Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 21.11.2026 21:13:39
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(б) 25

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
Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«__20__» _____02_____ 2025 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА 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:
д.э.н., профессор Л.В. Крылова

ОМ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «20» февраля 2025г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

Б1.В.07 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ

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

№	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этап формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания Тема 3. Материально- техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания. Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	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) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1	2	3	4	5
1	ПК-6 Способность организовывать продуктивную работу персонала	ИДК-1ПК-6 Организует работу персонала предприятия, формирует штатное расписание, правила внутреннего трудового распорядка, график отпусков, должностные инструкции, производственные инструкции и иные организационно-правовые документы. ИДК-2ПК-6 Определяет	Тема 1. Основы организации деятельности предприятий общественного питания Тема 2. Характеристика торговой структуры предприятий общественного питания Тема 3. Материально-техническая база процесса обслуживания на предприятиях общественного питания Тема 4. Информационное	тесты реферат собеседование, презентация, разноуровневые задания

		правила приема, перемещения и увольнения работников, их материального и морального поощрения. ИДК-3ПК-6 Обеспечивает соблюдение трудовой и производственной дисциплины, правил по охране труда и пожарной безопасности	обеспечение процесса обслуживания Тема 5. Организация процесса обслуживания потребителей на предприятиях питания. Тема 6. Организация и проведение банкетов на предприятиях питания Тема 7. Профессиональный этикет и этикет поведения за столом.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	
5	5	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
4	4	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
2-3	2-3	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-1	0-1	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
2	Работа выполнена на высоком уровне, даны правильные ответы более чем на 80% заданий.
1	Работа выполнена на низком уровне, даны ответы на 60% - 74% вопросов.
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
3	Реферат представлен на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привёл аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
2	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)
0-1	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

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Презентация»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3	Презентация представлена на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
2	Презентация представлена на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1	Презентация представлена на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0	Презентация представлена на неудовлетворительном уровне или не представлена (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Разноуровневые задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3	Разноуровневое задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя
2	Разноуровневое задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент ответил на большинство вопросов преподавателя
1	Разноуровневое задание выполнено на низком уровне, допущено большое количество существенных ошибок, студент неуверенно ответил на вопросы преподавателя
0	Разноуровневое задание не выполнено

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
4	Разноуровневые задания	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по темам дисциплины с использованием соответствующего программного обеспечения.	Комплект индивидуальных заданий для выполнения заданий
5	Презентация	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление с демонстрацией презентации по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентаций

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется на основании оценки: систематичности и активности по каждой теме программного материала дисциплины; заинтересованного, творческого выполнения реферата.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, разноуровневых заданий, собеседования и презентации.

Для выполнения заданий обучающийся должен пройти предварительную теоретическую подготовку на лекционных занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников.

Тестирование по темам смысловых модулей проводится согласно графику проведения модульного контроля.

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов, промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Экзамен проводят два человека - лектор курса и ассистент. Преподаватель должен иметь экзаменационную программу, билеты, протокол качества, рецензию, выписку из протокола заседания кафедры об утверждении соответствующих экзаменационных документов, чистую бумагу формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся.

Начинается экзамен со вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет должен состоять из 6 вопросов: тестовое задание, четыре теоретических вопроса, практическое задание по смысловым модулям курса. Каждый вопрос оценивается в рамках 10 баллов.

Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в экзаменационном билете вопросов. Обычно оно находится в пределах 60 минут. В аудитории, где проводится экзамен, должны находиться только те обучающиеся, которые готовятся к ответу.

В результате экзамена обучающийся может набрать 60 баллов, которые добавляются к уже набранным на протяжении семестра баллам.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Относительно распределения баллов на итоговом контроле оценки знаний, умений и навыков обучающихся по результатам выполнения заданий используется следующая шкала оценивания:

46-60 баллов выставляется в случае полного качественного выполнения всех заданий или при наличии одной или двух незначительных ошибок в вычислении, решение четкое и обоснованное, использования творческих подходов;

36-45 баллов выставляется тогда, когда обучающийся показал способность к применению изученного материала к решению задач; объяснения и обоснования полностью соответствуют требованиям программы дисциплины, но являются недостаточными; четкое оформление решения задач; решение содержит одну или две несущественные ошибки;

20-35 баллов выставляется, если обучающийся овладел навыками решения стандартных задач, умением проводить аналитические расчеты и строить графики, но решение задач содержит большое количество существенных ошибок;

0-19 баллов выставляется в случае, когда ни одно из заданий не выполнено или их решение содержит очень большое количество существенных ошибок; обучающийся не показал владение теоретическими знаниями и приемами решения задач.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

<table>
<tr><td colspan="7">Текущее тестирование и самостоятельная работа</td><td></td><td>Итоговый тест (экзамен)</td><td>Сумма в баллах</td></tr>
<tr><td colspan="5">Смысловой модуль № 1</td><td colspan="2">Смысловой модуль № 2</td><td rowspan="3">40</td><td rowspan="3">60</td><td rowspan="3">100</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td></tr>
<tr><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>5</td><td>10</td><td>5</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т7 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10%)
75-79		в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	неплохо, но со значительным количеством недостатков

60-69		выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	с возможностью повторной аттестации
0-34		с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Торговые помещения, и их оснащение
2. Характеристика столовой посуды, стекла, белья
3. Фарфоровая и фаянсовая посуда
4. Характеристика металлической посуды
5. Характеристика основных и вспомогательных столовых приборов
6. Характеристика стеклянной посуды
7. Характеристика столового белья
8. Подготовка торговых помещений к обслуживанию потребителей
9. Предварительное сервировки столов.
10. Информационное обеспечение процесса обслуживания
11. Средства информации
12. Назначение и принципы составления меню
13. Карта вин ресторана
14. Карта коктейлей ресторана
15. Интерактивное меню ресторана
16. Организация обслуживания потребителей в заведениях ресторанного хозяйства
17. Основные элементы обслуживания
18. Основные методы подачи блюд в ресторане
19. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок
20. Правила подачи горячих закусок
21. Правила подачи супов
22. Правила подачи вторых блюд
23. Правила подачи сладких блюд
24. Правила подачи горячих напитков
25. Правила подачи холодных напитков
26. Правила подачи кондитерских изделий
27. Правила этикета и нормы поведения за столом
28. Подача табачных изделий
29. Расчет с потребителями
30. Методы и формы обслуживания. их характеристика
31. Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле
32. Характеристика заведений ресторанного хозяйства при отеле
33. Организация питания
34. Организация «шведского стола (линии)»
35. Организация ускоренных видов питания
36. Особенности обслуживания в номерах
37. Особенности функционирования мини-бара
38. Виды дипломатических приемов
39. Официальные и неофициальные приемы

40. Приемы без размещения за столом
41. Приемы с рассадкой за столом
42. Неофициальные приемы
43. Подготовка и проведение дипломатических приемов