Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кортяева 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
Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела
КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«_20_» ____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

Б1.В.07 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»
(шифр и наименование дисциплины, практики)

43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки)
Гостинично - ресторанное дело
(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:

к.э.н., доцент		Е.В.Куценко
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «20» февраля 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине

Б1.В.07 «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	**Тема 1.** Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса **Тема 2.** Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов **Тема 3.** Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах **Тема 4.** Организация приемно-вестибюльной группы помещений **Тема 5.** Организация жилых помещений **Тема 6.** Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы **Тема 7.** Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	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) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПК-5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	ИДК-1$_{ПК-5}$ Разрабатывает концептуальные решения для объектов размещения и предприятий питания, отражающие современные требования и тренды ИДК-2$_{ПК-5}$ Знает и соблюдает все действующие нормативные требования и стандарты при проектировании предприятий гостинично-ресторанного бизнеса ИДК-3$_{ПК-5}$ Умеет проектировать пространства, обеспечивая их функциональность и удобство для посетителей	**Тема 1.** Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса **Тема 2.** Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов **Тема 3.** Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах **Тема 4.** Организация приемно-вестибюльной группы помещений **Тема 5.** Организация жилых помещений **Тема 6.** Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы **Тема 7.** Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	презентация практическая работа; тестирование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
24 - 30	Тест пройден на отлично 90 – 100% выполненных заданий
18 - 23	Тест пройден на хорошем уровне 75 – 89% выполненных заданий
9 - 17	Тест пройден на удовлетворительном уровне 60 – 74% выполненных заданий
0…8	Тест пройден на неудовлетворительном уровне правильные ответы даны менее чем 60%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «практическая работа» (разноуровневые задачи)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
4…5	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-100% вопросов/задач)
2…3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 50-74% вопросов/задач)
1…2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 25-49% вопросов/задач)
0…1	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-24% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Презентация» («Реферат»)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Презентация (реферат) представлена на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
3-4	Презентация (реферат) представлена на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Презентация (реферат) представлена на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0	Презентация (реферат) представлена на неудовлетворительном уровне или не представлена (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа» (для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
30 - 40	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
21 - 29	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
11 - 20	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0 - 10	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Практическая работа (разноуровневые задачи)	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 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 ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Презентация (доклад)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентаций (докладов), сообщений
4	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
5	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов, промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета.

По оценочному средству ***тест***

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

−в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;

−задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

−не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.

−варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

−между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

−число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

По дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» предусмотрен недифференцированный зачет, который проводится в устной форме. В процессе собеседования выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся.

Зачет проводится в том случае, если студент в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов, которое соответствует его уровню знаний и желает улучшить свой результат. В процессе на зачете собеседования выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся.

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу							Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2				
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	**100**
15	15	15	15	15	15	10	

Т1 … Т7 – 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»