Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 11:03:34
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ТП(м)-26

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

КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИМ. А.Ф. КОРШУНОВОЙ

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой
_____ К.А. Антошина
(подпись)
«24» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.О.11. СТРАТЕГИЧЕСКИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССЫ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
(шифр и наименование дисциплины)

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

-
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

Д.э.н., доцент	_____	К.А. Антошина
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «24» февраля 2026 г., протокол № 26

Донецк 2026 г.

Паспорт

оценочных материалов по дисциплине

«Стратегические бизнес-процессы в предприятиях ресторанного хозяйства»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) 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	
		Тема 3. Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства	
		Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами	
		Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса	
		Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов	
		Тема 7. Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы	
		Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками	

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
1	ОПК-1	ИДК-2 $_{ОПК1}$ Разрабатывает эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции пред приятия. ИДК-3 $_{ОПК1}$ Разрабатывает конкурентоспособные концепции предприятий общественного питания, направленных на формирование и поддержку их имиджа. ИДК-4 $_{ОПК1}$ Разрабатывает, внедряет и управляет эффективными формами обслуживания на предприятиях общественного питания.	Тема 1. Введение в стратегическое управление и бизнес-процессы Тема 2. Методология анализа бизнес-процессов Тема 3. Формирование и реализация стратегии предприятия ресторанного хозяйства Тема 4. Управление операционными бизнес-процессами Тема 5. Управление персоналом как элемент стратегического процесса Тема 6. Финансово-экономическое обеспечение стратегических бизнес-процессов Тема 7. Цифровизация бизнес-процессов и инновационные подходы Тема 8. Социальная ответственность в стратегических бизнес-процессах, стратегический контроль и управление рисками	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 стандартизированных 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 ресторанного хозяйства» 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**		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	
8	8	20	8	8	20	8	20	100

Примечание. Т1, Т2, ... Т8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично»
75-89	4 «хорошо»
60-74	3 «удовлетворительно»
менее 60	2 «неудовлетворительно»