Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 13:54:22
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

ОПРД(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
_____ Я.В. Дегтярева
(подпись)
«__20__» ____02____ 2026 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине

Б.1.В.01. СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(шифр и наименование дисциплины)

43.04.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

магистерская программа
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

доцент _____ А.В. Гура

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «20» февраля 2026 г., протокол № 16

Донецк 2026 г.

Паспорт
оценочных материалов по дисциплине
СОВРЕМЕННЫЕ МЕТОДЫ СВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ГОСТИЧНО-РЕСТОРАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения дисциплины или практики

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	Тема 1. Современные технологии и тенденции в гостиничном обслуживании.	3
		Тема 2. Современные средства коммуникации в гостиницах.	3
		Тема 3 Принципы совершенствования новых гостиничных технологий. Новые термины	3
		Тема 4 Управление лояльностью гостя в гостинице. Бонусные программы.	3
		Тема 5. Современные технологии контроля качества услуг в соответствии с требованиями классификации гостиниц	3
		Тема 6. Современные технологии обеспечения безопасности в гостинице	3
		Тема 7 Современные системы контроля доступа в гостиничные номера	3
		Тема 8 Система «Умный дом для гостиницы» и еѐ специфика. «Умный номер».	3
		Тема 9 Современные технологии поддержания номерного фонда и гостиницы в целом в оптимальном состоянии. Клиннинг. Аутсорсинг. Контроль качества уборки.	3
		Тема 10. Технологии виртуального консьержа в практике гостиничного предприятия.	3
		Тема 11 Современные технологии работы службы питания в гостинице.	3
		Тема 12 Технологии взаимодействия между службами	3

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
		гостиницы и их роль для улучшения сервиса.	
		Тема 13 Современные системы бронирования гостиничных услуг	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
1	ПК-7. Способен к исследованию процессов, явлений и объектов, относящихся к сфере профессиональной деятельности, оценке и интерпретации полученных результатов	ИДК-1$_{ПК-7}$ Проводит научные исследования бизнес-процессов в гостинично-ресторанном хозяйстве с использованием инновационных технологий и методов. ИДК-2$_{ПК-7}$ Оценивает результаты анализа деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания и разрабатывает рекомендации по проведению реинжиниринга бизнес-процессов	Тема 1. Современные технологии и тенденции в гостиничном обслуживании.	тесты собеседование
			Тема 2. Современные средства коммуникации в гостиницах.	
			Тема 3 Принципы совершенствования новых гостиничных технологий. Новые термины	
			Тема 4 Управление лояльностью гостя в гостинице. Бонусные программы.	
			Тема 5. Современные технологии контроля качества услуг в соответствии с требованиями классификации гостиниц	
			Тема 6. Современные технологии обеспечения безопасности в гостинице	
			Тема 7 Современные системы контроля доступа в гостиничные номера	
			Тема 8 Система «Умный дом для гостиницы» и еѐ специфика. «Умный номер».	
			Тема 9 Современные технологии поддержания номерного фонда и гостиницы в целом в	

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики	Наименование оценочного средства
			оптимальном состоянии. Клиннинг. Аутсорсинг. Контроль качества уборки.	
			Тема 10. Технологии виртуального консьержа в практике гостиничного предприятия.	
			Тема 11 Современные технологии работы службы питания в гостинице.	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «Тест»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
1 смысловой модуль	
09-10	Тест пройден на отлично (правильные ответы даны на 90…100% вопросов)
07-08	Тест пройден на хорошем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов)
04-06	Тест пройден на удовлетворительном уровне (правильные ответы даны на 60-74% вопросов)
0-3	Тест пройден на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем 60%)

Оценочный лист для курсовой работы

№	Наименование разделов	Максимально возможное количество баллов	Фактически набранное количество баллов
1	Пояснительная записка (содержание, актуальность, глубина проработки содержательной части)	30	
2	Оформление курсовой работы с соблюдением установленных правил и сроков выполнения	30	
3	Защита курсовой работы	40	
	Всего	100	

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу «курсовой проект»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания

90…100	Курсовой проект отражает самостоятельность исследовательской позиции и выводов, учитывающих последние достижения в проектировании объектов средств размещения и предприятий питания; показывает практическое применение и умение использовать теоретические позиции в практике; демонстрирует навыки полученных знаний в области исследования, проектирования; отличается логическим построением и решением поставленной задачи, четким изложением, ясностью оценки полученных результатов. При защите курсового проекта студент демонстрирует: умение представить содержание работы в краткой и емкой форме; умение оперировать нормативными документами и проектной документацией; уверенностью и последовательностью в ответах на вопросы и замечания.
75…89	В курсовом проекте допущены отдельные неточности в выборе обоснования и методологии разработки проекта, постановке задач, формулировке выводов; имеются незначительные упущения в библиографическом аппарате и/или оформлении работы; При этом в процессе защиты работы студент проявляет неуверенность в ответах на вопросы и замечания.
60…74	В курсовом проекте слабо представлен анализ существующей сети предприятий гостиничной индустрии; имеет место несоответствия представленным данным к практическим результатам; допущены ошибки в расчетах.
59…и менее	Курсовой проект выполнен на неудовлетворительном уровне или не представлен к проверке.

Перечень оценочных материалов

№ п/п	Наименование оценочного материала	Краткая характеристика оценочного материала	Представление оценочного материала в перечне
1	Тест	Система специальных заданий, позволяющая упростить процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Курсовая работа	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно делать обзор, мониторить рынки гостиничных заведений, проектировать, воплощать свои теоретические знания в практическую деятельность. Использовать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве поддерживать свой уровень сформировавшихся аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.	Темы индивидуальных работ

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При текущем модульном контроле проводится тестирование.

По дисциплине «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности» предусмотрены следующие виды заданий:

1) 7 семестр:

- тестирование 1-го модуля – 10 баллов;
- тестирование 2-го модуля – 20 баллов;
- тестирование 3-го модуля – 10 баллов

По оценочному средству ***курсовая работа***

Курсовая работа является одной из основных квалификационных научных работ, которая выполняется студентами индивидуально во время их обучения. Она содержит научно обоснованные теоретические положения или практические результаты.

Выполнение курсовой работы является формой закрепления знаний, полученных в процессе освоения лекционного курса, а также позволяет их систематизировать, углубить, развить навыки самостоятельной работы.

Основной целью написания курсового проекта по курсу «Современные методы совершенствования гостинично-ресторанной деятельности» является закрепление теоретических знаний, умений и навыков работы с нормативными документами.

Согласно задания определяются такие задачи курсовой работы:

- современные средства коммуникации в гостиницах.;
- принципы совершенствования новых гостиничных технологий. Новые термины;
- современные технологии контроля качества услуг в соответствии с требованиями классификации гостиниц;
- современные системы контроля доступа в гостиничные номера;
- клиннинг. аутсорсинг Контроль качества обслуживания;
- современные системы бронирования гостиничных услуг

Методические указания по выполнению курсовой работы разработаны с целью помочь студентам в выполнении самостоятельного научного исследования и содержат основные требования к содержанию и оформление курсовоой работы организации выполнения, порядка защиты и критериев оценки, а также ориентировочную тематику курсовых работ.

Курсовая работа может выполняться на реальном материале (изучение работы конкретного предприятия гостинично-ресторанного комплекса (ГРК)),

Тема курсовой работы для каждого студента определяется индивидуально и утверждается на заседании кафедры.

По оценочному средству тест

Приведенные тестовые задания содержат вопрос с выбором одного или нескольких правильных ответов,.

Тестовые задания должны отвечать следующим требованиям:

– в тексте задания должна быть ясная формулировка;

– задание и варианты ответов должно иметь предельно простую синтаксическую конструкцию;

Тестирование по темам может проводиться в компьютерных классах с помощью программы «Тесты».

Собеседование осуществляется по лекционному материалу и материалу для самостоятельного изучения обучающимся согласно графика текущего модульного контроля. Развернутый ответ обучающегося должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме экзамена.

При проведении экзамена экзаменатор должен иметь пакет экзаменационных материалов (программа и билеты), рецензию, рабочую программу учебной дисциплины, бланки формата А4 со штампом кафедры для ответов обучающихся. Начинается экзамен с вступительного слова преподавателя, который напоминает порядок проведения экзамена, правила поведения обучающихся на экзамене.

Билет состоит из 6 вопросов: четыре теоретических задания, практическое и тестовое задание по смысловым модулям курса.

Время, выделенное для подготовки обучающегося, должно быть достаточным для полного освещения поставленных в экзаменационном билете вопросов. Обычно – в пределах 30 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.

Относительно распределения баллов на итоговом контроле оценки знаний, умений и навыков обучающихся по результатам выполнения заданий используется следующая шкала оценивания:

46-60 баллов выставляется в случае полного качественного выполнения всех заданий или при наличии одной или двух незначительных ошибок в вычислении, решение четкое и обоснованное, использования творческих подходов;

36-45 баллов выставляется тогда, когда обучающийся показал способность к применению изученного материала к решению задач; объяснения и обоснования полностью соответствуют требованиям программы дисциплины, но являются недостаточными; четкое оформление решения задач; решение содержит одну или две несущественные ошибки;

20-35 баллов выставляется, если обучающийся овладел навыками решения стандартных задач, умением проводить аналитические расчеты, но решение задач содержит большое количество существенных ошибок;

0-19 баллов выставляется в случае, когда ни одно из заданий не выполнено или их решение содержит очень большое количество существенных ошибок; обучающийся не показал владение теоретическими знаниями и приемами решения задач.

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				Смысловой модуль № 2					Смысловой модуль № 3						
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10	Т11	Т12	Т13	40	60	100
2	2	2	4	4	4	4	4	4	2	2	4	2			

Т1, Т2, Т3, Т4 – темы смыслового модуля №1;
Т5, Т6,Т7, Т8, Т9 – темы смыслового модуля №2;
Т10, Т11. Т12, Т13 – темы смыслового модуля №3.

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»