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.ДВ.04.02 ОРГАНИЗАЦИЯ УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ

(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**
**УСЛУГ ПИТАНИЯ В НОМЕРАХ**
(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 | Тема 1. Общая характеристика службы Room service<br>Тема 2. Сотрудники службы Room service<br>Тема 3. Прием заказа.<br>Тема 4 Передача заказа на выполнение заказа службой Room service.<br>Тема 5. Организация подготовки предметов для выполнения заказа услуг питания в номере<br>Тема 6. Обслуживание потребителей службой Room servicев номерах | 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** | **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<br>ИДК-2$_{ПК-4}$ Разрабатывает и внедряет сервисные программы, учитывая потребности клиентов и современные тенденции<br>ИДК-3$_{ПК-4}$ Контролирует качество предоставляемых услуг с учетом правил и стандартов обслуживания | Тема 1 | Собеседование, тесты |
| | | | Тема 2 | Собеседование, , тесты |
| | | | Тема 3 | Тесты, практическое задание |
| | | | Тема 4 | Собеседование, тесты |
| | | | Тема 5 | Тесты, реферат |
| | | | Тема 6 | Тесты, реферат |

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Собеседование»

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерии оценивания |
|---|---|
| 5 | Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом) |
| 3-4 | Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности) |
| 1-2 | Собеседование пройдено на низком уровне (при ответе на вопросы преподавателя студент допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом |
| 0 | Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.) |

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Практическое задание»

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерии оценивания |
|---|---|
| 13-14 | Практическое задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя |
| 6-12 | Практическое задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, студент ответил на большинство вопросов преподавателя |
| 1-5 | Практическое задание выполнено на низком уровне, допущено большое количество существенных ошибок, студент неуверенно ответил на вопросы преподавателя |
| 0 | Практическое задание не выполнено |

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Реферат»

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

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерий оценивания |
|---|---|

| 1 модуль | 2 модуль | |
|---|---|---|
| 25-22 | 25-22 | Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов) |
| 21-18 | 21-18 | Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов) |
| 17-13 | 17-13 | Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов) |
| 12-0 | 12-0 | 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. | Практическое задание | Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по темам дисциплины с использованием соответствующего программного обеспечения. | Комплект индивидуальных заданий для выполнения практической работы |
| 3. | Тест | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. | Фонд тестовых заданий |
| 4. | Реферат | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Темы рефератов |

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

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета. При изучении учебной дисциплины в течение семестра студент максимально может набрать 100 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для получения зачета составляет 60 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Организация услуг питания в номерах» приведена в таблицах.

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

заинтересованного, творческого выполнения практических заданий и своевременной их защиты.

Для выполнения практического задания обучающийся должен пройти предварительную теоретическую и практическую подготовку на лекционных и практических занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников. Практические задания выполняются обучающимся, распечатываются на листах формата А4 и оформляются в доклад. Отчет должен иметь титульный лист и выполненное Практическое задание согласно варианту, который соответствует номеру в общем списке группы. Обучающиеся 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) «Организация услуг питания в номерах».

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

| Текущее тестирование и самостоятельная работа | | | | | | Сумма (в балах) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Смысловой модуль № 1 | | Смысловой модуль № 2 | | | | |
| Т1 | Т2 | Т3 | Т4 | Т5 | Т6 | |
| **20** | **20** | **15** | **15** | **15** | **15** | **100** |

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – 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» |

## ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЗАЧЕТУ:

1. Каковы основные функции предприятия общественного питания?
2. Назовите основные формы обслуживания туристов услугами питания.
3. Какие услуги предлагают гостям предприятия общественного питания?
4. Какова доля дохода от реализации блюд и напитков в общем доходе гостиничного предприятия?
5. Какие виды питания входят в полупансион?
6. Назовите основные службы гостиницы.
7. Какие формы питания могут быть указаны в туристской путевке?
8. Может ли быть изменено оплаченное заранее питание по желанию?
9. Входит ли в стоимость номера питание проживающих в гостинице?
10. За что несет ответственность заведующий производством предприятия общественного питания?
11. Каким образом происходит оплата за услуги мини-бара?
12. Какие услуги предлагаются рестораном при обслуживании гостей питанием в номерах?
13. Каким образом осуществляется система снабжения ресторана продуктами?

14. Чем определяется процесс ценообразования в ресторане гостиницы?
15. Какие существуют формы и виды расчетов с гостями за питание внутри гостиничного комплекса?
16. Что входит в состав континентального завтрака?
17. В какое время обычно предлагают завтрак гостиничные рестораны?
18. Какой вид обслуживания питанием предоставляет гостиница при обслуживании участников съездов и конференций
19. Что такое санитарная книжка?
20. Какие типы предприятий общественного питания Вы знаете?
21. Какие факторы нужно учитывать при подборе предприятия питания для группы туристов?
22. Какой законодательный акт регулирует сертификацию услуг предприятий общественного питания в настоящее время?
23. Что такое пропускная способность ресторана?
24. Какова роль меню в производственной деятельности предприятия общественного питания?
25. Что предлагает посетителям ресторана винная карта?
26. На какие типы подразделяются меню по частоте использования?
27. Какие основные требования предъявляются к оформлению меню?
28. Каковы особенности детского меню?