Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кротова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 08:48:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОСПВ(о) 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
Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела
КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«20» февраля 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.ДВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ
(наименование учебной дисциплины, практики)

43.03.03 Сервис
(код и наименование направления подготовки (специальности))

Профиль: Социально-культурный сервис
(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 2025г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ
(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	.Тема 1. Общая характеристика службы Room service Тема 2. Сотрудники службы Room service Тема 3 Передача заказа на выполнение заказа службой Room service. Тема 4. Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере Тема 5. Обслуживание потребителей службой Room servicesв номерах	5

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) учебной дисциплины, практики**	**Наименование оценочного средства[2]**
1	ПК-5. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей в сфере гостеприимства и туризма, социально-культурного сервиса с учетом современных тенденций	ИДК-1ПК-5 Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2ПК-5 Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3ПК-5 Контролирует качество предоставляемых услуг с	Тема 1	тесты
			Тема 2	тесты
			Тема 3	Тесты
			Тема 4	тесты
			Тема 5	Тесты
			Тема 6	Тесты

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства[2]
		учетом правил и стандартов обслуживания		

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	
20-18	20-18	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
17-15	17-15	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
14-10	14-10	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
9-0	9-0	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Перечень оценочных средств

№ 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 обучающегося.	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета. При изучении учебной дисциплины в течение семестра студент максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для получения зачета составляет 60 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Организация услуг питания в номерах» приведена в таблицах.

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

Для выполнения практического задания обучающийся должен пройти предварительную теоретическую и практическую подготовку на лекционных и практических занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников. Практические задания выполняются обучающимся, распечатываются на листах формата А4 и оформляются в доклад. Отчет должен иметь титульный лист и выполненное Практическое задание согласно варианту, который соответствует номеру в общем списке группы. Обучающиеся представляет отчет преподавателю в бумажном и электронном варианте и защищает свою работу, отвечая на вопросы по теме работы. Отчет выполняется своевременно согласно календарно-тематическому плану учебной дисциплины (модуля) «Организация услуг питания в номерах».

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа					**Итого текущий контроль, балл**	**Итоговый контроль (экзаме**	**Сумма, балл**
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5			
10	**10**	**10**	**5**	**5**	**40**	**60**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т5 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМИНУ:

1. Каковы основные функции предприятия общественного питания?
2. Назовите основные формы обслуживания туристов услугами питания.
3. Какие услуги предлагают гостям предприятия общественного питания?
4. Какова доля дохода от реализации блюд и напитков в общем доходе гостиничного предприятия?
5. Какие виды питания входят в полупансион?
6. Назовите основные службы гостиницы.
7. Какие формы питания могут быть указаны в туристской путевке?
8. Может ли быть изменено оплаченное заранее питание по желанию?
9. Входит ли в стоимость номера питание проживающих в гостинице?
10. За что несет ответственность заведующий производством предприятия общественного питания?
11. Каким образом происходит оплата за услуги мини-бара?
12. Какие услуги предлагаются рестораном при обслуживании гостей питанием в номерах?
13. Каким образом осуществляется система снабжения ресторана продуктами?
14. Чем определяется процесс ценообразования в ресторане гостиницы?
15. Какие существуют формы и виды расчетов с гостями за питание внутри гостиничного комплекса?
16. Что входит в состав континентального завтрака?
17. В какое время обычно предлагают завтрак гостиничные рестораны?
18. Какой вид обслуживания питанием предоставляет гостиница при обслуживании участников съездов и конференций
19. Что такое санитарная книжка?
20. Какие типы предприятий общественного питания Вы знаете?
21. Какие факторы нужно учитывать при подборе предприятия питания для группы туристов?
22. Какой законодательный акт регулирует сертификацию услуг предприятий общественного питания в настоящее время?
23. Что такое пропускная способность ресторана?
24. Какова роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания?
25. Что предлагает посетителям ресторана винная карта?
26. На какие типы подразделяются меню по частоте использования?
27. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
28. Каковы особенности детского меню?