



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

**«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ФГБОУ ВО «ИГУ»

Факультет бизнес-коммуникаций и информатики

Кафедра туризма

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

по дисциплине Б1.О.26 Организация гостинично-ресторанного сервиса

направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль) Управлением гостиничным комплексом и иными средствами размещения

Одобрено  
УМК факультета бизнес-коммуникаций  
и информатики

Разработан в соответствии с ФГОС ВО

с учетом требований проф. стандарта

Председатель УМК

В.К. Карнаухова

*ФИО, должность, ученая степень, звание*

*подпись, печать*

Разработчики:

*(подпись)*

преподаватель

*(занимаемая должность)*

Я.А. Кружкова

*(инициалы, фамилия)*

**Цель фонда оценочных средств.** Оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Б1.О.26 Организация гостинично-ресторанного сервиса». Перечень видов оценочных средств соответствует рабочей программе дисциплины.

**Фонд оценочных средств включает** контрольные материалы для проведения текущего контроля (в следующих формах: тест, доклад/презентация, практическое задание, конспект лекций, эссе, устный опрос, деловая игра, глоссарий по предмету) и промежуточной аттестации в форме вопросов и заданий к зачету и экзамену.

**Структура и содержание заданий** – задания разработаны в соответствии с рабочей программой дисциплины «Б1.О.26 Организация гостинично-ресторанного сервиса».

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

| Компетенция  | Индикаторы компетенций | Результаты обучения  |
|--|------------------------|--|
| ОПК-2<br>Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания | ОПК-2.1                | Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  |
|  | ОПК-2.2                | Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников предприятий сферы гостеприимства и общественного питания |
|  | ОПК-2.3                | Осуществляет контроль деятельности структурных подразделений предприятий сферы гостеприимства и общественного питания  |

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

### 2.1. Показатели и критерии оценивания компетенций

| № п/п | Раздел, тема   | Код индикатора компетенции | Наименование ОС |      |
|-------|--|----------------------------|-----------------|------|
|       |  |                            | ТК              | ПА   |
| 1     | Тема 1.1 Введение в дисциплину организация гостиничного и ресторанного бизнеса. Предмет, задачи и цели изучения. | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Д         | Тест |
| 2     | Тема 1.2. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования     | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Пз, КЛ    | Тест |

| № п/п | Раздел, тема  | Код индикатора компетенции | Наименование ОС        |      |
|-------|---|----------------------------|------------------------|------|
|       |   |                            | ТК                     | ПА   |
| 3     | Тема 1.3. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах     | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Д                | Тест |
| 4     | Тема 1.4. Дизайн и проектирование гостиничных объектов                                  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Эссе             | Тест |
| 5     | Тема 2.1 Ресторанный бизнес: история, современное состояние и перспективы его развития. | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Пз, Д            | Тест |
| 6     | Тема 2.2.Классификация ресторанов   | ОПК-2.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2  | Тест, КЛ               | Тест |
| 7     | Тема 2.3. Организационная структура ресторана   | ОПК-2.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2  | Тест, УО, Д            | Тест |
| 8     | Тема 2.4 Организация обслуживания в предприятиях питания                                | ОПК-2.3, ОПК-2.1, ОПК-2.2  | Тест, КЛ, Деловая игра | Тест |
| 9     | Тема 2.5 Особенности управления в ресторанном бизнесе                                   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Д                | Тест |
| 10    | Тема 2.6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.                                | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  | Тест, Гл               | Тест |

**2.2. Критерии оценивания результатов обучения для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

| Оценочное средство | Критерии оценивания                                       | Шкала оценивания    |
|--------------------|---|---------------------|
| Тест               | Студентом даны правильные ответы на 91-100% заданий       | Отлично             |
|                    | Студентом даны правильные ответы на 81-90% заданий        | Хорошо              |
|                    | Студентом даны правильные ответы на 71-80% заданий        | Удовлетворительно   |
|                    | Студентом даны правильные ответы менее чем на 70% заданий | Неудовлетворительно |

| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>  | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|---|-------------------------|
| Доклад/презентация        | Обучающийся демонстрирует исчерпывающее знание материала и последовательно, четко и логично излагает материал, хорошо ориентируется в материале, не затрудняется с ответом на сопутствующие вопросы | Отлично                 |
|                           | Обучающийся демонстрирует знание материала, не допускает существенных неточностей. Ответы на дополнительные вопросы в целом верные, но содержащие отдельные пробелы                                 | Хорошо                  |
|                           | Обучающийся демонстрирует знания только основного материала, но не знает деталей, допускает неточности как в докладе, так и в ответах на вопросы  | Удовлетворительно       |
|                           | Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в материале, допускает существенные ошибки, выступает неуверенно, с большими затруднениями                      | Неудовлетворительно     |
| Практическое задание      | Задание выполнено верно. Выбран оптимальный путь решения. Присутствует развернутое описание алгоритма решения   | Отлично                 |
|                           | Задание выполнено верно. Допущены негрубые логические ошибки при описании алгоритма решения. Отсутствуют пояснения к решению задания  | Хорошо                  |
|                           | Ход решения задания верный, но допущены ошибки приведшие к неправильному ответу   | Удовлетворительно       |
|                           | В работе получен неверный ответ, связанный с грубыми ошибками допущенными в ходе решения, либо решение отсутствует полностью  | Неудовлетворительно     |

| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>  | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|---|-------------------------|
| Конспект лекций           | Все темы, предложенные для конспектирования были проработаны обучающимся, прочитан материал источников, выбрано главное и второстепенное, установлена логическая связь между элементами темы, выделены ключевые слова и понятия, конспект написан лаконично с применением системы условных сокращений | Отлично                 |
|                           | Все темы, предложенные для конспектирования были проработаны обучающимся, прочитан материал источников, выбрано главное и второстепенное, установлена логическая связь между элементами темы, выделены ключевые слова и понятия, конспект написан лаконично с применением системы условных сокращений | Хорошо                  |
|                           | Текст конспекта оформлен аккуратно, обучающимся выбрано главное и второстепенное, выделены ключевые слова и понятия   | Удовлетворительно       |
|                           | Текст конспекта не соответствует теме или не отражает ключевых положений изучаемой темы   | Неудовлетворительно     |

| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>   | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Эссе                      | Результаты работы написаны в соответствии со структурой анализируемой теории, при написании использованы дополнительные источники. Студент демонстрирует глубокое знание темы, сформулировал и обосновал собственную точку зрения на проблемы. Результат логически выстроен, стилистически грамотно описан | Отлично                 |
|                           | Результаты работы написаны в соответствии со структурой, при написании использованы разнообразные источники. Студент показал недостаточно полное владение темой, в формулировке собственной точки зрения присутствуют отдельные недостатки. Результат логически выстроен, стилистически грамотно описан    | Хорошо                  |
|                           | Присутствует нарушение структуры в представленных результатах работы. Студент демонстрирует поверхностное знание и понимание темы; не сформулировал собственную точку зрения. Результат работы содержит стилистические и орфографические ошибки  | Удовлетворительно       |
|                           | Описанный результат работы не раскрывает содержание проблемы и/или является плагиатом  | Неудовлетворительно     |

| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>  | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|---|-------------------------|
| Устный опрос              | <p>Ответ соответствует поставленной теме и содержит ответы на поставленные задачи, имеет четкую структуру, логически сопоставляемую с поставленными вопросами. Ответ демонстрирует способность анализировать и обобщать информацию, опираясь на знания, полученные в ходе изучения темы, а также демонстрировать самостоятельность автора в решении поставленных задач. Ответ содержит качественную речь и аргументацию, которая убедительно подтверждает выводы и ответы на поставленные вопросы</p> | Отлично                 |
|                           | <p>Ответ должен быть направлен на ответ на поставленные вопросы и соответствовать поставленной теме, иметь логическую цепочку рассуждений и четко демонстрировать связь между поставленными вопросами. Ответ выдержан в четкой форме, быть грамотно и без ошибок озвучен, выделены ключевые термины. Ответ должен демонстрировать способность анализировать и критически оценивать информацию, выбирая ключевые аспекты и выделяя главные выводы</p>  | Хорошо                  |
|                           | <p>Ответ должен соответствовать поставленной теме и содержать ответы на поставленные вопросы, должен содержать существенную информацию, ясно передавать ответы и идеи. Ответ должен содержать достаточное количество аргументов и примеров, связанных с темой работы и позволяющих изложить свою точку зрения. Ответ должен быть грамотно сформулирован</p>   | Удовлетворительно       |
|                           | <p>Ответ не соответствует поставленной теме или не содержит ответов на поставленные задачи, содержит недостаточно аргументации и примеров, которые подтверждают высказанные в ответе идеи и выводы. Ответ не соответствует логической цепочке рассуждений и не выполняет требования логической последовательности высказывания, затрудняющей понимание ответа. Ответ содержит грубые ошибки, что затрудняет понимание высказывания</p>  | Неудовлетворительно     |



| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>   | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Деловая игра              | Студентами демонстрируется высокое качество анализа вариантов аргументов. Высокий уровень защиты избранного варианта: основные положения излагаются четко и корректно, точка зрения аргументирована, ответы на вопросы оппонентов полные и развернутые. Регламент точно соблюден. Дискуссия ведется умело. Активное участие в команде как оппонента при обсуждении вариантов других команд. Активная работа в команде во время групповой работы                            | Отлично                 |
|                           | Студентами представлен анализ вариантов аргументов. Защита избранного варианта: основные положения излагаются не четко и не корректно, точка зрения не аргументирована, ответы на вопросы оппонентов не полные и не развернутые. Регламент не соблюден. Студентами демонстрируется попытка участия в дискуссии. Демонстрируется попытка участия в команде как оппонента при обсуждении вариантов других команд. Демонстрируется работа в команде во время групповой работы | Хорошо                  |
|                           | Студентами представлены варианты аргументов. Защита избранного варианта: основные положения излагаются не четко и не корректно, точка зрения не аргументирована, ответы не на вопросы оппонентов. Регламент не соблюден. Студенты не участвуют в дискуссии. Не участвует в команде как оппонент при обсуждении вариантов других команд. Демонстрируется работа в команде во время групповой работы   | Удовлетворительно       |
|                           | Студентами не представлены варианты аргументов. Защита избранного варианта: основные положения не излагаются, точка зрения не аргументирована, не отвечают на вопросы оппонентов. Регламент не соблюден. Студенты не участвуют в дискуссии. Не участвует в команде как оппонент при обсуждении вариантов других команд. Не участвует в работе команды во время групповой работы  | Неудовлетворительно     |

| <b>Оценочное средство</b> | <b>Критерии оценивания</b>   | <b>Шкала оценивания</b> |
|---------------------------|--|-------------------------|
| Глоссарий по предмету     | В результате работы студента представлены основные соответствующие термины. Присутствует многоаспектность интерпретации терминов и конкретизация их трактовки в соответствии со спецификой изучения дисциплины. Оформление результатов соответствует требованиям и представлено в срок | Отлично                 |
|                           | Студентом проработан материал источников, выбраны главные термины, непонятные слова, подобраны и записаны основные определения или расшифровка понятий, критически осмыслены подобранные определения и предпринята попытка их модифицировать, работа оформлена и представлена в срок   | Хорошо                  |
|                           | Студентом проработан материал источников, выбраны главные термины, непонятные слова, работа оформлена и представлена в срок  | Удовлетворительно       |
|                           | Студентом не был проработан материал источников, выбраны не все главные термины (в малом количестве), работа не оформлена и/или представлена не в срок   | Неудовлетворительно     |

### **2.3. Оценочные средства для текущего контроля (примеры)**

#### **2.3.1. Материалы для компьютерного тестирования обучающихся**

##### **Общие критерии оценивания**

| <b>Процент правильных ответов</b> | <b>Оценка</b>           |
|-----------------------------------|-------------------------|
| 91% – 100%                        | 5 (отлично)             |
| 81% – 90%                         | 4 (хорошо)              |
| 71% – 80%                         | 3 (удовлетворительно)   |
| Менее 70%                         | 2 (неудовлетворительно) |

##### **Соответствие вопросов теста индикаторам формируемых и оцениваемых компетенций**

| <b>№ вопроса в тесте</b> | <b>Код индикатора компетенции</b> |
|--------------------------|-----------------------------------|
| 1                        | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3         |
| 2                        | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3         |
| 3                        | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3         |
| 4                        | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3         |
| 5                        | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3         |

| № вопроса в тесте | Код индикатора компетенции |
|-------------------|----------------------------|
| 6                 | ОПК-2.3                    |
| 7                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 8                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 9                 | ОПК-2.3                    |
| 10                | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 11                | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 12                | ОПК-2.3                    |

### Ключ ответов

| № вопроса в тесте | Номер ответа (или ответ, или соответствие) |
|-------------------|--|
| 1                 | с  |
| 2                 | миграционный                               |
| 3                 | d  |
| 4                 | защите прав потребителей                   |
| 5                 | с, d                                       |
| 6                 | a  |
| 7                 | b  |
| 8                 | с  |
| 9                 | a  |
| 10                | b  |
| 11                | e  |
| 12                | с  |

### Перечень тестовых вопросов

№ 1. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций –это:

- a. системы застройки
- b. вертикальные коммуникации
- c. композиционные схемы

№ 2. Задание открытой формы. Введите ответ.

Вставьте пропущенное слово: Постановление Правительства РФ от 15.01.2007 N 9 "О порядке осуществления \_\_\_\_\_ учета иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации"

№ 3. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.

К отличительным особенностям услуги относятся

- a. непостоянство качества
- b. неосязаемость
- c. невозможность хранения
- d. все ответы верны

№ 4. Задание открытой формы. Введите ответ.

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о \_\_\_\_\_"

№ 5. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

- a. Португалия
- b. Италия
- c. Великобритания
- d. Франция

№ 6. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути:

- a. вагон-ресторан
- b. вокзальный ресторан
- c. городской ресторан

№ 7. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Апарт – отель (гостиница – апартамент) – это

- a. загородный отель
- b. молодежные гостиницы, в которых останавливаются путешественники
- c. гостиницы с номерным фондом 40 номеров и выше

№ 8. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

- a. харчевнями
- b. трактирами
- c. кабаками
- d. корчмами

№ 9. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- a. ресторан
- b. кафе
- c. бар
- d. закусочная

№ 10. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Здания гостиниц состоят из двух частей

- a. жилой и вспомогательной
- b. жилой и общественной
- c. централизованной и жилой

№ 11. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

- a. зонам риска
- b. прогнозированию развития роста
- c. ассортименту блюд и услуг
- d. возможной доли риска

е. определению точки безубыточности

№ 12. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Банкет-чай проводится в промежутке времени

- a. с 15 до 18
- b. с 14 до 16
- c. с 16 до 18
- d. с 12 до 13

### **2.3.2. Доклады/презентации для оценки компетенции «ОПК-2.1»**

№ 1. Организация дополнительной услуги "дети в гостинице".

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

№ 2. Изучение рынка дополнительных услуг в гостиницах г. Иркутска.

Осуществить анализ рынка дополнительных услуг гостиниц

№ 3. Подготовить доклад.

Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.

№ 4. Подготовить доклад/презентацию по выбору студента на одну из тем.

1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
2. Управление конфликтами в ресторане.
3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.
4. Этическая культура ресторанного сервиса.
5. Профессиональная этика работника ресторана.
6. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения

№ 5. Подготовить доклады на одну из тем.:

1. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.
2. Атмосфера и дизайн ресторана.  
Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
3. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе.  
Продвижение ресторанных услуг.
4. Презентация ресторана.
5. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.
6. Свет и цвет в интерьере.
7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля.
8. Шоу-программы.

### **2.3.3. Доклады/презентации для оценки компетенции «ОПК-2.2»**

№ 6. Организация дополнительной услуги "дети в гостинице".

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

№ 7. Изучение рынка дополнительных услуг в гостиницах г. Иркутска.

Осуществить анализ рынка дополнительных услуг гостиниц

№ 8. Подготовить доклад.

Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.

*№ 9. Подготовить доклад/презентацию по выбору студента на одну из тем.*

1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
2. Управление конфликтами в ресторане.
3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.
4. Этическая культура ресторанного сервиса.
5. Профессиональная этика работника ресторана.
6. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения

*№ 10. Подготовить доклады на одну из тем.:*

1. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.
2. Атмосфера и дизайн ресторана.  
Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
3. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе.  
Продвижение ресторанных услуг.
4. Презентация ресторана.
5. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.
6. Свет и цвет в интерьере.
7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля.
8. Шоу-программы.

#### **2.3.4. Доклады/презентации для оценки компетенции «ОПК-2.3»**

*№ 11. Организация дополнительной услуги "дети в гостинице".*

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

*№ 12. Изучение рынка дополнительных услуг в гостиницах г. Иркутска.*

Осуществить анализ рынка дополнительных услуг гостиниц

*№ 13. Подготовить доклад.*

Особенности питания жителей зарубежных стран (страна по выбору студента) с оформлением в виде презентации.

*№ 14. Подготовить доклад/презентацию по выбору студента на одну из тем.*

1. Жалобы и конфликты с гостями ресторана.
2. Управление конфликтами в ресторане.
3. Морально-психологический климат в трудовом коллективе ресторана.
4. Этическая культура ресторанного сервиса.
5. Профессиональная этика работника ресторана.
6. Кодекс профессиональной этики. Особенности профессионального поведения

*№ 15. Подготовить доклады на одну из тем.:*

1. Фирменный стиль и имиджевая политика ресторана.
2. Атмосфера и дизайн ресторана.  
Корпоративная философия как инструмент создания фирменного стиля.
3. Организация рекламы и паблик рилейшнз в ресторанном сервисе.  
Продвижение ресторанных услуг.
4. Презентация ресторана.
5. Дизайн и техническая эстетика в ресторане.
6. Свет и цвет в интерьере.
7. Музыка как элемент формирования фирменного стиля.
8. Шоу-программы.

### **2.3.5. Конспекты лекций для оценки компетенции «ОПК-2.1»**

*№ 16. Проработка материала по теме.*

1. Работа с конспектом лекций:

- Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.
- Порядок регистрации и размещения гостей.
- Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.
- Порядок регистрации иностранных гостей.
- Правила расчета оплаты за проживание.

2. В общении между собой и в деловой документации профессионалы сферы гостеприимства применяют различные специфические обозначения подразделений и их сокращения, в том числе на английском языке. Заполните таблицу (международные сокращения и расшифровка).

*№ 17. Изучить ресторанный рынок г. Иркутска и России.*

1. Составить список самых необычных ресторанов города Иркутска, оформить в виде таблицы.
2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам:
  - a) Полно сервисные рестораны.
  - b) Специализированные рестораны.
  - c) Рестораны быстрого обслуживания.
  - d) Рестораны национальной кухни.
  - e) Семейные рестораны.
  - f) Тематические рестораны.
3. Необычные рестораны России (презентация)

*№ 18. Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):.*

- Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):
1. Подготовка ресторана к приему посетителей.
  2. Основные правила сервировки. Встреча гостей.
  3. Последовательность подачи блюд и напитков.
  4. Расчет с гостями.

### **2.3.6. Конспекты лекций для оценки компетенции «ОПК-2.2»**

*№ 19. Проработка материала по теме.*

1. Работа с конспектом лекций:

- Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.
- Порядок регистрации и размещения гостей.
- Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.
- Порядок регистрации иностранных гостей.
- Правила расчета оплаты за проживание.

2. В общении между собой и в деловой документации профессионалы сферы гостеприимства применяют различные специфические обозначения подразделений и их сокращения, в том числе на английском языке. Заполните таблицу (международные сокращения и расшифровка).

*№ 20. Изучить ресторанный рынок г. Иркутска и России.*

1. Составить список самых необычных ресторанов города Иркутска, оформить в виде таблицы.
2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам:
  - a) Полно сервисные рестораны.
  - b) Специализированные рестораны.
  - c) Рестораны быстрого обслуживания.
  - d) Рестораны национальной кухни.
  - e) Семейные рестораны.
  - f) Тематические рестораны.
3. Необычные рестораны России (презентация)

*№ 21. Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):.*

Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):

1. Подготовка ресторана к приему посетителей.
2. Основные правила сервировки. Встреча гостей.
3. Последовательность подачи блюд и напитков.
4. Расчет с гостями.

**2.3.7. Конспекты лекций для оценки компетенции «ОПК-2.3»**

*№ 22. Проработка материала по теме.*

1. Работа с конспектом лекций:
  - Порядок бронирования мест и номеров в гостинице.
  - Порядок регистрации и размещения гостей.
  - Документация, необходимая для учета использования номерного фонда.
  - Порядок регистрации иностранных гостей.
  - Правила расчета оплаты за проживание.
2. В общении между собой и в деловой документации профессионалы сферы гостеприимства применяют различные специфические обозначения подразделений и их сокращения, в том числе на английском языке. Заполните таблицу (международные сокращения и расшифровка).

*№ 23. Изучить ресторанный рынок г. Иркутска и России.*

1. Составить список самых необычных ресторанов города Иркутска, оформить в виде таблицы.
2. Составить таблицу ресторанов по следующим характеристикам:
  - a) Полно сервисные рестораны.
  - b) Специализированные рестораны.
  - c) Рестораны быстрого обслуживания.
  - d) Рестораны национальной кухни.
  - e) Семейные рестораны.
  - f) Тематические рестораны.
3. Необычные рестораны России (презентация)



№ 24. Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):

Работа с конспектом лекции, с учебной и специальной литературой (в том числе интернет источники):

1. Подготовка ресторана к приему посетителей.
2. Основные правила сервировки. Встреча гостей.
3. Последовательность подачи блюд и напитков.
4. Расчет с гостями.

### **2.3.8. Эссе для оценки компететции «ОПК-2.1»**

№ 25. Изучить гостиничную индустрию г. Иркутска.

Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей,используемые в отелях г. Иркутска.

### **2.3.9. Эссе для оценки компететции «ОПК-2.2»**

№ 26. Изучить гостиничную индустрию г. Иркутска.

Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей,используемые в отелях г. Иркутска.

### **2.3.10. Эссе для оценки компететции «ОПК-2.3»**

№ 27. Изучить гостиничную индустрию г. Иркутска.

Дайте характеристику стилям дизайна и приведите примеры стилей,используемые в отелях г. Иркутска.

### **2.3.11. Глоссарий по предмету для оценки компететции «ОПК-2.1»**

№ 28. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

### **2.3.12. Глоссарий по предмету для оценки компететции «ОПК-2.2»**

№ 29. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

### **2.3.13. Глоссарий по предмету для оценки компететции «ОПК-2.3»**

№ 30. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

## **3. Промежуточная аттестация**

### **3.1. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности**

Экзамен является заключительным этапом процесса формирования компетенций обучающегося при изучении дисциплины и имеет целью проверку и оценку знаний обучающегося по теории, и применению полученных знаний, умений и навыков при решении практических задач.

Экзамен проводится по расписанию, сформированному учебно-методическим управлением, в сроки, предусмотренные календарным учебным графиком. Экзамен принимается преподавателем, ведущим лекционные занятия.

Экзамен проводится только при предъявлении обучающимся зачетной книжки и при

условии выполнения всех контрольных мероприятий, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины. Обучающимся на экзамене представляется право выбрать один из билетов. Время подготовки к ответу составляет 30 минут. По истечении установленного времени обучающийся должен ответить на вопросы экзаменационного билета. Результаты экзамена оцениваются по четырехбалльной системе и заносятся в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку. В зачетную книжку заносятся только положительные оценки. Подписанный преподавателем экземпляр ведомости сдаётся не позднее следующего дня в деканат.

В случае неявки обучающегося на экзамен в зачетно-экзаменационную ведомость делается отметка «не явка». Обучающиеся, не прошедшие промежуточную аттестацию по дисциплине, должны ликвидировать академическую задолженность в установленном локальными нормативными актами порядке.

### 3.2. Вопросы к зачету

| №   | Вопрос  | Код компетенции           |
|-----|---|---------------------------|
| 1.  | Назовите нормативно-правовые акты, регламентирующие деятельность гостиничной индустрии  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 2.  | Становление классификации в России.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 3.  | Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 4.  | Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 5.  | Определение франчайзинга, основные участники договора, его условия.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 6.  | Преимущества и недостатки для сторон-участников. Управление по контракту – особенности договора, преимущества и недостатки для сторон участников. | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 7.  | Особенности объединения в гостиничные консорциумы, типы консорциумов.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 8.  | Порядок создания гостиничного предприятия.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 9.  | Базовые конфигурации гостиничных зданий.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 10. | Дизайн гостиничного интерьера.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 11. | Службы гостиниц, и особенности их функционирования.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 12. | Организационная структура современной гостиницы.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 13. | Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 14. | Служба приема и размещения и административная служба.   | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |
| 15. | Служба безопасности.  | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3 |

### 3.3. Тематика курсовых работ

По данной дисциплине выполнение курсовых проектов (работ) не предусматривается.

### 3.4. Материалы для компьютерного тестирования обучающихся

#### Общие критерии оценивания

| Процент правильных ответов | Оценка                  |
|----------------------------|-------------------------|
| 91% – 100%                 | 5 (отлично)             |
| 81% – 90%                  | 4 (хорошо)              |
| 71% – 80%                  | 3 (удовлетворительно)   |
| Менее 70%                  | 2 (неудовлетворительно) |

#### Соответствие вопросов теста индикаторам формируемых и оцениваемых компетенций

| № вопроса в тесте | Код индикатора компетенции |
|-------------------|----------------------------|
| 1                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 2                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 3                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 4                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 5                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 6                 | ОПК-2.3                    |
| 7                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 8                 | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 9                 | ОПК-2.3                    |
| 10                | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 11                | ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3  |
| 12                | ОПК-2.3                    |

#### Ключ ответов

| № вопроса в тесте | Номер ответа (или ответ, или соответствие) |
|-------------------|--|
| 1                 | с  |
| 2                 | миграционный                               |
| 3                 | d  |
| 4                 | защите прав потребителей                   |
| 5                 | с, d                                       |
| 6                 | a  |
| 7                 | b  |
| 8                 | с  |
| 9                 | a  |
| 10                | b  |
| 11                | e  |
| 12                | с  |

#### Перечень тестовых вопросов

№ 1. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.

Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций –это:

- a. системы застройки
- b. вертикальные коммуникации
- c. композиционные схемы

*№ 2. Задание открытой формы. Введите ответ.*

Вставьте пропущенное слово: Постановление Правительства РФ от 15.01.2007 N 9 "О порядке осуществления \_\_\_\_\_ учета иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации"

*№ 3. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

К отличительным особенностям услуги относятся

- a. непостоянство качества
- b. неосвязаемость
- c. невозможность хранения
- d. все ответы верны

*№ 4. Задание открытой формы. Введите ответ.*

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о \_\_\_\_\_"

*№ 5. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

- a. Португалия
- b. Италия
- c. Великобритания
- d. Франция

*№ 6. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Рестораны в поездах дальнего следования предназначены для обслуживания пассажиров, находящихся в пути:

- a. вагон-ресторан
- b. вокзальный ресторан
- c. городской ресторан

*№ 7. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Апарт – отель (гостиница – апартамент) – это

- a. загородный отель
- b. молодежные гостиницы, в которых останавливаются путешественники
- c. гостиницы с номерным фондом 40 номеров и выше

*№ 8. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

- a. харчевнями
- b. трактирами
- c. кабаками
- d. корчмами

*№ 9. Задание с единичным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- a. ресторан
- b. кафе
- c. бар
- d. закусочная

*№ 10. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Здания гостиниц состоят из двух частей

- a. жилой и вспомогательной
- b. жилой и общественной
- c. централизованной и жилой

*№ 11. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.*

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

- a. зонам риска
- b. прогнозированию развития роста
- c. ассортименту блюд и услуг
- d. возможной доли риска
- e. определению точки безубыточности

*№ 12. Задание с единственным выбором. Выберите один правильный ответ.*

Банкет-чай проводится в промежутке времени

- a. с 15 до 18
- b. с 14 до 16
- c. с 16 до 18
- d. с 12 до 13