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.12 УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

(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
УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
(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. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы. Тема 2. Особенности обслуживания туристов. Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте. Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте. Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле. Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий. Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах. Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	6

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. Организация обслуживания по месту работы и по месту учебы.	Тест
			Тема 2. Особенности обслуживания туристов.	Тест
			Тема 3. Организация питания на железнодорожном и воздушном транспорте.	Тест, собеседование
			Тема 4. Организация питания на водном и автомобильном транспорте.	Тест, собеседование
			Тема 5 Организация обслуживания в заведениях ресторанного хозяйства при отеле.	Тест, реферат

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
			Тема 6. Организация обслуживания участников деловых, культурных, общественных и спортивных мероприятий.	Тест, реферат
			Тема 7. Организация работы предприятий питания для детей и в торговых и торговоразвлекательных комплексах.	Тест
			Тема 8. Организация обслуживания в ресторанах, кафе, чайных.	Тест

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Собеседование»

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

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	
9-10	9-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
7-8	7-8	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
5-6	5-6	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 «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.)

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.	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
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 «Углубленное изучение организации питания » 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*					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8		
5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**60**	**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» / «зачтено»

75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1.Организация обслуживания социального питания. Обслуживание на предприятиях с рассредоточенными коллективами.

2. Организация питания для работников в вечернюю и ночную смены.

3. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях.

4. Организация питания учащихся общеобразовательных школ.

5. Организация питания студентов высших и средних профессиональных учебных заведений

6. Факторы, влияющие на условия труда в организациях общественного питания.

7. Разделение и кооперация труда работников торгового зала.

8. Общие требования к обслуживающему персоналу в соответствии с ГОСТ.

9. Квалификационная характеристика официантов.

10. Чайный стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

11. Стол саморасчета. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

12. Фондю. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

13. Фламбирование. Особенности приготовления пищи в условиях естественного огня. Ассортимент блюд для фламбирования. Особенности подачи и оформления блюда.

14. Кофе-брейк, кофе-пауза. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

15. Шведский стол. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

16. Воскресный бранч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки и обслуживания воскресного бранча.

17. Бизнес-ланч. Составление меню. Дизайн и оформление. Особенности сервировки. Особенности расчета.

18. Кейтеринг. Составление меню. Особенности доставки готовых блюд. Особенности расчета.

19. Транширование. Составление ассортимента блюд для порционирования. Инвентарь, посуда, приборы. Организация рабочего места и последовательность операций. Особенности демонстрации блюд.

20. Обслуживание гостей на высшем уровне. Особенности делового этикета. Особая форма одежды официантов. Особенности подачи блюд.

21. Пикник. Организация пикника. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор посуды и инвентаря.

22. Барбекю. Организация барбекю. Составление меню. Форма одежды официантов. Подбор оборудования, посуды и инвентаря.

23. Обслуживание потребителей в пути следования пассажирского транспорта.

24. Особенности обслуживания потребителей на железнодорожном транспорте.

25. Особенности обслуживания потребителей на водном транспорте.

26. Особенности обслуживания потребителей на воздушном транспорте.

27. Особенности обслуживания потребителей на автомобильных дорогах.