

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.07.2026 10:29:53
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c5ce/bb8a25c0babb55e0e58

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

Кафедра экономики и управления

**КОМПЛЕКТ
ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ
СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Б1.О.17 ПРОЕКТИРОВАНИЕ В ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА

Направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Управление в гостиничном бизнесе

Квалификация выпускника: бакалавр

Процесс изучения дисциплины «Проектирование в индустрии гостеприимства» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения
	УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ.
	УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией
ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК 1.1 Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК 1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
	ОПК 1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для анализа и прогнозирования экономических, социальных и производственных показателей, построения экономико-математических моделей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (менеджмент)
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК 4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, потребителей, конкурентов
	ОПК 4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий
	ОПК 4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК 5.1 Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания
	ОПК 5.2 Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение
	ОПК 5.3 Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной

	деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения
--	--

УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1. Знает необходимые для осуществления профессиональной деятельности правовые нормы и методологические основы принятия управленческого решения

1. Какой документ регулирует санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям индустрии гостеприимства в РФ?
 - а) Гражданский кодекс РФ
 - б) Федеральный закон «О защите прав потребителей»
 - в) **СанПиН**
 - г) Трудовой кодекс РФ
 2. При проектировании ресторана необходимо учитывать требования:
 - а) только пожеланий инвестора
 - б) только дизайнерских трендов
 - в) **санитарных, пожарных и строительных норм**
 - г) только количества посадочных мест
 3. Дополните: Основным нормативным актом, регулирующим проектную деятельность в РФ, является _____ кодекс.
Градостроительный
 4. Установите соответствие между этапом проектирования и его содержанием:
 1. Предпроектная стадия
 2. Проектная документация
 3. Рабочая документация
 - а) Подготовка чертежей для строительства
 - б) Разработка бизнес-идеи и ТЭО
 - в) Получение разрешений и согласований
- 1–б, 2–в, 3–а**

УК-2.2. Умеет анализировать альтернативные варианты решений для достижения намеченных результатов; разрабатывать план, определять целевые этапы и основные направления работ

5. Что из перечисленного НЕ является целью предпроектного анализа?
 - а) Изучение спроса на услуги
 - б) Выбор местоположения объекта
 - в) **Назначение зарплаты управляющему**
 - г) Оценка конкурентной среды
6. На каком этапе проектирования определяется концепция предприятия?
 - а) На стадии строительства
 - б) **На предпроектной стадии**
 - в) После открытия
 - г) На этапе ликвидации
7. Дополните: Основной задачей _____ стадии проектирования является разработка технических и экономических параметров будущего предприятия.
предпроектной

8. Установите соответствие между типом проекта и его характеристикой:

1. Новый проект
 2. Реконструкция
 3. Модернизация
 - а) Обновление интерьера и оборудования без изменения площади
 - б) Создание предприятия с нуля
 - в) Расширение или изменение функционала существующего объекта
- 1–б, 2–в, 3–а**

УК-2.3. Владеет методиками разработки цели и задач проекта; методами оценки продолжительности и стоимости проекта, а также потребности в ресурсах, навыками работы с нормативно-правовой документацией

9. Какой из перечисленных документов НЕ входит в состав технико-экономического обоснования (ТЭО)?
 - а) Расчёт потребности в персонале
 - б) Анализ рынка
 - в) **Личное резюме инвестора**
 - г) Расчёт площадей помещений
10. Для чего рассчитывается производственная программа предприятия?
 - а) Для подбора музыки в холле
 - б) **Для обоснования объёма услуг и ресурсов**
 - в) Для оформления визиток
 - г) Для выбора цвета униформы
11. Дополните: При расчёте численности персонала учитывается норма _____ на одного сотрудника.
обслуживания
12. Установите соответствие между элементом проекта и его назначением:
 1. Производственная программа
 2. Расчёт площадей
 3. Расчёт оборудования
 - а) Определение количества столов, плит, холодильников
 - б) Планирование объёма услуг (ночёвок, блюд и т.д.)
 - в) Обоснование размеров залов, кухни, номеров

1–б, 2–в, 3–а

ОПК-1. Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания

ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

13. Какая технология помогает отслеживать загрузку номерного фонда в реальном времени?
 - а) Бумажный журнал бронирований
 - б) **Система управления гостиницей (PMS)**
 - в) Обычный календарь
 - г) Телефонный справочник
14. Что является признаком необходимости внедрения новой технологии в кафе?
 - а) Наличие красивой вывески
 - б) **Долгое время ожидания заказа клиентами**

- в) Большое количество посуды
- г) Яркое освещение
- 15. Дополните: Для автоматизации приёма заказов в ресторане используют _____ системы.
информационные
- 16. Установите соответствие между задачей и технологическим решением:
 - 1. Учёт посетителей
 - 2. Приём онлайн-бронирований
 - 3. Анализ отзывов
 - а) CRM-система
 - б) Сайт с формой бронирования
 - в) Система аналитики соцсетей

1–а, 2–б, 3–в

ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

- 17. Где можно найти информацию о новых технологиях для ресторанов?
 - а) В художественных романах
 - б) **На отраслевых выставках и конференциях**
 - в) В поваренных книгах
 - г) В газете «Труд» за 1990 год
- 18. Какое устройство ускоряет процесс оплаты в баре?
 - а) Микроволновка
 - б) **Портативный терминал оплаты**
 - в) Холодильник
 - г) Кофемашина
- 19. Дополните: Современные заведения внедряют _____ меню для удобства гостей.
цифровые
- 20. Установите соответствие между новацией и её преимуществом:
 - 1. Электронное меню
 - 2. Онлайн-бронирование
 - 3. Система лояльности
 - а) Повышение повторных визитов
 - б) Снижение ошибок при заказе
 - в) Удобство планирования визита

1–б, 2–в, 3–а

ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии и программные средства для анализа и прогнозирования экономических, социальных и производственных показателей, построения экономико-математических моделей в организациях сферы гостеприимства и общественного питания

- 21. Какой программный продукт подходит для анализа продаж в ресторане?
 - а) Paint
 - б) **Excel или специализированная BI-система**
 - в) Блокнот
 - г) Калькулятор
- 22. Что позволяет спрогнозировать спрос на номера в отеле?
 - а) Интуиция администратора
 - б) **Анализ данных за предыдущие периоды**
 - в) Гороскоп
 - г) Цвет фасада

23. Дополните: Для построения экономико-математических моделей используют _____ технику.

вычислительную

24. Установите соответствие между показателем и способом его анализа:

1. Выручка
2. Удовлетворённость гостей
3. Загрузка зала
 - а) Анализ отзывов и опросов
 - б) Данные POS-системы
 - в) Система бронирования

1–б, 2–а, 3–в

ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания

ОПК-4.1. Осуществляет мониторинг рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, изучение рынка, конкурентов, потребителей

25. Что изучают при анализе конкурентов?

- а) Только их меню
- б) **Цены, услуги, отзывы, местоположение**
- в) Только количество сотрудников
- г) Только интерьер

26. Какой источник информации поможет понять предпочтения целевой аудитории?

- а) Финансовый отчёт банка
- б) **Результаты опросов и анкет**
- в) Погода
- г) Расписание автобусов

27. Дополните: При мониторинге рынка изучают поведение _____.
потребителей

28. Установите соответствие между методом исследования и его результатом:

1. Анализ сайтов конкурентов
2. Тайный визит
3. Соцсети
 - а) Реальный опыт клиента
 - б) Уровень онлайн-продвижения
 - в) Отзывы и тренды

1–б, 2–а, 3–в

ОПК-4.2. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий

29. Какой канал используется для онлайн-продаж гостиничных номеров?

- а) Почтовый ящик
- б) **Официальный сайт или ОТА (Booking, Ostrovok и др.)**
- в) Радио
- г) Листовки в метро

30. Что увеличивает вероятность продажи банкета?

- а) Отказ от общения
- б) **Персонализированное предложение по email**

- в) Скрытие цен
 - г) Отсутствие фото интерьера
 - 31. Дополните: Продажи через интернет называются _____ продажами.
онлайн
 - 32. Установите соответствие между инструментом и его функцией:
 - 1. CRM-система
 - 2. Сайт с бронированием
 - 3. Email-рассылка
 - а) Автоматизация коммуникации с клиентами
 - б) Прямая продажа услуг
 - в) Напоминание о спецпредложениях
- 1–а, 2–б, 3–в**

ОПК-4.3. Осуществляет продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет

- 33. Какой способ продвижения наиболее эффективен для молодёжи?
 - а) Газетные объявления
 - б) **Реклама в Instagram или TikTok**
 - в) Радиоэфир
 - г) Афиши на столбах
 - 34. Что входит в интернет-продвижение ресторана?
 - а) Только печать визиток
 - б) **Контекстная реклама, SEO, работа в соцсетях**
 - в) Уборка двора
 - г) Закупка стульев
 - 35. Дополните: Цель продвижения — привлечь внимание _____.
клиентов
 - 36. Установите соответствие между платформой и форматом продвижения:
 - 1. Instagram
 - 2. Google Ads
 - 3. YouTube
 - а) Видеообзоры интерьера
 - б) Контекстная реклама
 - в) Фото блюд и сторис
- 1–в, 2–б, 3–а**

ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания

- 37. Как рассчитывается цена блюда по затратному методу?
 - а) По желанию повара
 - б) **Себестоимость + наценка**
 - в) По цене у конкурента
 - г) По количеству гостей
- 38. Что влияет на ценообразование в отеле?
 - а) Только цвет стен

б) **Сезонность, расположение, уровень сервиса**

в) Только зарплата управляющего

г) Количество этажей

39. Дополните: Наценка на продукты в ресторане обычно составляет _____ %.

100–200 (допустим любой разумный диапазон, но по практике — **150** как среднее)

Примечание: так как требуется одно слово/число, уточним:

150

40. Установите соответствие между методом ценообразования и его основой:

1. Затратный

2. Конкурентный

3. Ценностный

а) Восприятие ценности клиентом

б) Себестоимость + прибыль

в) Цены у конкурентов

1–б, 2–в, 3–а

ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обоснованно выбирать наиболее эффективное решение

41. Какой показатель сравнивают при выборе поставщика продуктов?

а) Количество машин у поставщика

б) **Цена, качество и надёжность поставок**

в) Возраст директора компании

г) Название фирмы

42. Что важнее при выборе формата заведения: кофейня или бар?

а) Личные предпочтения владельца

б) **Анализ спроса и рентабельности**

в) Наличие музыки

г) Цвет униформы

43. Дополните: При сравнении вариантов выбирают тот, у которого выше _____.
рентабельность

44. Установите соответствие между решением и критерием выбора:

1. Открытие летней веранды

2. Смена поставщика

3. Введение бизнес-ланча

а) Рост среднего чека

б) Снижение затрат

в) Увеличение потока в тёплое время

1–в, 2–б, 3–а

ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения

45. Какой показатель показывает, за сколько месяцев окупятся вложения в кафе?

а) Выручка

б) **Срок окупаемости**

в) Численность персонала

г) Площадь зала

46. Если постоянные затраты — 300 000 руб., а средняя прибыль с клиента — 500 руб., сколько гостей нужно принять для выхода в ноль?

- а) 300
- б) **600**
- в) 1000
- г) 1500

47. Дополните: Экономическая эффективность измеряется через _____ проекта.

рентабельность

48. Установите соответствие между показателем и формулой:

- 1. Точка безубыточности
- 2. Рентабельность
- 3. Срок окупаемости
 - а) Инвестиции / Годовая прибыль
 - б) Постоянные затраты / (Цена – Переменные затраты)
 - в) Прибыль / Затраты $\times 100\%$

1–б, 2–в, 3–а