

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 29.12.2025 13:46:42  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a371b2

**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

Зав. кафедрой сервиса

и гостиничного дела



Я.В.Дегтярева

(подпись)

«20» февраля 2025 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

по учебной дисциплине

**ФТД.01 Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве**

Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Магистерская программа: -

Разработчик:

К.Э.Н., доцент

(должность)

(подпись)

А.А. Кривonos

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса  
и гостиничного дела  
от «20» февраля 2025 г., протокол №15

Донецк 2025 г.

**Паспорт  
оценочных материалов по учебной дисциплине  
«Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве»**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля) или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга, его место в структуре управления предприятиями ресторанного сектора.	3
		Тема 2. Маркетинговая стратегическая сегментация и бизнес-позиционирование на рынке ресторанного хозяйства	3
		Тема 3. Анализ маркетинговой среды ресторанного сектора и факторов, на него влияющих	3
		Тема 4. Маркетинговый анализ стратегических позиций предприятия РХ (портфельный анализ)	3
		Тема 5. Конкурентные маркетинговые стратегии в ресторанном бизнесе	3
		Тема 6. Маркетинговые ценовые стратегии в ресторанном бизнесе	3

## 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 <sup>1</sup>	Наименование оценочного средства <sup>2</sup>
1.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	ИДК-1ОПК-3. Разрабатывает и внедряет элементы систем качества и безопасности на предприятиях общественного питания	Тема 1. Сущность и сфера стратегического маркетинга, его место в структуре управления предприятиями ресторанного сектора.	Собеседование
		ИДК-2ОПК-3. Оценивает риски и управляет качеством на предприятиях общественного питания на основе современных концепций менеджмента качества	Тема 2. Маркетинговая стратегическая сегментация и бизнес-позиционирование на рынке ресторанного хозяйства	Собеседование
		ИДК-3ОПК-3 Разрабатывает новые технологические решения с целью повышения качества и безопасности продукции, а также придания ей заданных свойств	Тема 3. Анализ маркетинговой среды ресторанного сектора и факторов, на него влияющих	Собеседование
		ИДК-4 ОПК-3 Использование современных методов управления качеством на предприятиях общественного питания	Тема 4. Маркетинговый анализ стратегических позиций предприятия РХ (портфельный анализ)	Тест
			Тема 5. Конкурентные маркетинговые стратегии в ресторанном бизнесе	Тест
			Тема 6. Маркетинговые ценовые стратегии в ресторанном бизнесе	Тест

### Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
6-10	Ответ дан на высоком уровне (обучающийся в полной мере ответил на поставленный вопрос, привел аргументы в пользу своих суждений)
0-5	Ответ дан на низком уровне (обучающийся допустил существенные неточности, с ошибками, и т.п.), или на неудовлетворительном уровне, или не дан вовсе (обучающийся не готов, затрудняется ответить и т.п.)

**Критерии и шкала оценивания  
по оценочному материалу «тест»**

<b>Шкала оценивания (интервал баллов)</b>	<b>Критерии оценивания</b>
27-34	Тестирование выполнено на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
18-26	Тестирование выполнено на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
9-17	Тестирование выполнено на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0-8	Тестирование выполнено на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

**Перечень оценочных материалов**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>	<b>Краткая характеристика оценочного средства</b>	<b>Представление оценочного средства в фонде</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
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 выяснение объема знаний обучающегося по учебной дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам учебной дисциплины
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**

Оценочные материалы по дисциплине «Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве» разработаны в соответствии с ОПОП ВО по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания и рабочей программы учебной дисциплины «Стратегический маркетинг в ресторанном хозяйстве».

**Собеседование** позволяет оценить знания обучающегося, умение логически построить ответ. Собеседование как важнейшее средство развития мышления и речи обладает большими возможностями воспитательного воздействия преподавателя. Оценивается правильность и полнота представленной информации, логичность. Обучающая функция состоит в выявлении деталей, которые по каким-то причинам оказались недостаточно осмысленными в ходе учебных занятий и при подготовке к зачёту или экзамену.

Для оценки знаний обучающихся используют **тестовые задания** в закрытой форме, когда испытуемому предлагается выбрать правильный ответ из нескольких возможных. Каждый тест содержит 4 варианта ответа, среди которых только один правильный, есть также задания на выбор соответствий. Результат зависит от общего количества правильных ответов, записанных в бланк ответов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине приведена в таблице 1.

Таблица 1

Система начисления баллов по текущему контролю знаний

Максимально возможный балл по виду учебной работы			
Смысловые модули	Текущая аттестация		Итого
	Собеседование	Тестирование	
<b>Смысловой модуль I. Методологические основы стратегического маркетинга в ресторанном секторе</b>	20	-	20
<b>Смысловой модуль II. Маркетинговые стратегии и управление портфелем бизнеса предприятий ресторанного сектора</b>	-	80	80
Итого:	20	80	100

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой.

Таблица 2

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма в баллах
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2				
20		80				100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	
10	10	10	10	30	30	

Примечание. T1, T2, ... T – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
		недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)