Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кривова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 30.12.2025 14:55:19
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о СРВ(м) 25

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
(подпись) (инициалы, фамилия)

«_20_» __февраля___ 2025 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
по учебной дисциплине

ФТД.01 УГЛУБЛЕННОЕ ИЗУЧЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
(шифр и наименование учебной дисциплины)

43.04.01 Сервис
(код и наименование направления подготовки)

Социально-культурный сервис
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

к.э.н., доцент		Е.А. Рославцева
(должность)	(подпись)	(ФИО)

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «20» февраля 2025 г., протокол № 15

Донецк 2025 г.

Паспорт

оценочных материалов по учебной дисциплине

«Углубленное изучение организации гостинично-ресторанного хозяйства»

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	Тема 1. MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела	1
		Тема 2. Гостиничный консалтинг и девелопмент	1
		Тема 3. Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе	1
		Тема 4. Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице	1
		Тема 5. Технологии управления лояльностью клиентов	1
		Тема 6. Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах	1
		Тема 7. Диагностика маркетингово-рекла-мной деятельности предприятий ресторан-ного хозяйства	1
		Тема 8. Диагностика меню ресторана	1
		Тема 9. Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	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	Наименование оценочного средства
1	ОПК-1. Способен формировать технологическую концепцию сервисных организаций, организовывать внедрение технологических новаций и программного обеспечения в сфере сервиса	ИДК-1$_{ОПК-1.}$ Знает методы формирования технологической концепции и определяет меры по внедрению технологических новаций в деятельности организаций сферы сервиса ИДК-2$_{ОПК-1.}$. Демонстрирует умение работать с основными программными продуктами в профессиональной сфере	**Тема 1.** MICE – платформа в сфере туризма и гостиничного дела. **Тема 2.** Гостиничный консалтинг и девелопмент **Тема 3.** Аутстаффинг и аутсорсинг в гостинично-ресторанном бизнесе **Тема 4.** Креативные подходы к рекламной деятельности в гостинице. **Тема 5.** Технологии управления лояльностью клиентов. **Тема 6.** Особенности работы с VIP-клиентами в отелях и ресторанах. **Тема 7.** Диагностика маркетингово-рекламной деятельности предприятий ресторанного хозяйства **Тема 8.** Диагностика меню ресторана **Тема 9.** Диагностика организации обслуживания на предприятиях ресторанного хозяйства	Разноуровневые задачи и ситуационные задания, тест

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу
«Разноуровневые задачи и ситуационные задания»
по темам смысловых модулей 1-3

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень высоком уровне (даны правильные ответы на 90-100% вопросов/задач)
4	Задачи и ситуационные задания выполнены на высоком уровне (даны правильные ответы на 75-89% вопросов/задач)
3	Задачи и ситуационные задания выполнены на среднем уровне (даны правильные ответы на 60-74% вопросов/задач)
2	Задачи и ситуационные задания выполнены на низком уровне (даны правильные ответы на 35-59% вопросов/задач)
1	Задачи и ситуационные задания выполнены на очень низком уровне (даны правильные ответы на 20-34% вопросов/задач)
0	Задачи и ситуационные задания выполнены на неудовлетворительном уровне (даны правильные ответы на 0-19% вопросов/задач)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»
по темам смысловых модулей 1-3

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
5	Процент правильных ответов составляет 90-100%
4	Процент правильных ответов составляет 75-89%
3	Процент правильных ответов составляет 60-74%
2	Процент правильных ответов составляет 35-59%
1	Процент правильных ответов составляет 20-34%
0	Процент правильных ответов составляет 0-19%

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Разноуровневые задачи и ситуационные задания	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 учебной 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

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение 1 семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Система оценивания всех видов работ по учебной дисциплине «Углубленное изучение организации 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 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.

Промежуточная аттестация осуществляется в 1 семестре - в форме зачета.

РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа									Сумма (в баллах)
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
35			40				25		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	100
10	10	15	10	10	10	10	10	15	

Примечание. Т1, Т2, ... Т6 – 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