

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Институт технологий (филиал)**

**федерального государственного бюджетного образовательного**

**учреждения высшего образования «Донской государственный**

**технический университет» в г. Волгодонске Ростовской области**

**(ИТ (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске)**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

**(ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА)**

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации**

по дисциплине

«Технология и организация гостиничных услуг»

для обучающихся по направлению подготовки

43.03.01 Сервис

профиль Социально-культурный сервис

2020 год набора

Волгодонск

2021

**Лист согласования**

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**« Технология и организация гостиничных услуг»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки **43.03.01** **Сервис**

**профиль подготовки «Социально-культурны сервис»**

Рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «*Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины*» протокол № 11 от 28.06.2021.

Разработчики оценочных материалов (оценочных средств)

Доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Катеринич О.А.

 подпись

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.И. Кузнецов

 подпись

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**Согласовано:**

Директор ООО «Бонжур» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Э.В. Бударина

 подпись

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

Директор ООО «Катальпа» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.А. Катеринич

 подпись

 «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2021 г.

**Лист визирования оценочных материалов (оценочных средств)**

**на очередной учебный год**

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг»

проанализированы и признаны актуальными для использования на 20\_\_- 20\_\_ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой «СКС и ГД» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Кузнецов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по «Технология и организация гостиничных услуг»

проанализированы и признаны актуальными для использования на 20\_\_- 20\_\_ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой «СКС и ГД» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Кузнецов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг»

проанализированы и признаны актуальными для использования на 20\_\_- 20\_\_ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой «СКС и ГД» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Кузнецов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг»

проанализированы и признаны актуальными для использования на 20\_\_- 20\_\_ учебный год.

Протокол заседания кафедры «СКС и ГД» от «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой «СКС и ГД» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Кузнецов

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

Содержание

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1 Паспорт оценочных материалов (оценочных средств) | 5 |
| 1.1 Перечень компетенций, формируемых дисциплиной (модулем), с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП | 5 |
| 1.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования | 8 |
| 1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, описание шкал оценивания2 Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы | 1112 |

**1 . Паспорт оценочных материалов (оценочных средств)**

Оценочные материалы (оценочные средства) прилагаются к рабочей программе дисциплины и представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (типовые задачи (задания), контрольные работы, тесты и др.) и методов их использования, предназначенных для измерения уровня достижения обучающимся установленных результатов обучения.

Оценочные материалы (оценочные средства) используются при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

* 1. **Перечень компетенций, формируемых дисциплиной,**

**с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП**

Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины:

УК-2: Способность определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм

ПК-2: способность к разработке технологии процесса сервиса

Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках контактной работы, включающей различные виды занятий и самостоятельной работы, с применением различных форм и методов обучения (табл. 1).

Таблица 1 Формирование компетенций в процессе изучения дисциплины

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Код компетенции | Уровень освоения | Дескрипторы компетенции(результаты обучения, показатели достижения результата обучения, которые обучающийся может продемонстрировать) | Вид учебных занятий, работы[[1]](#footnote-1),формы и методы обучения, способствующие формированию и развитию компетенции[[2]](#footnote-2) | Контролируемые разделы и темы дисциплины[[3]](#footnote-3) | Оценочные материалы (оценочные средства), используемые для оценки уровня сформированности компетенции | Критерии оценивания компетенций[[4]](#footnote-4) |
| УК-2 | УК-2.1 | Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия решений | Л., П.р., С.р | 1.1.-.1.122.1.-2.9 | Контрольные вопросы № 1-40 | Ответы на экзаменационные вопросы;выполнение практической работы и ее защита по контрольным вопросам в форме собеседования. |
| УК-2.2 | Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов |
| УК-2.3 | Владеет методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта |
| ПК-2 | ПК-2.1 | Знает материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса | Л., П.р., С.р | 1.1.-.1.122.1.-2.9 | Контрольные вопросы № 1-40 | Ответы на экзаменационные вопросы;выполнение практической работы и ее защита по контрольным вопросам в форме собеседования. |
| ПК-2.2 | Умеет применять методы разработки и использования типовых технологических процессов, документацию в процессе обслуживания, анализировать потребности клиентов и социальную политику в сфере услуг. |
| ПК-2.3 | Владеет навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. |

* 1. **Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

По дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг» предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль (осуществление контроля всех видов аудиторной и внеаудиторной деятельности обучающегося с целью получения первичной информации о ходе усвоения отдельных элементов содержания дисциплины); промежуточная аттестация (оценивается уровень и качество подготовки по дисциплине в целом).

Текущий контроль является результатом оценки знаний, умений, навыков и приобретенных компетенций обучающихся по всему объёму учебной дисциплины, изученному в семестре, в котором стоит форма контроля в соответствии с учебным планом.

Текущий контроль успеваемости предусматривает оценивание хода освоения дисциплины: теоретических основ и практической части.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг» проводится в форме экзамена.

В табл. 2 приведено весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий.

Таблица 2. Весовое распределение баллов и шкала оценивания по видам контрольных мероприятий.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Текущий контроль(50 баллов[[5]](#footnote-5)) | Промежуточная аттестация(50 баллов) | Итоговое количество баллов по результа-там текущего контроля и промежуточной аттестации |
| Блок 1 | Блок 2 |
| Лекционные занятия (X1) | Практические занятия (Y1) | Лабораторные занятия (Z1) | Лекционные занятия (X2) | Практические занятия (Y2) | Лабораторные занятия (Z2) | от 0 до 50 баллов | Менее 41 балла – неудовлетворительно; 41-60 – удовлетворительно; 61-80 – хорошо; 81-100 балла – отлично |
| - | - | - | - | - | - |
| Сумма баллов за 1 блок = X1 + Y1 | Сумма баллов за 2 блок = X2 + Y2 |

Для определения фактических оценок каждого показателя выставляются следующие баллы (табл.3):

Таблица 3– Распределение баллов по дисциплине

|  |  |
| --- | --- |
| Вид учебных работ по дисциплине | ***Количество баллов*** |
| ***1 блок*** | ***2 блок*** |
| *Текущий контроль (50 баллов)* |
| Посещение занятий  | - | - |
| Выполнение заданий по дисциплине (УО), в том числе: |  |  |
| - устный опрос (УО) | *-* | *-* |
| *Промежуточная аттестация (50 баллов)* |
| Экзамен проводится в устной форме |
| **Сумма баллов по дисциплине 100 баллов** |

Экзамен является формой итоговой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по дисциплине в целом или по разделу дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», или «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» (81-100 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся набрал по текущему контролю необходимые и достаточные баллы для выставления оценки автоматом[[6]](#footnote-6);

- обучающийся знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения;

- обучающийся анализирует элементы, устанавливает связи между ними, сводит их в единую систему, способен выдвинуть идею, спроектировать и презентовать свой проект (решение);

- ответ обучающегося по теоретическому и практическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, является полным, и удовлетворяет требованиям программы дисциплины;

- обучающийся продемонстрировал свободное владение концептуально-понятийным аппаратом, научным языком и терминологией соответствующей дисциплины;

- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные ответы.

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на высоком уровне (уровень 3) (см. табл. 1).

Оценка «хорошо» (61-80 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся знает, понимает основные положения дисциплины, демонстрирует умение применять их для выполнения задания, в котором нет явно указанных способов решения; анализирует элементы, устанавливает связи между ними;

- ответ по теоретическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, является полным, или частично полным и удовлетворяет требованиям программы, но не всегда дается точное, уверенное и аргументированное изложение материала;

- на дополнительные вопросы преподавателя обучающийся дал правильные ответы;

- обучающийся продемонстрировал владение терминологией соответствующей дисциплины.

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на среднем уровне (уровень 2) (см. табл. 1).

Оценка «удовлетворительно» (41-60 баллов) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся знает и воспроизводит основные положения дисциплины в соответствии с заданием, применяет их для выполнения типового задания в котором очевиден способ решения;

- обучающийся продемонстрировал базовые знания важнейших разделов дисциплины и содержания лекционного курса;

- у обучающегося имеются затруднения в использовании научно-понятийного аппарата в терминологии курса;

- несмотря на недостаточность знаний, обучающийся имеется стремление логически четко построить ответ, что свидетельствует о возможности последующего обучения.

Компетенция (и) или ее часть (и) сформированы на базовом уровне (уровень 1) (см. табл. 1).

Оценка «неудовлетворительно» (менее 41 балла) выставляется обучающемуся, если:

- обучающийся имеет представление о содержании дисциплины, но не знает основные положения (темы, раздела, закона и т.д.), к которому относится задание, не способен выполнить задание с очевидным решением, не владеет навыками находить стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации;

- у обучающегося имеются существенные пробелы в знании основного материала по дисциплине;

- в процессе ответа по теоретическому материалу, содержащемуся в вопросах экзаменационного билета, допущены принципиальные ошибки при изложении материала.

Компетенция(и) или ее часть (и) не сформированы.

**1.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности**

Оценивание результатов обучения студентов по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг» осуществляется по регламенту текущего контроля и промежуточной аттестации.

Формы промежуточного контроля знаний:

- устный опрос (УО);

Проработка конспекта лекций и учебной литературы осуществляется студентами в течение всего семестра, после изучения новой темы. Перечень вопросов для устного опроса определен содержанием темы в РПД и методическими рекомендациями по изучению дисциплины.

Защита практических заданий производится студентом в день их выполнения в соответствии с планом-графиком. Преподаватель проверяет правильность выполнения практического задания студентом, контролирует знание студентом пройденного материала с помощью контрольных вопросов или тестирования.

Оценка компетентности осуществляется следующим образом: в процессе защиты выявляется информационная компетентность в соответствии с практическим заданием, затем преподавателем дается комплексная оценка деятельности студента.

Высокую оценку получают студенты, которые при подготовке материала для самостоятельной работы сумели самостоятельно составить логический план к теме и реализовать его, собрать достаточный фактический материал, показать связь рассматриваемой темы с современными проблемами науки и общества, со специальностью студента и каков авторский вклад в систематизацию, структурирование материала.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателям (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

Итоговый контроль освоения умения и усвоенных знаний дисциплины «Технология и организация гостиничных услуг» осуществляется в процессе промежуточной аттестации на экзамене. Условием допуска к экзамену является положительная текущая аттестация по всем практическим работам учебной дисциплины, ключевым теоретическим вопросам дисциплины.

1. **Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

**2.1. Задания для оценивания результатов обучения в виде знаний**

Устный опрос

1. Функциональное назначение гостиницы, основные понятия и определения.
2. Законодательные основы гостиничного бизнеса в РФ.
3. Характеристика Правил предоставления гостиничных услуг в РФ.
4. Характеристика закона «О защите прав потребителей»
5. Анализ Системы классификации гостиниц и других средств размещения.
6. Организационно-управленческая структура гостиницы.
7. Основные и вспомогательные службы гостиницы.
8. Этапы технологического цикла обслуживания гостей в туристском предприятии.
9. Взаимосвязь служб гостиницы в технологическом цикле обслуживания.
10. Характеристика услуг гостиницы.
11. Структура гостиничного продукта: составные уровни.
12. Ассортиментная политика гостиницы.
13. Гостиничные пакеты: формирование и продвижение.
14. Характеристика услуг предприятия питания в структуре туристского продукта.
15. Порядок проведения сертификации гостиницы на категорию.
16. Технологии обслуживания в сфере гостиничного бизнеса.
17. Технологии обслуживания в предприятиях общественного питания в структуре туристских услуг.
18. Типы гостиничного продукта в структуре туристских услуг.
19. Формы и виды обслуживания на предприятиях туристской индустрии.
20. Развитие международных франчайзинговых цепей.
21. Охрана труда и техника безопасности на рабочем месте.
22. Нормативное регулирование кадрового управления.
23. Методы ценообразования гостиничного продукта.
24. Методы стимулирования персонала контактной зоны.
25. Методы исследования гостиничного рынка.
26. Программа TQM в гостиничной индустрии и ее сущность.
27. Сравнительный анализ российских нормативных документов и международных документов и рекомендаций.
28. История развития гостиничной индустрии стран АТР и ЮВА.
29. Роль человеческого фактора в гостиничной индустрии.
30. Квалификационные требования для сотрудников всех уровней производства услуги.
31. Этапы становления гостиничного бизнеса.
32. Некоммерческие организации, цели и задачи на примере нескольких ассоциаций.
33. Сущность франчайзинга, субфранчайзинга. Преимущества франчайзингового управления.
34. Понятие «консорциум» в гостиничном бизнесе.
35. Параметры классификации коллективных средств размещения.
36. Сущность таймшера и отличие его от кондоминимума.
37. Национальные системы классификации на примере определенных стран.
38. Классификация средств размещения в России.
39. Последовательность постановки на миграционный учет иностранных граждан и лиц без граж-данства в гостиничном предприятии.
40. Сравнительный анализ положений Международных гостиничных правил и Постановления правительства РФ «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг».

**Темы курсовых работ**

1. Служба питания гостиницы – функции, профессиональный состав.

2. Служба обслуживания гостиницы – функции, профессиональный состав.

3. Этапы технологического цикла обслуживания гостей в гостинице.

4. Взаимосвязь служб гостиницы в технологическом цикле обслуживания.

5. Характеристика услуг гостиницы.

6. Порядок проведения сертификации гостиницы на категорию.

7. Технологии обслуживания в сфере гостиничного бизнеса.

8. Типы гостиничного продукта.

9. Правила разработки новых продуктов (услуг).

10. Порядок расчета за проживание в гостинице.

11. Типы бронирования мест в гостинице.

12. Интернет-бронирование мест в гостинице.

13. Порядок бронирования мест в гостинице.

14. Аннуляция бронирования.

15. Порядок регистрации и размещения гостей.

16. Порядок приема и регистрации иностранных граждан.

17. Виды расчетов с потребителями гостиничных услуг.

18. Организация обслуживания гостя в номере гостиницы.

19. Технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательной уборки номеров, виды уборки номера, этапы в процессе уборки номеров).

20. Уборка номеров после выезда гостя. Оставленные и забытые вещи.

**2.2 Типовые экзаменационные материалы**

**2.2.1 Перечень вопросов для проведения промежуточной аттестации**

Вопросы для экзамена.

1 Функциональное назначение гостиницы, основные понятия и определения.

2. Законодательные основы гостиничного бизнеса в РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ.

3. Законодательные основы гостиничного бизнеса в РФ. Система классификации гостиниц и других средств размещения.

4. Организационно-управленческая структура гостиницы.

5. Основные и вспомогательные службы гостиницы.

6. Служба управления номерным фондом – функции, профессиональный состав.

7. Служба бронирования в гостинице – функции, профессиональный состав.

8. Служба приема и расчетная часть – функции, профессиональный состав.

9. Хозяйственная служба гостиницы – функции, профессиональный состав.

10. Инженерно-техническая служба – функции, профессиональный состав.

11. Служба питания гостиницы – функции, профессиональный состав.

12. Служба обслуживания гостиницы – функции, профессиональный состав.

13. Этапы технологического цикла обслуживания гостей в гостинице.

14. Взаимосвязь служб гостиницы в технологическом цикле обслуживания.

15. Характеристика услуг гостиницы.

16. Порядок проведения сертификации гостиницы на категорию.

17. Технологии обслуживания в сфере гостиничного бизнеса.

18. Типы гостиничного продукта.

19. Правила разработки новых продуктов (услуг).

20. Порядок расчета за проживание в гостинице.

21. Типы бронирования мест в гостинице.

22. Интернет-бронирование мест в гостинице.

23. Порядок бронирования мест в гостинице.

24. Аннуляция бронирования.

25. Порядок регистрации и размещения гостей.

26. Порядок приема и регистрации иностранных граждан.

27. Виды расчетов с потребителями гостиничных услуг.

28. Организация обслуживания гостя в номере гостиницы.

29. Технология уборки номерного фонда гостиницы (последовательной уборки номеров, виды уборки номера, этапы в процессе уборки номеров).

30. Уборка номеров после выезда гостя. Оставленные и забытые вещи.

31. Вечерний сервис как один из видов промежуточной уборки номеров.

32. Генеральная уборка.

33. Организация обслуживания VIP-гостей в отеле. Уборка в номерах, занятых VIP-гостями.

34. Уборочные материалы, техника, инвентарь. Техника безопасности при выполнении уборочных работ.

35. Порядок расчета за дополнительные платные услуги.

36. Взимание платы за порчу или утерю гостями имущества гостиницы.

37. Виды и методы оплаты за предоставленные гостиницей услуги.

38. Организация питания гостей в гостинице.

39. Дополнительные услуги. Порядок предоставления дополнительных услуг.

40. Требования, предъявляемые к персоналу гостиницы.

Пример экзаменационного задания по дисциплине «Технология и организация гостиничных услуг»



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Институт технологий (филиал) федерального государственного бюджетного

 образовательного учреждения высшего образования

«Донской государственный технический университет»

в г. Волгодонске Ростовской области

ИТ (филиал) ДГТУ в г. Волгодонске

Факультет Технологии и менеджмент

 Кафедра Социально-культурный сервис и гуманитарные дисциплины

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

на 2019\_/2020\_ учебный год

Дисциплина Технология и организация гостиничных услуг

1. Функциональное назначение гостиницы, основные понятия и определения

2. Правила разработки новых продуктов (услуг)

3. Практическое задание.

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.И. Кузнецов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 ( подпись) (Ф.И.О.) (дата)

*Методика формирования оценки и критерии оценивания промежуточной аттестации* (экзамен): максимальное количество баллов при полном раскрытии вопросов и верном решении практической задачи билета:

1 теоретический вопрос *(1 уровень)* -10 баллов;

2 теоретический вопрос *(2 уровень)* -15 баллов;

3 практическая задача *(3 уровень)* -25 баллов;

Итого: экзамен – 50 баллов.

Структура оценочных материалов (оценочных средств), позволяющих оценить уровень компетенций, сформированный у обучающихся при изучении дисциплины «Технология и организация гостиничных услуг» приведен в таблице 4.

Таблица 4 - Оценочные материалы (оценочные средства) по дисциплине

«Технология и организация гостиничных услуг»

| Компетенция | Знать | Оценочные средства | Уметь | Оценочные средства | Владеть | Оценочные средства |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| текущий контроль | промежуточный контроль | текущий контроль | промежуточный контроль | текущий контроль | промежуточный контроль |
| УК-2 | УК-2.1необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия решений |  | Вопросы к экзамену № 1-40 | УК-2.2анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов |  | Темы к практической работе №1-40 | УК – 2.3методиками разработки цели и задач проекта, методами оценки продолжительности и стоимости проекта |  | Вопросы к экзамену № 1-40 |
| ПК-2 | ПК-2.1материальные ресурсы, оборудование для осуществления процесса сервиса |  | Вопросы к экзамену № 1-40 | ПК-2.2применять методы разработки и использования типовых технологических процессов, документацию в процессе обслуживания, анализировать потребности клиентов и социальную политику в сфере услуг. |  | Темы к практической работе №1-40 | ПК-2.3навыками выбора материальных ресурсов, оборудования для осуществления процесса сервиса. |  | Вопросы к экзамену № 1-40 |

Примечание

\* берется из РПД

\*\* сдача практических работ, защита курсового проекта, РГР и т.д.

1. Лекционные занятия, практические занятия, лабораторные занятия, самостоятельная работа [↑](#footnote-ref-1)
2. Необходимо указать активные и интерактивные методы обучения (например, интерактивная лекция, работа в малых группах, методы мозгового штурма, решение творческих задач, работа в группах, проектные методы обучения, ролевые игры, тренинги, анализ ситуаций и имитационных моделей и др.), способствующие развитию у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств [↑](#footnote-ref-2)
3. Указать номера тем в соответствии с рабочей программой дисциплины [↑](#footnote-ref-3)
4. Необходимо выбрать критерий оценивания компетенции: посещаемость занятий; подготовка к практическим занятиям; подготовка к лабораторным занятиям; ответы на вопросы преподавателя в рамках занятия; подготовка докладов, эссе, рефератов; умение отвечать на вопросы по теме практических работ, познавательная активность на занятиях, качество подготовки рефератов и презентацией по разделам дисциплины, контрольные работы, экзамены, умение делать выводы и др. [↑](#footnote-ref-4)
5. Вид занятий по дисциплине (лекционные, практические, лабораторные) определяется учебным планом. Количество столбцов таблицы корректируется в зависимости от видов занятий, предусмотренных учебным планом.

Распределение баллов по блокам,по каждому виду занятий в рамках дисциплины определяет преподаватель. Распределение баллов по дисциплине утверждается протоколом заседания кафедры.

По заочной форме обучения мероприятия текущего контроля не предусмотрены. [↑](#footnote-ref-5)
6. Количество и условия получения необходимых и достаточных для получения автомата баллов определены Положением о системе «Контроль успеваемости и рейтинг обучающихся» [↑](#footnote-ref-6)