

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfc92f7224a676a271b2

**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



Я.В. Дегтярева

(подпись)

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине**

**ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ**
(наименование учебной дисциплины, практики)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки (специальности))

профиль Гостинично - ресторанное дело

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

Разработчик:

Ст. преподаватель Кощавка И.В. Кощавка

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
сервиса и гостиничного дела от 22.02. 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024г.

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-
РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ

(наименование учебной дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	4
		Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	
2	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.	4
		Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства.	
3	ПКО-3 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	Тема 2. Классификация инноваций.	4
		Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства.	

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-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи, находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи</p> <p>УК-1.2 Рассматривает возможные варианты решения задачи, оценивая их достоинства и недостатки</p> <p>УК-1.3 Грамотно, логично, аргументировано формирует собственные суждения и оценки</p> <p>УК-1.4 Отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д. в рассуждениях других участников деятельности</p> <p>УК-1.5 Определяет и оценивает последствия возможных решений задачи</p>	<p>Тема 1. Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.</p>	<p>дискуссия, собеседование; практическая работа; тестирование</p>
			<p>Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.</p>	
2	ОПК-1 Способен применять технологические инновации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	<p>ОПК-1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в сфере гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2 Осуществляет поиск и внедрение технологических новаций и современных программных продуктов в гостиничное дело</p> <p>ОПК-1.3 Использует основные программные продукты в сфере гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.</p>	<p>дискуссия, собеседование; практическая работа; тестирование</p>
			<p>Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства.</p>	
3	ПКО-3 Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	<p>ПКО-3.1 Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий</p> <p>ПКО-3.2 Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания</p> <p>ПКО-3.3 Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта</p>	<p>Тема 2. Классификация инноваций.</p>	<p>дискуссия, собеседование; практическая работа; тестирование</p>
			<p>Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства.</p>	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9...10	Тест пройден на отлично 90 – 100% выполненных заданий
6...8	Тест пройден на хорошем уровне 75 – 89% выполненных заданий
3...5	Тест пройден на удовлетворительном уровне 60 – 74% выполненных заданий
0...2	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
9...10	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-100% вопросов/задач)
6...8	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 50-74% вопросов/задач)
3...5	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 25-49% вопросов/задач)
0...2	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-24% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «дискуссия, собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
8-10	Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом)
5-8	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
1-4	Собеседование пройдено на низком уровне (при ответе на вопросы преподавателя студент допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0	Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.)

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)
16 - 29	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
6 - 15	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0 - 5	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 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 ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Дискуссия, 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/разделам учебной дисциплины
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

1	2	3	4
5	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
6	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или учебной дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

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 «Компьютерное технологическое проектирование» 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.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа						Сумма в балах
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	
20	10	20	20	10	20	100

Примечание. T1, T2, ... T6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Шкала оценивания

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
60-100	зачтено	правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15%)
0-59	Не зачтено	неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации

Вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе сервисной индустрии.
2. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
3. Циклический характер инновационного процесса.
4. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.
6. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.
7. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
8. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
9. Стадии инновационных процессов.
10. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.
11. Понятие индустрии гостеприимства.
12. Инновационные признаки гостиничных цепей.
13. Инновационный операционный процесс обслуживания.
14. Инновационные функции службы приема и размещения.
15. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
16. Инновационные подходы к работе с клиентами.
17. E-размещение в системе E-путешествие.
18. Венчурные фирмы в индустрии гостеприимства.
19. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
20. Инновации в определении категоричности в индустрии питания.
21. Инновационные концепции и профили ресторанов.
22. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
23. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
24. E-ресторан в системе E-путешествие.
25. Венчурные фирмы в индустрии питания.
26. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
27. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
28. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
29. Технологии производства турпродукта.
30. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках