Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 20:39:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП(б)24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ
МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
сервиса и гостиничного дела

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

_____ Я.В.Дегтярева
«__22____» ____02_____ 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б.1.В.03. Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

_____-_____
(наименование профиля)

Разработчик:

канд. техн. наук, доцент _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «_22__» ___02___ 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства
(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-10 Владеет фундаментальными знаниями, необходимыми для решения научно исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.	**Тема 1.** Понятие качества услуг, основные направления его обеспечения.	8
		Тема 2. Термины и определения в области управления качеством	8
		Тема 3. Отечественный и зарубежный опыт развития управления качеством продукции и услуг.	8
		Тема 4. Современная философия управления качеством. Стандарты ISO серии 9000.	8
		Тема 5. Общая характеристика качества продукции и услуг ресторанного хозяйства. Классификация показателей качества.	8
		Тема 6. Квалиметрические методы оценки качества продукции и услуг	8
		Тема 7. Количественная оценка уровня качества пищевой продукции.	8
		Тема 8. Статистические методы контроля и управления качеством продукции и услуг	8
		Тема 9. Общая характеристика системы менеджмента качества (СМК).	8
		Тема 10. Документация системы управления качеством. Политика предприятия в области качества.	8
		Тема 11. Процессы системы управления качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства.	8
		Тема 12. Система управления безопасностью пищевой продукции НАССР. Премии по качеству.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контроли-руемой компетен-ции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-10 Владеет фундаменталь ными знаниями, необходимым и для решения научно исследователь ских и научно-производствен ных задач в области производства продуктов питания.	ИДК-1$_{ПК-10}$ Решает научно-исследовательские и научно производственные задачи в области производства кулинарной продукции с учетом фундаментальных знаний техники и технологий; ИДК-2$_{ПК-10}$ Владеет методами научных исследований ИДК-3$_{ПК-10}$ Способен проводить научные исследования	Тема 1.	Тест
			Тема 2.	Тест
			Тема 3.	Тест
			Тема 4.	Тест
			Тема 5.	Тест, самостоятель-ная индивидуаль-ная работа
			Тема 6.	Тест, самостоятель-ная индивидуаль-ная работа
			Тема 7.	Тест, самостоятель-ная индивидуаль-ная работа
			Тема 8.	Тест, самостоятель-ная индивидуаль-ная работа
			Тема 9.	Тест
			Тема 10.	Тест
			Тема 11.	Тест
			Тема 12.	Тест

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу самостоятельная индивидуальная работа

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
36-40	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся полно дал характеристику исследуемого объекта, аргументировано описал его организацию, опираясь на требования нормативной документации к пищевой продукции, разработал методику комплексной оценки качества объекта, применил алгоритм оценки к исследуемому виду пищевой продукции, показал устойчивое владение теоретическим материалом,

	умение логически излагать и анализировать, производить расчеты)
39-35	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом выполнил работу по предложенному плану, произвел расчеты оценки качества единичного показателя объекта, привел аргументы в пользу полученных данных, однако допускает неточности в формулировках цели, выводов, ошибки в расчетах и оформлении самой работы)
25-28	Работа выполнена на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени теоретическим материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения)
0-24	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует заявленной теме (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу тест

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	
13-14	27-30	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
10-12	22-26	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
7-9	20-21	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-6	0-19	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **практическая работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Работа выполнена на высоком уровне (задание выполнено в полном объеме, работа оформлена в соответствии с предъявленными требованиями, грамотно, логично, студент свободно владеет основными понятиями и теоретическими знаниями)
1	Работа выполнена на среднем уровне (тема раскрыта не полностью, ответы на контрольные вопросы вызывают затруднения)
0	Работа выполнена на низком уровне либо не выполнена.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений	Фонд тестовых заданий

		обучающегося.	
2	Самостоятельная индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала об объекте (пищевой продукции). Разработка методики оценки качества объекта, применение принципов и методов квалиметрии (согласно варианту).	Тематика самостоятельной индивидуальной работы
3	Практическая работа	Средство проверки умений работать с нормативными документами, применять методику комплексной оценки качества объектов, систематизировать и обобщать полученные знания при выполнении заданий определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Темы практических работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По оценочному материалу тест

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;
- в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;
- задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;
- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в ограниченное время.

По оценочному материалу самостоятельная индивидуальная работа

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.
- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач управления качеством пищевой

продукции и услуг ресторанного хозяйства; применения современных методов по определению уровня качества объекта исследования и методик его оценивания.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение современного видения вопросов качества, проведение исследования с использованием конкретных материалов о пищевой продукции в том числе нормативной документации, и разработка методики оценки качества определенного вида пищевой продукции (по варианту), применение алгоритма комплексной оценки качества и принципов квалиметрии.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников и нормативных документов по заданной теме, а также применение полученных теоретических знаний в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

- материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;
- изложение должно быть логичным, грамотным, научным.
- в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа - подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

- умение формулировать цель работы;
- соответствие содержания выбранной теме;
- отсутствие в тексте отступлений от темы;
- соблюдение структуры работы;
- умение работать с научной литературой, нормативными документами;
- умение логически мыслить;
- культуру письменной речи;
- умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);
- умение емко формулировать выводы;
- аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы.

Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся, которые в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства», набрали сумму баллов, которая демонстрирует их сформированный уровень знаний и умений (не менее 60 баллов), могут быть аттестованы.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся на протяжении семестра

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл												**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**								
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	100
5	5	5	5	10	10	10	10	10	10	10	10	
20				80								

Т1, Т2, Т3, Т4 – темы смыслового модуля №1;
Т5, Т6, Т7, Т8, Т9, Т10, Т11, Т12 – темы смыслового модуля №2.

Система начисления баллов

№	Виды работ	Баллы
1.	Практическая работа №1	2
2	Практическая работа №2	2
3	Практическая работа №3	2
4	Тестирование по темам смыслового модуля 1	14
Итого по смысловому модулю 1		*20*
5	Практическая работа №4	2
6	Практическая работа №5	2
7	Практическая работа №6	2
8	Практическая работа №7	2
9	Практическая работа №8	2
10	Тестирование по темам смыслового модуля 2	30
11	Самостоятельная индивидуальная работа	40
Итого по смысловому модулю 2		*80*
Всего по дисциплине в семестре		***100***

В случае если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов по дисциплине «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства» (минимум 60 баллов), предусмотрен зачет, который проводится в устной форме.

В процессе собеседования на зачете выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся. По номеру в списке группы обучающийся может выбрать билет с двумя вопросами и ответить на них. Ответы должны быть максимально расширенные. Сдавая зачет, обучающийся может увеличить количество набранных баллов в семестре по дисциплине «Управление качеством продукции и услуг ресторанного хозяйства» на 20 баллов.

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации