

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:13:18
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)

«22» февраля 2024 г

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

**Б1.В.ДВ.06.02 НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАННОГО
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

(наименование учебной дисциплины, практики)

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки (специальности))

Профиль: Социально-культурный сервис

(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
ст. преподаватель



В.В. Дыбок

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

Донецк 2024 г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
НАЦИОНАЛЬНЫЕ ОСОБЕННОСТИ РЕСТОРАННОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ
(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики*	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	ИДК-1 _{УК-5} Находит и использует необходимую для саморазвития и 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. ИДК-3 _{УК-5} Умеет недискриминационно и конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	7
	ПК-8. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	ИДК-1 _{ПК-5} Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания гостей требованиям действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2 _{ПК-5} Осуществляет коммуникации с потребителями гостинично-ресторанных услуг, анализирует жалобы и претензии гостей к качеству сервиса, подготавливает предложения по предъявлению претензий к направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-5} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания	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 ¹	Наименование оценочного средства ²
1	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества социально-историческом, этическом философском контекстах	ИДК-1ук-5 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. ИДК-2ук-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. ИДК-3ук-5 Умеет недискриминационно конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	Тема 1. Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы	Проект и тесты
			Тема 2. Особенности ресторанного обслуживания в странах Азии	Проект и тесты
			Тема 3. Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая	Проект и тесты
			Тема 4. Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки	Проект и тесты
			Тема 5. Особенности ресторанного обслуживания в странах Северной Америки.	Проект и тесты
			Тема 6. Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки	Проект и тесты
			Тема 7. Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании	Проект и тесты
2	ПК-8. Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированного	ИДК-1пк-8 Обеспечивает соблюдение процессов обслуживания потребителей услуг в соответствии с требованиями действующих нормативно-правовых актов. ИДК-2пк-8 Осуществляет коммуникации с потребителями услуг, анализирует жалобы и претензии клиентов к качеству сервиса, готовит предложения по предъявлению претензий к	Тема 1. Особенности ресторанного обслуживания в странах Европы	Проект и тесты
			Тема 2. Особенности ресторанного обслуживания в странах Азии	Проект и тесты
			Тема 3. Особенности ресторанного обслуживания в Японии и Китая	Проект и тесты

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики ¹	Наименование оценочного средства ²
	новых технологий	направляющей стороне и контрагентам. ИДК-3 _{ПК-8} Обеспечивает мониторинг удовлетворенности потребителей качеством обслуживания	Тема 4. Особенности ресторанного обслуживания в странах Южной и Центральной Америки	Проект и тесты
			Тема 5. Особенности ресторанного обслуживания в странах Северной Америки.	Проект и тесты
			Тема 6. Особенности ресторанного обслуживания в странах Африки	Проект и тесты
			Тема 7. Особенности ресторанного обслуживания в странах Австралии и Океании	Проект и тесты
			Тема 8. Характер профессии в заведениях ресторанного хозяйства за рубежом	Собеседование Тесты
			Тема 9. Системы сервиса. Виды сервиса	Собеседование Тесты
			Тема 10. Виды питания	Собеседование Тесты

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 «Проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Проект выполнен на высоком уровне, без значительных ошибок при расчетах или оформлении, обучающийся хорошо ориентируется в информационном пространстве, показывает высокий уровень аналитических и исследовательских навыков, проявляет творческий подход.
3-4	Проект выполнен на достаточном уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся достаточно ориентируется в информационном пространстве, показывает способность к аналитическому мышлению, имеет навыки практического и творческого мышления.
1-2	Проект выполнен на среднем уровне, допущены более 2 ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся слабо ориентируется в информационном пространстве, демонстрирует слабую способность к аналитическому мышлению, отсутствие творческого подхода при разработке проекта.
0	Проект не выполнен

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
15-14	15-14	15-14	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
13-11	13-11	13-11	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
10-8	10-8	10-8	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-7	0-7	0-7	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.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном	Темы групповых и/или индивидуальных проектов

		пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном по рядке или группой обучающихся.	
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 100 баллов..

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Национальный особенности ресторанного обслуживания» 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 зачета.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа										Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2				Смысловой модуль № 3			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	100
10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	

Примечание. T1, T2, ... T10 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	зачет	Полное выполнение заданий , а так же допускается до 40% ошибок, неточностей и недостатков
0-59	незачет	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации

Вопросы для подготовки к зачету:

1. Характеристика продуктов питания австрийской кухни
2. Характеристика продуктов питания английской кухни
3. Характеристика продуктов питания греческой кухни
4. Характеристика продуктов питания немецкой кухни
5. Характеристика продуктов питания норвежской кухни
6. Характеристика продуктов питания итальянской кухни
7. Характеристика продуктов питания финской кухни
8. Характеристика продуктов питания польской кухни
9. Характеристика продуктов питания португальской кухни
10. Характеристика продуктов питания шведской кухни
11. Характеристика продуктов питания японской кухни
12. Характеристика продуктов питания китайской кухни
13. Характеристика продуктов питания чешской кухни
14. Характеристика продуктов питания болгарской кухни
15. Характеристика продуктов питания тайской кухни
16. Характеристика продуктов питания грузинской кухни
17. Характеристика продуктов питания голландской кухни
18. Характеристика продуктов питания датской кухни
19. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
20. Характеристика продуктов питания перуанской кухни
21. Характеристика продуктов питания аргентинской кухни
22. Характеристика продуктов питания марокканской кухни
23. Характеристика продуктов питания уругвайской кухни
24. Характеристика продуктов питания швейцарской кухни
25. Характеристика продуктов питания китайской кухни
26. Характеристика продуктов питания эстонской кухни
27. Характеристика продуктов питания американской кухни
28. Характеристика продуктов питания испанской кухни
29. Характеристика продуктов питания египетской кухни
30. Характеристика продуктов питания молдавской кухни
31. Характеристика продуктов питания армянской кухни
32. Характеристика продуктов питания вьетнамской кухни
33. Характеристика продуктов питания колумбийской кухни
34. Характеристика и особенности проведения японской чайной церемонии
35. Характеристика и особенности проведения китайской чайной церемонии
36. Характеристика предприятий питания в Китае
37. Характеристика предприятий питания в Австрии
38. Характеристика предприятий питания в Японии
39. Характеристика предприятий питания в Германии

40. Характеристика предприятий питания в Греции
41. Характеристика предприятий питания во Франции
42. Характеристика предприятий питания в Греции
43. Характеристика предприятий питания в Турции
44. Характеристика режимов питания в Австрии
45. Характеристика режимов питания в Англии
46. Характеристика режимов питания в Германии
47. Характеристика режимов питания в Греции
48. Характеристика режимов питания в Испании
49. Характеристика режимов питания во Франции
50. Характеристика типов предприятий питания в Японии
51. Характеристика типов предприятий питания в Китае
52. Характеристика предприятий питания в Италии
53. Характеристика предприятий питания в Англии
54. Особенности организации питания в Канаде
55. Особенности питания в США
56. Особенности организации питания в Мексике
57. Особенности организации питания в Индии
58. Особенности организации питания во Вьетнаме
59. Особенности организации питания в Таиланде
60. Особенности организации питания в Египте
61. Особенности организации питания в Чили
62. Особенности организации питания в Австралии
63. Особенности организации питания в Израиле
64. Особенности организации питания в ОАЭ
65. Особенности организации питания в Венесуэле
66. Особенности организации питания на Кубе
67. Особенности организации питания в Монголии
68. Особенности организации питания в Иране
69. Особенности организации питания в Малайзии
70. Особенности организации питания в Корее
71. Особенности организации питания в США
72. Особенности организации питания в Израиле
73. Особенности организации питания в Бразилии
74. Особенности организации питания в ЮАР
75. Особенности организации питания в Новой Зеландии
76. Особенности организации питания в Канаде
77. Особенности организации питания в Мексика
78. Особенности организации питания в Индии
79. Особенности организации питания в Алжире
80. Особенности организации питания в Ирландии
81. Особенности организации питания в Таиланде
82. Особенности организации питания в Чили
83. Особенности организации питания в Румынии
84. Особенности организации питания в Бразилии
85. Особенности организации питания в Латвии
86. Особенности организации питания в Турции
87. Характеристика системы сервиса: один - или - постоянный официант
88. Характеристика системы сервиса: два официанта
89. Характеристика системы сервиса: французская система сервиса. ("Шеф-де-ранг систем")
90. Характеристика системы сервиса: американская система сервиса

91. Характеристика завтраков
92. Характеристика приема пищи обед
93. Характеристика приемов пищи ужин