

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Кропотина Елена Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 30.12.2025 14:55:19  
Уникальный программный код:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b3

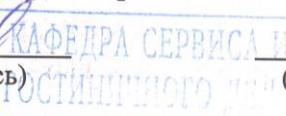
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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)

«20 » февраля 2025 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 «20» февраля 2025 г., протокол №15

Донецк 2025 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	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	Тема 1. MICE – 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
		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
		Тема 7. Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанныго хозяйства	1
		Тема 8. Диагностика меню ресторана	1
		Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанныго хозяйства	1

## **Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания**

### **Показатели оценивания компетенций**

<b>№ п/п</b>	<b>Код контролируемой компетенции</b>	<b>Код и наименование индикатора достижения компетенции</b>	<b>Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины</b>	<b>Наименование оценочного средства</b>
1	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ИДК-1 <sub>ОПК-1.</sub> Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельности организаций сферы сервиса ИДК-2 <sub>ОПК-1.</sub> Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере	<b>Тема 1.</b> MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела. <b>Тема 2.</b> Гостиничный консалтинг и девелопмент <b>Тема 3.</b> Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе <b>Тема 4.</b> Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице. <b>Тема 5.</b> Технологии управления лояльностью клиентов. <b>Тема 6.</b> Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах. <b>Тема 7.</b> Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанных хозяйств <b>Тема 8.</b> Диагностика меню ресторана <b>Тема 9.</b> Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанных хозяйств	Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест

**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 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 стандартизованных 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.

### **РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ**

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

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
60 – 100	«Зачтено»	Правильно выполненная работа. Может быть незначительное количество ошибок.
0 – 59	«Не зачтено»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации