Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 12:00:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b3

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
Заведующий кафедрой сервиса и гостиничного дела
КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«20» февраля 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по дисциплине

ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ
(наименование дисциплины, практики)

43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки (специальности))
профиль Гостинично - ресторанное дело
(наименование профиля подготовки (специальности, магистерской программы); при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:
к.э.н., доцент _____ И.В. Кощавка

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от 20.02. 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
ФТД.02 ИННОВАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОМ ХОЗЯЙСТВЕ
(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг.	5
		Тема 2. Классификация инноваций.	
		Тема 3. Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве.	
		Тема 4. Производство и реализация инновационных гостиничных услуг	
		Тема 5. Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства.	
		Тема 6. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**	

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) дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ПК-3. Способен применять современные технологии и маркетинговые инструменты для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, в т.ч. в цифровой среде	ИДК-1$_{ПК-3}$ Разрабатывает комплексные маркетинговые стратегии для привлечения и удержания клиентов ИДК-2$_{ПК-3}$ Создает качественный контент для привлечения целевой аудитории и продвижения гостинично-ресторанного продукта ИДК-1$_{ПК-3}$ Применяет инновационные технологии, в т.ч. цифровые, для увеличения продаж и создания положительного клиентского опыта в индустрии гостеприимства	**Тема 1.** Сущностная характеристика инноваций, инновационных продуктов и услуг. **Тема 2**. Классификация инноваций. **Тема 3.** Инновационные процессы и технологии в гостинично - ресторанном хозяйстве. **Тема 4.** Производство и реализация инновационных гостиничных услуг **Тема 5.** Инновации в предоставлении услуг питания в различных видах индустрии гостеприимства. **Тема 6.** Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии гостеприимства**.**	дискуссия, собеседование; практическая работа; тестирование

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9…10	Тест пройден на отлично 90 – 100% выполненных заданий
6…8	Тест пройден на хорошем уровне 75 – 89% выполненных заданий
3…5	Тест пройден на удовлетворительном уровне 60 – 74% выполненных заданий
0…2	Тест пройден на неудовлетворительном уровне правильные ответы даны менее чем 60%

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «практическая работа» (разноуровневые задачи)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
9…10	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-100% вопросов/задач)
6…8	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 50-74% вопросов/задач)
3…5	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 25-49% вопросов/задач)
0…2	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-24% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «дискуссия, собеседование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
8-10	Собеседование пройдено на высоком уровне (студент ответил на все вопросы преподавателя, владеет профильным понятийным аппаратом)
5-8	Собеседование пройдено на среднем уровне (студент в целом ориентируется в учебном материале, отвечает на вопросы, допустив некоторые неточности)
1-4	Собеседование пройдено на низком уровне (при ответе на вопросы преподавателя студент допускает существенные неточности, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом
0	Собеседование не пройдено (студент не готов, на вопросы не отвечает.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Презентация» («Реферат»)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Презентация (реферат) представлена на высоком уровне (студент полно осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом)
3-4	Презентация (реферат) представлена на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
1-2	Презентация (реферат) представлена на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом)
0	Презентация (реферат) представлена на неудовлетворительном уровне или не представлена (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Контрольная работа»
(для заочной формы обучения)

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
30 - 40	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
16 - 29	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
6 - 15	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов/задач)
0 - 5	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	2	3	4
1	Практическая работа (разноуровневые задачи)	а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей	Задания для решения практических ситуаций
2	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
3	Дискуссия, собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по дисциплине или определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
4	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

1	2	3	4
5	Презентация (доклад)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы презентаций (докладов), сообщений
6	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или дисциплине.	Комплект контрольных заданий по вариантам

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Система оценивания всех видов работ по дисциплине «Инновационные технологии 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 реферата.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется с помощью тестов, ситуационных заданий.

Для выполнения ситуационных заданий 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.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу						**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль № 2			
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	
20	**10**	**20**	**20**	**10**	**20**	**100**

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Шкала оценивания

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

Вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие нововведение, диффузия инноваций в гостиничном и пищевом секторе услуговой индустрии.
2. Свойства инновации: научно-техническая новизна; производственная применимость; коммерческая реализуемость (возможность продать).
3. Циклический характер инновационного процесса.
4. Теория инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
5. Традиции и инновации в организации гостиничных услуг и услуг питания в туризме.
6. Коммуникация, трансляция и трансмутация как способы передачи традиции и превращения ее в инновацию.
7. Жизненный цикл инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
8. Виды и типы инноваций в организации гостиничных услуг и услуг питания.
9. Стадии инновационных процессов.
10. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации гостиничных услуг.
11. Понятие индустрии гостеприимства.
12. Инновационные признаки гостиничных цепей.
13. Инновационный операционный процесс обслуживания.
14. Инновационные функции службы приема и размещения.
15. Система «m2m» в гостиничном секторе, создание «умных услуг».
16. Инновационные подходы к работе с клиентами.
17. Е-размещение в системе Е-путешествие.
18. Венчурные фирмы в индустрии гостиприимства.
19. Основные понятия и определения инновационных технологий в системе организации услуг питания.
20. Инновации в определении категорийности в индустрии питания.
21. Инновационные концепции и профили ресторанов.
22. Инновационные факторы как факторы успешности ресторанной индустрии.
23. Инновации в организации сопутствующих услуг в индустрии система «m2m» в организации услуг питания, создание «умных услуг» питания.
24. Е-ресторан в системе Е-путешествие.
25. Венчурные фирмы в индустрии питания.
26. Инновация в процессе производства туристического продукт гостиничного и ресторанного профиля.
27. Факторы туристического производства продукта гостиничного и ресторанного профиля.
28. Средства производства турпродукта гостиничного и ресторанного профиля.
29. Технологии производства турпродукта.
30. Исторические формы и причины глобальных тенденций на мировом гостиничном и ресторанном рынках