

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 20.12.2025 14:58:43
ОГРД(М) 25
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**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
(должность)


(подпись)

А.А. Посядя
(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 исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сферам профессиональной деятельности, оценке и интерпретации 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 статистике 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 ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2 _{ПК-7} Оценивает результаты деятельности предприятия сферы гостеприимства общественного питания разрабатывает рекомендации по реинжинирингу 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 проведении статистики и бизнес-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 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											
Смысlovой модуль 1 (Бизнес-процессы)			Смысlovой модуль 2 (Исследование бизнес-процессов)				Смысlovой модуль 3 (Статистические методы исследования деятельности гостиничного хозяйства)			Сумма в баллах	
Количество баллов 30			Количество баллов 20				Количество баллов 50				
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 засчитано»	Неудовлетворительно, с возможностью повторной аттестации