

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.03.2026 14:23:51
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce7bb8a25c0b8bb55e0e58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ОРГАНИЗАЦИЯ КЕЙТЕРИНГОВЫХ МЕРОПРИЯТИЙ**

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Профиль подготовки: Ивент-менеджмент и продюсирование

Квалификация выпускника: Бакалавр

Автор-составитель: Кажура И.И.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	3
2. Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	4
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	5
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.....	8

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Организация кейтеринговых мероприятий» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-4. Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	УК-4.1. Знает принципы построения устного и письменного высказывания на государственном и иностранном языках; требования к деловой устной и письменной коммуникации
	УК-4.2. Умеет применять на практике устную и письменную деловую коммуникацию
	УК-4.3. Владеет методикой составления суждения в межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
ПК-7 Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	ПК-7.1 Проводит прием и сервисное обслуживание гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	ПК-7.2 Осуществляет приготовления блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира
	ПК-7.3 Обеспечивает контроль и оценку качества товаров и услуг, проводит калькуляцию себестоимости продуктов

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Этапы формирования компетенций
1.	УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><i>1 Этап - Знать:</i> УК-4.1. - принципы построения устных и письменных высказываний на государственном и иностранном языках, а также требования, предъявляемые к деловой устной и письменной коммуникации</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> УК-4.2. - использовать устную и письменную деловую коммуникацию в профессиональной деятельности</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> УК-4.3. - методикой составления суждения в</p>

			межличностном деловом общении на государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств
2.	ПК-7	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	<i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей
	<i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира		
	<i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Методами контроля и оценки качества товаров и услуг, методами проведения калькуляции себестоимости продуктов		

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Критерии оценивания компетенций на различных этапах формирования	Шкала оценивания
1.	УК-4.	Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах)	<p><i>1 Этап - Знать:</i> УК-4.1. - принципы построения устных и письменных высказываний на государственном и иностранном языках, а также требования, предъявляемые к деловой устной и письменной коммуникации</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> УК-4.2. - использовать устную и письменную деловую коммуникацию в профессиональной деятельности</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> УК-4.3. - методикой составления суждения в межличностном деловом общении на</p>	<p>Зачет</p> <p>Оценка «Зачтено»</p> <p>1. Глубокое и прочное усвоение материала.</p> <p>2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр.</p> <p>3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания.</p> <p>4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p>5. Умение логически верно, аргументировано и</p>

			государственном и иностранном языках, с применением адекватных языковых форм и средств	ясно строить устную и письменную речь.
2.	ПК-7	Способен организовывать процесс оказания услуг в сфере общественного питания	<p><i>1 Этап - Знать:</i> ПК-7.1 Способы приема и сервисного обслуживания гостей с учетом их индивидуальных потребностей</p> <p><i>2 Этап - Уметь:</i> ПК-7.2. Осуществлять приготовление блюд и напитков в соответствии с технологиями, санитарно-гигиеническими нормами и требованиями безопасности, учетом традиций и культуры питания народов мира</p> <p><i>3 Этап – Владеть:</i> ПК-7.3. Методами контроля и оценки качества товаров и услуг, методами проведения калькуляции себестоимости продуктов</p>	<p>Оценка «Не зачтено»</p> <p>1. Незнание значительной части программного материала.</p> <p>2. Незнание основных терминов, классификаций.</p> <p>3. Неумение выполнять операции на кухне.</p> <p>4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения.</p> <p>5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы.</p> <p>6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Собеседование по темам дисциплины

Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга

1. Что такое кейтеринг и в чем его отличие от стационарного ресторанного обслуживания?

2. Назовите основные формы кейтеринга.

3. В чем заключаются ключевые особенности выездного обслуживания?

4. Какие категории клиентов чаще всего заказывают кейтеринговые услуги?

Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг

1. Какие существуют виды кейтеринга по месту оказания услуг?

2. Чем отличается обслуживаемый банкет от фуршета?

3. Что такое корпоративный и событийный кейтеринг?

4. В чем специфика VIP-кейтеринга?

Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности

1. Какие документы необходимы для законной работы кейтеринговой компании?
2. Какой налоговый режим наиболее удобен для малого кейтерингового бизнеса?
3. Что включает в себя договор на оказание кейтеринговых услуг?
4. Какие санитарные нормы обязательны к соблюдению?

Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий

1. Что включает в себя этап планирования кейтерингового мероприятия?
2. Как рассчитывается количество порций на мероприятие?
3. Что такое техническое задание для кейтеринга?
4. Какие ресурсы участвуют в подготовке кейтеринга?

Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге

1. В чем заключается логистика в кейтеринге?
2. Назовите основные этапы технологического процесса приготовления блюд для выездного обслуживания.
3. Что такое температурные цепочки?
4. Какие стандарты качества применяются в кейтеринге?

Тема 6. Персонал кейтеринга

1. Какие должности входят в кейтеринговую команду?
2. Какие требования предъявляются к поварам и официантам на выездных мероприятиях?
3. Какие принципы лежат в основе управления кейтеринговым персоналом?
4. Что включает в себя инструктаж перед мероприятием?

Тема 7. Маркетинг кейтеринга

1. Какие каналы продвижения наиболее эффективны для кейтеринговой компании?
2. Что такое уникальное торговое предложение (УТП) в кейтеринге?
3. Как определить целевую аудиторию кейтеринга?
4. Какие маркетинговые акции возможны в сфере кейтеринга?

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Тема 1. Понятие и особенности кейтеринга.

Практическое задание 1.

Смоделируйте кейтеринговую услугу для делового мероприятия на 50 человек. Определите формат (фуршет, банкет, коктейль и т.д.), укажите особенности организации и поясните, почему выбран именно такой формат.

Практическое задание 2.

Разработайте краткий план логистики выездного кейтеринга на открытом воздухе (open-air). Укажите ключевые особенности, риски и способы их предотвращения.

Тема 2. Классификация кейтеринговых услуг

Практическое задание 1.

Проанализируйте три различных типа кейтеринга (корпоративный, социальный, мобильный). Для каждого предложите по одному примеру мероприятия и обоснуйте выбор.

Практическое задание 2.

Разработайте сравнительную таблицу по характеристикам и требованиям для разных типов кейтеринга (on-premise, off-premise, special event). Укажите особенности обслуживания, доставки и сервировки.

Тема 3. Организационно-правовые основы кейтеринговой деятельности

Практическое задание 1.

Составьте список необходимых документов и разрешений для ведения кейтеринговой деятельности в регионе. Укажите, какие инстанции их выдают.

Практическое задание 2.

Смоделируйте типовой договор на оказание кейтеринговых услуг для частного мероприятия. Укажите ключевые разделы и обратите внимание на ответственность сторон.

Тема 4. Планирование кейтеринговых мероприятий

Практическое задание 1.

Разработайте план-график подготовки к кейтеринговому обслуживанию свадьбы на 100 гостей. Укажите этапы, сроки и ответственных.

Практическое задание 2.

Создайте смету расходов на кейтеринг корпоративного мероприятия, включающую закупки, аренду оборудования, оплату персонала и транспорт.

Тема 5. Производственный процесс в кейтеринге: логистика, технология, стандарты

Практическое задание 1.

Составьте логистическую схему доставки горячих блюд на выездное мероприятие, учитывая требования к температуре и санитарии.

Практическое задание 2.

Разработайте карту стандартов (SOP) приготовления и упаковки одного из блюд для кейтеринга. Укажите контрольные точки качества.

Тема 6. Персонал кейтеринга: функции, требования, управление

Практическое задание 1.

Сформируйте структуру команды кейтерингового обслуживания мероприятия на 70 человек. Определите обязанности каждого сотрудника.

Практическое задание 2.

Разработайте инструкцию по внешнему виду и поведению персонала на кейтеринговом обслуживании делового мероприятия.

Тема 7. Маркетинг и продвижение кейтеринговых услуг

Практическое задание 1.

Составьте маркетинговый план по продвижению новой кейтеринговой компании на локальном рынке. Укажите каналы продвижения и целевую аудиторию.

Практическое задание 2.

Разработайте дизайн и содержание одностраничного коммерческого предложения для потенциального клиента кейтеринга.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Вопросы к зачёту (6 семестр)

1. Что такое кейтеринг? Назовите его ключевые особенности.
2. Перечислите основные формы кейтерингового обслуживания.
3. В чем разница между on-premise и off-premise кейтерингом?
4. Назовите три примера мероприятий для корпоративного кейтеринга.
5. Какие документы необходимы для ведения кейтеринговой деятельности?
6. Назовите ключевые положения договора на оказание кейтеринговых услуг.
7. Что включает в себя этап планирования кейтеринга?
8. Какие специалисты входят в штат кейтеринговой службы?

9. Опишите основные обязанности менеджера кейтеринга.
10. Что такое логистика в кейтеринге?
11. Какие требования предъявляются к транспортировке готовых блюд?
12. Назовите основные санитарные нормы в кейтеринговой деятельности.
13. Что такое технологическая карта и для чего она нужна?
14. Какие стандарты качества применяются в кейтеринге?
15. Опишите этапы подготовки к выездному обслуживанию.
16. Чем отличается сервис на банкете от фуршета?
17. Какие требования предъявляются к внешнему виду персонала кейтеринга?
18. Назовите правила профессиональной гигиены в кейтеринге.
19. Как мотивировать персонал кейтеринга в условиях стресса?
20. Что включает в себя маркетинговый план кейтеринговой компании?
21. Как определить целевую аудиторию кейтеринговых услуг?
22. Назовите каналы продвижения кейтеринговой компании.
23. Как правильно составить коммерческое предложение по кейтерингу?
24. Что такое клиентский сервис в кейтеринге?
25. Назовите факторы успешного мероприятия с точки зрения клиента.
26. В чем разница между «кейтеринг по запросу» и «регулярный кейтеринг»?
27. Что включает в себя смета расходов на кейтеринг?
28. Как осуществляется обратная связь от клиентов кейтеринга?
29. Каковы особенности кейтеринга на открытом воздухе?
30. Назовите риски при организации кейтеринга и способы их минимизации.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1 ЭТАП – ЗНАТЬ

Собеседование по теме

При выполнении заданий собеседования по темам учитывается три основных раздела:

1. Формулировка сущности вопроса
2. Содержание ответа на вопрос
3. Аргументация излагаемого материала.

В ответе приводится аргументация излагаемого материала. Для этого недостаточно только изложить суть вопроса (по учебнику или лекции), а привести ссылку на данные, полученные из дополнительных источников информации или практические примеры.

Критерии оценивания ответов на вопросы собеседования

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	В содержании ответа развернуто сформулирована проблема, дано полное содержание ответа (понятия, определения, анализ) и аргументация излагаемого материала.
«хорошо»	В содержании ответа отражена формулировка проблемы, названы основные понятия и определения, краткий анализ и аргументация излагаемого материала.
«удовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки.

	Ответ раскрывает основную суть части вопросов, ответ не содержит аргументации излагаемого материала.
«неудовлетворительно»	В содержании ответа допущены практические и теоретические ошибки в большинстве случаев. В содержании ответа не представлены аргументы излагаемого материала. Ответ не раскрывает основную суть вопроса.

2 ЭТАП – УМЕТЬ

Выполнение практических заданий

Критерии оценивания результатов выполнения практических заданий

Оценка	Правильность (ошибочность) выполнения задания
«отлично»	- продемонстрированы твердые практические навыки; - безошибочное выполнение практического задания; - точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы; - продемонстрирован творческий подход к выполнению заданий
«хорошо»	- продемонстрированы удовлетворительные практические навыки; - практическое задание выполнено с незначительными ошибками; - полные, но недостаточно точные ответы на дополнительные вопросы; - творческий подход к выполнению заданий проявлен слабо
«удовлетворительно»	- продемонстрированы удовлетворительные практические навыки; - практическое задание выполнено со значительными ошибками; - даны неполные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - творческий подход к выполнению заданий проявлен отсутствует
«неудовлетворительно»	- практические навыки отсутствуют; - практическое задание не выполнено; - не даны ответы на дополнительные вопросы.

3 ЭТАП – ВЛАДЕТЬ

Критерии оценивания знаний на зачёте

Оценка «Зачтено»

1. Глубокое и прочное усвоение материала.
2. Выполнение практических заданий и самостоятельной работы за семестр.
3. Точное и качественное выполнение операций с продуктами питания.
4. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы.
5. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

Оценка «Не зачтено»

1. Незнание значительной части программного материала.
2. Незнание основных терминов, классификаций.
3. Неумение выполнять операции на кухне.
4. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения.
5. Грубые ошибки при выполнении практического задания и самостоятельной работы.
6. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.