

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  
о ГРД (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  
(должность)

  
(подпись)

А.А. Посяда  
(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 стратегии действий	<p>Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.</p> <p>Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.</p> <p>Тема 3. Общие принципы анализа систем.</p> <p>Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг.</p> <p>Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.</p> <p>Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.</p> <p>Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.</p> <p>Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанных хозяйств. Операторные модели.</p>	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 содержательно-системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1ук-1 Анализирует систему, выявляя ее как системы производства, составляющие и связи между ними. ИДК-2ук-1. Разрабатывает содержательно-системный подход, аргументирует стратегию действий	<p>Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания.</p> <p>Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление.</p> <p>Тема 3. Общие принципы анализа систем.</p> <p>Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.</p> <p>Тема 5. Моделирование проблемную ситуацию как гостиничного хозяйства как системы производства, составляющие и связи между ними.</p> <p>Тема 6. Моделирование и функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.</p> <p>Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.</p> <p>Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.</p> <p>Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанных хозяйств. Операторные модели.</p>	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 стандартизованных 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 (Индустрія гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей)			Смысловой модуль 3 (Производство продукции ресторанных хозяйств как большая технологическая система)			Сумма в баллах
Количество баллов 15			Количество баллов 60			Количество баллов 25			Количество баллов 100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	
5	5	5	12	12	16	5	10	10	

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