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

оТРД (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.06 ИССЛЕДОВАНИЕ БИЗНЕС-ПРОЦЕССОВ ГОСТИНИЧНОГО ХОЗЯЙСТВА
(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
«Исследование бизнес-процессов гостиничного 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	ПК-7. Способен к исследовани процессов, явлений и объектов относящихся к сфер профессиональной деятельности оценке и интерпретаци полученных результатов	Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов. Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов. Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов. Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов. Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов. Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов. Тема 7. Общие сведения о статистке и статистических методах исследования. Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы. Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	2

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	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес процессов в гостинично ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов	Тема 1. Общие сведения о бизнес-процессах. Классификация и характеристика бизнес-процессов. Тема 2. Бизнес-процессы гостиничных комплексов. Тема 3. Описание бизнес-процессов гостиничных комплексов. Тема 4. Виды и методы анализа бизнес-процессов. Тема 5. Методы качественного анализа бизнес-процессов. Тема 6. Методы количественного анализа бизнес-процессов. Тема 7. Общие сведения о статистке и статистических методах исследования. Тема 8. Статистические характеристики исследуемой выборки. Статистические таблицы. Тема 9. Статистические исследования парных зависимостей.	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 (Бизнес-процессы)			Смысловой модуль 2 (Исследование бизнес-процессов)				Смысловой модуль 3 (Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства)			Сумма в баллах
Количество баллов 30			Количество баллов 20				Количество баллов 50			Количество баллов 100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	
10	10	10	4	4	6	6	10	10	30	

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