Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кравцова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 12:00:25
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
Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела
Я.В. Дегтярева
(подпись)
«__20__» _____02_____ 2026 г.

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.05 ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ
(наименование дисциплины, практики)

43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки (специальности))
Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
д.э.н., доцент Л.В. Крылова

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

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания иудовлетворяя потребности клиентов.	Тема 1. Основы организации предприятий питания Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия питания Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания Тема 5. Организация снабжения предприятий питания Тема 6. Основы организации производства на предприятиях питания Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.	5
		Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания на предприятиях питания Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях питания Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий Тема 16. Дополнительные специальные приемы	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства[2]
1	ПК-1. Способен эффективно управлять предприятиями гостинично-ресторанного бизнеса, обеспечивая высокий уровень обслуживания и удовлетворяя потребности клиентов.	ИДК-1ПК-1 Разрабатывает концепции для успешной работы предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-1 Обеспечивает высокий уровень обслуживания клиентов, разрабатывает и внедряет стандарты сервиса, соблюдая санитарные нормы и требования законодательства ИДК-3ПК-1 Участвует в оптимизации инфраструктуры гостинично-ресторанного хозяйства, включая оборудование и технологии	Тема 1. Основы организации предприятий питания	Собеседование, тест
			Тема 2. Основы организации труда на предприятиях питания	Собеседование, тест
			Тема 3. Организация оперативного планирования на предприятия питания	Собеседование, тест
			Тема 4. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства на предприятиях питания	Собеседование, тест, разноуровневые задания
			Тема 5. Организация снабжения предприятий питания	Собеседование, тест, разноуровневые задания
			Тема 6. Основы организации производства на предприятиях питания	Собеседование, тест
			Тема 7. Организация работа цехов по производству полуфабрикатов и цехов предприятий питания с полным производственным циклом	Собеседование, тест, разноуровневые задания, презентация
			Тема 8. Организация работы цехов предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов подоведению до готовности изделий	Собеседование, тест, разноуровневые задания, презентация
			Тема 9. Организация работы универсальных и специализированных цехов предприятий питания	Собеседование, тест, разноуровневые задания, презентация

			Тема 10. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений.	Собеседование, тест
			Тема 11. Основы технологического процесса обслуживания на предприятиях питания	Собеседование, тест
			Тема 12. Характеристика материально-технической базы для организации обслуживания потребителей на предприятиях питания	Собеседование, тест, презентация
			Тема 13. Особенности организации процесса обслуживания на предприятиях питания	Собеседование, тест, презентация
			Тема 14. Организация и моделирования процесса обслуживания отдельных контингентов потребителей предприятий питания	Собеседование, тест
			Тема 15. Организация обслуживания торжественных мероприятий	Собеседование, тест, презентация
			Тема 16. Дополнительные специальные приемы обслуживания на предприятиях питания	Собеседование, тест, презентация

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом)
1,5	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
1	Собеседование пройдено на низком уровне (при ответе на вопросы преподавателя студент допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом
0	Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Разноуровневые задания»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерии оценивания
2	3	Разноуровневое задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя
1,5	2	Разноуровневое задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент ответил на большинство вопросов преподавателя
1-2	1	Разноуровневое задание выполнено на низком уровне, допущено большое количество существенных ошибок, студент неуверенно ответил на вопросы преподавателя
0	0	Разноуровневое задание не выполнено

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1, 2 модуль	3,4 модуль	
5	6-8	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
3-4	4-6	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
1-2	1-4	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0	0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Презентация»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4-5	Презентация представлена на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
2-3	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.)

Оценочный лист для курсовой работы

№	Наименование разделов	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Пояснительная записка (содержание, актуальность, глубина проработки содержательной части)	30	
2	Оформление курсовой работы с соблюдением установленных правил и сроков выполнения	10	
3	Защита курсовой работы	60	
	Всего	100	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу курсовая работа

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
90…100	Курсовая работа отражает самостоятельность исследовательской позиции и выводов, учитывающих последние достижения в гостинично-ресторанной индустрии; показывает умение осветить материал с теоретических позиций; демонстрирует навыки анализа материала, пользуясь понятийным аппаратом избранной области исследования; отличается логичностью, обоснованностью выводов, четким изложением, ясностью оценки результатов. При этом в процессе защиты студент демонстрирует: умение представить содержание работы в краткой и емкой форме; умение оперировать иллюстративным материалом; уверенностью и последовательностью в ответах на вопросы и замечания.
75…89	В курсовой работе допущены отдельные неточности в выборе обоснования и методологии исследования, постановке задач, формулировке выводов; имеются незначительные упущения в библиографическом аппарате и/или оформлении работы; При этом в процессе защиты работы студент проявляет неуверенность в ответах на вопросы и замечания.
60…74	В курсовой работе слабо представлен анализ теоретический литературы по проблеме; имеет место несоответствие теоретической концепции и практических результатов; допущены ошибки в интерпретации исходного материала и полученных результатов; встречаются неоднократные грубые языковые ошибки.
59…и менее	Курсовая работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не представлена к проверке.

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	1 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 учебной дисциплины
2	2 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
3	3 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
4	4 Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
5	5 Курсовая работа	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном по рядке или группой обучающихся	Темы групповых и/или индивидуальных работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение 5 семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Организация работы предприятий питания» приведена в таблицах критериев и шкал оценивания по оценочным материалам.

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.

Промежуточная аттестация 5 семестра осуществляется в форме экзамена.

При изучении учебной дисциплины в течение 6 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

пятый семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль I (текущее тестирование)					Смысловой модуль 2 (текущее тестирование)							
М1					М 2							
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10			
2	**4**	**4**	**6**	**4**	**2**	**6**	**6**	**4**	**2**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

шестой семестр (очная форма обучения)

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль 4 (текущее тестирование)			Смысловой модуль 5 (текущее тестирование)					
М III			М IV					
Т11	Т12	Т13	Т14	Т15	Т16			
6	**6**	**6**	**7**	**7**	**8**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т11, Т11, ... Т16 – 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»

Вопросы для подготовки к экзамену:

1.Основы организации предприятий питания: сущность предприятий питания, их функции и место в инфраструктуре торгово-производственного комплекса; виды предприятий питания в условиях устойчивого развития и принципы их организации и деятельности; производственно-торговая структура предприятий питания.

2.Особенности организации и типы предприятий питания: основные принципы классификации предприятий питания; характеристика основных типов предприятий питания; основные правила работы предприятий питания.

3.Организация снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях питания: источники и организация снабжения предприятий питания, договорные отношения с поставщиками; организация складского хозяйства на предприятиях питания; организация тарного и транспортного хозяйства.

4.Основы научной организации труда на предприятиях питания: сущность и задачи научной организации труда в общественном питании; основные направления рациональной организации труда в общественном питании.

5.Нормирование труда на предприятиях питания: сущность, функции и принципы нормирования труда; методы нормирования труда. Классификация затрат рабочего времени;

методы исследования трудовых процессов и затрат рабочего времени; разработка норм выработки.

6.Индустриальное производство продукции, полуфабрикатов, готовых блюд для предприятий питания: сущность, задачи и особенности индустриализации в сфере общественного питания. Недостатки индустриализации; условия, основные направления и преимущества индустриализации;
характеристика, назначение функциональных емкостей и средств их перемещения; способы сохранения полуфабрикатов и кулинарных изделий для предприятий питания.

7.Оперативное планирование производства: общие принципы оперативного планирования; методика составления производственной программы заготовочных предприятий.

8.Основы организации централизованного производства полуфабрикатов для предприятий питания: общие принципы организации производства; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из овощей и картофеля; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из мяса; особенности организации централизованного производства
полуфабрикатов из птицы и субпродуктов; особенности организации централизованного производства полуфабрикатов из рыбы.

9.Организация производственной деятельности в кулинарном, кондитерском, мучном цехах: особенности организации работы кулинарного цеха; организация деятельности кондитерского цеха; организация централизованного производства мучных изделий.

10.Организация работы цехов по доведению полуфабрикатов и кулинарных изделий до готовности: особенности организации работы горячего цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы холодного цеха предприятий питания различного типа; особенности организации работы цеха по производству сладких блюд.

11.Организация работы заготовочных цехов предприятий питания с полным производственным циклом и доготовочных: организация обработки овощей; организация производства полуфабрикатов
из мяса, птицы, субпродуктов, рыбы; организация работы доготовочного цеха; организация работы цеха обработки зелени.

12.Организация раздачи пищи на предприятиях питания различного типа: виды и характеристика
оборудования для реализации продукции на предприятиях питания; особенности особенности организации раздачи пищи на предприятиях питания различного типа.

13.Основные сведения о ресторанах, барах, кафе: классификация ресторанов, кафе, баров; торговые помещения и их оснащение; основные правила обслуживания потребителей на предприятиях питания. 14.Столовая посуда, приборы, столовое белье: столовая посуда; столовые приборы и их история; столовое белье.

15.Подготовка к обслуживанию потребителей: уборка торговых помещений и расстановка мебели в
зале; подготовка столовой посуды, приборов и столового белья к сервировке и обслуживанию; сервировка стола; обязанности метрдотеля (администратора) ресторана, кафе, бара; основы профессии соммелье; виды, методы и формы обслуживания потребителей на предприятиях питания. 16.Прием заказа и расчет с потребителями на предприятиях питания: компьютеризация процессов приема, выполнения заказа и расчета с потребителями; автоматизация деятельности ресторанного хозяйства.

17.Меню предприятий питания и прейскурант: назначение, виды и принципы составления меню; порядок записи блюд в меню предприятий питания; прейскурант и карта вин, правила их составления; общие методы и правила подачи различных групп блюд на предприятиях питания.
18.Банкеты на предприятиях питания: классификация и характеристика банкетов; подготовка и проведение банкетов.