

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Усынин Максим Валерьевич  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 07.06.2024 15:35:47  
Уникальный программный ключ:  
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования  
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»  
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ  
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
СГЦ.07 ОСНОВЫ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА**

Специальность: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Направленность (профиль): Гостиничные услуги

Квалификация выпускника: Специалист по туризму и гостеприимству

Уровень базового образования обучающегося: Среднее общее образование

Форма обучения: Очная

Год набора: 2024

Автор – составитель: Пясецкая И.Ш.

Челябинск 2024

**СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт фонда оценочных средств .....	3
1.1. Область применения .....	3
1.2. Планируемые результаты освоения компетенций .....	5
1.3. Показатели оценки результатов обучения .....	12
2. Задания для контроля и оценки результатов .....	13
3. Критерии оценивания .....	23

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1.1. Область применения

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся (далее – Фонд оценочных средств) предназначен для проверки результатов освоения дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства в гостиничном деле основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена (далее – образовательной программе) по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Дисциплина СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства в гостиничном деле изучается в течение двух семестров. Форма аттестации по семестрам:

Семестр	Форма аттестации
первый	экзамен

Фонд оценочных средств позволяет оценить достижение обучающимися общих компетенций:

*Общие компетенции (ОК):*

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

В результате изучения дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства в гостиничном деле обучающиеся должны:

*уметь:*

- устанавливать контакты, поддерживать межличностные связи и отношения с представителями различных культур;
- работать в команде толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- планировать реализацию поставленной цели;
- изучать и анализировать требования потребителей к гостиничному продукту;
- организовать процесс обслуживания потребителей услуг предприятий туризма и гостеприимства;
- применять современную научную профессиональную технологию;

*знать:*

- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- способы, средства и формы межличностного и межкультурного взаимодействия;
- социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;
- методы самоорганизации и самообразования;
- характеристики гостиничного продукта;
- требования потребителей к гостиничному продукту.

### *Личностные результаты реализации программы воспитания*

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации
--	---------------------------------------

	<b>программы воспитания</b>
Проявляющий активную гражданскую позицию на основе уважения закона и правопорядка, прав и свобод сограждан, уважения к историческому и культурному наследию России. Осознанно и деятельно выражающий неприятие дискриминации в обществе по социальным, национальным, религиозным признакам; экстремизма, терроризма, коррупции, антигосударственной деятельности. Обладающий опытом гражданской социально значимой деятельности (в студенческом самоуправлении, добровольчестве, экологических, природоохранных, военно-патриотических и др. объединениях, акциях, программах). Принимающий роль избирателя и участника общественных отношений, связанных с взаимодействием с народными избранниками	<b>ЛР 2</b>
Демонстрирующий приверженность традиционным духовнонравственным ценностям, культуре народов России, принципам честности, порядочности, открытости. Действующий и оценивающий свое поведение и поступки, поведение и поступки других людей с позиций традиционных российских духовно-нравственных, социокультурных ценностей и норм с учетом осознания последствий поступков. Готовый к деловому взаимодействию и неформальному общению с представителями разных народов, национальностей, вероисповеданий, отличающий их от участников групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие социально опасного поведения окружающих и предупреждающий его. Проявляющий уважение к людям старшего поколения, готовность к участию в социальной поддержке нуждающихся в ней	<b>ЛР 3</b>
Ориентированный на профессиональные достижения, деятельно выражающий познавательные интересы с учетом своих способностей, образовательного и профессионального маршрута, выбранной квалификации	<b>ЛР 6</b>
Осознающий и деятельно выражающий приоритетную ценность каждой человеческой жизни, уважающий достоинство личности каждого человека, собственную и чужую уникальность, свободу мировоззренческого выбора, самоопределения. Проявляющий бережливое и чуткое отношение к религиозной принадлежности каждого человека, предупредительный в отношении выражения прав и законных интересов других людей	<b>ЛР 7</b>
Выполняющий профессиональные навыки в сфере туризма и гостеприимства	<b>ЛР 13</b>
Необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.	<b>ЛР 19</b>
Иметь базовую подготовленность к самостоятельной работе по своей специальности на уровне специалиста с профессиональным образованием	<b>ЛР 20</b>
Открытость к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	<b>ЛР 21</b>
Активно применять полученные знания на практике.	<b>ЛР 22</b>
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	<b>ЛР 25</b>

## 1.2. Планируемые результаты освоения компетенций

В результате освоения программы дисциплины СГЦ.07 Основы индустрии гостеприимства в гостиничном деле учитываются планируемые результаты освоения общих (ОК) и профессиональных (ПК) компетенций:

Код компетенции	Формируемые компетенции	Умения, знания
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<p><b>Умения:</b> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования</p> <p><b>Знания:</b> содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую	<p><b>Умения:</b> описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p>

	позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	<b>Знания:</b> сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
--	--	--

### 1.3. Показатели оценки результатов обучения

Содержание учебной дисциплины	Результаты обучения (ОК, ПК, ЛР)	Вид контроля	Наименование оценочного средства/форма контроля
<b>1 семестр</b>			
Тема 1. История развития индустрии туризма и гостеприимства	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7	Текущий	Заслушивание докладов Решение практических задач
Тема 2. Гостиничный бизнес в сфере туризма и гостеприимства	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7	Текущий	Решение практических задач
Тема 3. Транспортные услуги в индустрии туризма и гостеприимства	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7	Текущий	Решение практических задач
Тема 4. Индустрия питания в индустрии туризма и гостеприимства	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7	Текущий	Устный опрос
Темы 1-3	ОК 03;06 ЛР 2,3,6,7,13,19-22, 25	Промежуточный	Экзамен

## 2. Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и усвоения знаний

### 2.1. Задания для текущего контроля

#### Тема 1. История развития индустрии туризма и гостеприимства

**Практическое задание №1. Характеристика туристического потенциала региона**

**Задание №1.** Характеристика потенциала Челябинского региона.

Цель: закрепление теоретического материала по изученной теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Охарактеризуйте туристический потенциал региона по следующим параметрам:

- 1) Туристические ресурсы (природные, культурно-исторические, социально-экономические)
- 2) Туристическая инфраструктура (инфраструктура размещения, инфраструктура питания, транспортная инфраструктура, инфраструктура досуга и развлечения, специализированная инфраструктура)

## Тема 2. Гостиничный бизнес в сфере туризма и гостеприимства

### Практическое задание № 1. Сравнительная характеристика типологий гостиничных предприятий в России и за рубежом

**Задание №1.** Сравнительная характеристику типологий гостиничных предприятий в России и за рубежом.

Цель: закрепление теоретического материала по теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Проведите сравнительную характеристику по следующим параметрам:

- а) типология гостиничных предприятий и других средств размещения в России
- б) типология гостиничных предприятий и других средств размещения в Европе (на примере Франции, Германии, Испании, Австрии)
- в) типология гостиничных предприятий и других средств размещения в мире (Бразилия, США, Китай).

Итоговые данные представьте в виде таблицы.

### Практическое задание № 2. Сравнительный анализ гостиничных услуг в отелях г. Челябинска

**Задание №1.** Выполните практическое задание на тему «Сравнительный анализ гостиничных услуг в отелях г. Челябинска».

Цель: закрепление теоретического материала по теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Проведите сравнительный анализ гостиничных услуг. При анализе используйте следующие критерии оценки:

#### 1. Общие положения

Наименование отеля	Местоположение	Номерной фонд		Дополнительные услуги	
		категория номеров	ценовая политика	услуги	ценовая политика
ООО «Мелиот»					
ООО «Виктория»					
ООО «Гостиничное хозяйство»					
и др.					

Сделайте письменное заключение после таблицы.

### Практическое задание № 3. Резюме гостиничного оператора

**Задание №1.** Распределитесь на группы по 5 человек и выберите гостиничного оператора для проведения следующего исследования.

Цель: закрепление теоретического материала по теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Создайте резюме гостиничного оператора по следующим параметрам:

1. Дать историческую справку создания сети (история создания, биография основателя)
2. Гостиничный оператор сегодня.
  - 2.1. Фирменный стиль компании (анализ фирменного стиля: цветовая гамма, фирменный шрифт, корпоративный сайт; слоган сети);
  - 2.2. Концепция, миссия, ценности сети;
  - 2.3. Внутренняя классификация сети (бренды: описание);
  - 2.4. Программа лояльности (описание программ);
  - 2.5. Статистические данные сети на 2019 год (статистика по миру);
  - 2.6. Гостиничный оператор в России (статистика, диаграммы, бренды).
3. Перспективы и прогнозы развития сети (планы дальнейшего расширения).
4. Результаты исследования представьте в презентации и в электронном документе формата Word/PDF.

Список гостиничных операторов для работы в группах:

1. Kempinski
2. Hyatt
3. Radisson
4. Hilton
5. Four Seasons
6. Marriott
7. Holiday Inn

#### Практическое задание № 4. Создание проекта гостиничного предприятия

Цель: формирование проектных умений по заданной теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Спроектируйте гостиничное предприятия по следующим пунктам:

1. Придумайте название и легенду гостиничного предприятия.
2. Охарактеризуйте предприятие с точки зрения классификации.
3. Определите местоположение предприятия.
4. Придумайте слоган и фирменный стиль предприятия.

#### Тема 3. Транспортные услуги в индустрии туризма и гостеприимства


##### Практическое задание № 1. Описательная характеристика типов и классов обслуживания вагонов РЖД

Задание №1. Дайте описательную характеристику типов и классов обслуживания вагонов РЖД

Цель: закрепление теоретического материала по теме.

ХОД ЗАНЯТИЯ: Заполните таблицу.

Таблица 1. Аббревиатуры и характеристика услуг, предоставляемых в поездах РЖД

Услуги	Пояснения обозначений:
	

#### 2.2.Задания для промежуточной аттестации



**Вопросы для подготовки к экзамену:**

1. Опишите исторические этапы развития туризма.
2. Назовите основные этапы развития гостиничного хозяйства.
3. Раскройте содержание первого этапа развития гостиничного хозяйства.
4. Раскройте содержание второго этапа развития гостиничного хозяйства.
5. Раскройте современный этап развития гостиничного хозяйства
6. Назовите модели организации гостиничного хозяйства.
7. Опишите характерные черты модели Ритца.
8. Опишите характерные черты модели Кемонса Уилсона
9. Опишите историческое развитие транспорта в России
10. Назовите крупнейшие круизные компании в мире
11. Дайте характеристику водному транспорту
12. Дайте характеристику воздушному транспорту
13. Дайте характеристику наземному транспорту
14. Перечислите предприятия общественного питания, характерные для 1 этапа развития на Руси.
15. Перечислите предприятия общественного питания, характерные для 2 этапа развития на Руси.
16. Дайте характеристику современным предприятиям общественного питания.
17. Раскройте сущность методов обслуживания на предприятиях общественного питания
18. Какие аббревиатуры типов питания используются в гостиничных предприятиях.

**3. Критерии оценивания*****Критерии оценивания выполнения заданий практических занятий***

Оценка *"отлично"* – задание выполнено в полном объеме, даны правильные ответы на контрольные вопросы, сделаны логически точные выводы.

Оценка *"хорошо"* – задание выполнено в полном объеме, даны правильные ответы на контрольные вопросы, не все выводы логически точны и правильны.

Оценка *"удовлетворительно"* – задание выполнено в полном объеме, есть ошибки в ответах на контрольные вопросы, не все выводы правильные.

Оценка *"неудовлетворительно"* – задание не выполнено, ответов нет, выводов нет.

***Критерии оценивания на экзамене******Критерии оценивания на экзамене***

Оценка *"отлично"* – ставится, если студент показывает всестороннее, систематическое и глубокое знание основного и дополнительного учебного материала, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой; усвоил основную и знаком с дополнительной рекомендованной литературой; может объяснить взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для последующей профессиональной деятельности; проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала.

Оценка *"хорошо"* – ставится, если студент показывает достаточный уровень знаний в пределах основного учебного материала, без существенных ошибок выполняет предусмотренные в программе задания; усвоил основную литературу, рекомендованную в программе; способен объяснить взаимосвязь основных понятий дисциплины при дополнительных вопросах преподавателя. Допускает не существенные погрешности в ответе, устраняет их без помощи преподавателя.

Оценка *"удовлетворительно"* ставится, если студент показывает знания основного учебного материала в минимальном объеме, необходимом для дальнейшей учебы; справляется с выполнением заданий, предусмотренных программой, допуская при этом большое количество не принципиальных ошибок; знаком с основной литературой, рекомендованной программой. Допускает существенные погрешности в ответе на контрольные вопросы, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка *"неудовлетворительно"* ставится, если студент показывает пробелы в знаниях основного учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не знаком с рекомендованной литературой, не может исправить допущенные ошибки.