

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



Я.В. Дегтярева

(подпись)

« 22 » 02 2024 г.

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
по учебной дисциплине**

**Б1.В.04 МОДЕЛИРОВАНИЕ ИННОВАЦИОННЫХ ПРОЦЕССОВ 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.04 Моделирование инновационных процессов 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-2.	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики Тема 2. Методологии моделирования процессов Тема 3. Основные сведения о современных методологиях моделирования процессов Тема 4. Методология функционального моделирования IDEF0	2
2	ПКО-2.	Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	Тема 5. Правила разработки диаграмм IDEF0. Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы	2
3	ПКО-3.	Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	2
4	ПКО-4.	Способен управлять внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы	2

5	ПКО-5.	Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	2
6	ПК-2.	Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	2
7	ПК-4.	Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности	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	УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует на основе поставленной проблемы проектную задачу и способ ее решения через реализацию проектного управления. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает концепцию проекта в рамках обозначенной проблемы: формулирует цель, задачи, обосновывает актуальность, значимость, ожидаемые результаты и возможные сферы их применения.	Тема 1. Понятие модели и моделирования. Основные характеристики Тема 2. Методологии моделирования процессов Тема 3. Основные сведения о современных методологиях	Тестирование

		ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Разрабатывает план реализации проекта с учетом возможных рисков реализации и возможностей их устранения, планирует необходимые ресурсы. ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Осуществляет мониторинг хода реализации проекта, корректирует отклонения, вносит дополнительные изменения в план реализации проекта, уточняет зоны ответственности участников проекта.	моделирования процессов Тема 4. Методология функционального моделирования IDEF0	
2	ПКО-2. Способен разрабатывать и реализовывать проекты в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом отраслевых новаций	ИДК-1 <sub>ПКО-2</sub> Обосновывает необходимость разработки проектов в сфере гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПКО-2</sub> Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и новаций на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПКО-2</sub> Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	Тема 5. Правила разработки диаграмм IDEF0. Тема 6. Функциональное моделирование деятельности гостиницы	Тестирование
3	ПКО-3. Способен управлять реформированием и реструктуризацией деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ПКО-3</sub> Обосновывает планы и проекты по реформированию и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПКО-3</sub> Организует работу планированию и разработке проектов реформирования и реструктуризации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПКО-3</sub> Оценивает социально-экономические последствия реформирования и реструктуризации предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 7. Моделирование бизнес-процессов служб гостиницы Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	Тестирование
4	ПКО-4. Способен управлять	ИДК-1 <sub>ПКО-4</sub> Определяет перспективность инноваций, оценивает их эффективность и	Тема 7. Моделирование бизнес-процессов	Тестирование

	внедрением инновационных технологий и информационно-коммуникативных инноваций для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	разрабатывает мероприятия по их внедрению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПКО-4</sub> Внедряет передовые технологии при разработке услуг (продуктов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПКО-4</sub> Применяет современные информационно-коммуникативные технологии для обеспечения конкурентоспособности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	служб гостиницы	
5	ПКО-5. Способен применять научные концепции исследования и моделирования для обоснования стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1 <sub>ПКО-5</sub> Обосновывает выбор научных концепций и методов исследования и моделирования развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПКО-5</sub> На основе использования научных методов проводит обоснование стратегических решений по развитию предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	Тестирование
6	ПК-2. Способен разрабатывать проекты по управлению изменениями и реализовывать меры по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям	ИДК-1 <sub>ПК-2</sub> Осуществляет анализ российской и зарубежной практики внедрения изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2 <sub>ПК-2</sub> Понимает и обосновывает перед собственниками бизнеса виды работ по разработке и реализации проектов по управлению изменениями на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-3 <sub>ПК-2</sub> Разрабатывает и реализует комплекс мер по преодолению сопротивления персонала предприятий сферы гостеприимства и общественного питания изменениям ИДК-4 <sub>ПК-2</sub> Проводит оценку	Тема 8. Инновационная деятельность в гостиничном хозяйстве	Тестирование

		эффективности управленческих решений по внедрению изменений на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания.		
7	ПК-4. Способен осуществлять научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1ПК-4 Осуществляет научно-аналитическое обоснование выбора организационно-управленческих инноваций для их применения на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания ИДК-2ПК-4 Применяет научные методы исследования при проведении экспертизы организационно-управленческих инноваций, планируемых к применению на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания	Тема 9. Функциональное моделирование инновационной деятельности	Тестирование

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
40	Процент правильных ответов составляет 75-100%
20	Процент правильных ответов составляет 35-74%
0	Процент правильных ответов составляет 0-34%

**Перечень оценочных материалов**

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

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания  
знаний, умений, навыков**

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать – 40 баллов. Минимальное количество баллов, необходимое для допуска к экзамену составляет 20 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Моделирование инновационных процессов гостинично-ресторанного хозяйства» 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.

Тестирование по темам смысловых модулей проводится согласно графику проведения модульного контроля.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

Экзамен проводят два человека - лектор курса и ассистент. Преподаватель должен иметь экзаменационную программу, билеты, протокол качества, рецензию, выписку из протокола заседания кафедры об утверждении соответствующих экзаменационных документов, чистую бумагу формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся.

Начинается экзамен со вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет должен состоять из 6 вопросов. Каждый вопрос оценивается в рамках 10 баллов.

Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в экзаменационном билете вопросов. Обычно оно находится в пределах 60 минут. В аудитории, где проводится экзамен, должны находиться только те обучающиеся, которые готовятся к ответу.

В результате экзамена обучающийся может набрать 60 баллов, которые добавляются к уже набранным на протяжении семестра баллам.

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

## РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма (в баллах)
Смысловой модуль 1 (Моделирование как метод исследования)			Смысловой модуль 2 (Моделирование бизнес-процессов с использованием методологии IDEF0.)			Смысловой модуль 3 (Инновационные процессы в гостинично-ресторанном хозяйстве.)					
Количество баллов 5			Количество баллов 30			Количество баллов 5			40	60	100
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9			
1	2	2	10	10	10	1	2	2			

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

**Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости**

<b>Сумма баллов за все виды учебной деятельности</b>	<b>По государственной шкале</b>	<b>Определение</b>
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)