Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Кротова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 15:20:42
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

оТГД(м)26

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
_____ Я.В.Дегтярева
«__20____» ____02_____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

ФТД.02. Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме
(наименование дисциплины)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное и ресторанное дело
(наименование магистерской программы)

Разработчик:
канд. техн. наук, доцент _____ А.В. Полякова
(должность) (подпись)

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

Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме

(наименование дисциплины)

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	**Тема 1.** Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	2
		Тема 2. Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	2
		Тема 3. Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.	2
		Тема 4. Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	2
		Тема 5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	2
		Тема 6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	2
		Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.	2
		Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	2
		Тема 9. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	2

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наимено-вание контролиру-емой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства[2]
1	2	3	4	5
1	ПК-2. Способен управлять реализацией стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания	ИДК-1$_{ПК-2}$ Проводит мониторинг и анализ развития отраслевых рынков ИДК-2$_{ПК-2}$ Разрабатывает реализует корпоративные стратегии развития предприятия сферы гостеприимства и общественного питания в соответствии с изменением ситуации на отраслевых рынках	**Тема 1.** Современные тенденции формирования мировой гостиничной индустрии.	Тест
			Тема 2. Рынок средств размещения туристов. Категоризация гостиничных предприятий в мировой практике.	Тест
			Тема 3. Сетевые формы организации в современном бизнесе. Основные подходы и эволюция сетевой концепции в теории менеджмента.	Тест, самостоя-тельная, индивидуальная работа
			Тема 4. Типология сетевых форм организации. Сети в гостеприимстве и туризме. Мировые гостиничные цепи, их виды, особенности, признаки, преимущества.	Тест, самостоя-тельная, индивидуальная работа
			Тема5. Характеристика крупнейших гостиничных корпораций мира. Лидеры среди гостиничных цепей.	Тест, самостоя-тельная, индивидуальная работа
			Тема6. Характеристика услуг гостиничных корпораций различных континентов и стран.	Тест, самостоя-тельная, индивидуальная работа

Продолжение таблицы

1	2	3	4	5
			Тема 7. Сетевой подход в формировании и развитии туристических дестинаций. Туристско-рекреационные кластеры.	Тест, самостоятельная, индивидуальная работа
			Тема 8. Сетевые формы организации в ресторанном бизнесе.	Тест, самостоятельная, индивидуальная работа
			Тема 9. Особенности и перспективы развития сетевых форм в гостиничной индустрии и туризме Российской Федерации.	Тест, самостоятельная, индивидуальная работа

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **Самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
36-40	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся представил полную характеристику исследуемого объекта, аргументировано описал его организацию, опираясь на требования нормативной документации, показал навыки по организации и выполнению исследовательских работ, устойчивое владение теоретическим материалом, умение логически излагать и анализировать, аргументировать). Подготовлен доклад и презентация к докладу, обучающийся бегло ориентируется в материале и отвечает на дополнительные вопросы.
30-35	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил тему, привел найденные факты, аргументирует и обосновывает свои умозаключения, однако допускает некоторые неточности в формулировках цели, выводов, а также имеются несоответствия в оформлении самой работы и презентации)
24-29	Работа выполнена на низком уровне (вопрос изучен поверхностно, обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения) Презентация выполнена с серьезными нарушениями требований или вообще не представлена
0-23	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 60%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **Тест**

Шкала оценивания (интервал баллов)		Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	
36-40	19-20	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
30-35	16-18	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
24-29	13-15	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-23	0-12	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Самостоятельная, индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала о состоянии и особенностях функционирования гостиничного хозяйства, о функционирующих сетевых формах в индустрии гостеприимства, туризме, анализ и обоснование полученных данных, аргументация умозаключений и формулировка выводов.	Тематика самостоятельной, индивидуальной работы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

По оценочному материалу ***«тест»***

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

- наличие нескольких типов тестовых заданий в одном билете;
- в тексте задания не должно быть двусмысленного толкования и неясных формулировок;
- задание и варианты ответов должны иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;
- не рекомендуется в формулировках заданий и вариантах ответов использовать фразы и слова, допускающих оценочные суждения субъекта, например, «большой», «небольшой», «много», «мало», «меньше», «больше», «часто», «всегда», «редко», «никогда» и т.п.
- варианты ответов должны быть грамотно согласованы с содержательной частью задания, однообразны по содержанию и структуре;

- между вариантами ответов должны быть четкие различия, правильный ответ должен быть однозначен;

- число тестовых заданий с отрицанием должно быть минимальным, при этом частица «не» выделяется жирным шрифтом.

Во время тестирования все испытуемые должны работать самостоятельно, не оказывая влияния друг на друга.

Контрольное тестирование проводится в ограниченное время.

По оценочному материалу ***«самостоятельная индивидуальная работа»***

Самостоятельная индивидуальная работа выполняется в рамках смыслового модуля №2 и является контролирующей формой. Выполнение заключается в написании текста работы по заданной теме, его оформлении, публичной защиты в виде доклада, который сопровождается презентацией.

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.

- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач исследования объектов гостиничного хозяйства; применения современных методов по определению состояния организации исследуемого объекта, методик его изучения и анализа.

Поэтому требованием к самостоятельной индивидуальной работе является детальное изучение современного состояния гостиничной индустрии, использования компаниями форм сетевого взаимодействия, проведение теоретических исследований с применением конкретных материалов функционирования сетевых предпринимательских структур в области гостеприимства и туризме с учетом географического расположения компаний, обобщение отечественного и зарубежного опыта функционирования субъектов гостиничного и туристического бизнеса и формулировка выводов о разных формах их взаимодействия.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников по заданной теме, а также применение полученных сведений в решении поставленной проблемы. Темы самостоятельной индивидуальной работы обучающихся определены в рабочей программе дисциплины, методические рекомендации для обучающихся по ее выполнению оформлены в виде методической разработки. Преподаватель также рекомендует литературу, которая может быть использована для написания работы.

Требования к содержанию:

- материал, изложенный в работе, должен относиться строго к выбранной теме;
- изложение должно быть логичным, грамотным, научным.
- в работе должна быть четко сформулирована цель, выдержан план, каждый раздел заканчивается умозаключением, сама работа - подведением итогов проведенной исследовательской работы, выводами.

При оценивании работы внимание обращается на:

- умение формулировать цель работы;
- соответствие содержания выбранной теме;
- отсутствие в тексте отступлений от темы;
- соблюдение структуры работы;
- умение работать с научной литературой - вычленять проблему из контекста;
- умение логически мыслить;

- культуру письменной речи;
- умение оформлять научный текст (правильное применение и оформление ссылок, составление библиографии);
- умение правильно понять позицию авторов, работы которых использовались при написании реферата;
- способность верно, без искажения передать используемый авторский материал;
- умение емко формулировать выводы;
- аккуратность и правильность оформления, а также технического выполнения работы.

Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестре - в форме зачета.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся, которые в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме», набрали сумму баллов, которая демонстрирует их сформированный уровень знаний и умений (более 60 баллов), могут быть аттестованы.

В случае если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов (минимум 60 баллов), он может улучшить свой результат. По дисциплине «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» предусмотрен зачет, который проводится в устной форме.

В процессе собеседования на зачете выявляется и оценивается уровень знаний обучающихся. По номеру в списке группы обучающийся должен выбрать билет с двумя вопросами и ответить на них. Ответы должны быть максимально расширенные. Сдавая зачет, обучающийся может повысить свою оценку по дисциплине «Сетевые формы организации в индустрии гостеприимства и туризме» на 20 баллов.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся на протяжении семестра

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу									**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль № 1				**Смысловой модуль № 2**					
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	**100**
10	**10**	**10**	**10**	**15**	**15**	**10**	**10**	**10**	
40				**60**					

Примечание. Т1, Т2,Т3, Т4 – номера тем смыслового модуля №1
Т5, Т6, Т7, Т8, Т9 – номера тем смыслового модуля №2

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

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»