

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, выработать 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 |