Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 12:00:25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a876a271b2

оГРД(6) 26

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
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
« 20 » 02 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.06. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ И ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

(шифр и наименование дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

доцент _____ А.В. Гура

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

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ И ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК 5. Способен проектировать объекты средств размещения и предприятий питания, обеспечивая высокую функциональность и эстетическую привлекательность	Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц	7
		Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг	7
		Тема 5. Объемно-планировочные решения гостиниц.	7
		Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	7
		Тема 7. Проектирование жилых помещений.	7
		Тема 8. Проектирование заведений ресторанного	7
		Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	7

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируе-мой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
3	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	Модуль 3 Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг. Тема 4 Проектирование сервисного процесса в отеле. Тема 7 Проектирование жилых помещений. Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле Модуль 4	тесты собеседование

№ п/п	Код контролируе-мой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		функциональность и удобство для посетителей	Тема 9. Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы. Тема 10. Характеристика инженерных систем отеля. Тема 11. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов) 1 смысловой модуль	Критерий оценивания
09-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
07-08	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
04-06	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-3	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Оценочный лист для курсового проекта

№	Наименование разделов	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Пояснительная записка (содержание, актуальность, глубина проработки содержательной части)	30	
2	Оформление курсовой работы с соблюдением установленных правил и сроков выполнения	30	
3	Защита курсовой работы	40	
	Всего	100	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «курсовой проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
90…100	Курсовой проект отражает самостоятельность исследовательской позиции и выводов, учитывающих последние достижения в проектировании объектов средств размещения и предприятий питания; показывает практическое применение и умение использовать теоретические позиции в практике; демонстрирует навыки полученных знаний в области исследования, проектирования; отличается логическим построением и решением поставленной задачи, четким изложением, ясностью оценки полученных результатов. При защите курсового проекта студент демонстрирует: умение представить содержание работы в краткой и емкой форме; умение оперировать нормативными документами и проектной документацией; уверенностью и последовательностью в ответах на вопросы и замечания.
75…89	В курсовом проекте допущены отдельные неточности в выборе обоснования и методологии разработки проекта, постановке задач, формулировке выводов; имеются незначительные упущения в библиографическом аппарате и/или оформлении работы; При этом в процессе защиты работы студент проявляет неуверенность в ответах на вопросы и замечания.
60…74	В курсовом проекте слабо представлен анализ существующей сети предприятий гостиничной индустрии; имеет место несоответствия представленным данным к практическим результатам; допущены ошибки в расчетах.
59…и менее	Курсовой проект выполнен на неудовлетворительном уровне или не представлен к проверке.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Тест	Система специальных заданий, позволяющая упростить процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Курсовой проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно делать обзор, мониторить рынки гостиничных заведений, проектировать, воплощать свои теоретические знания в практическую деятельность. Использовать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве поддерживать свой уровень сформировавшихся аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы индивидуальных работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование.

По дисциплине «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» предусмотрены следующие виды заданий:

1) 7 семестр:

- тестирование 1-го модуля – 10 баллов;
- тестирование 2-го модуля – 10 баллов;
- тестирование 3-го модуля – 10 баллов
- тестирование 4-го модуля – 10 баллов

По оценочному средству ***курсовой проект***

Курсовой проект является одной из основных квалификационных научных работ, которая выполняется студентами индивидуально во время их обучения. Она содержит научно обоснованные теоретические положения или практические результаты.

Выполнение курсовой работы является формой закрепления знаний, полученных в процессе освоения лекционного курса, а также позволяет их систематизировать, углубить, развить навыки самостоятельной работы.

Основной целью написания курсового проекта по курсу «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» является закрепление теоретических знаний, умений и навыков работы с нормативными документами.

Согласно задания определяются такие задачи курсового проекта:

- изучение номенклатуры услуг и продукции, выпускаемой на предприятии;
- изучение состава зданий и сооружений комплекса
- изучение требований к основным конструктивным решениям, несущих материалов и ограждающих конструкций, отделки здания
- особенности условий строительства (высокий уровень грунтовых вод, сдвижная зона, почвы, оседающих и т.д.)
- основные требования преявляемые к технологическому оборудованию
- основные требования к инженерному оборудованию.

Методические указания по выполнению курсового проекта разработаны с целью помочь студентам в выполнении самостоятельного научного исследования и содержат основные требования к содержанию и оформление курсового проекта, организации выполнения, порядка защиты и критериев оценки, а также ориентировочную тематику курсовых работ.

Курсовой проект может выполняться на реальном материале (изучение работы конкретного предприятия питания или гостинично-ресторанного комплекса (ГРК)),

Тема курсового проекта для каждого студента определяется индивидуально и утверждается на заседании кафедры.

По оценочному средству тест

Приведенные тестовые задания содержат вопрос с выбором одного или нескольких правильных ответов,.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть ясная формулировка;

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

Тестирование по темам может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты».

Собеседование осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся согласно графика текущего модульного контроля. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

При проведении экзамена экзаменатор должен иметь пакет экзаменационных материалов (программа и билеты), рецензию, рабочую программу учебной дисциплины, бланки формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся. Начинается экзамен с вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет состоит из 6 вопросов: четыре теоретических задания, практическое и тестовое задание по смысловым модулям курса.

Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в экзаменационном билете вопросов. Обычно – в пределах 30 минут. В аудитории, где проводится экзамен, должны находиться только те обучающиеся, которые готовятся к ответу.

В результате экзамена обучающийся может набрать 60 баллов, которые добавляются к уже набранным на протяжении семестра баллам.

Относительно распределения баллов на итоговом контроле оценки знаний, умений и навыков обучающихся по результатам выполнения заданий используется следующая шкала оценивания:

46-60 баллов выставляется в случае полного качественного выполнения всех заданий или при наличии одной или двух незначительных ошибок в вычислении, решение четкое и обоснованное, использования творческих подходов;

36-45 баллов выставляется тогда, когда обучающийся показал способность к применению изученного материала к решению задач; объяснения и обоснования полностью соответствуют требованиям программы дисциплины, но являются недостаточными; четкое оформление решения задач; решение содержит одну или две несущественные ошибки;

20-35 баллов выставляется, если обучающийся овладел навыками решения стандартных задач, умением проводить аналитические расчеты, но решение задач содержит большое количество существенных ошибок;

0-19 баллов выставляется в случае, когда ни одно из заданий не выполнено или их решение содержит очень большое количество существенных

ошибок; обучающийся не показал владение теоретическими знаниями и приемами решения задач.

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

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											**Максимальная сумма баллов**		
Смысловой модуль 1		Смысловой модуль 2		Смысловой модуль 3				Смысловой модуль 4			**Текущий контроль**	**Экзамен**	**Все виды уч.деят.**
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	40	60	100
5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	4			

Т1 ... Т11– 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»