



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
И.о. директора института

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе дисциплины)
«РЕСТОРАННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ»

основной профессиональной образовательной программы бакалавриата
по направлению подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ
И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Профиль программы
«БАЛТИЙСКАЯ ВЫСШАЯ ШКОЛА ГАСТРОНОМИИ»

ИНСТИТУТ
РАЗРАБОТЧИК

агроинженерии и пищевых систем
кафедра менеджмента

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ

1.1 Результаты освоения дисциплины

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными компетенциями

Код и наименование компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Ресторанный менеджмент	<p><u>Знать:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - организационные и управленческие особенности функционирования ресторанов, организационно-правовые формы предприятий общественного питания; - технологии анализа ресторанного рынка; - способы формирования концепции ресторанов и их продвижения; - методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания; <p><u>Уметь:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива ресторана на основе современных методов управления; - применять методики расчета технико-экономической эффективности производства продуктов питания; - применять методы контроля оборота пищевых продуктов в ресторане; - применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления; <p><u>Владеть:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения анализа рынка предприятий общественного питания; - навыками анализа работы ресторана; - навыками разработки структуры ассортимента; - навыками управления рестораном.

1.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания открытого и закрытого типа.

К оценочным средствам для промежуточной аттестации относятся:

- экзаменационные задания по дисциплине, представленные в виде тестовых заданий закрытого и открытого типов.

1.3 Критерии оценки результатов освоения дисциплины

Универсальная система оценивания результатов обучения включает в себя системы оценок: 1) «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»; 2) «зачтено», «не зачтено»; 3) 100 - балльную (процентную) систему и правило перевода оценок в пятибалльную систему (табл. 2)

Таблица 2– Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно-корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные задаче данные	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение	В состоянии решать	В состоянии	В состоянии	Не только владеет

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Компетенция ОПК-5: Способен организовывать и контролировать производство продукции питания.

1. Основоположником школы научного менеджмента является _____.

Ответ: Б. Ф. Тейлор.

2. 14 универсальных принципов, применимых к управленческой деятельности в любой сфере, сформулировал _____.

Ответ: А.Файоль.

3. Автором теории X, Y, Z является _____.

Ответ: Д. МакГрегор.

4. В какой стране и в каком году открыли первый ресторан.

Ответ: Париж (Франция), 1765г.

5. Подсобный стол для работы официанта, на котором находятся салфетки, приборы, чистая посуда, бельё, называется _____.

Ответ: стейшн.

6. Категории и виды предприятий общественного питания в РФ определены документом, который называется _____.

Ответ: Межгосударственный стандарт «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования».

7. Перечень блюд и напитков, подаваемых в ресторане и их презентация, называется _____.

Ответ: меню.

8. Общественное питание в институциональных учреждениях, на предприятиях, в учебных организациях, на авиалиниях, называется _____.

Ответ: закрытый рынок.

9. Основным мотивационным фактором в теории Ф. Герцберга является _____.

Ответ: высокая заработная плата.

10. Каково изначальное значение слова «restaurant».

Ответ: восстанавливающий силы бульон.

11. Соотношение между оценками своих действий и действий других людей, положено в основу понимания категории, называемой _____.

Ответ: справедливость вознаграждения.

12. В критических ситуациях успех в работе с высокообразованными сплоченными сотрудниками имеет место стиль управления, называемый _____.

Ответ: автократический.

13. В случае, когда личность заняла позицию, отличную от позиции группы, к которой она принадлежит, возникший в результате этого конфликт _____.

Ответ: между личностью и группой.

14. Самостоятельный вид профессиональной деятельности по управлению социально-экономической системой (организацией) или ее конкретной сферой называется _____.

Ответ: менеджмент.

15. Отношение количества персонала в соответствии со штатным расписанием к фактическому количеству персонала, выраженное в процентах, называется _____.

Ответ: средняя загрузка.

16. Деловые и межличностные связи в организации, сопровождающиеся процессом передачи информации от источника с целью изменения его знаний, установок или поведения, называются _____.

Ответ: коммуникации.

17. Ситуация, когда сотрудникам неудобно работать в баре или на кухне, не хватает площадей или пространства архитектурно некомфортны, называется _____.

Ответ: ошибки пространства ресторана.

18. В теории управленческих решений расхождение между желаемым и фактическим состоянием объекта организационного управления называется _____.

Ответ: проблема.

19. Кухня, которая готовит еду только на доставку, называется _____.

Ответ: дарк китчен.

20. Группы, которые создаются не распоряжениями и постановлениями руководства, а членами организации в соответствии с их взаимными симпатиями, общими интересами, увлечениями, привычками и т. п., называются _____.

Ответ: неформальные.

21. «Лицо» ресторана, сотрудник ресторанной службы, в чьи обязанности входит встреча гостей, помощь в выборе места, распределение нагрузки между официантами и т.д., называется _____.

Ответ: хостес.

22. Вовлечение работников в анализ проблем и их решения, называется _____.

Ответ: партисипативность.

23. Средний объем продаж на одного клиента за 1 час пребывания называется _____.

Ответ: доходность на час пребывания.

24. Число клиентов на конец периода за вычетом новых посетителей, отнесенное к количеству клиентов на начало периода, называется:

Ответ: коэффициент удержания клиентов.

Тестовые задания закрытого типа

25. Укажите правильную последовательность этапов разработки маркетингового плана развития ресторана:

- А. Выбор целевых рынков.
- Б. Определение маркетинговых целей.
- В. Проведение маркетингового аудита.
- Г. Позиционирование заведения.
- Д. Мониторинг и оценка реализации маркетингового плана.
- Е. Разработка и реализации мероприятий и планов действий.

Ответ: В – А – Г – Б – Е - Д.

26. Привести в соответствие рыночные категории ресторанной индустрии (список 1) и их характерные признаки (список 2)

Список 1: рыночные категории ресторанной индустрии	Список 2: Характеристики рыночных категорий ресторанной индустрии
1. Массовый рынок	А. выбор места потребления пищи по принципу «себя показать, людей посмотреть», с соответствующим уровнем цен
2. Статусный рынок	Б. общественное питание в институциональных учреждениях, на промышленных предприятиях, в учебных заведениях, на авиалиниях
3. Закрытый рынок	В. принятие пищи в определённой социальной среде, в общественном месте.
	Г. заведения с полным набором услуг, полноценной кухней, широким ассортиментом блюд высокого качества

Ответ: 1 – В, 2 – А, 3 – Б.

27. Решение представляет собой:

- а) выбор альтернативы для достижения поставленных целей;**
- б) диагноз проблемы;
- в) выявление альтернатив;
- г) выработку программы по достижению целей
- д) результат деятельности менеджера по выбору рационального способа действий.**

28. Что из перечисленного относится к научным школам управления:

- а) школа научного управления;
- б) административная школа управления;
- в) школа человеческих отношений;
- г) школа А.Маслоу.

29. Под структурой управления рестораном понимается:

- а) **совокупность управленческих связей между управляющей и управляемой подсистемами системы управления, характеризующая состав и информационные взаимосвязи отдельных исполнителей и самостоятельных подразделений, находящихся в последовательной соподчиненности и наделенных конкретными правами;**
- б) устойчивые отношения между подразделениями организации;
- в) распределение задач и полномочий между подразделениями;
- г) **упорядоченная совокупность органов, находящихся между собой в устойчивых отношениях и обеспечивающих функционирование и развитие организации.**

30. Объем резервируемых мест должен отслеживаться по таким периодам, как:

- а) **неделя**
- б) **праздничные дни**
- в) сезон
- г) **месяц.**

3 ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ НА КОНТРОЛЬНУЮ РАБОТУ, КУРСОВУЮ РАБОТУ/ КУРСОВОЙ ПРОЕКТ, РАСЧЕТНО-ГРАФИЧЕСКУЮ РАБОТУ

Данный вид контроля по дисциплине не предусмотрен учебным планом.

4 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Ресторанный менеджмент» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Балтийская высшая школа гастрономии»).

Преподаватель-разработчик – д.э.н., профессор Г.В. Гудименко.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры менеджмента (протокол №12 от 11.06.2024).

Заведующий кафедрой


В. В. Дорофеева

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен заведующим кафедры технологии продуктов питания.

Заведующая кафедрой


И.М. Титова

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем (протокол № 07 от 27 августа 2024 г).

Председатель методической комиссии


М.Н. Альшевская