

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b7

81ГРД(6) 24

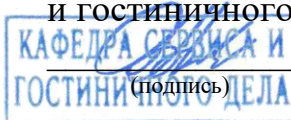
**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**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

« 22 » 02 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине**

Б1.В.19. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Профиль: Гостинично-ресторанное дело

(наименование профиля)

Разработчик:

к.э.н., доцент

(должность)

(подпись)

Е.В. Куценко

(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «22» февраля 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине**

ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПКО-2.Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Тема 1. Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат Тема 2. Организация и технология предоставления дополнительных услуг Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»	6
2	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	Тема 3. Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства Тема 4. Технологии управления лояльностью клиентов Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство» Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства	6

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПКО-2. Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ИДК-1 _{пко-2} Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов); ИДК-2 _{пко-2} Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания; ИДК-3 _{пко-2} Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля; ИДК-4 _{пко-2} Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка; ИДК-5 _{пко-2} Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	Тема 1. Технологии гостиничной деятельности: понятийный аппарат Тема 2. Организация и технология предоставления дополнительных услуг Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство»	Тесты, индивидуальное задание
2	ПКО-3. Способен применять современные технологии для формирования и предоставления гостинично-ресторанного продукта	ИДК-1 _{пко-3} Участвует в формировании гостинично-ресторанного продукта на основе современных технологий. ИДК-2 _{пко-3} Осуществляет проведение мероприятий по предоставлению гостинично-ресторанного продукта потребителям, наиболее отвечающего их требованиям по срокам, цене и уровню качества обслуживания. ИДК-3 _{пко-3} Разрабатывает предложения по изменению состава гостинично-ресторанного продукта с учетом индивидуальных и специальных требований	Тема 3. Цифровые технологии на предприятиях гостиничного хозяйства Тема 4. Технологии управления лояльностью клиентов Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного хозяйства Тема 6. Организация гостевого цикла в программном комплексе «Парус – Гостиничное хозяйство» Тема 5. Автоматизированные системы управления предприятиями гостиничного	Тесты, индивидуальное задание

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
		потребителя.		

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
1 модуль	2 модуль	
25-30	17-20	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90...100% вопросов)
19-24	13-16	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
13-18	9-12	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-12	0-8	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Индивидуальное задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерий оценивания
2 модуль	3 модуль	
17-20	25-30	Индивидуальное задание выполнено на высоком уровне, допущены 1-2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся аргументировано и уверенно ответил на вопросы преподавателя
13-16	19-24	Индивидуальное задание выполнено на среднем уровне, допущены более 2 незначительные ошибки при расчетах или оформлении, обучающийся ответил на большинство вопросов преподавателя
9-12	13-18	Индивидуальное задание выполнено на низком уровне, допущено большое количество существенных ошибок, обучающийся неуверенно ответил на вопросы преподавателя
0-8	0-12	Индивидуальное задание не выполнено

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в
-------	-----------------------------------	---	--------------------------------------

			перечне
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Индивидуальное задание	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по темам дисциплины.	Комплект индивидуальных заданий для выполнения практической работы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По дисциплине «Технологии гостиничной деятельности» предусмотрены следующие виды заданий:

- тестирование 1-го модуля – 30 баллов;
- тестирование 2-го модуля – 20 баллов;
- индивидуальное задание 2-го модуля – 20 баллов
- индивидуальное задание 3-го модуля – 30 баллов;

*По оценочному средству **тест***

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного или нескольких правильных ответов, открытого типа (с указанием ответов), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- в тексте задания должна быть устранена всякая двусмысленность или неясность формулировок;
- задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантов ответов использование фраз и слов, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;
- между вариантами ответов необходимы четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;
- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

*По оценочному средству **индивидуальное задание***

Индивидуальное задание должно быть выполнено по единому алгоритму в соответствии с выбранным объектом исследования с помощью АСУ "Парус-Гостиничное хозяйство".

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

По дисциплине «Технологии гостиничной деятельности» предусмотрен дифференцированный зачет, который проводится в устной форме. В процессе собеседования выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся.

Зачет проводится в том случае, если студент в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов, которое соответствует его уровню знаний и желает улучшить свой результат. В процессе на зачете собеседования выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Сумма в баллах
Смысловой модуль N 1			Смысловой модуль N 2			Смысловой модуль N 3		
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
10	10	10	10	15	15	15	15	

Примечание. T1, T2, ... T8 – 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