

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Профессор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ЭГРД(6)23

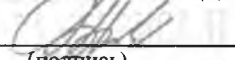
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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)

« 22 » _____ 02 _____ 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине**

Б1.В.18. ЭТИКЕТ В ГОСТИНИЧНОМ И РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостинично-ресторанное дело

(наименование профиля)

Разработчик:

_____ старший преподаватель

(должность)



(подпись)

_____ Г.Е. Чубучная

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «22» февраля 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
«Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве»

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

| № п/п | Код и наименование контролируемой компетенции | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины | Этапы формирования (семестр изучения) |
|-------|--|--|---------------------------------------|
| 1 | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | Тема 1. Основы этикета в гостиничном и ресторанном хозяйстве Тема 2. Взаимодействие между людьми Тема 3. Этикет в профессиональной жизни | 8 |
| 2 | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | Тема 4. Официальное общение Тема 5. Официальный протокол Тема 6. Особенности международного делового этикета и протокола Тема 7. Застольный этикет Тема 8. Правила поведения на торжественных мероприятиях | 8 |

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 | Наименование оценочного средства |
|-------|--|--|--|--|
| 1 | УК-4 Способен осуществлять деловую коммуникацию в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации и иностранном(ых) языке(ах) | ИДК-1 _{ук-4} Выбирает на государственном и иностранном (-ых) языках коммуникативно приемлемые стиль делового общения, вербальные и невербальные средства взаимодействия с партнерами. ИДК-2 _{ук-4} Использует информационно-коммуникационные технологии при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках. | Тема 1. Основы этикета в гостиничном и ресторанном хозяйстве Тема 2. Взаимодействие между людьми Тема 3. Этикет в профессиональной жизни | Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест |

| № п/п | Код контролируемой компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции | Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины | Наименование оценочного средства |
|-------|---|---|--|--|
| | | ИДК-3 _{УК-4} Ведет деловую переписку, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (-ых) языках. | | |
| 2 | УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах | ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2 _{УК-5} Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. | Тема 4. Официальное общение Тема 5. Официальный протокол Тема 6. Особенности международного делового этикета и протокола Тема 7. Застольный этикет Тема 8. Правила поведения на торжественных мероприятиях | Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест |

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Разноуровневые задачи и ситуационные задания»
по темам смысловых модулей**

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерий оценивания |
|------------------------------------|--|
| 1 | Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 75-100% вопросов/задач) |
| 0,5 | Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне |

| | |
|---|---|
| | (даны правильные ответы на 35-74% вопросов/задач) |
| 0 | Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-34% вопросов/задач) |

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»
по темам смысловых модулей**

| Шкала оценивания (интервал баллов) | Критерии оценивания |
|---------------------------------------|---|
| 1 | Процент правильных ответов составляет 75-100% |
| 0,5 | Процент правильных ответов составляет 35-74% |
| 0 | Процент правильных ответов составляет 0-34% |

Перечень оценочных материалов

| № п/п | Наименование оценочного материала | Краткая характеристика оценочного материала | Представление оценочного материала в перечне |
|-------|--|--|--|
| 1 | Разноуровневые задачи и ситуационные 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 | Задания для решения практических работ |
| 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

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать – 100 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Этикет в гостиничном и ресторанном хозяйстве» приведена в таблицах критериев и шкал оценивания по оценочным материалам.

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

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, практических работ, индивидуальной работы.

Для выполнения практических работ обучающийся должен пройти предварительную теоретическую подготовку на лекционных занятиях, а также при самостоятельном изучении литературных источников.

Тестирование по темам смысловых модулей проводится согласно графику проведения модульного контроля.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой. Если обучающийся набрал недостаточное количество баллов, то он может их повысить, написав зачет.

Зачет проводят два человека - лектор курса и ассистент. Преподаватель должен иметь билеты, протокол качества, рецензию, выписку из протокола заседания кафедры об утверждении соответствующих документов, чистую бумагу формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся.

Начинается зачет со вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения зачета, правила поведения обучающихся на зачете.

Билет состоит из 4 теоретических вопросов по смысловым модулям курса. Каждый вопрос оценивается в рамках 10 баллов.

Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в билете вопросов. Обычно оно находится в пределах 60 минут. В аудитории, где проводится зачет, должны находиться только те обучающиеся, которые готовятся к ответу.

В результате зачета обучающийся может набрать 40 баллов, которые добавляются к уже набранным на протяжении семестра баллам.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

| Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу | | | | | | | | | Максимальная сумма, балл |
|---|----|----|--------------------|----|----|--------------------|----|----------|--------------------------|
| Смысловой модуль 1 | | | Смысловой модуль 2 | | | Смысловой модуль 3 | | | |
| T1 | T2 | T3 | T3 | T4 | T5 | T7 | T8 | Инд. раб | |
| 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 15 | 10 | 10 | 15 | 100 |

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

| 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 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) |