

Оценочные материалы при формировании рабочих программ дисциплин (модулей)

Направление подготовки / специальность: Туризм

Профиль / специализация: Технология и организация транспортных услуг

Дисциплина: Организация питания и средств размещения

Формируемые компетенции: ОПК-2

ПК-1

1. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций.

Показатели и критерии оценивания компетенций

Объект оценки	Уровни сформированности компетенций	Критерий оценивания результатов обучения
Обучающийся	Низкий уровень Пороговый уровень Повышенный уровень Высокий уровень	Уровень результатов обучения не ниже порогового

Шкалы оценивания компетенций при сдаче зачета

Достигнутый уровень результата обучения	Характеристика уровня сформированности компетенций	Шкала оценивания
Пороговый уровень	Обучающийся: - обнаружил на зачете всесторонние, систематические и глубокие знания учебно-программного материала; - допустил небольшие упущения в ответах на вопросы, существенным образом не снижающие их качество; - допустил существенное упущение в ответе на один из вопросов, которое за тем было устранено студентом с помощью уточняющих вопросов; - допустил существенное упущение в ответах на вопросы, часть из которых была устранена студентом с помощью уточняющих вопросов	Зачтено
Низкий уровень	Обучающийся: - допустил существенные упущения при ответах на все вопросы преподавателя; - обнаружил пробелы более чем 50% в знаниях основного учебно-программного материала	Не зачтено

Описание шкал оценивания

Компетенции обучающегося оцениваются следующим образом:

Планируемый уровень результатов освоения	Содержание шкалы оценивания достигнутого уровня результата обучения	
	Неудовлетворительно Не зачтено	

Знать	Неспособность обучающегося самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения.	Обучающийся способен самостоятельно продемонстрировать наличие знаний при решении заданий, которые были представлены преподавателем вместе с образцом их решения.	Обучающийся демонстрирует способность к самостоятельному применению знаний при решении заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его консультативной поддержке в части современных проблем.	Обучающийся демонстрирует способность к самостоятельному применению знаний в выборе способа решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке в части междисциплинарных связей.
Уметь	Отсутствие у обучающегося самостоятельности в применении умений по использованию методов освоения учебной дисциплины.	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в применении умений решения учебных заданий в полном соответствии с образцом, данным преподавателем.	Обучающийся продемонстрирует самостоятельное применение умений решения заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его консультативной поддержке в части современных проблем.	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение умений решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке преподавателя в части междисциплинарных связей.
Владеть	Неспособность самостоятельно проявить навык решения поставленной задачи по стандартному образцу повторно.	Обучающийся демонстрирует самостоятельность в применении навыка по заданиям, решение которых было показано преподавателем	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение навыка решения заданий, аналогичных тем, которые представлял преподаватель, и при его консультативной поддержке в части современных проблем.	Обучающийся демонстрирует самостоятельное применение навыка решения неизвестных или нестандартных заданий и при консультативной поддержке преподавателя в части междисциплинарных связей

2. Перечень вопросов и задач к экзаменам, зачетам, курсовому проектированию, лабораторным занятиям.

Примерный перечень вопросов к зачету

Компетенция ПК-1:

1. Товарооборот предприятия.
2. Продукция собственного производства.
3. Классификация предприятий ОП.
4. Особенности составления меню.
5. Показатель 20/80 – 80/20.
6. Основные службы гостиницы.
7. Вспомогательные службы гостиницы.
8. Линейный менеджер.
9. Функциональные работники.
10. Виды расчетов со средством размещения.

11. Инновационные технологии в средствах размещения. Характерные особенности.
12. Договоры с предприятием размещения.
13. Понятие «договор». Виды договоров.
14. Структура управления средством размещения.
15. Четыре вида жалоб.
16. Основные услуги средства размещения.
17. Основные услуги предприятия питания.
18. Дополнительные услуги средства размещения.
19. Дополнительные услуги предприятия питания.
20. Формула расчета стоимости блюда.

Компетенция ОПК-2:

1. Виды обслуживания.
2. Виды банкетов.
3. Кейтринг. Виды.
4. Управление некоммерческим обслуживанием.
5. Управление коммерческим обслуживанием.
6. Пять отличий УНКО.
7. Пищевые продукты.
8. Понятие «гастрономический интерес».
- 9.оборот пищевых продуктов, материалов, изделий.
10. Фальсифицированные пищевые продукты, материалы, изделия.
11. Пищевые добавки.
12. Биологически-активные добавки.
13. Информация о качестве и безопасности пищевых продуктов.
14. Функции ресторанного хозяйства в составе гостиничного комплекса, особенности.
15. Виды меню.
16. Ведущие ресторанные сети мира.
17. Факторы, влияющие на цену услуг ресторана.
18. Характеристика ресторана полного цикла (полносервисного ресторана).
19. Специализированные рестораны. Характеристика.
20. Продукты, определившие тематическое развитие ресторанного бизнеса.
21. Условия питания, принятые в туриндустрии.
22. Специальное питание.
23. Специализированные предприятия питания.
24. Основные документы, регламентирующие организацию средств размещения.
25. Классификация средств размещения.
26. Понятие «Гостиница».
27. Функции службы бронирования.
28. Функции службы размещения.
29. Международные гостиничные цепочки.
30. Понятие «тариф». Виды тарифов.
31. Ценообразование в средствах размещения. Условия применения тарифов.
32. Сравнение ключевых моментов «Управления качеством» и «6 Сигма».
33. Паспортно-визовая работа отеля.
34. Перечислить эффективные способы рекламы средства размещения.
35. Перечислить эффективные способы рекламы предприятия питания.
36. Виды уборочных работ в средствах размещения.
37. Что такое «средство размещения повышенной санитарной опасности»?
38. Профессиональная техника, инвентарь, оборудование.
39. Российские ресторанные сети.
40. Виды рекламы в предоставлении гостиничных услуг.

3. Оценка ответа обучающегося на вопросы, задачу (задание) экзаменационного билета, зачета, курсового проектирования.

Оценка ответа обучающегося на вопросы, задачу (задание) экзаменационного билета, зачета

Элементы оценивания	Содержание шкалы оценивания			
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
	Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
Соответствие ответов формулировкам вопросов (заданий)	Полное несоответствие по всем вопросам	Значительные погрешности	Незначительные погрешности	Полное соответствие
Структура, последовательность и логика ответа. Умение четко, понятно, грамотно и свободно излагать свои мысли	Полное несоответствие критерию.	Значительное несоответствие критерию	Незначительное несоответствие критерию	Соответствие критерию при ответе на все вопросы.
Знание нормативных, правовых документов и специальной литературы	Полное незнание нормативной и правовой базы и специальной литературы	Имеют место существенные упущения (незнание большей части из документов и специальной литературы по названию, содержанию и т.д.).	Имеют место несущественные упущения и незнание отдельных (единичных) работ из числа обязательной литературы.	Полное соответствие данному критерию ответов на все вопросы.
Умение увязывать теорию с практикой, в том числе в области профессиональной работы	Умение связать теорию с практикой работы не проявляется.	Умение связать вопросы теории и практики проявляется редко	Умение связать вопросы теории и практики в основном проявляется.	Полное соответствие данному критерию. Способность интегрировать знания и привлекать сведения из различных научных сфер
Качество ответов на дополнительные вопросы	На все дополнительные вопросы преподавателя даны неверные ответы.	Ответы на большую часть дополнительных вопросов преподавателя даны неверно.	1. Даны неполные ответы на дополнительные вопросы преподавателя. 2. Дан один неверный ответ на дополнительные вопросы преподавателя.	Даны верные ответы на все дополнительные вопросы преподавателя.

Примечание: итоговая оценка формируется как средняя арифметическая результатов элементов оценивания.