Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова 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
Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела
КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«20» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б1.В.18 НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС

(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:
ст. преподаватель _____ В.В. Дыбок

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

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
НАЦИОНАЛЬНЫЙ РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания	7

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[1]**	**Наименование оценочного средства[2]**
1	ПК-4. Способен организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций и традиций	ИДК-1$_{ПК-4}$ Обеспечивает соблюдение требований действующих нормативно-правовых актов, этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания	Тема 1. Особенности ресторанного сервиса в странах Европы.	Проект и тесты
			Тема 2. Особенности ресторанного сервиса в странах Азии.	Проект и тесты
			Тема 3. Особенности ресторанного сервиса в Японии и Китая.	Проект и тесты
			Тема 4. Особенности ресторанного сервиса в странах Южной и Центральной Америки	Проект и тесты
			Тема 5. Особенности ресторанного	Проект и тесты

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
			сервиса в странах Северной Америки.	
			Тема 6. Особенности ресторанного сервиса в странах Африки.	Проект и тесты
			Тема 7. Особенности ресторанного сервиса в странах Австралии и Океании.	Проект и тесты
			Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	Собеседование Тесты
			Тема 9. Системы сервиса. Виды сервиса	Собеседование Тесты
			Тема 10. Виды питания	Собеседование Тесты

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	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
0	Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
2	Проект выполнен на высоком уровне, без значительных ошибок при расчетах или оформлении, обучающийся хорошо ориентируется в информационном пространстве, показывает высокий уровень аналитических и исследовательских навыков, проявляет творческих подход.

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
1,5	Проект выполнен на достаточном уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся достаточно ориентируется в информационном пространстве, показывает способность к аналитическому мышлению, имеет навыки практического и творческого мышления.
1	Проект выполнен на среднем уровне, допущены более 2 ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся слабо ориентируется в информационном пространстве, демонстрирует слабую способность к аналитическому мышлению, отсутствие творческого подхода при разработке проекта.
0	Проект не выполнен

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
5	5	5	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
4	4	4	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
2-3	2-3	2-3	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-1	0-1	0-1	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.	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.	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	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

		индивидуальном по рядке или группой обучающихся.	
3.	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 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену составляет 20 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Национальный ресторанный сервис» приведена в таблицах.

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

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов и презентационного материала.

Для выполнения индивидуального задания обучающийся должен пройти предварительную теоретическую и практическую подготовку на лекционных и практических занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников. Индивидуальные задания выполняются обучающимся и, распечатываются на листах формата А4 и оформляются в отчет. Отчет должен иметь титульный лист и выполненное индивидуальное задание согласно варианту, который соответствует номеру в общем списке группы. Обучающийся 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) «Национальный ресторанный сервис».

Тестирование по темам смысловых модулей проводится в аудитории согласно графика проведения модульного контроля.

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 с вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет должен состоять из 6 вопросов. 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.

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

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Итоговый тест (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	**60**	**100**
2	**2**	**7**	**2**	**2**	**2**	**12**	**2**	**2**	**7**		

Примечание. Т1, Т2, ... Т10 – 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. Характеристика продуктов питания австрийской кухни
2. Характеристика продуктов питания английской кухни
3. Характеристика продуктов питания греческой кухни
4. Характеристика продуктов питания немецкой кухни
5. Характеристика продуктов питания норвежской кухни
6. Характеристика продуктов питания итальянской кухни
7. Характеристика продуктов питания финской кухни
8. Характеристика продуктов питания польской кухни
9. Характеристика продуктов питания португальской кухни
10. Характеристика продуктов питания шведской кухни
11. Характеристика продуктов питания японской кухни
12. Характеристика продуктов питания китайской кухни
13. Характеристика продуктов питания чешской кухни
14. Характеристика продуктов питания болгарской кухни
15. Характеристика продуктов питания тайской кухни
16. Характеристика продуктов питания грузинской кухни

17. Характеристика продуктов питания голландский кухни
18. Характеристика продуктов питания датской кухни
19. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
20. Характеристика продуктов питания перуанской кухни
21. Характеристика продуктов питания аргентинской кухни
22. Характеристика продуктов питания марокканской кухни
23. Характеристика продуктов питания уругвайской кухни
24. Характеристика продуктов питания швейцарской кухни
25. Характеристика продуктов питания китайской кухни
26. Характеристика продуктов питания эстонской кухни
27. Характеристика продуктов питания американской кухни
28. Характеристика продуктов питания испанской кухни
29. Характеристика продуктов питания египетской кухни
30. Характеристика продуктов питания молдавской кухни
31. Характеристика продуктов питания армянской кухни
32. Характеристика продуктов питания вьетнамской кухни
33. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
34. Характеристика и особенности проведения японской чайной церемонии
35. Характеристика и особенности проведения китайской чайной церемонии
36. Характеристика предприятий питания в Китае
37. Характеристика предприятий питания в Австрии
38. Характеристика предприятий питания в Японии
39. Характеристика предприятий питания в Германии
40. Характеристика предприятий питания в Греции
41. Характеристика предприятий питания во Франции
42. Характеристика предприятий питания в Греции
43. Характеристика предприятий питания в Турции
44. Характеристика режимов питания в Австрии
45. Характеристика режимов питания в Англии
46. Характеристика режимов питания в Германии
47. Характеристика режимов питания в Греции
48. Характеристика режимов питания в Испании
49. Характеристика режимов питания во Франции
50. Характеристика типов предприятий питания в Японии
51. Характеристика типов предприятий питания в Китае
52. Характеристика предприятий питания в Италии
53. Характеристика предприятий питания в Англии
54. Особенности организации питания в Канаде
55. Особенности питания в США
56. Особенности организации питания в Мексике
57. Особенности организации питания в Индии
58. Особенности организации питания во Вьетнаме
59. Особенности организации питания в Таиланде
60. Особенности организации питания в Египте
61. Особенности организации питания в Чили
62. Особенности организации питания в Австралии
63. Особенности организации питания в Израиле
64. Особенности организации питания в ОАЭ
65. Особенности организации питания в Венесуэле
66. Особенности организации питания на Кубе
67. Особенности организации питания в Монголии
68. Особенности организации питания в Иране

69. Особенности организации питания в Малайзии
70. Особенности организации питания в Корее
71. Особенности организации питания в США
72. Особенности организации питания в Израиле
73. Особенности организации питания в Бразилии
74. Особенности организации питания в ЮАР
75. Особенности организации питания в Новой Зеландии
76. Особенности организации питания в Канаде
77. Особенности организации питания в Мексика
78. Особенности организации питания в Индии
79. Особенности организации питания в Алжире
80. Особенности организации питания в Ирландии
81. Особенности организации питания в Таиланде
82. Особенности организации питания в Чили
83. Особенности организации питания в Румынии
84. Особенности организации питания в Бразилии
85 Особенности организации питания в Латвии
86. Особенности организации питания в Турции
87. Характеристика системы сервиса: один - или - постоянный официант
88. Характеристика системы сервиса: два официанта
89. Характеристика системы сервиса: французская система сервиса. ("Шеф-де-ранг систем")
90. Характеристика системы сервиса: американская система сервиса
91. Характеристика завтраков
92. Характеристика приема пищи обед
93. Характеристика приемов пищи ужин