

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о документе
№ Д(с) 24
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 15:22:09
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

КАФЕДРА СЕРВИСА И
ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА

(подпись)

Я.В. Дегтярева

« 22 » 02 2024 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 профиля, магистерской программы)

Разработчик:

старший преподаватель

(должность)

(подпись)

А.А. Посяда

(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

Б1.В.05 Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве

(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины (модуля), практики	Этапы формирования (семестр изучения)
1	УК-1.	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания. Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление. Тема 3. Общие принципы анализа систем. Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.	1
2	ПКО-1.	Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы производства и оказания услуг. Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.	1
3	ПКО-2.	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.	1
4	ПКО-3.	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности	Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.	1

		предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
5	ПКО-5.	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания. Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	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 (модуля)	Наименование оценочного средства
1	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИДК-1 _{УК-1} Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними. ИДК-2 _{УК-1} . Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению. ИДК-3 _{УК-1} Разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системных и междисциплинарных подходов.	Тема 1. Задачи курса. Системный анализ как методология научного познания. Тема 2. Понятие системы, свойства и ее формальное представление. Тема 3. Общие принципы анализа систем. Тема 4. Гостиничное хозяйство как составляющая индустрии гостеприимства.	Тестирование
2	ПКО-1. Способен осуществлять планирование,	ИДК-1 _{ПКО-1} Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий	Тема 5. Моделирование гостиничного хозяйства как системы	Творческое задание, Тестирование

	организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха ИДК-2ПКО-1 Осуществляет управление деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3ПКО-1 Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-4ПКО-1 Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	производства и оказания услуг. Тема 6. Моделирование функциональной организации гостиничных комплексов. Операторы гостиничного хозяйства.	
3	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1пко-2 Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2пко-2 Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3пко-2 Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	Тема 7. Технологическая система производства продуктов питания. Формирование качества продукции.	Творческое задание, Тестирование
4	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства	ИДК-1пко-3 Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2пко-3 Организует работу планированию и разработке проектов	Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания.	Творческое задание, Тестирование

	и общественного питания	реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3пко-3 Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		
5	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1пко-5 Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2пко-5 На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Структурные модели подсистем технологической системы производства продуктов питания. Тема 9. Операторы и процессоры технологической системы производства продукции ресторанного хозяйства. Операторные модели.	Творческое задание, Тестирование

**Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тестирование»
по темам смысловых модулей**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
50	Процент правильных ответов составляет 75-100%
20	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
45-50	Творческое задание выполнено на высоком уровне
40-44	Творческое задание выполнено на среднем уровне
30-39	Творческое задание выполнено на низком уровне
15-29	Творческое задание выполнено на неудовлетворительном уровне

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	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
2	Тестирование	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Методы системного анализа в гостинично-ресторанном хозяйстве» 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 творческого задания.

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									
Смысловый модуль 1 (Методология системного анализа)			Смысловый модуль 2 (Индустрия гостеприимства как система удовлетворения разнообразных потребностей потребителей)			Смысловый модуль 3 (Производство продукции ресторанного хозяйства как большая технологическая система)			Сумма в баллах
Количество баллов 15			Количество баллов 60			Количество баллов 25			Количество <u>баллов</u> 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