



**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

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 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, 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
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

№ п/п	Раздел, тема	Код индикатора компетенции	Наименование ОС	
			ТК	ПА
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

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
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

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
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
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

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
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

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 участвует в работе команды во время групповой работы	Неудовлетворительно

Оценочное средство	Критерии оценивания	Шкала оценивания
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

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-2.3
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-2.3
11	ОПК-2.3
12	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Ключ ответов

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

Перечень тестовых вопросов

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

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

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

№ 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.

Банкет-чай проводится в промежутке времени

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

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

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

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

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

Здания гостиниц состоят из двух частей

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

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

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

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

№ 7. Задание открытой формы. Введите ответ.

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о _____"

№ 8. Задание с единственным 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

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

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

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

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

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

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

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

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

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

d. кафе

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

К отличительным особенностям услуги относятся

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

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 публик 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 публик 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 компетенции «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 компетенции «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 компетенции «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 компетенции «ОПК-2.1»

№ 28. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

2.3.12. Глоссарий по предмету для оценки компетенции «ОПК-2.2»

№ 29. подготовка к экзамену.

подготовка к экзамену

2.3.13. Глоссарий по предмету для оценки компетенции «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-2.3
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-2.3
11	ОПК-2.3
12	ОПК-2.1, ОПК-2.2, ОПК-2.3

Ключ ответов

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

Перечень тестовых вопросов

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

Из перечисленных стран, самыми дорогими европейскими странами считаются:

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

№ 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.

Банкет-чай проводится в промежутке времени

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

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

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

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

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

Здания гостиниц состоят из двух частей

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

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

Как на Руси назывались питейные заведения для крестьян и посадских людей

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

№ 7. Задание открытой формы. Введите ответ.

настоящие правила разработаны в соответствии с Законом РФ "Закон о _____"

№ 8. Задание с единственным 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

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

При планировании ресторанного бизнеса основное внимание уделяется:

- a. прогнозированию развития роста

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

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

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

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

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

Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

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

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

К отличительным особенностям услуги относятся

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