Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 17.11.2026 11:08:26
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

о ГРД(б)24

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.ДВ.07.01 Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства
(наименование учебной дисциплины)

43.03.03 Гостиничное дело
(код и наименование направления подготовки)

Гостинично-ресторанное дело
(наименование профиля подготовки)

Разработчик:

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

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела от «__22___» ___02_____ 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024г

Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине

ИНФРАСТРУКТУРА ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО ХОЗЯЙСТВА
(наименование учебной дисциплины)

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

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые темы учебной дисциплины (модуля)	Этапы формирования (семестр изучения)
1	2	3	4
1	ПКО-6 Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	**Тема 1.** Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфраструктуре гостиничной индустрии. Сектор размещения.	3
		Тема 2. Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли.	3
		Тема 3. Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.	3
		Тема 4. Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля.	3
		Тема 5-6. Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения	3
		Тема 7. Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы.	3
		Тема 8. Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля	3
		Тема 9. Структура СПА-центра гостиницы.	3

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины, практики[1]	Наименование оценочного средства
1	2	3	4	5
1	ПКО-6 Способен применять прикладные методы исследовательской деятельности в сфере гостеприимства	ИДК-1$_{ПКО-6}$ Использует прикладные методы для исследования рынка гостинично-ресторанных услуг и его компонентов, особенностей конкуренции; маркетинговых исследований для формирования и продвижения гостинично-ресторанного продукта, соответствующего запросам потребителей. ИДК-2$_{ПКО-6}$ Организует изучение удовлетворенности и лояльности потребителей, мониторинг качества обслуживания на предприятиях размещения и питания. ИДК-3$_{ПКО-6}$ Осуществляет нахождение требуемой научной информации в глобальных информационных сетях и других источниках профессиональной информации	**Тема 1.** Гостиничная индустрия, как составляющая туристической отрасли. Основные понятия в инфра-структуре гостиничной индустрии. Сектор размещения. **Тема 2.** Сектор обеспечения питанием. Сектор досуга, развлечений и спорта. Сектор торговли. **Тема 3.** Сектор транспорта. Особенности организации отдыха на транспортных средствах.	Тест
			Тема 4. Строение современной гостиницы. Общественная часть отеля. **Тема 5-6.** Организация дополнительных и вспомогательных элементов средств размещения **Тема 7.** Обустройство и основные правила эксплуатации прилегающей территории гостиницы. **Тема 8.** Элементы инфраструктуры средств размещения для организации семейного отдыха. Особенности инфраструктуры мотеля **Тема 9.** Структура СПА-центра гостиницы	Тест, самостоятельная, индивидуальная работа

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

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
25-30	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.
20-24	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)
10-19	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
0-9	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

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

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
18-20	27-30	18-20	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
15-17	23-26	15-17	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
12-14	18-22	12-14	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-11	0-17	0-11	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 в конкретной стране (по варианту), 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 №3 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 гостиничного хозяйства в конкретном государстве, проведение теоретических исследований с использованием конкретных материалов функционирования гостиничной индустрии на определенной территории, обобщение отечественного и зарубежного опыта функционирования субъектов гостиничного бизнеса и формулировка выводов о развитии гостиничного хозяйства в исследуемой стране.

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.

Процедура проведения промежуточной аттестации по дисциплине

Обучающиеся, которые в семестре выполнив все виды заданий по дисциплине «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства», набрали сумму баллов (не менее 60 баллов), которая демонстрирует их сформированный уровень знаний и умений, могут быть аттестованы.

В случае если обучающийся в течение семестра не смог набрать необходимое количество баллов (минимум 60 баллов) может улучшить свой результат по дисциплине «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства», для этого 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, состоящий из двух вопросов и ответить на них. Ответы должны быть максимально расширенные. Сдавая зачет, обучающийся может повысить свою оценку по дисциплине «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства» на 20 баллов.

Распределение баллов, которые получают обучающиеся на протяжении семестра

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл									**Сумма, балл**
Смысловой модуль №1			Смысловой модуль №2				Смысловой модуль №3		
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	
5	*5*	*10*	*5*	*5*	*10*	*10*	*25*	*25*	**100**
20			*30*				*50*		

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	**По государственной шкале**	**Определение**
60-100	Зачтено	Отличное выполнение, а также допускаются неточности, недостатки и ошибки в количестве не более 40%
0-59	Не зачтено	Неудовлетворительное выполнение, где количество ошибок и замечаний превышает 40%. Возможность повторной аттестации