Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 13.11.2026 08:32:48
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТП(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» (ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»)

Кафедра технологии и организации производства продуктов питания имени А.Ф. Коршуновой

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

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

_____ К.А. Антошина
(подпись)

«_24_» _____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

ФТД.02 Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства
(шифр и наименование учебной дисциплины)

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

нет
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:
к.т.н., доцент _____ С.В. Владимиров
(подпись)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «_24_» __02___ 2026 г., протокол № _26_

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ФТД.02 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ СПЕЦИАИЛИЗРОВАННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯЙ РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА»

(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)
	ПК-3 Устанавливает и определяет приоритеты в области управления процессами производства и обслуживания	Тема 1. Основы организации специализированных предприятий ресторанного хозяйства	2
		Тема 2. Основы рациональной организации труда и оперативного планирования на специализированных предприятия ресторанного хозяйства	2
		Тема 3. Организация работы складского, тарного и транспортного хозяйства специализированных предприятий ресторанного хозяйства. Организация снабжения специализированных предприятий ресторанного хозяйства	2
		Тема 4. Основы организация производства на специализированных предприятиях питания	2
		Тема 5. Организация работы цехов специализированных предприятий питания, работающих на полуфабрикатах, кулинарных изделиях и готовых блюдах. Организация работы цехов по доведению до готовности изделий на специализированных предприятиях	2
		Тема 6. Организация работы раздаточных и вспомогательных помещений специализированных заведений ресторанного хозяйства	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, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
	ПК-3	ИД-1$_{ПК-3}$ Применяет знание приоритетных проектов стратегического развития общества, профильных отраслей: пищевой промышленности и общественного питания в профессиональной деятельности	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6	устный опрос, тестовые задания, разноуровневые задания
		ИД-2$_{ПК-3}$. Выполняет требования Законодательной и нормативной базы в сфере профессиональной деятельности	Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу собеседование (устный опрос)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
6	ответ на вопрос полный, имеет правильные ответы на вопросы выше 90 %, произведена правильная организации работы предприятия питания конкретной специализации, предложен полный набор производственных линий, участков, рабочих мест в цехе
4	Ответ на вопрос дан на среднем уровне на 75-89% вопросов, произведена в основном организации деятельности предприятия конкретной специализации, предложен в основном правильный набор линий, участков, рабочих мест в производственном помещении
2	ответ на вопрос дан неполный и на низком уровне, правильные ответы на даны на 60-74% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с серьезными нарушениями, предложен не полный перечень линий, участков, рабочих мест в цехе.
0	Ответ на вопрос неудовлетворительный, правильные ответы даны менее чем на 60% вопросов, организации деятельности предприятия конкретной специализации произведена с грубыми нарушениями, предложен ограниченный перечень линий , участков, рабочих мест в цехе

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
Смысловой модуль 1	Смысловой модуль 2	
15-20	15-20	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
10-14	10-14	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
5-9	5-9	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-4	0-4	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Разноуровневые задания» (очная форма/заочная форма)

Шкала оценивания (интервал баллов)[2]	Критерий оценивания
5-6/10-15	Разноуровненые задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении предприятия организовано в соответствии с рекомендациями и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны все необходимые виды оборудования, инструментов и приспособлений
3-4/7-9	Разноуровненые задания выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с несущественными отклонениями от рекомендаций и специализацией заведения (цеха, др. подразделения ПП), подобраны в основном необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
2/4-6	Разноуровненые задания выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач), рабочее место персонала в подразделении организовано с существенными отклонениями от рекомендаций и не в полной мере соответствует специализации предприятия, не полностью подобраны необходимые виды оборудования, инструменты и приспособления
0-1,9/0-3	Разноуровненые задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%), рабочее место персонала в подразделении организовано не верно и не соответствует специализации заведения, подобрано ограниченный перечень оборудования. Инструментов, приспособлений. которые не соответствуют специализации предприятия и ассортименту продукции в меню.

Таблица 4 – Перечень оценочных материалов по учебной дисциплине

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	**2**	**3**	**4**
1	Собеседование (устный или письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой учебной дисциплиной, и рассчитанное на выясне	Вопросы по темам/ разделам учебной дисциплины
		ние объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	

3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
9	Разноуровневые задания	Различают 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; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.	Комплект разноуровневых заданий

Перечень вопросов для собеседования (устного опроса) на практических занятиях по учебной дисциплине «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства»

1. Виды специализированных предприятий питания и принципы организации их деятельности.
2. Торгово-производственная структура специализированных предприятий питания
3. Классификация специализированных предприятий питания
4. Характеристика комплекса услуг специализированных предприятий питания
5. Характеристика основных типов специализированных предприятий питания
6. Требования к специализированных предприятиям питания. Основные правила работы их работы.
7. Производственная инфраструктура специализированных предприятия питания (исходя из специфики ассортимента)
8. Требования к организации рабочих мест в производственных цехах специализированных предприятий питания
9 Оперативное планирование на специализированных предприятиях питания
10 Оперативное планирование производства на специализированных предприятиях питания различных типов, видов, форматов.
11 Специфика рациональной организации труда на специализированных предприятиях питания.
12 Организация снабжения, складского и тарного хозяйства специализированных предприятий питания
13 . Виды, источники и формы снабжения. Договор и договорные связи с поставщиками
14. Организация продовольственного и материально-технического снабжения
15. Способы доставки сырья, полуфабрикатов и предметов материально-технического оснащения на специализированных предприятия отрасли
16. Оценка эффективности снабжения специализированных предприятий питания
17. Назначение и функции складского хозяйства. Оснащение складской группы помещений специализированных предприятий питания
18. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров на специализированных предприятиях
19. Организация складских операций. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров
20. Тарное хозяйство: организация и принципы функционирования
21. Задачи, значение и основные направления развития материально-технической базы специализированных предприятий отрасли
22. Классификация затрат рабочего времени на специализированных предприятиях
23. Численность работников в зависимости от нормы выработки специализированных предприятий.
24. Из каких видов времени состоит время работы на специализированных предприятиях.
25. Разработка и внедрение рациональных режимов труда и отдыха на специализированных предприятиях
26. Состав рабочего времени и методы его изучения на специализированных предприятиях
27. Требования к организации специализированных рабочих мест
28. Организация работы горячего цеха специализированного предприятия питания.
29. Организация работы холодного цеха специализированного предприятия питания
30. Организация работы кондитерского цеха специализированного предприятия питания.
31. Организация работы мучного цеха специализированного предприятия питания.
40. Организация работы доготовочного цеха специализированного предприятия питания, работающего на полуфабрикатах различной степени готовности.

41. Организация работы цеха обработки зелени специализированного предприятия питания.
42. Организация работы цеха по производству сладких блюд специализированного предприятия питания.
43. Организация работы моечных кухонной и столовой посуды специализированного предприятия питания.
44. Организация раздаточных на специализированных предприятиях питания различного формата.

Методика оценивания разноуровневых заданий

Материал рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания литературных источников. Сокращение слов в тексте не допускается. Исключение составляют общеизвестные сокращения и аббревиатура.

Работа может быть подготовлена в виде компьютерного текста – без стилистических и грамматических ошибок. Оформляется работа на белых листах формата А4, шрифтом 14, интервал – полуторный, поля со всех сторон – 2 см. и подшивается в папку-скоросшиватель. Форма титульного листа приведена в приложении.

Защита работы проводится на занятии в рамках часов учебной дисциплины. Защита работы магистром предусматривает доклад по исследуемой теме не более 5 минут и ответы на вопросы.

На защите магистр обязан показать знание фактического материала. Оценивается:

− самостоятельность, полнота и логика решения поставленной задачи − 10 баллов;

В сумме максимальное количество баллов по разноуровневым заданиям для обучающихся очной формы обучения составляет 24 (4*6=24), для обучающихся заочной формы – 60 (4*15=60).

Методика оценивания тестовых заданий по смысловым модулям

Для тестирования обучающимся по смысловым модулям 1 и 2 предлагаются задания, включающие тестовые вопросы с тремя вариантами ответов. Обучающийся должен выбрать один правильный ответ и указать его номер в листе ответа. В результате тестирования можно получить максимальное количество баллов по 10 по каждому из смысловых модулей. Максимальное количество баллов по тестированию по смысловым модулям составляет 20.

Методика проведения зачета по учебной дисциплине «Организация производственной деятельности специализированных предприятий ресторанного хозяйства»

Зачет по учебной дисциплине складывается из суммы баллов:

– для очной формы обучения – собеседование по курсу, тестирование по смысловым модулям, выполнение разноуровневых заданий.

– для заочной формы – тестирование по смысловым модулям, выполнение разноуровневых заданий.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения*

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- собеседование (устный опрос) (темы 1-6)	6	36
- тестирование (смысловой модуль 1, 2)	20	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	6	24
Итого за семестр	*100*	

* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль:		
- тестирование (смысловой модуль 1, 2)	20	40
- разноуровневые задачи и задания (темы 3-6)	15	60
Итого за семестр	*100*	

В случае низких оценок по зачету, магистру могут быть начислены дополнительные баллы за выполненные другие виды работ:

Дополнительно могут быть начислены баллы обучающемуся за следующие виды работ по учебной дисциплине

7.	Участие в научных конференциях, подготовка научных публикаций, участие в конкурсах научных студенческих работ по профилю дисциплины различных уровней	10
8.	Получение призовых мест на научных конференциях, конкурсах научных студенческих работ различного уровня	10

Примечание.
10 баллов начисляется, если отвечающим представлен ответ в полном объеме.