

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
Основы кейтеринга

Код модуля
1155772(1)

Модуль
Организация промышленных выставок

Екатеринбург

Оценочные материалы составлены автором(ами):

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Подразделение
1	Булатова Анастасия Васильевна	кандидат философских наук, без ученого звания	Доцент	культурологии и дизайна
2	Еробкин Илья Евгеньевич	кандидат исторических наук, без ученого звания	Доцент	истории России

Согласовано:

Управление образовательных программ

Е.С. Комарова

Авторы:

- Булатова Анастасия Васильевна, Доцент, культурологии и дизайна
- Еробкин Илья Евгеньевич, Доцент, истории России

1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ Основы кейтеринга

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

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ Основы кейтеринга

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предьявление 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-12 -Способен планировать, организовывать и проводить событийное / деловое мероприятие, проводить оценку его эффективности (Сервис)	Д-2 - Демонстрировать желание и способность к поиску новых знаний и обучению З-1 - Различать типологию и классификацию мероприятий, принципы организации и проведения основных видов мероприятий П-1 - Владеть средствами проведения и планирования мероприятий У-2 - Организовывать процесс обслуживания в ходе проведения мероприятия	Домашняя работа Зачет Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия

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

1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.5		
Текущая аттестация на лекциях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>контрольная работа</i>	6,16	100
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.5		
Промежуточная аттестация по лекциям – зачет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.5		
2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.5		
Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>домашняя работа</i>	6,12	50
<i>работа на занятии</i>	6,16	50
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям – 1		
Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям – нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям – не предусмотрено		
3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий – не предусмотрено		
Текущая аттестация на лабораторных занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям – нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий – не предусмотрено		
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. Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения. 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

Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов)				
№ п/п	Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание)	Шкала оценивания		
		Традиционная характеристика уровня		Качественная характеристика уровня
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. Базовые принципы современного гостеприимства и кейтеринга
2. История гостеприимства и праздничного стола. Рождение кейтеринга
3. Застольный этикет – основные положения
4. Сервировка праздничного стола. Столовая посуда и приборы, украшение стола
5. Проведение выездного праздничного застолья

Примерные задания

Практические занятия проходят в форме обсуждения теоретических вопросов, защиты домашних заданий студентов, решения кейсов и ситуационных задач, ролевых игр

Тема: Сервировка праздничного стола. Столовая посуда и приборы, украшение стола.

Изучаются версии куверта праздничного стола. Во время занятия учащиеся самостоятельно формируют куверт. Предварительно изучаются его компоненты и варианты. Разбираются

наиболее распространенные ошибки в сервировке. Закрепляются базовые правила сервировки официального и неформального типов. Изучаются различные примеры столовой посуды и приборов, форматы украшения стола в зависимости от типа мероприятия.

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. Тенденции современного кейтеринга
2. Рынок кейтеринга на примере Екатеринбурга
3. Нормативные аспекты деятельности предприятий кейтеринга

Примерные задания

Проводится контрольная работа в формате тестирования по базовым понятиям индустрии кейтеринга. Предусмотрен дополнительный вопрос с развернутым ответом.

Примерные вопросы:

1. Главная цель общественного питания?
2. Для предотвращения размножения бактерий необходимо:
3. Для проведения коктейля-фуршета необходимы:
4. Для устранения источников обсеменения продуктов следует:
5. Изменение ассортимента блюд в меню приводит к тому, что суточный запас продуктов:
6. К какой группе основных фондов предприятия относится арендованное помещение?

Задание включает тест по базовым понятиям курса. Проводится опрос на 15-20 минут.

Примерный вариант задания.

Выберите верный вариант ответа:

1. Полный набор предметов для одной персоны на накрытом столе называется
 - А. куверт
 - Б. мармит
 - В. бракераж
 - Г. крутон

2. Укажите тип меню с единой комплексной ценой, который часто используется в пансионатах, курортных гостиницах, ресторанах и иных предприятиях общественного питания
 - А. табльдот
 - Б. а-ля карт
 - В. лезон
 - Г. фуршет

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.2. Домашняя работа

Примерный перечень тем

1. Особенности деятельности предприятий кейтеринга в современных условиях рынка. Вызовы и реалии

Примерные задания

Необходимо подготовить план мероприятия с учётом базовых знаний о индустрии кейтеринга, которые были изучены на лекциях и практиках. Предполагается использование элементов проектной работы и работа в малых группах. Студенты определяют тип и масштаб мероприятия и формируют его сценарий с привлечением теоретических принципов гостеприимства и основ кейтеринга

Студенты получают домашнее задание для работы в малой группе (2-3 человека) и ориентируясь на вводные параметры, заданные преподавателем, выполняют задание. На практическом занятии осуществляется публична защита разработанного сценария кейтеринга с обсуждением. Студенты должны подготовить презентацию на 7-8 слайдов с отражением основных компонентов кейтеринга мероприятия.

Выполненное задание должно отвечать следующим параметрам:

1. Определение вида мероприятия, его специфики, особенностей организации и проведения
2. Корректность использования специальной терминологии
3. Наличие примерной сметы по элементам кейтеринга
4. Корректность примерного сценария кейтеринга

LMS-платформа – не предусмотрена

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

5.3.1. Зачет

Список примерных вопросов

1. Событийный кейтеринг и его варианты
2. Особенности сервировки, потребления блюд и напитков при различных видах приемов
3. Особенности поведения у шведского стола
4. Столовая посуда
5. Столовая мебель
6. Столовые приборы и уход за ними
7. Нормы застольного этикета
8. Возникновение столовых приборов, посуды, скатерти, салфетки
9. Нормативно-правовые аспекты кейтеринга в России

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 формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности	ПК-12	З-1	Практические/семинарские занятия