

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 29.12.2025 13:46:41

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce792f7224a676a271b2

**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 информационных систем и технологий управления

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой информационных
систем и технологий управления
В.О. Бессарабов
«18» февраля 2025 г.

КАФЕДРА
ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

**Б1.В.04 «ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОММУНИКАТИВНЫЕ
ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ»**

шифр и наименование учебной дисциплины

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки)

—
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

Старший преподаватель

(должность)


(подпись)

Мезенцева С.А.

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
«18» февраля 2025 г., протокол № 12

Донецк 2025 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
«ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В
РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ»
(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	ПК-7 Способен разработать комплект проектно-технологической документации предприятий общественного питания разных типов	Тема 1. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса. Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса. Тема 3. Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса. Тема 4. Особенности автоматизации ресторанного бизнеса. Роль цифровых технологий в управлении ресторанном бизнесом. Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert. Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.	3

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 (модуля)	Наименование оценочного средства
1.	ПК-7	ИДК-1 _{ПК-7} Использует программные продукты в области проектирования.	Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.	Кейс-задача
			Тема 3. Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса.	Кейс-задача, тест
			Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.	Проект, тест
		ИДК-2 _{ПК-7} Разрабатывает технико-экономическое обоснование проекта. ИДК-3 _{ПК-7} Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах жизненного цикла.	Тема 4. Информационные системы автоматизации предприятий ресторанного бизнеса.	Кейс-задача
			Тема 5. Моделирование деятельности предприятий ресторанного хозяйства в аналитической системе Project Expert.	Проект, тест
			Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.	Доклад

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Доклад»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Доклад/реферат представлен на высоком уровне (обучающийся полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным аппаратом)
3-4	Доклад/реферат представлен на среднем уровне (обучающийся в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности)
1-2	Доклад представлен на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0	Доклад/реферат представлен на неудовлетворительном уровне или не представлен (обучающийся не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
9-10	Проект выполнен на высоком уровне, без ошибок при расчетах или оформлении, студент хорошо ориентируется в учебном материале, показывает высокий уровень аналитических и исследовательских навыков, проявляет творческий подход.
7-8	Проект выполнен в полном объеме на достаточном уровне с незначительными ошибками. Обучающийся ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допуская некоторые неточности, владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом, соблюдает нормы литературной речи (количество правильных ответов \Rightarrow 70%).
5-6	Проект выполнен на достаточном уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент достаточно ориентируется в учебном материале, показывает средние способности к аналитическому мышлению, имеет навыки практического и творческого мышления.
3-4	Проект выполнен на среднем уровне, допущены более 2 ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся слабо ориентируется в учебном материале, демонстрирует слабую способность к аналитическому мышлению, отсутствие творческого подхода при разработке проекта, отвечает на вопросы, допуская некоторые неточности (количество правильных ответов \Rightarrow 60%).
1-2	Проект выполнен на низком уровне, но в полном объеме, допущено большое количество существенных ошибок, обучающийся слабо ориентируется в учебном материале, демонстрирует слабую способность к аналитическому мышлению, отсутствие творческого подхода при разработке проекта (количество правильных ответов \Rightarrow 50%).
0	Проект выполнен на низком уровне, не в полном объеме, допущено большое количество существенных ошибок, обучающийся слабо ориентируется в учебном материале, демонстрирует слабую способность к аналитическому мышлению, отсутствие творческого подхода при разработке проекта (количество правильных ответов \Rightarrow 30%).

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Кейс-задача» (темы 2, 4)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Задания для решения кейс-задачи выполнено на высоком уровне. Обучающийся демонстрирует глубокое владение профильным понятийным аппаратом, отвечает на поставленные вопросы уверенно, делает обоснованные выводы, соблюдает нормы литературной речи (количество правильных ответов >80%)/
3-4	Задания для решения кейс-задачи выполнено в полном объёме на достаточном уровне с незначительными ошибками. Обучающийся ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допуская некоторые неточности, владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом, соблюдает нормы литературной речи (количество правильных ответов >60%)
1-2	Задания для решения кейс-задачи выполнено на низком уровне и не в полном объёме. При ответе на вопросы преподавателя обучающийся допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом (количество правильных ответов >30%).
0	Задания для решения кейс-задачи выполнено на низком уровне и не в полном объёме (обучающийся не владеет профильным категориальным аппаратом и не отвечает на вопросы преподавателя)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Кейс-задача» (тема 3)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Задания для решения кейс-задачи выполнено на высоком уровне. Обучающийся демонстрирует глубокое владение профильным понятийным аппаратом, отвечает на поставленные вопросы уверенно, делает обоснованные выводы, соблюдает нормы литературной речи (количество правильных ответов >80%)/
1	Задания для решения кейс-задачи выполнено в полном объёме на достаточном уровне с незначительными ошибками. Обучающийся ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допуская некоторые неточности, владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом, соблюдает нормы литературной речи (количество правильных ответов >60%)
0	Задания для решения кейс-задачи выполнено на низком уровне и не в полном объёме (обучающийся не владеет профильным категориальным аппаратом и не отвечает на вопросы преподавателя)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест» (тема 3)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
3	Процент правильных ответов составляет 90-100%
2	Процент правильных ответов составляет 75-89%
1,5	Процент правильных ответов составляет 60-74%
1	Процент правильных ответов составляет 35-59%
0	Процент правильных ответов составляет 0-35%

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест» (тема 5)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Процент правильных ответов составляет 90-100%
4	Процент правильных ответов составляет 75-89%
3	Процент правильных ответов составляет 60-74%
2	Процент правильных ответов составляет 50-59%
1	Процент правильных ответов составляет 36-49%
0	Процент правильных ответов составляет 0-35%

Таблица 8 – 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 обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2.	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
3.	Проект	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 проектов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
4.	Доклад	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 40 баллов. Минимальное количество баллов составляет 20 баллов.

Для выполнения заданий, предусмотренных оценочными материалами, обучающийся должен пройти предварительную теоретическую и практическую подготовку на лекционных и практических занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников.

Рекомендации по освоению лекционного материала, подготовке к лекциям

Лекции являются основным видом учебных занятий в высшем учебном заведении. В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на практическое занятие и указания на самостоятельную работу.

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

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, докладов проекта и кейс-заданий, предусмотренных для каждого смыслового модуля.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.

Проведение практических занятий должно быть направлено на углубление и закрепление знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы, направлено на формирование навыков и умений самостоятельного применения полученных знаний в практической деятельности. Практические занятия проходят в форме обсуждения темы лекции, докладов обучающихся, а также в форме решения заданий и задач по соответствующей теме.

В целях контроля подготовленности обучающихся преподаватель в ходе занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 40-балльной шкале:

Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы					
Смысловые модули	Текущая аттестация				Итого
	Доклад	Кейс-задачи	Тестирование	Проект	
Смысловой модуль 1. Теоретические основы информационных систем и технологий в ресторанном хозяйстве. Поисковые и оптимизационные методы и их автоматизация.	5	7	3	-	15
Смысловой модуль 2. Автоматизированные информационные системы и коммуникативные технологии в ресторанном хозяйстве	5	5	5	10	25
Итого:	10	12	8	10	40

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						Максимальная сумма баллов		
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
T 1	T 2	T 3	T 4	T 5	T 6	40	60	100
5	5	5	5	15	5			

T1, T2, T3 – темы смыслового модуля 1;

T4, T5, T6 – темы смыслового модуля 2.

ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПО ОЦЕНОЧНОМУ МАТЕРИАЛУ «ДОКЛАД»

Тема 1. Современное состояние и перспективы развития информационных систем предприятий ресторанного бизнеса.

1. Особенности использования информационных технологий в ресторанном бизнесе
2. Digital-маркетинг в сфере ресторанного бизнеса
3. Цифровые решения в ресторанном деле
4. Инновации в сфере общественного питания, как фактор стратегического управления
5. 5 трендов в сфере ИТ, изменивших индустрию общественного питания
6. Использование и перспективы цифровых технологий в ресторанном бизнесе
7. Цифровизация в ресторанном бизнесе
8. Программные продукты в сфере ресторанного обслуживания
9. Использование и перспективы цифровых технологий в ресторанном бизнесе
10. Внедрение электронного меню для автоматизации заказов в ресторане
11. Инновационные технологии ресторанного бизнеса в условиях цифровизации

12. IT-технологии в сфере общественного питания
13. 3D печать в сфере ресторанного бизнеса
14. Тренды ресторанной автоматизации
15. Современные тенденции цифровизации предприятий общественного питания
16. Облачные технологии в ресторанном бизнесе
17. Применение интернет-технологий в сфере общественного питания
18. Внедрение информационных технологий в процесс управленческого труда менеджеров гостиниц и ресторанов

Тема 6. Оптимизация структуры, состава и контента сайта ресторана.

1. Особенности использования информационно-коммуникационных технологий в ресторанном бизнесе
2. Современные коммуникативные технологии в продвижении услуг сферы общественного питания
3. Современные инструменты продвижения ресторана
4. Разновидности Digital-технологий в маркетинговых коммуникациях в отрасли общепита
5. Использование Digital-технологий при продвижении ресторанных услуг в современных условиях
6. Интернет-продвижение ресторанов: SEO и SMM
7. Коммуникационная стратегия продвижения ресторана
8. Каналы коммуникации в ресторане
9. Эффективная структура сайта ресторана
10. Лучшие сайты ресторана

ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ ПО ОЦЕНОЧНОМУ МАТЕРИАЛУ «КЕЙС-ЗАДАЧА» ПО СМЫСЛОВОМУ МОДУЛЮ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ. ПОИСКОВЫЕ И ОПТИМИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ И ИХ АВТОМАТИЗАЦИЯ.

Тема 2. Прогнозирование основных показателей деятельности предприятий ресторанного бизнеса.

Кейс-задача 2

Построить трендовую модель показателя объема товарооборота предприятия ресторанного бизнеса и на ее основе прогноз развития показателя на следующий период.

Провести анализ полученных данных.

Тема 3. Оптимизационные расчеты на предприятиях ресторанного бизнеса.

Кейс-задача 3

В третьем квартале ресторан вводит в меню 5 новых блюд собственного производства (минимальное количество видов сырья – 10).

Найти оптимальный план производства, при котором доход от реализации продукции будет максимальным.

**ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ ПО ОЦЕНОЧНОМУ
МАТЕРИАЛУ «КЕЙС-ЗАДАЧА» ПО СМЫСЛОВОМУ МОДУЛЮ 2.
АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И
КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ.**

Тема 4. Информационные системы автоматизации предприятий ресторанного бизнеса.

Кейс-задача 4

Используя информацию из открытых источников составить аналитический обзор актуальных программных решений для предприятий ресторанного бизнеса (не менее 5).

**ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ ПО ОЦЕНОЧНОМУ
МАТЕРИАЛУ «ПРОЕКТ» ПО СМЫСЛОВОМУ МОДУЛЮ 2.
АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И
КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ.**

В сети интернет выполнить поиск сайтов с готовыми бизнес-планами для предприятий ресторанного бизнеса.

Изучить структуру бизнес-плана и требования к разработке разделов проекта.

В Project Expert разработать проект открытия небольшого предприятия ресторанного бизнеса, выполнить его оценку. Обосновать необходимость и возможность предоставления предприятию государственной поддержки.

**ПРИМЕРЫ ТИПОВЫХ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ ПО ОЦЕНОЧНОМУ
МАТЕРИАЛУ «ТЕСТ»**

**СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ИНФОРМАЦИОННЫХ
СИСТЕМ И ТЕХНОЛОГИЙ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ. ПОИСКОВЫЕ И
ОПТИМИЗАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ И ИХ АВТОМАТИЗАЦИЯ.**

1. Выбор уравнения для динамического ряда на основе графического анализа Excel предполагает
 - а. использования специальных методов Пакета анализа
 - б. предварительного расчета статистических функций
 - в. проведение предварительных вычислений
 - г. построения диаграммы и добавления линии тренда
 - д. построения инфолиний
2. Наиболее точную оценку соответствия подобранной линии тренда и её уравнения фактическим данным можно осуществить с помощью (MS Excel):
 - а. разниц между фактическими и расчетными данными
 - б. величины достоверности аппроксимации R²
 - в. Количества точек попадающих на линию тренда
 - г. визуально
 - д. с помощью критерия Стьюдента
3. Модель в наиболее общем виде это
 - а. материальный объект или система уравнений
 - б. имитация функционирования объекта
 - в. материальные или нематериальные объекты, отражающие основные исследуемые свойства изучаемого или создаваемого предмета
 - г. блок-схема технологического процесса
 - д. программа решения задачи

4. Реализация оптимизационной модели предполагает
 - а. поиск значения показателя в соответствии с принятым критерием при наличии ограниченных ресурсов
 - б. детерминированная модель поиска решения задачи предприятия
 - в. расчет экономической эффективности деятельности предприятия или его структурных подразделений
 - г. поиск максимального или минимального значения одного или нескольких показателей
 - д. поиск экстремума функции, описывающей динамический ряд
5. Оптимизационные модели включают
 - а. целевую функцию, ограничения, переменные
 - б. условные обозначения, ограничения
 - в. текстовые значения, временные параметры

СМЫСЛОВЫЙ МОДУЛЬ 2. АВТОМАТИЗИРОВАННЫЕ ИНФОРМАЦИОННЫЕ СИСТЕМЫ И КОММУНИКАТИВНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ.

1. Программа Project Expert предназначена для
 - а. поддержки принятия решений для менеджеров, проектирующих финансовую модель нового или действующего предприятия различной отраслевой принадлежности и масштабов
 - б. проведения комплексного анализа финансового состояния и результатов деятельности предприятия
 - в. система для разработки стратегического и тактического планов деятельности предприятия, а также контроля исполнения этих планов
2. Система поддержки принятия решений позволяет создать динамическую имитационную финансовую модель предприятия путем
 - а. составления стратегических планов развития предприятия
 - б. ввода в систему значений важнейших экономических показателей предприятия (объема продаж, товарные запасы, издержки, прибыль и т.п.)
 - в. описания денежных потоков (поступлений и выплат) как событий, происходящих в различные будущие периоды времени
3. Программа Project Expert основана на
 - а. Применении сценарного подхода и статистических методов оценки
 - б. Концепции динамического моделирования системных связей
 - в. Иерархической структуре множества элементов финансовой системы предприятия
4. С помощью Project Expert финансовый менеджер может получить следующие информационные продукты:
 - а. Схему финансирования предприятия, оценку возможностей и эффективности привлечения денежных средств из различных источников
 - б. Серию решений транспортных задач
 - в. Project Expert не позволяет получить никаких информационных продуктов
 - г. Статистические данные развития рыночной инфраструктуры
5. Действия пользователя при построении финансовой модели поддерживаются программными модулями (Project Expert)
 - а. Проект, Компания, Окружение, Инвестиционный план, Операционный план
 - б. Проект, Финансирование, Результаты
 - в. Проект, Актуализация, Анализ проекта