Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 16:11:07
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

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
(подпись)
«20» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.09 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины, практики)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки (специальности))

_____

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
ст. преподаватель _____ В.В. Дыбок

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «20» февраля 2026г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Б1.В.09 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ВИДЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Тема 1. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы. Тема 2. Особенности обслуживания туристов. Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте. Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле. Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торгово-развлекательных комплексах. Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	7 7 7 7 7 7 7 7
	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с требованиями потребителя	Тема 1. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы. Тема 2. Особенности обслуживания туристов. Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте. Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле. Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торгово-развлекательных комплексах. Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	7 7 7 7 7 7 7 7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания
Показатели оценивания компетенций

№	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1	2	3	4	5
1	УК-9. Способен использовать базо-вые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	ИДК-1УК-9 Знает понятие инклюзивной компетентности, ее компоненты и структуру; особенности применения базовых дефектологических знаний в социальной и профессиональной сферах ИДК-2УК-9 Умеет планировать и осуществлять профессиональную деятельность с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами ИДК-3УК-9 Владеет навыками взаимодействия в социальной и профессиональной сферах с лицами с ограниченными возможностями здоровья и инвалидами.	Тема 1. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы. Тема 2. Особенности обслуживания туристов. Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте. Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле. Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах. Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	тесты реферат собеседование
	ПК-5 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации предприятий питания в соответствии с	ИДК-1ПК-5 Осуществляет сбор, анализ и хранение данных. ИДК-2ПК-5 Рассчитывает производственные и непроизводственные затраты действующих и модернизируемых производств. ИДК-3ПК-5 Способен управлять, контролировать и	Тема 1. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы. Тема 2. Особенности обслуживания туристов. Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте. Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте	тесты реферат собеседование

	требованиями потребителя	оценивать эффективность текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле. Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах. Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	
18-20	18-20	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
15-17	15-17	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
12-14	12-14	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-11	0-11	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5-4	Работа выполнена на высоком уровне, даны правильные ответы более чем на 80% заданий.
3-2	Работа выполнена на низком уровне, даны ответы на 60% - 74% вопросов.
1-0	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне, были даны ответы менее, чем на 60% вопросов.

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерии оценивания
10-8	Реферат представлен на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привёл аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)

7-5	Реферат представлен на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности, не ответил на дополнительные вопросы)
4-0	Реферат представлен на низком уровне (студент не смог обозначить и актуализировать тематику, допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени категориальным аппаратом), либо реферат не предоставлен

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
3	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Оценочные материалы по дисциплине «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания» разработаны в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. и рабочей программы учебной дисциплины «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания».

Логика построения рабочей программы дисциплины «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания» ориентирована на формирование системы универсальных компетенций, знаний и навыков по моделированию, теоретическому и экспериментальному исследованию; способностью самостоятельно собирать и обрабатывать научную информацию в области естественнонаучных дисциплин, которые отвечали бы новым тенденциям и перспективным требованиям подготовки высококвалифицированных специалистов.

Структура дисциплины «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания» представлена двумя смысловыми модулями: Смысловой модуль 1 Обслуживания определенных контингентов потребителей; Смысловой модуль 2 Организация обслуживания в современных предприятиях питания

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания» приведена в таблице 1.

Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы				
Смысловые модули	Текущая аттестация			Итого
	Собеседование	Реферат	ТМК	
Смысловой модуль 1 Обслуживания определенных контингентов потребителей	10	20	20	50
Смысловой модуль 2 Организация обслуживания в современных предприятиях питания	10	20	20	50
Итого:	20	40	40	100

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью собеседования, заданий, тестов, написания рефератов.

Собеседование осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Каждый письменный опрос по одной теме позволяет набрать 5 балл, суммарно за первый смысловой модуль и второй смысловой модуль студент может набрать максимально 20 баллов.

Реферат – это продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы. За каждый реферат по теме смыслового модуля студент может набрать 5 балла, максимальное количество баллов за рефераты по всем темам двух смысловых модулей - 40.

Тестирование по темам смысловых модулей может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты» согласно графика проведения текущего модульного контроля. Максимальное количество баллов за тестирование по одной теме – 5, суммарное количество баллов за тестирование по всем темам смысловых модулей – 40.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме дифференцированного зачёта. Дифференцированный зачет, установленный утвержденным учебным планом по дисциплине «Специальные виды обслуживания в предприятиях питания», преследует цель оценить полученные студентом теоретические знания, их уровень, развитие творческого мышления, степень приобретения навыков самостоятельной работы, умение синтезировать

полученные знания и применять их к решению практических задач. Знания студента оцениваются в ходе проведения практических и семинарских занятий.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1				*Смысловой модуль № 2*				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
15	**15**	**10**	**10**	**10**	**10**	**15**	**15**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЁТУ

1.Организация обслуживания социального питания. Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами.

2. Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены.

3. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях.

4. Организация питания учащихся общеобразовательных школ.

5. Организация питания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений

6. Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания.

7. Разделение и кооперация труда работников торгового зала.

8. Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ.

9. Квалификационная характеристика официантов.

10. Чайный стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

11. Стол саморасчета. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

12. Фондю. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

13. Фламбирование. Особенности приготовления пищи в условиях естественного огня. Ассортимент блюд для фламбирования. Особенности подачи и оформления блюда.

14. Кофе-брейк, кофе-пауза. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

15. Шведский стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

16. Воскресный бранч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.

17. Бизнес-ланч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

18. Кейтеринг. Составление меню. Особенности доставки готовых блюд. Особенности расчета.

19. Транширование. Составление ассортимента блюд для порционирования. Инвентарь, посуда, приборы. Организация рабочего места и последовательность операций. Особенности демонстрации блюд.

20. Обслуживание гостей на высшем уровне. Особенности делового этикета. Особая форма одежды официантов. Особенности подачи блюд.

21. Пикник. Организация пикника. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор посуды и инвентаря.

22. Барбекю. Организация барбекю. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор оборудования, посуды и инвентаря.

23. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта.

24. Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.

25. Особенности обслуживания потребителей на водном транспорте.

26. Особенности обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

27. Особенности обслуживания потребителей на автомобильных дорогах.