

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Таскаев Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 27.05.2026 10:27:33  
Уникальный программный ключ:  
04c19ed8bf98f3b6cb77a486b9a8788b8322333



МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма			
Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».			
Версия документа - 1	стр. 1 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

**Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации  
по дисциплине (модулю)**

**Б1.О.03.04 Администратор ресторана**

Направление подготовки (специальность)  
**43.03.02 Туризм**

Направленность (профиль)  
**Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства**

Присваиваемая квалификация  
**бакалавр**

Форма обучения  
**заочная**

**Год набора 2026**

Челябинск, 2026 г.



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 2 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

**Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)  
Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки (специальность)  
43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и  
гостеприимства. Присваиваемая квалификация бакалавр. Форма обучения заочная  
Год набора 2026**

Фонд оценочных средств дисциплины (модуля) одобрен и рекомендован:

Проректор по учебной работе утверждено «27» февраля 2026 г А.А. Саламатов

Согласован:

Ученым советом факультета  
индустрии спорта и туризма

Протокол заседания от «07» февраля 2026 г. № 02.

Председатель Ученого совета факультета  
индустрии спорта и туризма

согласовано

С.Н. Талызов

Заседанием кафедры индустрии спорта  
Протокол заседания от «04» февраля 2026 г. № 06.

Заведующий кафедрой


согласовано

В.Д. Иванов

Автор (составитель)

В.Д. Иванов

**Структура фонда оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине  
соответствует приказу ректора ФГБОУ ВО «ЧелГУ» от 27.09.2022 г. № 573-1 «Об  
утверждении шаблонов документов».**

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 3 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

## Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Перечень формируемых компетенций
  - 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной
3. Содержание оценочных средств по дисциплине
  - 3.1. Виды оценочных средств
  - 3.2. Содержание оценочных средств
4. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации
  - 4.1. Порядок проведения промежуточной аттестации
  - 4.2. Критерии оценивания промежуточной аттестации по видам оценочных средств
  - 4.3. Результаты промежуточной аттестации и уровни сформированности компетенций.



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 4 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

Направление подготовки (специальности) 43.03.02 Туризм  
Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства  
Дисциплина Б1.О.03.04 Администратор ресторана  
Семестр(ы) изучения: 4  
Форма (ы) промежуточной аттестации: зачет

## 2. Перечень формируемых компетенций

### 2.1. Компетенции, закреплённые за дисциплиной

Изучение дисциплины «Б1.О.03.04 Администратор ресторана»  
направлено на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции согласно ФГОС	Индикаторы достижения компетенций согласно ОПОП ВО	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
1	2	3
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Демонстрирует знание теоретических основ принятия решений в сфере управления проектами. УК-2.2. Выявляет и анализирует различные способы решения задач в рамках цели проекта и аргументирует их выбор. УК-2.3. Демонстрирует способность проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.	Знать: теоретические основы принятия решений в сфере управления проектами. Уметь: выявлять и анализировать различные способы решения задач в рамках цели проекта и аргументирует их выбор. Владеть: способами проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	УК-3.1. Демонстрирует понимание типологии и факторов формирования команд, лидерства и способов социального взаимодействия. УК-3.2. Осуществляет взаимодействие с другими членами команды, в т.ч. участвует в обмене информацией, знаниями и опытом. УК-3.3. Имеет опыт участия в командной работе	Знать: типологии и факторы формирования команд, лидерства и способов социального взаимодействия. Уметь: осуществлять взаимодействие с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом Владеть: иметь опыт участия в командной работе
УК-5. Способен воспринимать межкультурное	УК-5.1. Обладает базовыми знаниями об основных закономерностях социально-исторического развития	Знать: основные закономерности социально-исторического развития общества и его культурном



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».


Версия документа - 1

стр. 5 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

<p>разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>общества и его культурном многообразии УК-5.2. Демонстрирует умение понимать и толерантно воспринимать культурное многообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах УК-5.3. Ориентируется в культурном разнообразии общества и соблюдает этические нормы поведения УК-5.4. Демонстрирует толерантное восприятие социальных и культурных различий, уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям. УК-5.5. Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.6. Проявляет в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира. УК-5.7. Сознательно выбирает ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера</p>	<p>многообразии; понимать и толерантно воспринимать культурное многообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; ориентироваться в культурном разнообразии общества и соблюдает этические нормы поведения;  Уметь: толерантно воспринимать социальные и культурные различия, демонстрировать уважительное и бережное отношению к историческому наследию и культурным традициям.  Владеть: методами и способами поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; проявлять в своём поведении уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; осознанно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личностного характера.</p>
<p>ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью</p>	<p>ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления объектами туристской деятельности. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности объектов туристской деятельности ОПК-2.3. Осуществляет контроль деятельности объектов туристской сферы.</p>	<p>Знает Цели и задачи управления объектами туристской деятельности. Умеет Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности Владет Способами и приемами контроля деятельности объектов туристской сферы</p>
<p>ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере</p>	<p>ОПК-3.1. Обладает знаниями методов и средств оценки качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2.</p>	<p>Знает Методы и средства оценки качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Умеет</p>

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 6 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

профессиональной деятельности	Оценивает качество оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.3. Обеспечивает требуемое качество процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами.	Оценивать качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владеет Методами и средствами обеспечения требуемого качества процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами.
ПК-1. Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-1.1. Осуществляет подбор персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональными задачами деятельности. ПК-1.2. Осуществляет руководство трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации. ПК-1.3. Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса на основе нормативных и правовых документов в туристской деятельности с учетом социальной политики	Знает Особенности подбора персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональными задачами деятельности. Умеет Осуществлять руководство трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации. Владеет Способами управления ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса на основе нормативных и правовых документов в туристской деятельности с учетом социальной политики
ПК-2. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	ПК-2.1. Владеет знаниями, как осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса ПК-2.2. Владеет умениями для контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. ПК-2.3. Имеет опыт организации контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	Знает как осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Умеет Проводить контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Владеет опытом организации контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

### 3. Содержание оценочных средств по дисциплине

#### 3.1 Виды оценочных средств

Код, наименование компетенции согласно ФГОС	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Контролируемые темы/разделы (номер и название раздела из РПД п.2.2)	Семестр	Номер задания	Наименование оценочного средства



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 7 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	<p>Знать: теоретические основы принятия решений в сфере управления проектами.</p> <p>Уметь: выявлять и анализировать различные способы решения задач в рамках цели проекта и аргументирует их выбор.</p> <p>Владеть: способами проектировать решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений.</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале</li><li>2. Организация работы официантов</li><li>3. Организация работы бара</li><li>4. Организация работы кухни</li><li>5. Организация работы кассы</li><li>6. Организация работы склада (кладовой)</li><li>7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана</li><li>8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)</li></ol>	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования, вопросы к зачету
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	<p>Знать: типологии и факторы формирования команд, лидерства и способов социального взаимодействия.</p> <p>Уметь: осуществлять взаимодействие с другими членами команды, в т.ч. участвовать в обмене информацией, знаниями и опытом</p> <p>Владеть: иметь опыт участия в командной работе</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале</li><li>2. Организация работы официантов</li><li>3. Организация работы бара</li><li>4. Организация работы кухни</li><li>5. Организация работы кассы</li><li>6. Организация работы склада (кладовой)</li><li>7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана</li><li>8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)</li></ol>	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования, вопросы к зачету
УК-5. Способен воспринимать межкультурное разнообразие	<p>Знать: основные закономерности социально-исторического</p>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом</li></ol>	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат),



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 8 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

<p>общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах</p>	<p>развития общества и его культурном многообразии; понимать и толерантно воспринимать культурное многообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; ориентироваться в культурном разнообразии общества и соблюдает этические нормы поведения;</p> <p>Уметь: толерантно воспринимать социальные и культурные различия, демонстрировать уважительное и бережное отношение к историческому наследию и культурным традициям.</p> <p>Владеть: методами и способами поиска и использования необходимой для саморазвития и взаимодействия с другими людьми информации о культурных особенностях и традициях различных социальных групп; проявлять в своём поведении уважительное</p>	<p>персонале</p> <ol style="list-style-type: none"><li>2. Организация работы официантов</li><li>3. Организация работы бара</li><li>4. Организация работы кухни</li><li>5. Организация работы кассы</li><li>6. Организация работы склада (кладовой)</li><li>7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана</li><li>8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)</li></ol>			<p>прохождение тестирования, вопросы к зачету</p>
--	---	--	--	--	---



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 9 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

	отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России в контексте мировой истории и культурных традиций мира; осознанно выбирать ценностные ориентиры и гражданскую позицию; аргументировано обсуждает и решает проблемы мировоззренческого, общественного и личного характера.				
ОПК-2. Способен осуществлять основные функции управления туристской деятельностью	Знает Цели и задачи управления объектами туристской деятельности. Умеет Использовать основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности Владеет Способами и приемами контроля деятельности объектов туристской сферы	1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале 2. Организация работы официантов 3. Организация работы бара 4. Организация работы кухни 5. Организация работы кассы 6. Организация работы склада (кладовой) 7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана 8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования, вопросы к зачету
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов	Знает Методы и средства оценки качества оказания туристских услуг с учетом мнения	1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале 2. Организация работы официантов	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования,



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 10 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	потребителей и заинтересованных сторон. Умеет Оценивать качества оказания туристских услуг с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. Владет Методами и средствами обеспечения требуемого качества процессов оказания туристских услуг в соответствии с международными и национальными стандартами.	3. Организация работы бара 4. Организация работы кухни 5. Организация работы кассы 6. Организация работы склада (кладовой) 7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана 8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)			вопросы к зачету
ПК-1. Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Знает Особенности подбора персонала туристского предприятия в соответствии с профессиональным и задачами деятельности. Умеет Осуществлять руководство трудовым коллективом, хозяйственными и финансово-экономическими процессами туристской организации. Владет Способами управления ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса на основе нормативных и правовых документов в	1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале 2. Организация работы официантов 3. Организация работы бара 4. Организация работы кухни 5. Организация работы кассы 6. Организация работы склада (кладовой) 7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана 8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования, вопросы к зачету



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 11 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_


КОПИЯ № \_\_\_\_\_

	туристской деятельности с учетом социальной политики				
ПК-2. Способен осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Знает как осуществлять контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса Умеет Проводить контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса. Владеет опытом организации контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.	1. Организационная структура предприятия общественного питания, место и роль администратора в управленческом персонале 2. Организация работы официантов 3. Организация работы бара 4. Организация работы кухни 5. Организация работы кассы 6. Организация работы склада (кладовой) 7. Участие администратора в процессе управления персоналом ресторана 8. Документация, за которую несет ответственность администратор ресторана (наличие и оформление)	4	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8	письменная работа (реферат), прохождение тестирования, вопросы к зачету

### 3.2 Содержание оценочных средств

#### Темы для письменной работы (реферат) по дисциплине


1. Создание в торговом зале ресторана благоприятного микроклимата.
2. Производственная деятельность ресторана.
3. Законодательные, нормативные акты, которые регулируют деятельность ресторана.
4. Культура сервиса и общие правила ресторанного этикета. Манеры поведения.
5. Торговые помещения ресторана, их характеристика, виды, оборудование.
6. Обеспечение поточности производства и последовательность осуществления технологических процессов.
7. Обеспечение рабочих мест необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами.
8. Подготовка торговых помещений ресторана к обслуживанию.
9. Встреча и размещение посетителей. Оформление заказа.
10. Организация обслуживания посетителей в ресторане.
11. Расчёт с посетителями.
12. Специальные формы и типы обслуживания в ресторане.
13. Характеристика и виды меню. Принципы составления меню, оформление.
14. Подача блюд в ресторане.
15. Оборудование торгового и банкетного залов в ресторане.
16. Работа, связанная с открытием и закрытием предприятия.
17. Контроль товарно-материальных запасов.

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 12 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

18. Проверка запасов продуктов и заказ новых при необходимости.
19. Проверка качества готовой продукции и меры по устранению недостатков.
20. Осуществление функций уполномоченного по продвижению качественного обслуживания.
21. Инспектирование обеденного зала, кухни, туалетов, кладовых, склада и стоянку для автомашин.
22. Инструктаж персонала относительно размера порций, контроль за отходами и т. д.
23. Светомузыкальное оформление ресторана.
24. Отделочные материалы в ресторане.
25. Уборка зала, расстановка мебели в ресторане.
26. Порядок получения и подготовка посуды, приборов, столового белья.
27. Виды столовой посуды и приборов в ресторане.
28. Сервировка столов.
29. Уборка со стола и замена использованной посуды, приборов.
30. Права и обязанности работников ресторана. Обслуживающий и управленческий персонал.
31. Подготовка персонала к обслуживанию.
32. Регистрация предварительных заказов на обслуживание.
33. Работа с постоянными гостями.
34. Контроль процедуры обслуживания в обеденном зале.
35. Предупреждение возникновения проблем.
36. Рассмотрение претензии, связанных с неудовлетворительным обслуживанием клиентов.
37. Нестандартные ситуации, контроль над ними.
38. Работа с «проблемными клиентами».
39. Информирование руководства организации об имеющихся недостатках в обслуживании клиентов, принимает меры к их ликвидации.
40. Обязанности метрдотеля.
41. Внешний вид и культура речи. Фирменная одежда обслуживающего персонала.
42. Методы организации труда официантов.
43. Составление графика работы по сменам.
44. Правила внутреннего распорядка для работников общественного питания.
45. Требования, предъявляемые к работникам общественного питания (личные качества, должностные обязанности, требования к квалификации).
46. Правила и нормы охраны труда (формы рабочего времени, формы служебных графиков, медицинское обслуживание работников).
47. Техника безопасности (курсы первой помощи, поведение в чрезвычайных ситуациях, тренинги).
48. Перечень требований производственной санитарии и гигиены (способы их осуществления).

**Типовые задания к практическим (семинарским) занятиям  
(темы докладов/сообщений)**

1. Понятие меню.
2. Назначение и принципы составления меню.
3. Виды меню.
4. Понятие и разновидности карт напитков.
5. Винная карта. Назначение и принципы составления винной карты.
6. Общая характеристика основных элементов подготовки торгового зала ресторана к обслуживанию посетителей.
7. Сервировка стола как завершающий этап подготовки торгового зала к приёму посетителей. Общие принципы и последовательность предварительной сервировки стола.
8. Особенности предварительной сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Необходимые посуда, приборы, столовое белье.
9. Основные этапы процесса обслуживания посетителей в торговом зале.
10. Встреча гостей и размещение их за столом. Прием заказа. Выполнение заказа и расчет с посетителями.
11. Виды банкетов и особенности их обслуживания.
12. Правила и варианты расстановки столов для банкетов.
13. Особенности сервировки столов, применяемой на банкетах, ее виды.
14. Правила размещения гостей на банкетах.

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 13 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

15. Особенности уборки использованной посуды на банкетах.
16. Оборудование бара.
17. Подготовка бара к обслуживанию посетителей.

#### **Типовые тестовые задания**

1. Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:  
бар  
кафе  
закусочная
2. Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:  
месторасположение ресторана;  
удобство подъезда и парковки;  
вход в ресторан;  
ресторанный сервис;  
интерьер ресторана;  
уровень музыкально-развлекательной программы
3. Интерьер ресторана оценивается с позиций:  
красоты оформления  
качества оформления вестибюля и торгового зала
4. Концепция ресторана может быть  
тематической,  
событийной  
тусовочной
5. Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:  
вместимость  
менеджмент  
маркетинг
6. Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров  
ресторан  
кафе  
бар  
буфет
7. Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей  
столовая  
закусочная  
кейтеринг
8. В зависимости от месторасположения различают:  
городские рестораны  
деревенские рестораны  
рестораны на остановках
9. В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:  
общедоступные  
с обслуживанием определенного контингента клиентов
10. В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:  
полносервисные  
специализированные



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 14 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

11. Предприятие по организации питания и отдыха посетителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента кулинарной продукции, кондитерских изделий и напитков, это:

бар  
кафе  
закусочная

12. Критерии оценки при разработке и реализации концепции ресторана могут быть следующие:

месторасположение ресторана;  
удобство подъезда и парковки;  
вход в ресторан;  
ресторанный сервис;  
интерьер ресторана;  
уровень музыкально-развлекательной программы

13. Интерьер ресторана оценивается с позиций:

красоты оформления  
качества оформления вестибюля и торгового зала

? Концепция ресторана может быть

тематической,  
событийной  
тусовочной

14. Для классификации предприятий питания используется ряд критериев, наиболее важными среди которых являются:

вместимость  
менеджмент  
маркетинг

15. Предприятие питания производит продажу с потреблением на месте ограниченного ассортимента холодных закусок, бутербродов, напитков, булочных и кондитерских изделий, сладких блюд несложного приготовления. Допускается отпуск упакованной продукции на вынос, а также реализация продовольственных товаров

ресторан  
кафе  
бар  
буфет

16. Изготавливает, реализует и организует потребление на месте различных блюд и закусок несложного приготовления, бульонов, холодных и горячих напитков, мучных кондитерских изделий. Предприятие питания предназначено для быстрого обслуживания потребителей

столовая  
закусочная  
кейтеринг

17. В зависимости от месторасположения различают:

городские рестораны  
деревенские рестораны  
рестораны на остановках

18. В зависимости от критерия предприятия питания подразделяются на:

общедоступные  
с обслуживанием определенного контингента клиентов

19. В зависимости от широты ассортимента предлагаемой продукции, прежде всего можно выделить категорию предприятий питания:

полносервисные  
специализированные

20. По применяемым формам обслуживания предприятия питания делятся на:

с частичным обслуживанием официантами  
с ограниченным обслуживанием официантами  
с неполным обслуживанием официантами

21. В мировой практике жизненный цикл среднего успешного тематического ресторана



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 15 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

15—20 лет

25—30 лет

30—35 лет

? В каком году удалось создать «Московское общество взаимопомощи официантов и другой гостиничной и трактирной прислуги»

1899 г.

1902 г.

1905 г.

22. Помещение, где посетители, ожидая друг друга, могут отдохнуть. Он размещается перед торговым или банкетным залом. Чаще здесь встречаются приглашенные при организации банкетов, приемов, свадебных вечеров и других торжеств

вестибюль

аванзал

банкетный зал

? Важным является обеспечение в торговых залах ресторанов нормального температурного режима

15-16°C

16-18°C

17-19°C

23. В меню обеда включают

от 2 до 3 наименований закусок и блюд

от 3 до 5 наименований закусок и блюд

от 5 до 7 наименований закусок и блюд

24. Меню бывает

со свободным выбором блюд

скомплектованным

25. С точки зрения вида меню можно классифицировать как статичное

бранч,

линнер

26. Слово «банкет»

французского происхождения

бельгийского происхождения

итальянского происхождения

27. Метрдотель распределяет обязанности среди персонала. В среднем в расчет берется один официант на

8—10 гостей при обычном обслуживании

10—12 гостей при обычном обслуживании

12—15 гостей при обычном обслуживании

28. Эта форма расстановки столов подходит для банкетов в 30—50 гостей

в форме буквы Т

в форме буквы Г

простая прямоугольная

в форме линии

29. Форма расстановки столов буквой Ш:

существует

нет

30. В процессе подготовки к банкету и обслуживания кто руководит работой официантов

метрдотель

администратор

шеф-повар

31. На сколько должна свисать скатерть со стола?

а) на 25см

б) на 30см

в) на 15 см



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 16 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

32. Размер ручника:

- а) 32x80см
- б) 35x80см
- в) 35x70

33. Уход за металлической посудой. Выберите правильный ответ?

- а) тщательно вымыть в горячей воде
- б) дезинфицировать, ополоснуть, высушить
- в) перед использованием полировать
- г) хранить в закрытом шкафу на полках
- д) все ответы верны

34. Какие способы переноса приборов вам известны?

- а) на руке в салфетке
- б) на подносе
- в) на тарелке
- г) все ответы верны

35. Что такое меню?

- а) перечень блюд и напитков, которые готовятся на данном предприятии с указанием их выхода и цены
- б) книга с перечнем продуктов
- в) перечень блюд и напитков

36. В каком порядке происходит вынос в зал блюд и напитков?

- а) супы, холодные закуски, вторые блюда, сладкие напитки
- б) холодные закуски, супы, вторые блюда, сладкие напитки
- в) сладкие напитки, холодные закуски, супы, вторые блюда

37. В какой последовательности подают напитки?

- а) крепкие алкогольные (аперитивы), вина, горячие напитки
- б) вина, крепкие алкогольные (аперитивы), горячие напитки
- в) горячие напитки, вина, крепкие алкогольные (аперитивы)

38. Какие виды меню вы знаете?

- а) со свободным выбором блюд
- б) скомплектованных обедов
- в) дневного рациона
- г) диетического
- д) детского питания
- е) банкетное
- ж) специальных видов обслуживания
- з) заказное

и) верны все ответы кроме з)

к) верны все ответы кроме ж)

39. Порядок подачи вторых блюд?

- а) рыбные блюда, мясные блюда, овощные и мучные
- б) овощные и мучные, мясные блюда, рыбные блюда
- в) мясные блюда, рыбные блюда. Овощные и мучные

? В чем подают горячие гарниры?

- а) в фарфоровой посуде
- б) в металлической посуде
- в) в стеклянной

40. В чем подают холодные гарниры?

- а) в фарфоровой посуде
- б) в стеклянной посуде
- в) в металлической посуде

41. Что значит способ подачи блюд в обнос?

- а) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
- б) предварительное перекладывание блюд на приставном столе
- в) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 17 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

порции

42. Что значит английский способ подачи блюд?

- а) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
- б) предварительное перекладывание блюд на приставном столе
- в) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на порции

43. Что значит обслуживание в стол?

- а) еда приносится на сервировочном блюде, официант на глазах у гостей разделяет ее на порции
- б) перекладывание блюда на тарелку посетителя с помощью специальных приборов
- в) предварительное перекладывание блюд на приставном столе

44. Какова температура подачи сладкого блюда?

- а) 8-9
- б) 5-7
- в) 8-10

45. На сколько заполнять фужер с минеральной водой?

- а) на 3\4
- б) на 4\3
- в) на 2-3

46. Какова температура подачи красного вина?

- а) 10-14
- б) 10-15
- в) 9-13

47. Какой напиток подают к фруктам, конфетам, тортам?

- а) водку
- 23

- б) полусладкое, сладкое и мускатное шампанское
- в) вино

48. С чего нужно начинать выполнение заказа?

- а) с подачи винно-водочных изделий
- б) с подачи первого блюда
- в) с подачи минеральной воды

? В какой руке нужно держать бутылку наливая напиток?

- а) в правой
- б) в левой

49. Какова температура подачи десертного вина?

- а) 16-18!
- б) 15-17
- в) 16-19

50. С какой стороны и какой рукой нужно подавать пиво?

- а) с правой и правой рукой
- б) с левой и левой рукой
- в) с правой стороны и левой рукой

51. Сколько стадий включает в себя организация банкета?


- а) 2
- б) 3

#### **4. Порядок проведения и критерии оценивания промежуточной аттестации**

##### **4.1. Порядок проведения промежуточной аттестации**

Зачёт, (зачёт с оценкой) состоит из 3- частей

1 часть – студент решает 15 тестовых вопросов закрытого типа, выбранных случайным образом. Продолжительность – 30 минут.

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 18 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

Максимальное количество баллов за выполнение задания – 45 баллов

2 часть – студент решает тесты открытого типа со свободным ответом, которые не предполагают вариантов ответа, правильный ответ требуется написать самостоятельно. Всего 4 тестовых вопросов, выбранных случайным образом. Продолжительность – 15 минут.

Максимальное количество баллов за выполнение задания – 25 баллов

3 часть – студент решает задачу, выбранную случайным образом. Продолжительность – 30 минут.

Максимальное количество баллов за выполнение задания – 30 баллов

Всего заданий – 20.

Максимальный балл – 100 баллов:

0-49 баллов - неудовлетворительно (оценка 2);

50-69 баллов - удовлетворительно (оценка 3);

70-90 баллов - хорошо (оценка 4);

91-100 баллов - отлично (оценка 5).

Общее время выполнения работы – 2 часа.

Особенности проведения процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обозначены в рабочей программе дисциплины (модуля).

При прохождении промежуточной аттестации устанавливаются оценки по экзаменам:

«отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно»; по зачетам:

«зачтено» и «не зачтено»; по дифференцированным зачетам: «отлично», «хорошо»,

«удовлетворительно» и «неудовлетворительно». При выставлении оценки следует

придерживаться следующих критериев:

— оценки «отлично» заслуживает обучающийся, показавший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные РПУД, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, усвоивший взаимосвязь основных понятий дисциплины (модуля) в их значении для приобретаемой профессии, проявивший творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

— оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, показавший полные знания учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в РПУД задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в РПУД, показавший систематический характер знаний по дисциплине (модулю) и способный к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебы и профессиональной деятельности;

— оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешность в ответе и при выполнении заданий, предусмотренных в РПУД, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения;

— оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных РПУД заданий.



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 19 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

## 4.2. Критерии оценивания промежуточной аттестации по видам оценочных средств

### А. Критерии оценивания вовлеченности в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую (ФО и/или СМ) среду

Максимальный балл за вовлеченность в физкультурно-оздоровительную и спортивно массовую среду – 20 баллов.

Описание шкалы оценивания:

15–20 баллов (отлично) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях и организация спортивно-массового или физкультурно-оздоровительного мероприятия (выступление в качестве соорганизатора, волонтера); либо участие во Всероссийских и/или окружных соревнованиях.

10–14 баллов (хорошо) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях (в качестве судьи, помощника судьи, арбитра, непосредственного участника региональных и/или муниципальных соревнований, волонтера, комментатора соревнований и т.п.);

10 баллов (удовлетворительно) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных мероприятиях и содействие в организации (опосредованно) либо в проведении (опосредованно) спортивно-массовых и физкультурно-оздоровительных внутривузовских мероприятий (в качестве журналиста, фотокорреспондента и т.п.).

Менее 10 баллов (неудовлетворительно) – участие в учебных и внеучебных спортивно-массовых или физкультурно-оздоровительных внутривузовских мероприятиях.

### Б. Критерии оценивания письменной работы (реферата)

Максимальный балл за письменную работу – 30 баллов.

Оценивается умение найти в отечественной и зарубежной литературе, в том числе в сети Интернет и выделение наиболее важных и современных работ по теме реферата, структурирование изложения темы, а также уровень владения понятиями, качество представления работы, умение ответить на вопросы.

Оценка	Отлично/зачтено/	Хорошо/зачтено/	Удовлетворительно/зачтено/	Неудовлетворительно/незачтено/
Баллы	25–30 баллов	20–24 балла	7–19 баллов	0–6 баллов
Уровень освоения проверяемых компетенций	высокий	средний	базовый	низкий

Критерии оценивания:

25–30 баллов - Знания отличаются глубиной и содержательностью, даны логично построенные, полные, исчерпывающие ответы на вопросы. Обучающийся демонстрирует способность к анализу положений существующих научных теорий, оперирует научными понятиями. Реферат иллюстрируется примерами из практики, подтверждающими теоретические положения.



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 20 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

20–24 баллов - знания имеют достаточный содержательный уровень; раскрыто содержание работы, однако имеются определенные затруднения в ответе на уточняющие вопросы. В реферате имеют место несущественные фактические неточности. Недостаточно раскрыто содержание реферата.

7–19 баллов - знания имеют фрагментарный характер, имеются определенные неточности и погрешности в формулировках, возникают затруднения при ответе на уточняющие вопросы.

При ответе на вопросы обучающийся не может обосновать закономерности, принципы, объяснить суть явления. Обучающимся допущены фактические ошибки.

Обучающийся продемонстрировал слабое умение формулировать выводы и обобщения, приводить примеры практического использования научных знаний.

0–6 баллов - не раскрыто содержание реферата, обнаружено незнание или непонимание сущности вопросов. Допущены существенные фактические ошибки при ответах на вопросы.

Обучающийся обнаруживает неумение оперировать научной терминологией, незнание положений существующих научных теорий. В ответе не приводятся примеры практического использования научных знаний. На большую часть вопросов преподавателя студент затрудняется дать ответ или дает неверные ответы. Из представления реферата видно, что студент слабо ориентируется в тексте.


## **В. Критерии оценки устного ответа на зачёте (экзамене)**

**Оценка «отлично» (зачтено)** — всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного программного материала, самостоятельно выполненные все предусмотренные программой задания, глубокое усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендованной программой. Ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

**Оценка «хорошо» (зачтено)** — достаточно полное знание учебно-программного материала, не допускающий в ответе существенных неточностей, самостоятельно выполненные все предусмотренные программой задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой. Показан систематический характер знаний по дисциплине, достаточный для дальнейшей учёбы, а также способность к их самостоятельному пополнению.

**Оценка «удовлетворительно» (зачтено)** — знание основного учебно-программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии, самостоятельно выполненные основные предусмотренные программой задания, однако допустивший погрешности при их выполнении, но обладающий необходимыми знаниями для устранения под руководством преподавателя наиболее существенных погрешностей.

**Оценка «неудовлетворительно» (не зачтено)** — материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определённой системы знаний по дисциплине, не раскрыто его основное содержание. Допущены грубые ошибки в определениях и понятиях, при использовании терминологии, которые не исправлены после наводящих вопросов. Демонстрирует незнание и непонимание существа вопросов. Не даны ответы на дополнительные или наводящие вопросы.

	МИНОБРНАУКИ России Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ») Факультет индустрии спорта и туризма		
	Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04 Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность (профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».		
Версия документа - 1	стр. 21 из 22	Первый экземпляр _____	КОПИЯ № _____

### 4.3. Результаты промежуточной аттестации и уровни сформированности компетенций

При подведении итогов учитываются результаты текущей аттестации. Полученные за текущую аттестацию баллы, суммируются с баллами, полученными за каждый этап при прохождении промежуточной аттестации:

- 0–49 баллов – неудовлетворительно (не зачтено);
- 50–69 баллов – удовлетворительно (зачтено);
- 70–90 баллов – хорошо (зачтено);
- 91–100 баллов – отлично (зачтено).

*Уровни сформированности компетенций определяется следующим образом:*

*1. Высокий уровень сформированности компетенций соответствует оценке отлично и предполагает формирование компетенций на высоком уровне: обучающийся.....*

**Знает** здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Умеет** поддерживать должный уровень физической подготовленности и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Владеет** навыками поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

*2. Средний уровень соответствует оценке хорошо и предполагает формирование компетенций на среднем уровне: обучающийся.....*

**Знает** в достаточной мере здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Умеет** на среднем уровне поддерживать должный уровень физической подготовленности и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Владеет** на среднем уровне навыками поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

*3. Базовый уровень соответствует оценке удовлетворительно и предполагает формирование компетенций на начальном уровне: обучающийся.....*

**Знает** необходимые здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Умеет** на достаточном уровне поддерживать должный уровень физической подготовленности и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.



МИНОБРНАУКИ России  
Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Челябинский государственный университет» (ФГБОУ ВО «ЧелГУ»)  
Факультет индустрии спорта и туризма

Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине Б1.О.03.04  
Администратор ресторана. Направление подготовки 43.03.02 Туризм. Направленность  
(профиль) Менеджмент индустрии туризма и гостеприимства ФГБОУ ВО «ЧелГУ».

Версия документа - 1

стр. 22 из 22

Первый экземпляр \_\_\_\_\_

КОПИЯ № \_\_\_\_\_

**Владеет** на достаточном уровне навыками поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

*4. Низкий уровень соответствует оценке неудовлетворительно обучающийся не....*

**Не знает** здоровьесберегающие технологии для поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Не умеет** поддерживать должный уровень физической подготовленности и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.

**Не владеет** навыками поддержания должного уровня физической и функциональной подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.