

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 29.12.2025 13:46:42  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce092f724a676a271b2

**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 ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМЕНИ А.Ф. КОРШУНОВОЙ**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой технологии и организации  
производства продуктов питания  
имени А.Ф. Коршуновой  
  
K.A. Антошина  
(подпись)

«03» февраля 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
по учебной дисциплине**

**Б1.О.11. СТРАТЕГИЧЕСКИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ  
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

**19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания**  
(код и наименование направления подготовки)

(наименование магистерской программы)

Разработчик:

Зав. кафедрой, д.э.н., доцент  
(должность)

  
(подпись)

К.А. Антошина  
(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры  
от «03» февраля 2025 г., протокол № 19

Донецк 2024 г.

## **Паспорт**

оценочных материалов по учебной дисциплине

### **«Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанных хозяйств»**

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Тема 1. Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы	2
		Тема 2. Методология анализа бизнес-процессов	2
		Тема 3. Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанных хозяйств	2
		Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами	2
		Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса	2
		Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов	2
		Тема 7. Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы	2
		Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками	2

## **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	Наименование оценочного средства
1	ОПК-1	<p>ИДК-1 опк1 Применяет методы организационного проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>ИДК-2 опк1 Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции пред приятия.</p> <p>ИДК-3 опк1 Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа.</p> <p>ИДК-4 опк1 Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>	<p>Тема 1. Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы</p> <p>Тема 2. Методология анализа бизнес-процессов</p> <p>Тема 3.</p> <p>Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанных хозяйств</p> <p>Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами</p> <p>Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса</p> <p>Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов</p> <p>Тема 7.</p> <p>Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы</p> <p>Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками</p>	Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу  
«Разноуровневые задачи и ситуационные задания»  
по темам смысловых модулей**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»  
по темам смысловых модулей**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
3	Процент правильных ответов составляет 75-100%
2	Процент правильных ответов составляет 50-74%
1	Процент правильных ответов составляет 25-49%
0	Процент правильных ответов составляет 0-24%

**Перечень оценочных материалов**

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Разноуровневые задачи и ситуационные задания	а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела учебной дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Задания для решения практических ситуаций
2	Тест	Система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

## **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков**

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов составляет 60 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанных хозяйств» 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, ситуационных заданий.

Для выполнения ситуационных 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 осуществляется в форме дифференцированного зачета.

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

### **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Сумма, балл	
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8		
8	8	20	8	8	20	8	20	100	

Примечание. T1, T2, ... T8 – 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)	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

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
		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)