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 сервиса и сервисных технологий

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

направление подготовки 43.03.01 Сервис

направленность (профиль) Организационно-управленческая деятельность и технологии продвижения в сфере персональных услуг и гостинично-ресторанного сервиса

Иркутск – 2023

Одобрен
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:

_____ | преподаватель | Я.А. Кружкова

(подпись) | *(занимаемая должность)* | *(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, конспект лекций, практическое задание, доклад/презентация, эссе, проект, контрольная работа, 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 Способен осуществлять основные функции управления сервисной деятельностью	ОПК-2.1	Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями объектов сферы сервиса
	ОПК-2.2	Использует основные методы и приемы планирования, организации, мотивации и координации деятельности структурных подразделений и отдельных сотрудников объектов сферы сервиса
	ОПК-2.3	Осуществляет контроль деятельности структурных подразделений объектов сферы сервиса

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, КЛ, Пз	Тест
2	Тема 1.2. Классификация средств размещения: международный и национальный подходы, их особенности	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Пз, Д	Тест
3	Тема 1.3. Становление классификации в России. 2. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц. 3. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Пз	Тест

№ п\п	Раздел, тема	Код индикатора компетенции	Наименование ОС	
			ТК	ПА
4	Тема 1.4. Дизайн и проектирование гостиничных объектов	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Пз, Эссе	Тест
5	Тема 1.5. Особенности организации гостиничного хозяйства. Службы гостиниц, и особенности их функционирования	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Пз, КЛ	Тест
6	Тема 1.6. Организация и технология предоставления дополнительных услуг в гостиницах	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Д, Проект	Тест, Пз
7	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
8	Тема 2.2.Классификация ресторанов	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, КЛ, Д	Тест
9	Тема2.3. Организационная структура ресторана	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, КР, Д	Тест
10	Тема 2.4 Организация обслуживания в предприятиях питания	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Деловая игра, КЛ	Тест
11	Тема 2.5 Особенности управления в ресторанном бизнесе	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, Д, Эссе	Тест
12	Тема 2.6 Контроль и надзор в сфере ресторанного бизнеса.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3	Тест, КР, 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
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

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Практическое задание	Задание выполнено верно. Выбран оптимальный путь решения. Присутсвует 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 отсутсвует полностью	Неудовлетворительно
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
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. Рузультат 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

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Проект	Проект студентом завершён в полном объеме. Для естественнонаучного проекта представлена работоспособная практическая часть, правильно выполнены и обоснованы необходимые расчёты. Реализация практической части проекта соответствует техническому заданию или заданию преподавателя. В проекте обозначена актуальность выбора темы с опорой на анализ предметной области. Студент способен сформулировать и обосновать практическую значимость своей работы. Подготовлена презентация результатов работы. Студент ориентируется во всех этапах разработки проекта, уверенно отвечает на вопросы аудитории. Способен аргументированно обосновать концепцию проекта и выбор инструментов для разработки проекта. Студент способен выделить достоинства и недостатки своей работы и предложить способы устранения недостатков	Отлично
	Проект студентом в целом завершён. Выполнены ключевые задачи. Для естественнонаучного проекта практическая часть в целом работоспособна, но есть мелкие неустранённые недостатки, необходимые расчеты в целом выполнены верно, но есть небольшие замечания. Реализация проекта в целом соответствует техническому заданию или заданию преподавателя. В проекте обозначена, но недостаточно обоснована актуальность темы. Практическая значимость работы просматривается, студент в целом может её сформулировать. Подготовлена презентация результатов работы. Студент ориентируется в этапах разработки проекта, но отвечает не на все вопросы аудитории. Способен обосновать выбор инструментов для реализации проекта. Студент способен выделить достоинства и недостатки своей работы, но не может предложить способы устранения последних	Хорошо
	Проект студентом завершён только в основных пунктах задания. Выполнены только ключевые задачи с недостатками. Для естественнонаучного проекта практическая часть работоспособна не вполне, есть существенные неустранённые недостатки, необходимые расчеты выполнены с ошибками. Реализация проекта частично соответствует техническому заданию или заданию преподавателя. В проекте обозначена, но не обоснована актуальность темы. Практическая значимость работы сформулирована слабо. Подготовлена презентация результатов работы. Студент слабо ориентируется в этапах разработки проекта, отвечает только на некоторые вопросы аудитории. Плохо обосновывает выбор инструментов для реализации проекта. Студент способен выделить достоинства и недостатки своей работы после серии наводящих вопросов, но не может предложить способы устранения недостатков	Удовлетворительно
	Проект студентом не завершён. Неполностью выполнены или не выполнены совсем ключевые задачи. Для естественнонаучного проекта практическая часть не работоспособна или не начата, есть существенные неустранённые недостатки, необходимые расчеты выполнены с грубыми ошибками. Реализация проекта не соответствует техническому заданию или заданию преподавателя. В проекте необозначена, и не обоснована актуальность темы. Практическая значимость работы не сформулирована. Плохо подготовлена презентация результатов работы. Студент почти не ориентируется в этапах разработки проекта, не отвечает на вопросы аудитории. Плохо обосновывается выбор инструментов для реализации проекта. Студент не способен выделить достоинства и недостатки своей работы даже после серии наводящих вопросов	Неудовлетворительно
Контрольная работа	Задание по работе выполнено в полном объеме. Студент точно ответил на контрольные вопросы, свободно ориентируется в предложенном решении. Решения оформлены аккуратно и в соответствии с предъявляемыми требованиями	Отлично
	Задание по работе выполнено в полном объеме. Студент ответил на теоретические вопросы, испытывая небольшие затруднения. Качество оформления результатов работы не полностью соответствует требованиям	Хорошо
	Студент правильно выполнил задание к работе. Написал решения задач в установленной форме, представил решения большинства заданий, предусмотренных в работе. Студент не может полностью объяснить полученные результаты	Удовлетворительно
	Студент не выполнил все задания работы и не может объяснить полученные результаты	Неудовлетворительно

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
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 участвеут в работе команды во время групповой работы	Неудовлетворительно
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
	Студнетом 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

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-2.1, ОПК-2.2, 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-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
10	ОПК-2.1
11	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
12	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13	ОПК-2.1
14	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15	ОПК-2.1
16	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
17	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
20	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
22	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23	ОПК-2.2, ОПК-2.3
24	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
25	ОПК-2.1
26	ОПК-2.1
27	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
28	ОПК-2.1
29	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
30	ОПК-2.1

Ключ ответов

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
1	b
2	b
3	c
4	a
5	b
6	b

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
7	d
8	c
9	a
10	b, d
11	c
12	c
13	миграционного
14	c
15	c
16	b
17	a
18	b
19	c
20	a
21	b
22	a
23	a
24	защите прав потребителей
25	a
26	a
27	b
28	b
29	d
30	c

Перечень тестовых вопросов

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

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

a. зонам риска

b. определению точки безубыточности

c. ассортименту блюд и услуг

d. возможной доли риска

e. прогнозированию развития роста

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

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

a. кафе

b. ресторан

c. бар

d. закусочная

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

Совокупность настоящих и потенциальных потребителей индустрии гостеприимства – это:

a. ассоциация потребителей индустрии гостеприимства

b. структура туристского рынка

c. рынок гостиничных услуг

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

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

a. Великобритания, Швейцария

b. Испания

c. Италия, Португалия

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

Среди наиболее известных пионеров гостиничной индустрии начала 20 века были:

a. Стэтлер, Т. Тернер, Г. Шератон

b. К. Хилтон, Э. Стэтлер, Дж. Марриотт, Ц. Ритц

c. Дж. Марриотт, Ц. Ритц, А. Эскофье

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

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

a. трактиры

b. кабаками

c. корчамами

d. харчевнями

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

Бронирование номера проходит следующие этапы

a. получение подтверждения платежеспособности гостя

b. получение дополнительных сведений

c. получение денежных средств от гостя

d. получение базовых сведений о госте

e. проверка личности гостя

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

Возглавляет работу гостиничного комплекса:

a. коммерческая служба

b. исполнительный директор

c. генеральный директор (генеральный менеджер)

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

Какая система классификации гостиниц внедрена в России:

a. система звезд

b. система баллов

c. система разрядов

d. система "корон"

№ 10. Задание с множественным выбором. Выберите 2 правильных ответа.

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

a. Португалия

b. Великобритания

c. Италия

d. Франция

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

Здания гостиниц состоят из двух частей

a. жилой и вспомогательной

b. централизованной и жилой

c. жилой и общественной

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

Из перечисленных служб и единиц персонала, менеджер по размещению руководит:

a. горничные

b. бюро обслуживания

c. портье, швейцары

№ 13. 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"

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

Время обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет

a. не более 30 минут

b. не более 60 минут

c. не более 45-50 минут

№ 15. 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

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

Дифференцированный подход к предоставлению продукта на рынке, представляет собой:

a. рынок разнообразен, потребители однообразны

b. рынок, состоящий как минимум из двух категорий потребителей, различно реагирующих на те или иные особенности продуктов и услуг.

c. рынок, состоящий из одной категории потребителей

d. рынок и потребители однообразны

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

Гостиничная индустрия – это:

a. сфера предпринимательства, состоящая из видов обслуживания опирающихся на принципы гостеприимства

b. совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов общественного питания, объектов и средств развлечения, объектов познавательного, делового, оздоровительного, спортивного и иного назначения, организаций

c. совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов общественного питания

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

Американский стиль обслуживания

a. задача официанта принести блюда с оформленными кушаньями и поставить их прямо на стол, не перекладывая.

b. официанты принимают заказ, передают на кухню, приносят блюда и напитки

c. официанты принимают заказ и отдают его администратору зала

d. официанты принимают заказ, приносят напитки

e. самообслуживание

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

Разграничения работ означает

a. пересечение функций разных работ в отеле

b. групповое выполнение разных работ

c. не пересечение функций разных работ в отеле

d. пересечение функций на недолгое время разных работ

e. совместное выполнение разных работ

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

Банкет-чай проводится в промежутке времени

a. с 16 до 18

b. с 12 до 15

c. с 14 до 16

d. с 12 до 13

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

К предприятиям специализированного обслуживания туристов относятся:

a. представительства

b. гостиницы

c. предприятия торговли

d. посольства

e. ведомства

f. страховые компании

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

Современные методы обучения персонала без отрыва от работы:

a. предписание инструкций в действиях обучающихся и ротация кадров

b. стратегическое развитие гостиничного предприятия

c. вовлеченность в рабочую команду отеля

d. достижения более высоких результатов в работе

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

Из перечисленных категорий, для гостиничных номеров установлены следующие категории:

a. “высшая”, “первая"

b. “люкс”

c. “люкс-апартамент”

№ 24. Задание открытой формы. Введите ответ.

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о_____"

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

Индустрия гостеприимства — это сфера предпринимательства, предоставляющая ....

a. питание и жилье вместе с сопутствующими услугами

b. временное жилье, питание, экскурсионные услуги

c. временное жилье, питание, экскурсионные услуги, шоп-туры

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

Апарт – отель (гостиница – апартамент) – это

a. молодежные гостиницы, в которых останавливаются путешественники

b. загородный отель

c. гостиницы с номерным фондом 40 номеров и выше

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

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

a. вокзальный ресторан

b. вагон-ресторан

c. городской ресторан

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

“Звездная” система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации:

a. Англии

b. Франции

c. Германии

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

К отличительным особенностям услуги относятся

a. неосязаемость

b. непостоянство качества

c. невозможность хранения

d. все ответы верны

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

Из перечисленных разрядов, турбазы, кемпинги и туристские приюты имеют разряды:

a. 2

b. 4

c. В

2.3.2. Конспекты лекций для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 1. Изучение законодательства в сфере гостиничной индустрии.

Составить перечень законов, гостов и постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству

№ 2. 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).

№ 3. 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.

2.3.3. Конспекты лекций для оценки компенетции «ОПК-2.2»

№ 4. Изучение законодательства в сфере гостиничной индустрии.

Составить перечень законов, гостов и постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству

№ 5. 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).

№ 6. 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.

2.3.4. Конспекты лекций для оценки компенетции «ОПК-2.3»

№ 7. Изучение законодательства в сфере гостиничной индустрии.

Составить перечень законов, гостов и постановлений, относящихся к гостиничному хозяйству

№ 8. 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).

2.3.5. Доклады/презентации для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 9. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.

Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента).
1.Составить список международных гостиничных цепей.

2.Становление классификации в России.
3. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.
4. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

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

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

№ 11. Подготовить доклад.

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

№ 12. Изучить рынок ресторанов в России и по г. Иркутску.

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)

№ 13. 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

№ 14. Подготовить доклады:.

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 фирменногостиля.
8. Шоу-программы.

2.3.6. Доклады/презентации для оценки компенетции «ОПК-2.2»

№ 15. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.

Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента).
1.Составить список международных гостиничных цепей.

2.Становление классификации в России.
3. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.
4. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

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

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

№ 17. Изучить рынок ресторанов в России и по г. Иркутску.

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. 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

№ 19. Подготовить доклады:.

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 фирменногостиля. 8. Шоу-программы.

2.3.7. Доклады/презентации для оценки компенетции «ОПК-2.3»

№ 20. Общая характеристика мирового гостиничного хозяйства. Тенденции развития в России и за рубежом.

Подготовить доклад о международной гостиничной цепи (по выбору студента). 1.Составить список международных гостиничных цепей.

2.Становление классификации в России.
3. Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.
4. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.

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

Разработка содержания детской программы для детей в гостинице.

№ 22. Изучить рынок ресторанов в России и по г. Иркутску.

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)

№ 23. 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

№ 24. Подготовить доклады:.

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 фирменногостиля.
8. Шоу-программы.

2.3.8. Практические задания для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 25. Составить таблицу.

Составить перечень гостиниц города, управляемых через договор франчайзинга, управление по контракту.

2.3.9. Эссе для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 26. Изучить гостиничную индустрию г. Иркутска.

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

2.3.10. Глоссарий по предмету для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 27. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

2.3.11. Глоссарий по предмету для оценки компенетции «ОПК-2.2»

№ 28. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

2.3.12. Глоссарий по предмету для оценки компенетции «ОПК-2.3»

№ 29. 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
3.	Действующие нормативы в отношении классификации гостиниц.	ОПК-2.1
4.	Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения.	ОПК-2.1
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
8.	Порядок создания гостиничного предприятия.	ОПК-2.1
9.	Базовые конфигурации гостиничных зданий.	ОПК-2.1
10.	Дизайн гостиничного интерьера.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
11.	Службы гостиниц, и особенности их функционирования.	ОПК-2.1
12.	Организационная структура современной гостиницы. Основные подразделения (службы) их функциональные обязанности.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13.	Служба приема и размещения и административная служба.	ОПК-2.1
14.	Служба безопасности.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15.	Служба питания.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
16.	Финансовая и коммерческая службы. Инженерная служба.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
17.	Виды услуг, оказываемых в гостинице.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18.	Предоставление бытовых и транспортных услуг в гостинице.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19.	Спортивно-оздоровительный сервис в гостиничных комплексах	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

3.3. Вопросы к экзамену

№	Вопрос	Код компетенции
1.	История развития предприятий общественного питания	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
2.	Классификация предприятий общественного питания.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

№	Вопрос	Код компетенции
3.	Требования и нормы для разных типов и классов предприятий общественного питания.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
4.	Основные типы предприятий общественного питания: ресторан, кафе, бар, кофейня, столовая и др.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
5.	Основные подразделения и службы ресторана.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
6.	Группа «Офис или администрация».	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
7.	Группа «Сервис».	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
8.	Группа «Кухня».	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
9.	«Техническая» группа.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
10.	Организационная структура ресторана.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
11.	Задачи обслуживания на предприятиях питания.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
12.	Подготовка к обслуживанию посетителей .	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13.	Организация и искусство обслуживания.	ОПК-2.1
14.	Востребованность сервисных услуг ресторанного бизнеса.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15.	Отличительные особенности российского ресторанного бизнеса.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
16.	Развитие этнических ресторанов и ресторанов быстрого обслуживания.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
17.	Увеличение количества и размеров сети ресторанов как основная тенденция развития ресторанного бизнеса.	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

3.4. Тематика курсовых работ

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

3.5. 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

№ вопроса в тесте	Код индикатора компетенции
6	ОПК-2.1, ОПК-2.2, 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-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
10	ОПК-2.1
11	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
12	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
13	ОПК-2.1
14	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
15	ОПК-2.1
16	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
17	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
18	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
19	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
20	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
21	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
22	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
23	ОПК-2.2, ОПК-2.3
24	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
25	ОПК-2.1
26	ОПК-2.1
27	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
28	ОПК-2.1
29	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3
30	ОПК-2.1

Ключ ответов

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
1	b
2	b
3	c
4	a
5	b
6	b
7	d
8	c
9	a
10	b, d
11	c

№ вопроса в тесте	Номер ответа (или ответ, или соответствие)
12	c
13	миграционного
14	c
15	c
16	b
17	a
18	b
19	c
20	a
21	b
22	a
23	a
24	защите прав потребителей
25	a
26	a
27	b
28	b
29	d
30	c

Перечень тестовых вопросов

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

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

a. зонам риска

b. определению точки безубыточности

c. ассортименту блюд и услуг

d. возможной доли риска

e. прогнозированию развития роста

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

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

a. кафе

b. ресторан

c. бар

d. закусочная

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

Совокупность настоящих и потенциальных потребителей индустрии гостеприимства – это:

a. ассоциация потребителей индустрии гостеприимства

b. структура туристского рынка

c. рынок гостиничных услуг

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

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

a. Великобритания, Швейцария

b. Испания

c. Италия, Португалия

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

Среди наиболее известных пионеров гостиничной индустрии начала 20 века были:

a. Стэтлер, Т. Тернер, Г. Шератон

b. К. Хилтон, Э. Стэтлер, Дж. Марриотт, Ц. Ритц

c. Дж. Марриотт, Ц. Ритц, А. Эскофье

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

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

a. трактиры

b. кабаками

c. корчамами

d. харчевнями

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

Бронирование номера проходит следующие этапы

a. получение подтверждения платежеспособности гостя

b. получение дополнительных сведений

c. получение денежных средств от гостя

d. получение базовых сведений о госте

e. проверка личности гостя

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

Возглавляет работу гостиничного комплекса:

a. коммерческая служба

b. исполнительный директор

c. генеральный директор (генеральный менеджер)

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

Какая система классификации гостиниц внедрена в России:

a. система звезд

b. система баллов

c. система разрядов

d. система "корон"

№ 10. Задание с множественным выбором. Выберите 2 правильных ответа.

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

a. Португалия

b. Великобритания

c. Италия

d. Франция

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

Здания гостиниц состоят из двух частей

a. жилой и вспомогательной

b. централизованной и жилой

c. жилой и общественной

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

Из перечисленных служб и единиц персонала, менеджер по размещению руководит:

a. горничные

b. бюро обслуживания

c. портье, швейцары

№ 13. 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"

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

Время обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет

a. не более 30 минут

b. не более 60 минут

c. не более 45-50 минут

№ 15. 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

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

Дифференцированный подход к предоставлению продукта на рынке, представляет собой:

a. рынок разнообразен, потребители однообразны

b. рынок, состоящий как минимум из двух категорий потребителей, различно реагирующих на те или иные особенности продуктов и услуг.

c. рынок, состоящий из одной категории потребителей

d. рынок и потребители однообразны

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

Гостиничная индустрия – это:

a. сфера предпринимательства, состоящая из видов обслуживания опирающихся на принципы гостеприимства

b. совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов общественного питания, объектов и средств развлечения, объектов познавательного, делового, оздоровительного, спортивного и иного назначения, организаций

c. совокупность гостиниц и иных средств размещения, средств транспорта, объектов общественного питания

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

Американский стиль обслуживания

a. задача официанта принести блюда с оформленными кушаньями и поставить их прямо на стол, не перекладывая.

b. официанты принимают заказ, передают на кухню, приносят блюда и напитки

c. официанты принимают заказ и отдают его администратору зала

d. официанты принимают заказ, приносят напитки

e. самообслуживание

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

Разграничения работ означает

a. пересечение функций разных работ в отеле

b. групповое выполнение разных работ

c. не пересечение функций разных работ в отеле

d. пересечение функций на недолгое время разных работ

e. совместное выполнение разных работ

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

Банкет-чай проводится в промежутке времени

a. с 16 до 18

b. с 12 до 15

c. с 14 до 16

d. с 12 до 13

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

К предприятиям специализированного обслуживания туристов относятся:

a. представительства

b. гостиницы

c. предприятия торговли

d. посольства

e. ведомства

f. страховые компании

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

Современные методы обучения персонала без отрыва от работы:

a. предписание инструкций в действиях обучающихся и ротация кадров

b. стратегическое развитие гостиничного предприятия

c. вовлеченность в рабочую команду отеля

d. достижения более высоких результатов в работе

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

Из перечисленных категорий, для гостиничных номеров установлены следующие категории:

a. “высшая”, “первая"

b. “люкс”

c. “люкс-апартамент”

№ 24. Задание открытой формы. Введите ответ.

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о_____"

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

Индустрия гостеприимства — это сфера предпринимательства, предоставляющая ....

a. питание и жилье вместе с сопутствующими услугами

b. временное жилье, питание, экскурсионные услуги

c. временное жилье, питание, экскурсионные услуги, шоп-туры

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

Апарт – отель (гостиница – апартамент) – это

a. молодежные гостиницы, в которых останавливаются путешественники

b. загородный отель

c. гостиницы с номерным фондом 40 номеров и выше

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

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

a. вокзальный ресторан

b. вагон-ресторан

c. городской ресторан

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

“Звездная” система классификации гостиниц, распространенная в большинстве стран, основана на национальной классификации:

a. Англии

b. Франции

c. Германии

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

К отличительным особенностям услуги относятся

a. неосязаемость

b. непостоянство качества

c. невозможность хранения

d. все ответы верны

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

Из перечисленных разрядов, турбазы, кемпинги и туристские приюты имеют разряды:

a. 2

b. 4

c. В

3.6. Практические задания для оценки компенетции «ОПК-2.1»

№ 1. Зачет.

Ответы на поставленные вопросы преподавателем

3.7. Практические задания для оценки компенетции «ОПК-2.2»

№ 2. Зачет.

Ответы на поставленные вопросы преподавателем

3.8. Практические задания для оценки компенетции «ОПК-2.3»

№ 3. Зачет.

Ответы на поставленные вопросы преподавателем