

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
Дата подписания: 28.02.2025 15:22:09
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

(подпись)

Я.В. Дегтярева

« 22 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

Б1.В.06 ИССЛЕДОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ ГОСТИНИЧНОГО
ХОЗЯЙСТВА

(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.04.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело

(наименование профиля, магистерской программы)

Разработчик:

старший преподаватель

(должность)

(подпись)

А.А. Посяда

(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

Б1.В.06 Исследование бизнес-процессов гостиничного хозяйства

(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1.	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов. Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.	2
2	УК-3.	Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Тема 3. Описание биз-нес-процессов гостиничных комплексов. Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов. Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.	
3	ПКО-2.	Способен разрабаты-вать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	2
4	ПКО-3.	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	2

5	ПКО-5.	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 7. Общие сведения о статистке и статистических методах исследования.	2
6	ПК-1.	Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.	2
7	ПК-3.	Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационно-коммуникационных технологий	Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.	2
8	ПК-4.	Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	2
9	ПК-5.	Способен управлять и/или участвовать в разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах	Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	2

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 (модуля)	Наименование оценочного средства
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.	Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов. Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов.	Тестирование
2	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	ИДК-1 _{УК-3} Вырабатывает стратегию командой работы и на ее основе организует отбор членов команды для достижения поставленной цели. ИДК-2 _{УК-3} Организует и корректирует работу команды, в том числе на основе коллегиальных решений. ИДК-3 _{УК-3} Разрешает конфликты и противоречия при деловом общении на основе учета интересов всех сторон; создает рабочую атмосферу, позитивный эмоциональный климат в команде.	Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов. Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов. Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов.	Тестирование
3	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых	ИДК-1 _{ПКО-2} Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПКО-2} Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПКО-2} Организует, координирует и контролирует	Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	Творческое задание, Тестирование

	новаций	деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений		
4	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-3} Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-3} Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{пко-3} Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов.	Творческое задание, Тестирование
5	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{пко-5} Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пко-5} На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 7. Общие сведения о статистике и статистических методах исследования.	Творческое задание, Тестирование
6	ПК-1. Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии	ИДК-1 _{пк-1} Демонстрирует навыки проведения анализа и оценки сильных и слабых сторон управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{пк-1} Осуществляет выбор методов оценки эффектов и эффективности управленческих	Тема 8. Статистические характеристики выборки. Статистические таблицы.	Творческое задание, Тестирование

	развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	решений по стратегическим направлениям деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-1} Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
7	ПК-3. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые инновации на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания и реализовывать их с использованием информационных технологий	ИДК-1 _{ПК-3} Осуществляет выбор и обоснование перед собственниками бизнеса вида маркетинговых инноваций для внедрения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-3} Разрабатывает стратегический план внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 _{ПК-3} Использует современные информационно-коммуникационные средства для внедрения маркетинговых инноваций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы.	Творческое задание, Тестирование
8	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 _{ПК-4} Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 _{ПК-4} Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	Творческое задание, Тестирование
9	ПК-5. Способен управлять и/или участвовать в	ИДК-1 _{ПК-5} Проводит анализ передового российского и зарубежного опыта разработки программ стратегического	Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	Творческое задание, Тестирование

	<p>разработке программы стратегического развития системы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p>	<p>развития системы подготовки кадров и формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах</p> <p>ИДК-2ПК-5 Оценивает потребность в подготовке кадров в регионе для формирования конкурентоспособного кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ИДК-3ПК-5 Проводит анализ материально-технических и педагогических ресурсов, необходимых для организации повышения квалификации персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и/или туристских кластерах за счет использования передовых технологий обучения, разработки рекомендаций по совершенствованию этого обеспечения</p> <p>ИДК-4ПК-5 Определяет формы и методы подготовки кадров для формирования кадрового потенциала сферы гостеприимства и общественного питания в регионах и туристских кластерах</p>		
--	---	---	--	--

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
50	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
«творческое задание»**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
45-50	Творческое задание выполнено на высоком уровне
40-44	Творческое задание выполнено на среднем уровне

30-39	Творческое задание выполнено на низком уровне
15-29	Творческое задание выполнено на неудовлетворительном уровне

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
2	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Исследование бизнес-процессов гостиничного 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 творческого задания.

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

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета.

Итоговая оценка зачета выставляется на основании набранных баллов при сдаче модулей в течение семестра и выполнения творческого задания.

Преподаватель вправе разрешить обучающемуся при его желании повторно ответить на вопросы модуля.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа										
Смысловый модуль 1 (Бизнес-процессы)			Смысловый модуль 2 (Исследование бизнес-процессов)				Смысловый модуль 3 (Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства)			Сумма в баллах
Количество баллов 30			Количество баллов 20				Количество баллов 50			Количество баллов 100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	
10	10	10	4	4	6	6	10	10	30	

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

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок
0-59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации