

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:18:39
Уникальный программный идентификатор:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271bf3

**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) (инициалы, фамилия)

« 22 » февраля 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине**

**ФТД.01 УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА**

(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.04.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Социально-культурный сервис

(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

К.Э.Н., доцент

(должность)



(подпись)

Е.А. Рославцева

(ФИО)

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

Донецк 2024 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

«Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства»

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-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Тема 1. МICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела	1
		Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент	1
		Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	1
2	ПК-2. Способен управлять деятельностью сервисного предприятия	Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице	1
		Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов	1
		Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах	1
3	ПК-6. Способен планировать техническое обслуживание и ремонт промышленной продукции	Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства	1
		Тема 8. Диагностика меню ресторана	1
		Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	1

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-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 _{УК-2} Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 _{УК-2} Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения. ИДК-3 _{УК-2} Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 _{УК-2} Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.	Тема 1. МICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела. Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест
2	ПК-2. Способен управлять деятельностью сервисного предприятия	ИДК-1 _{ПК-2} Осуществляет оценку эффективности процесса обслуживания в сервисном предприятии ИДК-2 _{ПК-2} Анализирует проблемы и причины несвоевременного выполнения работ в сервисном предприятии ИДК-3 _{ПК-2} Разрабатывает и внедряет стандарты обслуживания сервисного предприятия ИДК-4 _{ПК-2} Формирует предложения по совершенствованию сервисного обслуживания с учетом оценки удовлетворенности потребителей	Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице. Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов. Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах.	Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест
3	ПК-6. Способен планировать техническое обслуживание и ремонт промышленной продукции	ИДК-1 _{ПК-6} Обеспечивает разработку концепции технического обслуживания и ремонта промышленной продукции ИДК-2 _{ПК-6} Определяет совокупности взаимосвязанных технических средств, специальной технической документации и исполнителей, необходимых для поддержания и восстановления качества изделий ИДК-3 _{ПК-6} Разрабатывает комплексы операций по поддержанию работоспособности или исправности изделия при использовании по назначению, ожидании, хранении и транспортировании ИДК-4 _{ПК-6} Разрабатывает комплексы операций по восстановлению исправности или работоспособности изделий и восстановлению ресурсов изделий или их составных частей ИДК-5 _{ПК-6} Разрабатывает и корректирует планы технического обслуживания и ремонта в нескольких альтернативных вариантах с учетом распределения, назначения обслуживающего и ремонтного персонала, обладающего необходимой квалификацией, наличия необходимых запчастей и расходных материалов ИДК-6 _{ПК-6} Организует распределенную систему сбора и обработки службами заказчиков статистической информации о значениях показателей надежности, безотказности, долговечности,	Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства Тема 8. Диагностика меню ресторана Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	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
		ремонтпригодности		

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Разноуровневые задачи и ситуационные задания»
по темам смысловых модулей 1-3**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»
по темам смысловых модулей 1-3**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Процент правильных ответов составляет 90-100%
4	Процент правильных ответов составляет 75-89%
3	Процент правильных ответов составляет 60-74%
2	Процент правильных ответов составляет 35-59%
1	Процент правильных ответов составляет 20-34%
0	Процент правильных ответов составляет 0-19%

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	Задания для решения практических ситуаций

		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	
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 1 семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства» 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 реферата.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, ситуационных заданий.

Для выполнения ситуационных заданий 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 1 семестре - в форме зачета с оценкой.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма (в баллах)
Смысловый модуль №1			Смысловый модуль №2				Смысловый модуль №3		
35			40				25		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	100
10	10	15	10	10	10	10	10	15	

Примечание. T1, T2, ... T6 – 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

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		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)