

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Организация деятельности службы питания в гостинице

**Код модуля**  
1158239(1)

**Модуль**  
Организация деятельности службы питания в  
гостинице

**Екатеринбург**

Оценочные материалы составлены автором(ами):

| <b>№ п/п</b> | <b>Фамилия, имя, отчество</b> | <b>Ученая степень, ученое звание</b> | <b>Должность</b> | <b>Подразделение</b>                            |
|--------------|-------------------------------|--------------------------------------|------------------|---|
| 1            | Томилова Светлана Васильевна  | кандидат педагогических наук, доцент | Доцент           | управления в сфере физической культуры и спорта |

**Согласовано:**

Управление образовательных программ

С.А. Иванченко

**Авторы:**

- Томилова Светлана Васильевна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта

### 1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ Организация деятельности службы питания в гостинице

|    |                                      |  |   |
|----|--------------------------------------|--|---|
| 1. | Объем дисциплины в зачетных единицах | 3  |   |
| 2. | Виды аудиторных занятий              | Лекции<br>Практические/семинарские занятия |   |
| 3. | Промежуточная аттестация             | Зачет                                      |   |
| 4. | Текущая аттестация                   | Контрольная работа                         | 1 |
|    |                                      | Домашняя работа                            | 1 |

### 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ Организация деятельности службы питания в гостинице

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предъявление должно подтвердить факт освоения предметного содержания данной дисциплины, указанного в табл. 1.3 РПМ-РПД.

Таблица 1

| Код и наименование компетенции  | Планируемые результаты обучения (индикаторы)  | Контрольно-оценочные средства для оценивания достижения результата обучения по дисциплине    |
|---|---|--|
| 1   | 2   | 3  |
| ПК-8 -Способен организовать функционирование подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания | З-1 - Собрать информацию по текущему положению дел в организации<br>З-2 - Воспроизвести данные в наглядном виде для их оценки<br>П-1 - Интегрировать теоретические знания в практические потребности организации<br>П-2 - Разрабатывать модель наилучшего взаимодействия элементов компании<br>П-3 - Обосновывать свои решения<br>У-1 - Исследовать взаимосвязи между подразделениями | Домашняя работа<br>Зачет<br>Контрольная работа<br>Лекции<br>Практические/семинарские занятия |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | У-2 - Использовать полученные результаты для решения актуальных вопросов |  |
|--|--|--|

### 3. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

#### 3.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

|  |                                 |                              |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| <b>1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.6</b>   |                                 |                              |
| Текущая аттестация на лекциях  | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| <i>контрольная работа</i>  | 5,10                            | 100                          |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.4</b>  |                                 |                              |
| Промежуточная аттестация по лекциям – <b>зачет</b>   |                                 |                              |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.6</b>  |                                 |                              |
| <b>2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.4</b>   |                                 |                              |
| Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях  | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| <i>домашняя работа</i>   | 5,14                            | 100                          |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям – 1</b>                      |                                 |                              |
| Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям – <b>нет</b>   |                                 |                              |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям – не предусмотрено</b> |                                 |                              |
| <b>3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий – не предусмотрено</b>              |                                 |                              |
| Текущая аттестация на лабораторных занятиях  | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
|  |                                 |                              |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено</b>                   |                                 |                              |
| Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям – <b>нет</b>   |                                 |                              |
| <b>Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено</b>             |                                 |                              |
| <b>4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий – не предусмотрено</b>                          |                                 |                              |

|   |                                 |                              |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| Текущая аттестация на онлайн-занятиях   | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по онлайн-занятиям -не предусмотрено        |                                 |                              |
| Промежуточная аттестация по онлайн-занятиям –нет  |                                 |                              |
| Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено |                                 |                              |

### 3.2. Процедуры текущей и промежуточной аттестации курсовой работы/проекта

|  |                                 |                              |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| Текущая аттестация выполнения курсовой работы/проекта  | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| Весовой коэффициент текущей аттестации выполнения курсовой работы/проекта– не предусмотрено                |                                 |                              |
| Весовой коэффициент промежуточной аттестации выполнения курсовой работы/проекта– защиты – не предусмотрено |                                 |                              |

## 4. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

4.1. В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по дисциплине модуля (табл. 4) в рамках контрольно-оценочных мероприятий на соответствие указанным в табл.1 результатам обучения (индикаторам).

Таблица 4

### Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

| Результаты обучения | Критерии оценивания учебных достижений, обучающихся на соответствие результатам обучения/индикаторам   |
|---------------------|--|
| Знания              | Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.   |
| Умения              | Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.                                |
| Опыт /владение      | Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов.   |
| Другие результаты   | Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов.<br>Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения.<br>Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения. |

4.2 Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля) используется универсальная шкала (табл. 5).

Таблица 5

**Шкала оценивания достижения результатов обучения (индикаторов) по уровням**

| <b>Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов)</b> |  |   |            |   |
|---|--|---|------------|---|
| <b>№ п/п</b>  | <b>Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание)</b>             | <b>Шкала оценивания</b>                   |            |   |
|   |  | <b>Традиционная характеристика уровня</b> |            | <b>Качественная характеристика уровня</b> |
| 1.  | Результаты обучения (индикаторы) достигнуты в полном объеме, замечаний нет   | Отлично (80-100 баллов)                   | Зачтено    | Высокий (В)                               |
| 2.  | Результаты обучения (индикаторы) в целом достигнуты, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения      | Хорошо (60-79 баллов)                     |            | Средний (С)                               |
| 3.  | Результаты обучения (индикаторы) достигнуты не в полной мере, есть замечания   | Удовлетворительно (40-59 баллов)          |            | Пороговый (П)                             |
| 4.  | Освоение результатов обучения не соответствует индикаторам, имеются существенные ошибки и замечания, требуется доработка | Неудовлетворительно (менее 40 баллов)     | Не зачтено | Недостаточный (Н)                         |
| 5.  | Результат обучения не достигнут, задание не выполнено  | Недостаточно свидетельств для оценивания  |            | Нет результата                            |

## **5. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ**

### **5.1. Описание аудиторных контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля**

#### **5.1.1. Лекции**

Самостоятельное изучение теоретического материала по темам/разделам лекций в соответствии с содержанием дисциплины (п. 1.2. РПД)

#### **5.1.2. Практические/семинарские занятия**

Примерный перечень тем

1. Разработка плана мероприятий по адаптации персонала
2. Разработка меню предприятия общественного питания
3. Разработка концепции предприятия общественного питания

Примерные задания

### 1. Практическое занятие:

Разработка плана мероприятий по адаптации персонала

Задание:

Разработайте план мероприятий по адаптации персонала ресторана на первую неделю работы, с указанием мероприятий по каждому дню.

Алгоритм выполнения задания:

1. Выбрать должность вновь поступившего в предприятие питания сотрудника.
2. Методом «мозгового штурма» определить сложности, с которыми может столкнуться сотрудник выбранной должности в начале своего трудового пути.
3. Обсудить возможные мероприятия по адаптации данного сотрудника.
4. Составить план адаптации на три дня.
5. Определить какие сотрудники, уже работающие в предприятии, будут задействованы в процессе адаптации.
6. Определить материальное обеспечение адаптационной программы.
7. Разработанную программу по адаптации представить в виде презентации.

### 2. Практическое занятие:

Разработка меню предприятия общественного питания

Задание:

Разработайте план мероприятий по адаптации персонала ресторана на первую неделю работы, с указанием мероприятий по каждому дню.

Алгоритм выполнения задания:

1. Выбрать должность вновь поступившего в предприятие питания сотрудника.
2. Методом «мозгового штурма» определить сложности, с которыми может столкнуться сотрудник выбранной должности в начале своего трудового пути.
3. Обсудить возможные мероприятия по адаптации данного сотрудника.
4. Составить план адаптации на три дня.
5. Определить какие сотрудники, уже работающие в предприятии, будут задействованы в процессе адаптации.
6. Определить материальное обеспечение адаптационной программы.
7. Разработанную программу по адаптации представить в виде презентации.

### 3. Практическое занятие:

Разработка концепции предприятия общественного питания

Вопросы:

1. Почему разработка концепции будущего ресторана (кафе, кофейни и др.) является основной отправной точкой при открытии предприятия питания?
2. В чем различие между идеей и концепцией предприятия питания?
3. Что представляет собой миссия (назначение) предприятия питания? Приведите примеры.
4. Какие составляющие рассматриваются в концепции предприятия питания? Представьте их характеристику.
5. Какие факторы при выборе места расположения (строительства) предприятия питания должны быть отражены в концепции?

Задание.

Разработайте и представьте концепцию предприятия общественного питания.

Работа проводится в группах по 4–5 человек.

Алгоритм выполнения задания.

1. Выбрать идею для разработки концепции предприятия питания. Выявить сильные и слабые стороны идеи.
2. Разработать социальную миссию проектируемого предприятия.
3. Выбрать и обосновать местонахождение предприятия, контингент потребителей.
4. Обосновать название предприятия.
5. Обосновать ассортимент, количество блюд каждой ассортиментной группы, примерное распределение блюд в каждой ассортиментной группе по способам приготовления и основному продукту. Обосновать ассортимент напитков (безалкогольных и алкогольных).
6. Выбрать форму обслуживания.
7. Кратко представить дизайн, оформление зала, меню; форму сотрудников и т. п.
8. Подготовить презентацию разработанной концепции.

LMS-платформа – не предусмотрена

## **5.2. Описание внеаудиторных контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по дисциплине модуля**

Разноуровневое (дифференцированное) обучение.

### **Базовый**

#### **5.2.1. Контрольная работа**

Примерный перечень тем

1. Место службы питания в структуре гостиницы. Взаимосвязь службы питания с другими службами в гостинице. История развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли.

Примерные задания

Письменно развернуто ответить на вопросы:

1. Что такое предприятие общественного питания и что к ним относится?
2. Что такое служба питания гостиничного предприятия, и какова ее структура?
3. Какие основные должности представлены в службе питания гостиничного предприятия, и в чем состоит их функционал?
4. Какие формы питания могут быть представлены в различных средствах размещения туристов?
5. Какие существуют виды меню и в чем их особенность?
6. Какова классическая структура меню? Перечислите основные позиции блюд в меню.
7. Какие формы обслуживания характерны для предприятий питания, работающих при гостинице?
8. Какие виды банкетов могут проводиться в гостиничных предприятиях и в чем их особенность?



## 9. Что такое кейтеринг и какие его виды существуют?

LMS-платформа – не предусмотрена

### 5.2.2. Домашняя работа

Примерный перечень тем

1. Организационные аспекты работы с персоналом предприятия питания. Система кадрового планирования. Конфликты с гостями предприятий питания и методы их разрешения.

Примерные задания

Примерные вопросы:

1. Что включает в себя понятие адаптации сотрудников на новом рабочем месте?
2. Какие виды адаптации сотрудников существуют (в чем заключается процесс каждого вида адаптаций)?
3. Что такое конфликт и как им можно управлять?
4. Какие типы конфликтных личностей существуют? Опишите их.
5. Какие основные этапы разрешения конфликта позволяют его минимизировать или исключить?

LMS-платформа – не предусмотрена

### 5.3. Описание контрольно-оценочных мероприятий промежуточного контроля по дисциплине модуля

#### 5.3.1. Зачет

Список примерных вопросов

1. История развития индустрии питания в сфере гостеприимства: эволюция и современность. Факторы, влияющие на развитие отрасли
2. Пищевая, энергетическая и биологическая ценность продуктов питания. Потребность человеческого организма в энергии
3. Социально-ориентированные и коммерческие предприятия питания, их характеристика
4. Типология предприятий питания. Характеристика отдельных типов
5. Виды, характеристика и назначение торговых помещений предприятий питания
6. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Классификация предприятий питания по месту нахождения, степени централизации производства, характеру обслуживаемых контингентов
7. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика
8. Методы обслуживания, их характеристика
9. Системы классификации гостиничных предприятий
10. Классификация предприятий питания по признаку специализации, формам обслуживания, мощности и вместимости
11. Организационная структура гостиничного предприятия
12. Виды услуг питания в гостиничных предприятиях, их характеристика. Организация обслуживания банкетов – приемов за столом

13. Национальные особенности и традиции питания народов мира
14. Организация самообслуживания в предприятиях питания
15. Традиции питания и пищевые религиозные обряды
16. Назначение и краткая характеристика отдельных подразделений службы питания
17. Классификация предприятий питания при гостинице. Характеристика отдельных видов предприятий
18. Особенности организации работы цехов в предприятиях питания гостиницы. Требования к персоналу
19. Виды организации питания в гостиничных предприятиях: полный пансион – (FB); полу- пансион – (НВ); одноразовое питание (завтрак) – (ВВ), все включено в стоимость – All inclusive т.д. Их характеристика
20. Виды завтраков в гостиничных предприятиях, их характеристика
21. Виды меню, их характеристика, принципы составления и оформление меню. Формы и методы обслуживания, их характеристика
22. Особенности обслуживания питанием в гостиничных номерах. Назначение специального оборудования, столовой посуды и приборов. Правила обслуживания гостей в номерах
23. Меню. Принципы составления и последовательность расположения блюд в меню. Виды и оформление меню
24. Организационная структура службы питания в зависимости от типа и класса гостиницы, характеристика отдельных подразделений
25. Режим питания, основные показатели. Режим детского и диетического питания
26. Организация досуга в предприятиях питания при гостиницах
27. Особенности организации обслуживания банкетов. Виды сервиса. Способы подачи блюд, их характеристика
28. Организация обслуживания по типу «шведского стола».
29. Требования к персоналу гостиницы. Требования к производственному и обслуживающему персоналу предприятий питания
30. Организация обслуживания банкета – фуршета, банкета – коктейля
31. Специальные формы обслуживания (ланчи, бранчи и т.д.).
32. Общественное питание типа «кейтеринг», категории, характеристики LMS-платформа – не предусмотрена

#### 5.4 Содержание контрольно-оценочных мероприятий по направлениям воспитательной деятельности

| Направление воспитательной деятельности | Вид воспитательной деятельности  | Технология воспитательной деятельности  | Компетенция | Результаты обучения                           | Контрольно-оценочные мероприятия   |
|---|--|---|-------------|---|--|
| Профессиональное воспитание             | целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях | Технология самостоятельной работы<br>Игровые технологии (креативные, имитационные, деловые, | ПК-8        | З-1<br>З-2<br>У-1<br>У-2<br>П-1<br>П-2<br>П-3 | Домашняя работа<br>Зачет<br>Контрольная работа<br>Лекции<br>Практические/семинарские занятия |

|  |  |                |  |  |  |
|--|--|----------------|--|--|--|
|  |  | ролевые и др.) |  |  |  |
|--|--|----------------|--|--|--|