и наименование компетенции выпускника	**Код и наименование индикатора достижения компетенций**	**Планируемые результаты обучения по дисциплине**
ПК-2 Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей	ПК-2.1 Способен учитывать этнокультурные и религиозные традиции потребителей при формировании и оказании услуг	**Знать:** основные этнокультурные и религиозные традиции, влияющие на пищевые предпочтения и ограничения потребителей (в т. ч. ислам, иудаизм, индуизм, буддизм, православные и иные конфессиональные практики), перечень запрещённых и предпочтительных продуктов и способов приготовления в разных культурах, специфику национальных кухонь и их адаптацию в условиях современного предприятия питания, правила маркировки и информирования гостей об особенностях блюд (аллергены, состав, способ приготовления, соответствие религиозным нормам), требования к разделению потоков сырья, посуды и зон приготовления при обслуживании разных групп потребителей, этические нормы коммуникации с гостями при обсуждении пищевых ограничений, нормативно-справочные материалы и отраслевые рекомендации по формированию инклюзивного меню. **Уметь:** выявлять потребности гостей с учётом этнокультурных и религиозных особенностей (через анкетирование, диалог, предварительные заказы), адаптировать стандартные блюда и разрабатывать позиции меню под разные группы потребителей (халяль, кошер, вегетарианские/веганские, постные варианты и др.), корректно формулировать описания блюд для информирования гостей, организовывать производственные процессы с учётом требований к раздельному приготовлению и подаче, подбирать ингредиенты и поставщиков, гарантирующих соответствие заявленным нормам, учитывать культурные особенности в сервировке и порядке подачи блюд, предотвращать конфликтные ситуации, связанные с пищевыми ограничениями, интегрировать учёт этнокультурных предпочтений в стандарты обслуживания и скрипты персонала.

		Владеть навыками: составления и адаптации меню с учётом этнокультурных и религиозных требований (в т. ч. разработка отдельных линеек блюд и комплексных предложений), работы с поставщиками по подтверждению происхождения и состава сырья (сертификаты, декларации, спецификации), организации раздельного хранения, обработки и подачи продуктов в соответствии с религиозными нормами, использования цифровых инструментов (CRM, PMS, системы заказов) для фиксации и учёта индивидуальных предпочтений гостей, проведения инструктажей и обучения персонала правилам коммуникации и обслуживания гостей с особыми пищевыми потребностями, разработки карт технологических процессов с учётом дополнительных требований к приготовлению, проверки соответствия блюд заявленным характеристикам (входной контроль, дегустации, аудит), оформления сопроводительной документации и маркировки продукции, анализа обратной связи гостей для корректировки ассортимента и стандартов обслуживания, применения методов кросс-культурного сервиса при взаимодействии с многонациональной аудиторией.
ПК-3 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и/или предприятия питания	ПК-3.1. Способен планировать, организовывать и координировать текущую деятельность департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и/или предприятия питания	**Знать**: структуру и функционал подразделений гостиничного комплекса и предприятия питания (кухня, сервис, закупки, склад, административно-хозяйственный блок), принципы планирования текущей деятельности (оперативное, календарное, сменное планирование), методы координации работы служб и выстраивания межфункционального взаимодействия, нормативы и стандарты работы подразделений (время приготовления, нормы выхода, санитарные требования, стандарты сервиса), правила распределения ресурсов (персонал, оборудование, сырьё) в зависимости от загрузки и формата обслуживания, типовые регламенты и SOP для служб питания и смежных подразделений, особенности планирования в пиковые и непиковые периоды (сезонность, мероприятия, банкетные нагрузки), порядок формирования отчётности и контроля исполнения планов. **Уметь:** формировать оперативные планы работы подразделений (сменные графики, производственные задания, планы закупок и выпуска продукции), распределять задачи и ресурсы между службами с учётом текущей загрузки и специфики заказов, координировать

		взаимодействие подразделений для обеспечения бесперебойной работы (согласование сроков, объёмов, стандартов подачи), контролировать выполнение плановых показателей и оперативно корректировать планы при отклонениях, оценивать потребность в персонале и материалах на смену/день/период, выстраивать систему приоритетов при одновременном выполнении разных типов обслуживания (а-ля карт, шведский стол, банкеты, room-service), анализировать причины сбоев и разрабатывать меры по их предотвращению, формировать отчётность по результатам работы подразделений и предлагать улучшения процессов. **Владеть навыками:** составления производственных программ, графиков смен и заявок на ресурсы (продукты, инвентарь, персонал), использования цифровых инструментов (PMS, CRM, системы учёта, таск-трекеры, электронные журналы) для планирования и контроля деятельности подразделений, организации совещаний и планёрок для синхронизации работы служб, проведения оперативного анализа загрузки и прогнозирования потребностей, работы с технологическими картами и калькуляциями для расчёта объёмов выпуска и потребности в сырье, контроля соблюдения стандартов и сроков исполнения задач, разрешения конфликтных ситуаций между подразделениями и перераспределения ресурсов в режиме реального времени, формирования сводных отчётов по выполнению планов и эффективности использования ресурсов, применения методов приоритизации и распределения нагрузки при высокой операционной активности, ведения документации (наряды, акты, журналы, отчёты) и обеспечения прозрачности исполнения задач.
	ПК-3.2. Способен контролировать выполнение плановых показателей и стандартов работы подразделений, анализировать результаты деятельности, выявлять отклонения и принимать корректирующи	Знать: плановые показатели и ключевые метрики работы подразделений предприятия питания и гостиничного комплекса (выручка, средний чек, фудкост, Labor Cost, выход блюд, время приготовления и подачи, процент отходов, уровень удовлетворённости гостей), стандарты и регламенты деятельности служб (SOP, технологические карты, санитарные и сервисные нормы), методы оперативного контроля и мониторинга исполнения планов, типовые причины отклонений в работе подразделений (перебои поставок, нехватка персонала, сбои оборудования, пиковые нагрузки), инструменты анализа результатов деятельности (план-факт-анализ, ABC-анализ, анализ отклонений, диаграмма Парето), порядок принятия и оформления корректирующих управленческих решений, правила

	е управленческие решения для обеспечения бесперебойной работы департамента (службы, отдела).	распределения и перераспределения ресурсов в оперативном режиме, требования к отчётности и документообороту по результатам контроля. Уметь: отслеживать выполнение плановых показателей в режиме реального времени и фиксировать отклонения, сопоставлять фактические результаты с нормативами и выявлять зоны неэффективности, анализировать причины отклонений с учётом технических, кадровых и организационных факторов, оперативно принимать управленческие решения для устранения сбоев (перераспределение персонала, корректировка объёмов выпуска, замена поставщиков, изменение графика), оценивать эффект от корректирующих мер по ключевым метрикам, выстраивать приоритеты действий при одновременном возникновении нескольких проблем, формировать аналитические выводы и рекомендации по стабилизации работы подразделений, согласовывать корректирующие мероприятия с профильными службами и контролировать их исполнение, адаптировать стандарты и планы под текущую операционную ситуацию (сезонные колебания, мероприятия, форс-мажоры). **Владеть навыками:** проведения план-факт-анализа и выявления отклонений по основным показателям деятельности подразделений, использования цифровых инструментов (PMS, CRM, системы учёта, таск-трекеры, дашборды) для мониторинга выполнения планов и контроля стандартов, работы с технологическими картами и калькуляциями для проверки выхода продукции и расчёта фудкоста, проведения оперативных проверок соблюдения регламентов (в т. ч. чек-листы, фотофиксация, выборочные замеры времени), применения методов анализа данных (сводные таблицы, графики динамики, диаграммы причинно-следственных связей) для определения корневых причин сбоев, разработки и реализации корректирующих действий (временные регламенты, перераспределение задач, изменение последовательности операций), координации взаимодействия подразделений при устранении отклонений, оформления управленческих решений и распоряжений (служебные записки, наряды, корректировки графиков), ведения оперативной отчётности и журналов контроля, проведения экспресс-оценки эффективности принятых мер, разрешения конфликтных ситуаций и перераспределения нагрузки в условиях высокой операционной активности, применения методов приоритизации (матрица срочности/важности, скоринг задач) для принятия управленческих решений в режиме

		реального времени.

1.2. Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции:

– формулирует на основе приобретенных социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам;

– выбирает наиболее значимые факторы, выстраивает их в логической последовательности, делает значимые выводы;

– применяет информационные технологии для решения поставленной образовательной задачи в контексте учебной дисциплины;

– проверяет соответствие выдвинутых гипотез полученному результату самостоятельного исследования при решении образовательной задачи;

– подготавливает аннотацию, рецензию, реферат, творческую работу, устное выступление, презентацию.

2. СТРУКТУРА ФОС ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценка проводится методом сопоставления параметров продемонстрированного обучающимся продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости/ Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная
1	2	3	4	5
1. Особенности организации питания современного человека	Текущий контроль	Введение в предмет. Теоретические основы науки о питании. Значение питания для человека. История питания человека с древних времен. Деление мира по гастрономическому принципу. Культовые продукты. Напитки мира. Обмен веществ и факторы на него влияющие. Правила составления рациона. Концепция сбалансированного питания. Системы питания и диеты. Лечебное питание. Калорийность питания. Питание различных категорий туристов. Питание разных народов и местностей. Влияние религии на питание. Особенности составления меню для иностранных туристов.	ПЗ: Решение кейсов	Устная, письменная

2. Современный ресторанный бизнес	Текущий контроль	История развития ресторанного бизнеса в России и мире. Знаменитые кулинары. Кулинарные столицы мира.. Необычные рестораны мира. Кулинарные праздники. Организация питания туристов на транспорте. Питание в гостиничном комплексе. Организация шведского стола. Мини-бар. Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Предприятия быстрого питания. Фуд-корты и ресторанные дворики. Бары. Франшиза в общественном питании. Сетевые предприятия питания. Инновации в ресторанном бизнесе. Современное состояние ресторанного бизнеса в Санкт-Петербурге. Гастротуризм.	ПЗ: Решение кейсов	Устная, письменная
Темы:1-2		Контрольная точка № 1	Подготовка презентации	Письменная
3. Нормативно-правовое регулирование ресторанной деятельности	Текущий контроль	Классификация предприятий питания. Требования к помещениям предприятия питания. Требования к персоналу. Закон о защите прав потребителей. Основные экономические показатели ресторана. Расчет штатной численности персонала.	ПЗ: Решение задач.	Устная, письменная
4. Материально-техническая база предприятия питания	Текущий контроль	Оборудование для предприятия питания. Барное оборудование. Дизайн предприятия питания. Фирменный стиль. Специфика оформления и основные принципы создания интерьера ресторана Оборудование для организации шведского стола. Оборудование для рум-сервиса и организации мини-бара. Мебель для предприятий	ПЗ: Решение кейсов, доклады	Устная, письменная

		питания и бара. Столовое белье. Куверт. Оборудование для кейтеринга		
5. Санитария и гигиена предприятий общественного питания.	Текущий контроль	Гигиенические требования к планировке помещений и оборудованию предприятий общественного питания. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению и обработке сырья и производству кулинарной продукции. Санитарные требования к качеству, условиям реализации готовой продукции. Профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.	ПЗ: Решение кейсов, доклады	Устная, письменная
Темы:3-5		Контрольная точка № 2	Подготовка презентации	Письменная
6. Обслуживание на предприятиях питания	Текущий контроль	Организация питания и обслуживание участников конференций, семинаров, совещаний. Организация кейтеринга. Подготовка зала ресторана к обслуживанию. Порядок и методы обслуживания гостей. Рассадка гостей. Техника безопасности в работе официанта, бармена. Этикет. Организация обслуживания в кафе, столовых, буфетах, барах и пр. Общие принципы оформления блюд. Холодные блюда и закуски. Правила подачи горячих закусок. Правила подачи супов. Правила подачи вторых горячих блюд. Правила подачи горячих и холодных напитков. Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. Конфликты с гостями и	ПЗ: Решение кейсов	Устная, письменная

		методы их разрешения. Банкет. Банкет с полным обслуживанием официантами. Назначение, характеристика, особенности проведения банкета. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет-фуршет. Банкет-коктейль. Банкет-чай. Кофейный стол. Виды приемов и их характеристика. Тематическое оформление стола. Зимний, свадебный, спортивный стол. Специальные виды работ, выполняемые официантом. Траширование. Доготовка. Фламбирование. Правила оказания первой помощи.		
Все разделы и темы:	Промежуточная аттестация	Итоговый тест.	Вопросы	Письменная

1. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, владений выражается оценками «зачтено», «не зачтено».

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания	
		Не зачтено	Зачтено
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без существенных замечаний
3	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без существенных замечаний

	практических задач			

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

Не зачтено	Зачтено
Компетенция не освоена. Обучающийся не показывает знания, входящие в состав компетенции, не понимает их необходимость и/или не может их применять	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний

Оценка знаний, умений, владений выражается в пятибалльной системе.
Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Неудовлет-ворительно (2 балла)	Удовлетвори-тельно (3 балла)	Хорошо (4 балла)	Отлично (5 баллов)
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок
3	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное

				замечаниями	решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

Неудовлетворительно (2 балла)	Удовлетворительно (3 балла)	Хорошо (4 балла)	Отлично (5 баллов)
Компетенция не освоена. Обучающийся не показывает знания, входящие в состав компетенции, не понимает их необходимость и/или не может их применять	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

2. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТА

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	**Содержание**
Не зачтено	Демонстрирует непонимание проблемы, не восприятие материала. Работа незакончена и/или это плагиат
Зачтено	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	**Содержание**
Неудовлетворительно (2 балла)	Демонстрирует непонимание проблемы, не восприятие материала. Работа незакончена и/или это плагиат
Удовлетворительно (3 балла)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер
Хорошо (4 балла)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения

Отлично (5 баллов)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

3.ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ:

Таблица - 5.1 Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Кейсы	Тема 1. Туристы из разных стран. Тема 2. Системы питания Тема 4. Оборудование шведского стола. Тема 5. Составление ТТК. Тема 6. Сервировка стола.
Доклады	1 Оборудование бара. 2 Оборудование ресторана. 3 Фирменный стиль в ресторанном бизнесе 4 Освещение в ресторане: общие правила и требования к организации освещения. 5 Дезинфекция, дезинсекция, дератизация 6 Острые кишечные инфекции и методы их профилактики. 7 Пищевые токсикоинфекции. 8 Пищевые отравления немикробного происхождения. 9 Санитарные требования к личной гигиене персонала. 10 Сервировка стола для завтрака, обеда, ужина. 11 Обслуживание иностранных гостей (на выбор). 12 Техника работы официанта. 13 Способы подачи блюд. 14 Правила подачи ликеро-водочных изделий, вин и безалкогольных напитков. 15 Различные виды сервировки. 16 Виды банкетов и приемов. 17 Банкеты-фуршеты
Задачи	1. Блюдо «Блинчики с творогом», 2 шт Себестоимость блинов – 75 руб. Цена в меню 300р. Задание: Определите валовую прибыль с блюда. 2.Определите рентабельность по маржинальной прибыли блюда из задания 1. 3.определите соотношение foodcost к доходам ресторана и сделайте выводы и дайте рекомендации по улучшению ситуации, если доход ресторана в месяц 4.650.00 руб. foodcost составляет 2.350.000р. 4. Решите задачу: необходимо определить рентабельность по чистой прибыли. • Условия: Выручка за месяц — 60 млн ₽ • Операционная прибыль — 16,2 млн ₽ • Налоги — 6 млн ₽

	• Амортизация — 500 000 ₽ • Проценты по кредитам — 20 000 ₽ 5. Считаем рентабельность по валовой прибыли • Условия: Выручка за месяц — 60 млн ₽ • маржинальная прибыль — 16,2 млн ₽ • постоянные расходы — 2 млн ₽ • валовая прибыль – маржа-постоянка=14.2

5.2 КОНТРОЛЬНЫЕ ТОЧКИ ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Первая контрольная точка в форме презентации.
Темы:

1 Особенности питания современного человека.
2 Питание христиан.
3 Питание иудеев.
4 Питание мусульман.
5 Средиземноморская кухня.
6 Национальная кухня (на выбор).
7 Гастрономический туризм и его основные направления.
8 Различные диеты и их влияние на человека.
9 Исторические изменения в питании человека.
10 Питание разных народов и местностей.
11. История русской ресторации – от корчмы до ресторана.
12. История зарубежной ресторации.
13. Красный гид Мишлен.
14. Тенденции и закономерности развития отечественной и зарубежной ресторации.
15. Октоберфест и другие кулинарные праздники мира.
16. Шведский стол- лучшее изобретение человечества.
17. Бортовое питание: блюда от мишленовских поваров и еда для лоукостеров.
18. Мини-бар в отеле: прибыль или большая проблема.
19. Фаст-фуды захватывают рынок.
20. нновационные технологии в ресторанном бизнесе.

Методические рекомендации:

Требования к презентации: не менее 10 слайдов , (без учета титульного листа). Презентация выполняется с использованием Microsoft Office PowerPoint. Презентация, выполненная ИИ не засчитывается.

Методические рекомендации по подготовке:

Повторение лекционного материала, использование рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 5.1. рабочей программы дисциплины.

Посещение консультаций преподавателя.

Вторая контрольная точка - в форме презентации.

Задача-создать ресторан и подготовить презентацию по нему. Тематику и кухню выбираете самостоятельно.

1.Выбираете кухню, концепцию и название ресторана. Методы обслуживания.
2 Месторасположение. Обоснуйте ваш выбор. =представьте SWOT анализ
3.Основные предполагаемые гости. Целевая аудитория. Планируемый средний чек. Кол-во посадочных мест, столов. Бар.
4. меню . см лекцию 6.1
5. ТТК =на одно фирменное блюдо
6.Фирменный стиль • Товарный знак
• Логотип

- Фирменный лозунг (слоган)
- Фирменная гамма цветов
- Фирменный комплект шрифтов
- Одежда персонала

7. расчет потребности в персонале см тему 3. Требования, оплата труда, режим работы.
8. расчет потребности в оборудовании и посуде, включая барную. См лекцию 4.2 и 4.3.
9. банкетное меню при наличии см 6.1

Методические рекомендации:
Требования к презентации: не менее 10 слайдов , (без учета титульного листа).
Презентация выполняется с использованием Microsoft Office PowerPoint. Презентация, выполненная ИИ не засчитывается.
Методические рекомендации по подготовке:
Повторение лекционного материала, использование рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 5.1. рабочей программы дисциплины.
Посещение консультаций преподавателя.

5.3 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Итоговый тест (с ответами) для проверки сформированности компетенций

ПК-2 Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей

ПК-3-1. Способен рассчитывать экономические показатели деятельности туристской организации

Вопрос № 1. **Древнеиудейская система питания?**

Правильный ответ: Кашрут.

Вопрос № 2. **Обязательный пост в исламе**

Правильный ответ: Саум (ураза).

Вопрос №3. С точки зрения питания, это "облегченная" религия. Здесь нет жестких и абсолютных запретов на употребление того или иного продукта или блюда

Правильный ответ: Христианство.

Вопрос №4. Организация питания в медицинских, образовательных и прочих государственных и частных организациях-…… кейтеринг

Правильный ответ: социальный.

Вопрос № 5. Калькулятор относится к этому типу персонала предприятия питания.

Правильный ответ: административный.

Вопрос № 6. Соотношение затрат на покупку продуктов к доходам ресторана
Правильный ответ: foodcost.

Вопрос № 7. Это разница между общей выручкой заведения и себестоимостью

продуктов.
Правильный ответ: Валовая прибыль.

Вопрос № 8. В 4 и 5 звездных отелях РФ завтрак ”шведский стол“ со свободным доступом к блюдам и напиткам должен быть продолжительностью не менее ------ часов.
Правильный ответ: 3

Вопрос № 9. Продукты, прошедшие одну или несколько стадий кулинарной обработки без доведения до кулинарной готовности, предназначенные для дальнейшей обработки и изготовления блюд и кулинарных изделий и непригодные к непосредственному употреблению?
Правильный ответ: Полуфабрикаты

Вопрос № 10. Сколько зубчиков у рыбной вилки (цифра)
Правильный ответ: 4

Вопрос № 11. Прочитайте текст и установите соответствие.

1	**Предприятие (объект) питания с ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления и предназначенное для быстрого обслуживания потребителей, с возможной реализацией алкогольных напитков, покупных товаров.**	**A**	**закусочная**
		B	**ресторан**
		C	**кафе**
		D	**бар**
2	**Предприятие (объект) питания, реализующее узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления, как правило, из полуфабрикатов высокой степени готовности, и обеспечивающее минимальные затраты времени на обслуживание потребителей**	**E**	**столовая**
		F	**Предприятие быстрого обслуживания**
		G	**кафетерий**

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	**2**
E	C

Правильный ответ:

1	2
A	F

Вопрос № 12. Прочитайте текст и установите соответствие.

1	**EP**	**A**	**Континентальный завтрак**
2	**CBF**	**B**	**Полупансион**
3	**BBF**	**C**	**Без питания**
4	**DNR**	**D**	**Ужин**
5	**HB**	**E**	**Шведский стол**

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2
E	C

Правильный ответ:

1	2	3	4	5
C	A	E	D	**B**

Вопрос № 13. Приборы, которые используют для сервировки-
Правильный ответ: вспомогательные.

Вопрос № 14. Ресторан "Корка хлеба" расположен в жилом доме в центре Воронежа. Допускается ли прием сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры?
Правильный ответ: нет.

Вопрос № 15. Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть такие ванны для столовой посуды
Правильный ответ: трехсекционные

Вопрос № 16. **Прочитайте текст и установите соответствие.**

1	**VGGML**	**A**	**Диабетическое питание**
2	**MOML**	**B**	**Вегетарианское питание**
3	**KSML**	**C**	**Кошерное питание**
4	**DBML**	**D**	**Хинди меню**
5	**HNML**	**E**	**Мусульманское питание**

Запишите выбранные буквы под соответствующими цифрами:

1	2
E	C

Правильный ответ:

1	2	3	4	5
B	E	C	A	D

ПК-3 Способен управлять текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и/или предприятия питания

Вопрос № 17. Постоянный контроль за качеством приготовления пищи на предприятии общественного питания-это

Правильный ответ: бракераж.

Вопрос № 18. Меню, в котором каждое блюдо указано со своей отдельной ценой, носит название
Правильный ответ: а-ля карт.

Вопрос № 19. Помещение, предназначенное для встречи и ожидания гостей, приглашенных на банкет.
Правильный ответ: Аванзал.

ПК-3.2 Способен анализировать экономические показатели деятельности туристской организации

Вопрос № 20. Прочитайте текст, в котором пропущен ряд слов. Выберите последовательно одно слово (словосочетание) за другим. Обратите внимание на то, что слов (словосочетаний) в списке больше, чем Вам потребуется для заполнения пропусков. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз. Последовательность цифр записывайте без пробелов, запятых и других дополнительных символов. Например: 357

_____ — пирог из нескольких слоев фарша с тонкой прослойкой теста
_____ — самый популярный деликатес Шотландии
---------- -- французский рыбный суп, вошедший в классику мировой ресторанной кухни

Номер слова	Слово (словосочетание)
1	хаггис
2	кулебяка
3	гаспаччо
4	буйабес
5	курник

Правильный ответ: 214

Вопрос № 21. Прочитайте текст и установите соответствие. В ряде религий существует

строгий запрет на употребление ряда продуктов.

A Индуизм	**1**	**свинина**
	2	**крольчатина**
B Ислам	**3**	**говядина**
	4	**кровь**
C Иудаизм	**5**	**алкоголь**
	6	**креветки**

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

A	**B**	**C**
3	5	1

Правильный ответ:

A	**B**	**C**
3	145	1246

Вопрос № 22. Недозволенная пища в иудаизме называется…
Правильный ответ: Трефа.

Вопрос № 23. Порядок сервировки блюд в РФ. Выберите последовательно одно слово за другим. Например: 357.

Номер слова	**Слово**
1.	Супы
2.	Десерты
3.	Холодные закуски и блюда
4.	Горячие блюда
5.	Горячие закуски

Правильный ответ: 35142

Вопрос № 24. Что ограничивается во время мусульманского поста?
Правильный ответ: Время принятия пищи**.**

Вопрос № 25. В Японии перед трапезой подают влажные полотенца-….
Правильный ответ: осибори.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, подлежит обновлению по мере необходимости. Для промежуточной аттестации в виде экзамена каждое ОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине (модуля).

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине (модулю).

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами института.

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит аттестацию обучающихся за прошедший период. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги текущей аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

– результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

– результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

– результаты выполнения контрольных работ;

– результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

– результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

– посещение студентами, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

– своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

– результаты прохождения контрольных точек по дисциплине.

Промежуточная аттестация обучающихся института является формой контроля

результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием оценок знаний обучающихся «зачтено», «не зачтено».

7. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Адаптированные оценочные материалы содержатся в адаптированной ОПОП. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениями зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	Аудиально-кинестетические, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения:

	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	визуально-кинестетические, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; аудио-визуально-кинестетические, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениями слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	визуально-кинестетические, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха:
	Слабослышащие. Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой	аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; аудиально-кинестетические, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; аудио-визуально-кинестетические, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	визуально-кинестетические; аудио-визуальные; аудиально-кинестетические; аудио-визуально-кинестетические.

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.
Условные обозначения:

«+» —образовательный ресурс, не требующий адаптации;
«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;
«АЭ»— альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям	**Образовательные ресурсы**				
	Электронные				**Печатные**
	тимедиа	**графические**	**аудио**	**текстовые, электронные аналоги печатных изданий**	

С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели)	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненый рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории обучающихся по нозологиям	**Форма контроля и оценки результатов обучения**
С нарушениями зрения	устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	письменная проверка, с использованием специальных технических средств (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;

	с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.