Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна

Должность: Продер от (б) чо оно-методической работе Дата подписания: 28.10.2025 14:48:40

Уникальный программный ключ: b066544bae1e449cd8bfce39277224aa7 oa271b2 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

(подпись)

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

& B. Deriepela

\\20_ <i>\\</i> \\02	_ 2025 г.
	-
ной дисциплине	
ЧНОМ И РЕСТОРАННОМ	хозяйстве
нование учебной дисциплины)	
Гостиничное дело	
иенование профиля)	
16 I	⁻ .Е. Чубучная
	Г.Е. Чубучная (ФИО)
	«26_»02 НЫЕ МАТЕРИАЛЫ Бной дисциплине ЧНОМ И РЕСТОРАННОМ нование учебной дисциплины) Гостиничное дело вание направления подготовки) но-ресторанное дело менование профиля)

Донецк 2025 г.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «26» 02 2025 г., протокол № 16

Паспорт

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

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной

дисциплины (модуля)

N_{0}	Код и наименование	Контролируемые	Этапы формирования
п/п	контролируемой	разделы (темы) учебной	(семестр изучения)
	компетенции	дисциплины	
1	ПК-4. Способен	Тема 1. Основы этикета в	8
	организовывать	гостиничном и ресторанном	
	процесс обслуживания	хозяйстве	
	потребителей с учетом	Тема 2. Взаимодействие между	
	современных тенденций и	людьми	
	градиций	Тема 3. Этикет в	
		профессиональной жизни	
		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	

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

No	Код контролируемой	Код и наименование	Контролируемые	Наименование
п/п	компетенции	индикатора достижения компетенции	разделы (темы) учебной	оценочного средства
		ROMINCICHIAM	дисциплины	ередетва
	организовывать процесс обслуживания потребителей с учетом современных тенденций	этнокультурных, исторических и религиозных традиций в процессе обслуживания гостей	Тема 1. Основы этикета в гостиничном и ресторанном хозяйстве	Практические работы, тестирование, индивидуальная работа

№	Код контролируемой	Код и наименование	Контролируемые	Наименование
п/п	компетенции	индикатора достижения	разделы (темы)	оценочного
		компетенции	учебной	средства
			дисциплины	
		ИДК-2ПК-4 Разрабатывает и		Практические
		внедряет сервисные	Тема 5.	работы,
		программы, учитывая	Официальный	тестирование,
		потребности клиентов и	протокол	индивидуальная
		современные тенденции	Тема 6. Особенности	работа
			международного	
			делового этикета и	
			протокола	
			Тема 7. Застольный	
			этикет	
			Тема 8. Правила	
			поведения на	
			торжественных	
			мероприятиях	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Практические работы» по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания		
5	Трактические работы на высоком уровне (даны правильные ответы на 5-100% вопросов/задач)		
3	Практические работы выполнены на среднем уровне (даны правильнь ответы на 50-74% вопросов/задач)		
1	Практические работы выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 25-49% вопросов/задач)		
0	Практические работы выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-24% вопросов/задач)		

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

Шкала оценивания	Критерии оценивания	
(интервал баллов)		
45	Процент правильных ответов составляет 75-100%	
20 Процент правильных ответов составляет 35-74%		
0	Процент правильных ответов составляет 0-34%	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Индивидуальная работа» по темам смысловых модулей

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
15	Работа выполнена на высоком уровне (соответствие требованиям 75-100%)

10	Работа выполнена на среднем уровне (соответствие требованиям 50-74%)					
5	Работа выполнена на низком уровне (соответствие требованиям 25-49%)					
0	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне (соответствие требованиям 0-24%)					

Перечень оценочных материалов

	Перечень оценочных материалов					
№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне			
1	Практические работы	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	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий			
3	Индивидуальная работа	Позволяет оценивать и диагностировать знание фактического материала и показывает навыки оформления и представления научной информации.	Тематика индивидуальных работ			

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 A4 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

Максимальная	Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу								
сумма, балл		иысловой модуль Смысловой Смысловой модуль 2 модуль 3				. •		Смыс	
	Инд. раб	Т8	T7	T5	T4	T3	T3	T2	T1
100	15	10	10	15	10	10	10	10	10

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов	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	

Сумма баллов	По государственной шкале	Определение
		с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно — неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69	0-69	удовлетворительно — выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно — с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)