

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ОРГАНИЗАЦИЯ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	43.04.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Управление гостиничным бизнесом
Уровень высшего образования	магистратура
Форма обучения	заочная

Санкт-Петербург
2019

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины	3
2. Структура ФОС по дисциплине	4
3. Показатели и критерии оценки компетенций	5
4. Шкала оценивания результата	7
5. Перечень заданий по дисциплине	8
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	10
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	11

Приложения:

Заключение кафедры о соответствии ОМ ФОС и ОПОП

Контрольно-оценочные средства

Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по учебной дисциплине «Организация предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Рабочей программой дисциплины (модуля) предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Категория (группа) компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижения компетенции
<i>Системное и критическое мышление</i>	<i>УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий</i>	<i>УК-1.1. Демонстрирует навыки системного и критического мышления и готовность к нему: грамотно, логично, аргументированно формирует собственные суждения и оценку информации, отличает факты от мнений, интерпретаций, оценок и т.д.</i>
<i>Управление</i>	<i>ОПК-2. Способен осуществлять стратегическое управление деятельностью организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>ОПК-2.1. Определяет направления деятельности по реализации системы стратегического управления организациями сферы гостеприимства и общественного питания на основе государственного регулирования и саморегулирования. ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы анализа, моделирования и стратегического планирования деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>
<i>Экономика</i>	<i>ОПК-5. Способен обеспечивать обоснование, разработку и внедрение экономической стратегии предприятия, приоритетных направлений его деятельности и уметь оценивать эффективность управленческих решений</i>	<i>ОПК-5.1. Умеет определять основные факторы внешней и внутренней среды, оказывающие влияние на состояние и перспективы развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-5.2. Обосновывает основные направления работ по разработке и внедрению экономической стратегии организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>

2. Структура ФОС по дисциплине

Проведение оценки осуществляется путем сопоставления продемонстрированных обучающимся результатов освоения компетенций с заданными критериями.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование тем и/или разделов/тем	Формы текущего контроля успеваемости и/или Формы промежуточной аттестации	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/письменная
1	2	3	4	5
Тема 1. 1. Обзор предлагаемых бизнес-концептов предприятий гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Основные понятия и определения управления проектами, классификация проектов, бизнес-концепты предприятий гостеприимства и общественного питания	СЗ: Дискуссия/ Доклад	устная
Тема 1.2. Методы комплексного маркетингового анализа предприятий гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	методы маркетингового анализа в сфере гостеприимства и общественного питания	СЗ: Дискуссия/ Доклад	устная
Тема 1. 3. Этапы разработки концепции заведения concept-book & start-up instruction	Текущий контроль	Элементы концепций гостинично-ресторанных комплексов. Факторы анализа рыночной среды, выбор концепции сферы гостеприимства и общественного питания	СЗ: Дискуссия/ Доклад /Доклад/ индивидуальные занятия на ПК	устная
Тема 2.1. Разработка фирменного стиля или бренд-бука заведения (brand-book)	Текущий контроль	Фирменный стиль, бренд-бук заведения (brand-book)	практическая работа/ Доклад/ индивидуальные занятия на ПК	устная/письменная
Тема 2.2. Дизайн-проект заведения: методы разработки и реализации	Текущий контроль	Различные стилевые решения в оформлении интерьеров предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	практическая работа/ Доклад индивидуальные занятия на ПК	устная
Тема 2.1 Требования к зданиям и помещениям предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Основные функционально-технологические параметры гостинично-ресторанного комплекса	практическая работа/ Доклад индивидуальные занятия на ПК	устная
Тема 2.3. Проектирование помещений гостиничного предприятия	Текущий контроль	Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Меблировка гостиничных номеров. Расчет материально-технического обеспечения номера	практическая работа индивидуальные занятия на ПК	устная/письменная
Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	Текущий контроль	Расчет материально-технического обеспечения торгового зала гостинично-ресторанного комплекса	практическая работа индивидуальные занятия на ПК	устная/письменная
Тема 2.5.	Текущий	Новый гостиничный и ресторанный	практическая	устная

Проектирование уникального торгового предложения для предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	контроль	продукт, программа лояльности клиентов к гостиничному и ресторанному продукту	работа/индивидуальные занятия на ПК	
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	письменная
Итоговый контроль по дисциплине	-	Вопрос 1. Бизнес-концепт предприятия гостеприимства: классификация проектов; жизненный цикл проекта; участники проекта Вопрос 2. Составьте схему разработки нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания. Вопрос 3. Обосновать расчет материально-технического оснащения номера при одноместном размещении для бутик-отеля категории 3 звезды на 50 мест	Вопросы к ГИА	-

3. Показатели и критерии оценки компетенций

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах «очень высокая», «высокая», соответствующая академической оценке «отлично»; «достаточно высокая», «выше средней», соответствующая академической оценке «хорошо»; «средняя», «ниже средней», «низкая», соответствующая академической оценке «удовлетворительно»; «очень низкая», соответствующая академической оценке «неудовлетворительно».

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
2	Работа на практических/семинарских занятиях	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

3	Работа на практических занятиях, решение общих практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Едиличное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок
4	Работа на практических занятиях, решение индивидуальных практических задач	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное решение	Едиличное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение с отдельными замечаниями	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе решения, правильное решение без ошибок

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена. Обучающийся частично показывает знания, входящие в состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует умения и навыки решения типовых задач.	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	Отсутствует компетенция	Базовый уровень освоения компетенции	Повышенный уровень освоения компетенции	Продвинутый уровень освоения компетенции
				проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования, так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;

- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;

- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;

- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продemonстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостный характер, выполнены в полном

	объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.
--	--

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является *зачет с оценкой*, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	Содержание задания
Доклад	<p>Темы докладов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Эволюция архитектурной среды отдыха: этапы развития, виды архитектуры отдыха, современная рекреационная архитектура. 2. Планировочная организация гостиничных комплексов: виды и классификация, особенности планировки. 3. Планировочная организация предприятий общественного питания: виды и классификация, особенности планировки. 4. Проектирование помещений общественного назначения, служебным, хозяйственным и производственным помещениям гостиничного предприятия. 5. Специфика проектирования предприятий питания гостиниц. 6. Особенности архитектурного проектирования гостиничных зданий. 7. Основные конструктивные элементы гостиничных зданий. 8. Технологическое оборудование спортивно-развлекательных комплексов: корты, боулинги, дискотеки и др. 9. Основные стилевые решения проектирования гостиничных комплексов. 10. Разработка стилевой концепции гостиничных комплексов: этапы и содержание. 11. Сегментация клиентов отеля: типы, отличительные характеристики. Особенности привлечения каждого типа клиентов. 12. Телекоммуникационные системы гостиниц: основные системы, их

	<p>краткая характеристика, особенности эксплуатации.</p> <p>13. Технологическое оборудование ресторанов: классификация машин и аппаратов, принципы действия, характеристика эксплуатации.</p> <p>14. Технологическое оборудование спортивно-развлекательных комплексов: корты, боулинги, дискотеки и др.</p> <p>15. Специфика формирования пространства предприятий общественного питания.</p> <p>16. Интернет технологии в дизайне и формировании пространства гостинично-ресторанных комплексов.</p> <p>17. Дизайн интерьеров и производственных помещений гостинично-ресторанных комплексов.</p> <p>18. Проблемы производства и эксплуатации специализированной мебели для гостиниц и ресторанов.</p> <p>19. Планировочная организация санаторно-курортных учреждений.</p> <p>20. Необычные отели мира: характеристика стилей, интерьера и архитектурных решений.</p> <p>21. Необычные предприятия питания: характеристика услуг, стилевых концепций, интерьера и архитектурных решений.</p>
Практическая работа	<p>Темы практической работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Функционально-технологическим параметры гостинично-ресторанного комплекса 2. Разработка концепции гостиничного предприятия 3. Разработка концепции ресторана гостиничного предприятия 4. Разработка интерьера гостиничного предприятия 5. Проектирование помещений гостиничного предприятия 6. Меблировка гостиничных номеров 7. Проектирование предприятий общественного питания
Решение практических задач	<p>Тема задач:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расчет материально-технического оснащения стандартного номера в отеле на 52 мест 2. Расчет материально-технического оснащения стандартного номера в отеле на 18 мест 3. Расчет материально-технического оснащения торгового зала ресторана средства размещения на 50 человек с обслуживанием официантами 4. Расчет материально-технического оснащения торгового зала ресторана средства размещения на 50 человек с самообслуживанием
Дискуссия	<p>Тема 1. Порядок проектирования общественных зданий и сооружений</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Современные тенденции в формировании комфортной и безопасной среды обитания в социуме. 2. Различные стилевые концепции в дизайне гостиничных предприятий. 3. Инновационные дизайнерские и архитектурные решения в оформлении номерного фонда отелей. 4. Проблемы обеспечения комфортной среды пребывания туристов в Санкт-Петербурге. <p>Тема 2. Основы проектирования предприятий питания и размещения</p> <p>Вопросы для обсуждения:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Специфика формирования пространства предприятий общественного питания. 2. Силевые концепции и дизайн интерьеров гостинично-ресторанных комплексов.

	3. Влияние цветового решения интерьера помещения ресторанный комплекса на психоэмоциональное состояние человека 4. Инновационные дизайнерские и архитектурные решения в оформлении ресторанов
--	--

5.2. Контрольные точки БРС

1 контрольная точка: контрольная работа

Контрольная работа выполняется в виде теста

1. Пространства, приспособленные архитектурными средствами для отдыха
 - а) **рекреационные**
 - б) анимационные
 - в) компенсационные
2. Современная архитектурная среда отдыха основной лозунг которой «Форма следует за функцией» называется
 - а) **функционализм**
 - б) фундаментализм
 - в) формализм
 - г) монастырские комплексы
3. Установить соответствие между классом обслуживания и типами средств размещения

L1: люкс	R1: отели 5 звезд, рестораны разнообразной кухни
L2: первый	R2: отели 4-5 звезд, возможен шведский стол
L3: экономический	R3: отели 2-3 звезды, завтрак, перелет экономклассом
L4:	R4: отели 2-3 звезды, завтрак, групповой трансфер
4. Номер в средстве размещения площадью не менее 40 кв. м, состоящий из двух и более жилых комнат (гостиной или столовой, спальни), имеющий кухонное оборудование это - ###

+: **апартаменты**
5. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 кв. м, состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни), относится к категории ###

+: **люкс**
6. Коридоры, поэтажные холлы, вестибюль – вспомогательные помещения ### группы

+: **жилой**
7. Номер для семьи с двумя смежными комнатами
 - а) **family studio**
 - б) president
 - в) suite
8. Двухместный однокомнатный номер улучшенной планировки
 - а) **unior suite**
 - б) president
 - в) single
9. Номера люксы состоят из
 - а) трех комнат: спальни, гостиной, кабинета
 - б) двух номеров, соединенных в один через смежную дверь
 - в) **двух комнат: спальни и гостиной**
10. Вестибюли, коридоры, поэтажные холлы и гостиная относятся к вспомогательным помещениям
 - а) **жилой группы**

- б) хозяйственной группы
в) нежилой группы
11. Определите лишний элемент структуры гостиничного продукта с точки зрения потребителей
- а) функциональные свойства и характеристики;
б) показатели комфортности;
в) страховка;
г) имидж.
12. Процесс взаимодействия потребителя и исполнителя, с целью удовлетворения потребностей гостя в размещении, питании и дополнительных услугах, а также получении прибыли это - **гостиничная услуга**
13. _____ продукт, удовлетворяющий минимальные ожидания клиентов
- а) родовой
б) ожидаемый;
в) расширенный;
г) потенциальный
14. Отметьте лишний элемент фирменной оболочки гостиничного продукта
- а) его функциональные свойства и характеристики**
б) эстетические показатели качества;
в) показатели комфортности;
г) гарантии
15. Какой уровень гостиничного продукта подразумевает особенности обслуживания, консультации и информацию, что в значительной степени способствует поиску и сохранению потенциальных клиентов
- а) первый;
б) второй;
в) третий;
г) нулевой
16. _____ продукт, который фиксирует только то, что уже сделано, он содержит все, что потенциально достижимо и реализуемо в перспективе привлечения и удержания гостей,
- а) родовой
б) ожидаемый;
в) расширенный;
г) потенциальный
17. «Потребитель услуги, как правило, пользуется услугой на протяжении ограниченного количества времени». Для какой характеристики услуг справедливо данное утверждение:
- а) неосвязаемости услуг;**
б) непостоянства качества услуг;
в) отсутствия владения;
г) взаимозаменяемости.
18. В соответствии с теорией ведущей модальности выделяются следующие группы клиентов:
- а) аудиал, визуал, кинестетик;**
б) холерик, сангвиник, флегматик, меланхолик;
в) квадрат, зигзаг, прямоугольник, круг;
г) родитель, взрослый, ребенок.

19. Какое из перечисленных свойств характеризуют услугу как товар:

- а) закрытость;
- б) несохраняемость;**
- в) низкая трудоемкость;
- г) нерегулярность.

20. О каком типе потребителя в соответствии с психогеометрической характеристикой потребителя идет речь: всегда куда-то спешит; быстро и откровенно оценивает товар (услугу); быстрые движения и речь; в момент принятия решения уходит от общения и как бы погружается в себя.

- а) круг
- б) квадрат
- в) зигзаг**
- г) треугольник

21. К обслуживающим помещениям гостиницы относятся

- а) административные кабинеты
- б) номера всех категорий
- в) помещения общественного назначения и общего пользования**

22. Преодоление непостоянства качества услуги возможно путем:

- а) расширения производства услуги;
- б) формирования новых видов сервиса;
- в) создания системы контроля качества услуг;**
- г) усиления интенсивности труда персонала.

23. Проектирование новых и реконструирование старых предприятий сферы гостеприимства предполагает предусмотреть условия для приема и обслуживания людей

- а) с музыкальными инструментами
- б) с ограничением слуха
- в) в инвалидных креслах на колесах**

24. Основное отличие услуги от материального товара заключается в:

- а) отчуждение от производителя результата труда;
- б) совмещении процесса производства и потребления;**
- в) передаче продукта в оптовую и розничную торговлю и последующей его продажи;
- г) более высокой конкуренции на соответствующих рынках.

25. Придорожные гостиницы или постоялые дворы с харчевней это -

- а) трактиры**
- б) таверны
- в) шавермы
- г) пивницы

26. Ф. Котлер определил услугу, как:

- а) услуга полезна для любого потребителя;
- б) услуга может быть продана на рынке, в том числе, на международном рынке;
- в) услуга - это специфический вид товара;
- г) любое мероприятие или выгода, которые одна сторона может предложить другой и которые в основном неосознаваемы и не приводят к завладению чем-либо.**

27. Потребность - это:

- а) определенное состояние человека;

- б) противоречие между имеющимся и необходимым;
- в) осознанная нужда, побуждающая к активности;
- г) **сложный комплекс, объединяющий перечисленное.**

28. Психологическая сегментация рынка – это:

- а) сегментация по географии проживания;
- б) **сегментация по стилям жизни, структуре личности;**
- в) сегментация по возрасту;
- г) сегментация по признаку пола.

29. На каждом предприятии выделяют две наиболее важные составные части производства

- а) **основное**
- б) дополнительное
- в) **вспомогательное**
- г) обслуживающее

30. Рестораны подразделяются на классы:

- а) высокой кухни, фаст-фуд, фьюжн
- б) **люкс, высший, первый**
- в) не имеют классификации

2 контрольная точка: индивидуальное задание

Вариант 1.

Рассчитать материально-технического оснащения номера при одноместном размещении для:

1. отеля категории 2 звезды и номерным фондом 100 номеров
2. хостела категории 2 звезды на 35 мест
3. отеля категории 3 звезды и номерным фондом 100 номеров
4. хостела категории 3 звезды на 35 мест
5. гибридного отеля категории 3 звезды на 50 мест
6. для загородного пансионата категории 3 звезды на 100 номеров
7. бутик-отеля категории 3 звезды на 50 мест
8. бизнес-отеля категории 3 звезды, количество мест до 100 человек
9. базы отдыха 3 звезды, количество мест до 100 человек
10. отеля категории 4 звезды и номерным фондом 100 номеров
11. гибридного отеля категории 4 звезды на 50 мест
12. для загородного пансионата категории 4 звезды на 100 номеров
13. бутик-отеля категории 4 звезды на 50 мест
14. бизнес-отеля категории 4 звезды, количество мест до 100 человек
15. СПА-отеля 4 звезды, количество мест до 100 человек

16. отеля категории 5 звезд и номерным фондом 100 номеров
17. курортного отеля категории 5 звезд на 150 мест
18. для загородного СПА-комплекса категории 5 звезд на 100 номеров
19. бутик-отеля категории 5 звезд на 50 мест
20. бизнес-отеля категории 5 звезды, количество мест до 100 человек

Вариант 2

Рассчитать материально-технического оснащения торгового зала предприятия питания для:

1. отеля категории 3 звезды и номерным фондом 50 номеров
2. пансионата категории 3 звезды на 50 мест
3. отеля категории 3 звезды и номерным фондом 100 номеров
4. пансионата категории 3 звезды на 100 мест
5. гибридного отеля категории 3 звезды на 50 мест
6. для загородного отеля категории 3 звезды на 100 номеров
7. бутик-отеля категории 3 звезды на 50 мест
8. бизнес-отеля категории 3 звезды, количество мест до 100 человек
9. базы отдыха 3 звезды, количество мест до 100 человек
10. отеля категории 4 звезды и номерным фондом 100 номеров
11. гибридного отеля категории 4 звезды на 50 мест
12. для загородного пансионата категории 4 звезды на 100 номеров
13. бутик-отеля категории 4 звезды на 50 мест
14. бизнес-отеля категории 4 звезды, количество мест до 100 человек
15. СПА-отеля 4 звезды, количество мест до 100 человек
16. отеля категории 5 звезд и номерным фондом 100 номеров
17. курортного отеля категории 5 звезд на 150 мест
18. для загородного СПА-комплекса категории 5 звезд на 100 номеров
19. бутик-отеля категории 5 звезд на 50 мест
20. бизнес-отеля категории 5 звезды, количество мест до 100 человек

Групповое индивидуальное задание

Задание может выполняться в мини-группах 2-3 человека.

Темы группового индивидуального задания

1. Разработать концепцию ресторана на 50 мест в гостиничном комплексе на 100 мест
2. Предложить концепцию хостела на 35 мест
3. Разработать концепцию гибридного отеля на 50 мест
4. Разработать концепцию «Арт-буфета» для хостела на 50 мест
5. Разработать концепцию формирования комфортной и безопасной среды загородного гостиничного предприятия на 100 мест
6. Разработать концепцию «FREE LUNCH» для предприятия питания гостиничного предприятия на 100 мест
7. Разработать рекламное мероприятие по продвижению гостиничного предприятия
8. Разработать концепцию внедрения экологических технологий для загородного отеля
9. Разработать концепцию создания департамента СПА для городского отеля
10. Разработать проект загородного пансионата на 60 мест
11. Разработать проект бутик-отеля на 50 мест
12. Разработать концепцию базы отдыха на побережье Финского залива (56 мест)
13. Разработать концепцию бизнес-отеля 3 звезды, количество мест до 100 человек
14. Разработать концепцию флотеля, количество мест до 100 человек
15. Разработать концепцию гостиница 4 звезды в центре города, менее 100 номеров
16. Разработать концепцию гостиница 3 звезды в центре города
17. Разработать концепцию гостиница 2 звезды в центре города, количество мест любое
18. Разработать концепцию гостиница 2 звезды на окраине города, количество мест любое
19. Разработать концепцию ребрендинга загородного предприятия питания на 70 посадочных
20. Разработать концепцию ребрендинга предприятия питания в центре мегаполиса на 50 посадочных
21. Разработать концепцию летней веранды предприятия питания в центре мегаполиса на 20 посадочных
22. Разработать концепцию летней веранды загородного предприятия питания на 30 посадочных

5.3. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену:

1. Бизнес-концепт предприятия гостеприимства: классификация проектов; жизненный цикл проекта; участники проекта
2. Организация сбора данных для анализа рынка гостиничных и ресторанных услуг
3. Маркетинговые исследования прогноза потребностей потребителей гостиничной и ресторанной услуги
4. Экспресс-анализ конкурентной среды предприятия сферы гостеприимства и питания
5. Разработка концепции предприятия сферы гостеприимства: этапы и их характеристика
6. Структура гостиничного продукта и характеристика его элементов
7. Портрет потребителя гостиничного продукта и торгового предложения
8. Характеристика потребителя в соответствии с теорией ведущей модальности
9. Типы потребителя услуги в соответствии с психометрической характеристикой
10. Способы, приемы и средства разработки гостиничного продукта и торгового предложения
11. Степень новизны и конкурентоспособность гостиничного продукта и торгового предложения
12. Основные составляющие разработки фирменного стиля предприятия
13. Программы лояльности клиента к гостиничному продукту (бренду)
14. Рациональное соотношение «цена – качество» гостиничного продукта и торгового предложения
15. Разработка дизайн-проекта предприятия: этапы и их содержание
16. Специфика проектирования бизнес-центров и спортивно-оздоровительных центров при гостинице.
17. Концепция предприятия: определение, структура и алгоритм разработки
18. Специфика разработки и содержания торгового предложения на предприятии общественного питания
19. Создание и анализ карты торговой территории в требуемом ценовом сегменте
20. Классификация предприятий общественного питания и их характеристика в соответствии с определенными критериями
21. Классификация средств размещения и их характеристика в соответствии с определенными критериями
22. Организационная структура гостиничного предприятия: типы, характеристика, департаменты и отделы
23. Персонал предприятия общественного питания: перечень и основные функции

24. Организация производственных процессов на предприятиях сферы гостеприимства
25. Специфика организация производственных процессов на предприятиях питания
26. Материально-техническое оснащение номера при реновации номерного фонда
27. Материально-техническое оснащение обеденной зоны при реновации ресторанный предприятия
28. Сервис-дизайн и планирование впечатлений клиентов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
29. Влияние рекламы через СМИ и связей с общественностью на продвижение гостиничного продукта и торгового предложения
30. Способы продвижения гостиничного продукта и торгового предложения

Контрольные задания к экзамену:

1. Перечислите этапы разработки концепции заведения «concept-book»
2. Составьте схему разработки нового гостиничного продукта
3. Составьте алгоритм процесса обслуживания в ресторане средства размещения на 50 человек
4. Составьте схему разработки нового торгового предложения для предприятий сферы общественного питания.
5. Определите тип модальности клиента предприятия по описанию

Как же я люблю Hilton. Его непередаваемый стиль, особенно перед новогодними праздниками! При входе меня встретил швейцар в роскошной униформе. Впечатлил его красный сюртук с золотыми эпалетами. Нарядный холл отеля поразил воображение. Новогодняя ель мерцает тысячами разноцветных огней и золотистых игрушек. Всюду цветы, особенно выделяются красные пуанцетии. Все это создает праздничное настроение. В номере как всегда доминируют приглушённые и успокаивающее тона интерьера и постельного белья, они настраивают на релакс и умиротворение. Выпиваю чашечку кенийского кофе, особенно насыщенного коричневого цвета, и счастливая ложусь спать.

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенции(ий), представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, подлежит обновлению по мере необходимости. Для промежуточной аттестации в виде экзамена каждое ОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине (модулю).

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине (модулю).

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета (факультета, *института*).

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом/ институтом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

– результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

– результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

– результаты выполнения контрольных работ;

– результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

– результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

– посещение студентами, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

– своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

– результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы)

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и **при необходимости обеспечивающих коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.**

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге

или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

Категории обучающихся по нозологиям		Методы обучения
с нарушениям и зрения	Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой	<i>Аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения:
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания; аудио-визуальные, основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный	<i>визуально-кинестетические</i> , предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания. Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха:
	Слабослышащие . Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой	<i>аудио-визуальные</i> , основанные на представлении учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие; <i>аудиально-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания; <i>аудио-визуально-кинестетические</i> , базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	<ul style="list-style-type: none"> – <i>визуально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуальные</i>; – <i>аудиально-кинестетические</i>; – <i>аудио-визуально-кинестетические</i>.

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» —образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ»— альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям		Образовательные ресурсы				
		Электронные				Печатные
		мультимедиа	графические	аудио	текстовые, электронные аналоги печатных изданий	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели))	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	Форма контроля и оценки результатов обучения
С нарушениями зрения	– <i>устная проверка:</i> дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО:</i> работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.

С нарушениями слуха	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка</i>: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО</i>: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> – <i>письменная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – <i>устная проверка, с использованием специальных технических средств</i> (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – <i>с использованием компьютера и специального ПО</i> (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1. Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определения его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2. Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.