Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.12.2025 14:58:43
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оГРД (м) 25

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)
« 20 » 02 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

Б1.В.05 МЕТОДЫ СИСТЕМНОГО АНАЛИЗА В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ
(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело
(наименование магистерской программы)

Разработчик:

старший преподаватель	_____	А.А. Посяда
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «20» февраля 2025 г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

«Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве»

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-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания. Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление. Тема 3. Общие принципы анализа систем. Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства. Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг. Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства. Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции. Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания. Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	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-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$_{УК-1}$.Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.	Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания. Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление. Тема 3. Общие принципы анализа систем. Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства. Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг. Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства. Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции. Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания. Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	Тестирование, творческое задание

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
60	Процент правильных ответов составляет 75-100%
30	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
30-40	Творческое задание выполнено на высоком уровне
19-29	Творческое задание выполнено на среднем уровне
8-18	Творческое задание выполнено на низком уровне
0-7	Творческое задание выполнено на неудовлетворительном уровне

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2	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

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 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 работ.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов и творческих заданий.

Для выполнения тестирования 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 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									
Смысловой модуль 1 (Методология системного анализа)			Смысловой модуль 2 (Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей)			Смысловой модуль 3 (Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система)			Сумма в баллах
Количество баллов 15			Количество баллов 60			Количество баллов 25			Количество баллов 100
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
5	5	5	12	12	16	5	10	10	

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – 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