

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.14 Введение в профессиональную деятельность

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-2 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1 Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	знает структурные подразделения организаций сферы гостеприимства и общественного питания, способы постановки целей и задач сотрудникам предприятий индустрии гостеприимства
		умеет определять цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		владеет навыками навыками взаимодействия между подразделениями и выполнения основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Введение в профессиональную деятельность			
1.1.	Введение в профессиональную деятельность студентов направления подготовки «Гостиничное дело»	1	ОПК-2.1	
1.2.	Особенности организации государственной итоговой аттестации студентов по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	ОПК-2.1	
1.3.	Профессиональное самообразование и самовоспитание специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	ОПК-2.1	Устный опрос
1.4.	Профессиональная этика специалиста с высшим образованием по направлению подготовки «Гостиничное дело»	1	ОПК-2.1	
1.5.	Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития	1	ОПК-2.1	Творческое задание
1.6.	История становления и развития индустрии гостеприимства	2	ОПК-2.1	
1.7.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология	2	ОПК-2.1	
1.8.	Предприятия питания: понятие, классификация и типология	2	ОПК-2.1	Устный опрос

1.9.	Формы управления на предприятиях индустрии гостеприимства	2	ОПК-2.1	
1.10.	Гостинично-ресторанный продукт и его составляющие	2	ОПК-2.1	
1.11.	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения	2	ОПК-2.1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.12.	Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) предприятий питания	2	ОПК-2.1	
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
Для оценки умений			
2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
Для оценки навыков			

3	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
Промежуточная аттестация			
4	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Введение в профессиональную деятельность"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

***Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)***

Вопросы к зачету по дисциплине "Введению в профессиональную деятельность" (1 семестр)

1. Перечислите основные профессиональные стандарты сотрудников в гостиничном бизнесе
2. Перечислите основные профессиональные стандарты сотрудников в гостиничном бизнесе
3. Назовите основные требования к знаниям 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя предприятия питания
4. Назовите основные требования к знаниям 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя гостиниц / сети гостиниц
5. Назовите основные трудовые действия 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя предприятия питания
6. Назовите основные трудовые действия 6-ого квалификационного уровня профессионального стандарта руководителя гостиниц / сети гостиниц
7. Назовите основные дисциплины базовой части, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело»
8. Назовите основные дисциплины вариативной части, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело»
9. Назовите дисциплины учебного плана, изучаемые студентами направления подготовки «Гостиничное дело», по которым необходимо сдать курсовые работы

10. Назовите этапы подготовки выпускной квалификационной работы по направлению подготовки «Гостиничное дело»
11. Назовите основные виды учебных и производственных практик студентов направления подготовки «Гостиничное дело»
12. Особенности организации государственной экзаменационной комиссии и проведения государственного экзамена по направлению подготовки «Гостиничное дело»
13. Особенности организации государственной аттестационной комиссии и проведения защиты выпускной квалификационной работы по направлению подготовки «Гостиничное дело»
14. Назовите основные источники информации для подготовки к практическим и лекционным занятиям по направлению подготовки «Гостиничное дело»
15. Проблемы этики гостиничного бизнеса в России, этические проблемы в гостиничной деятельности
16. Структура профессионально-нравственного сознания специалиста в сфере гостиничной деятельности: моральные идеалы, ценности, принципы и нормы
17. Корпоративный кодекс как инструмент управления корпоративными отношениями в гостинице
18. Профессиональная этика специалиста гостиничной сферы
19. Профессионально-этические стандарты гостиничного сервиса
20. Этические принципы общения в гостиничном сервисе
21. Модели взаимодействия: сотрудник отеля — гость
22. Роль и необходимость эффективного кадрового обеспечения в индустрии гостеприимства
23. Особенности работы с персоналом в гостиничном бизнесе
24. Тенденции рынка труда в индустрии гостеприимства и востребованность российских специалистов
25. Определение политики в области управления человеческими ресурсами в индустрии гостеприимства и туризма
26. Система оперативного планирования работы с персоналом предприятия индустрии гостеприимства и туризма
27. Планирование потребности в персонале предприятия индустрии гостеприимства и туризма, маркетинг персонала
28. Основные формы и методы набора персонала предприятия индустрии гостеприимства и туризма, источники набора, проблемы взаимодействия с кадровыми агентствами
29. Процедура отбора персонала предприятия индустрии гостеприимства и туризма, роль линейных руководителей в отборе персонала
30. Сущность мотивации трудовой деятельности, принципы и функции мотивации персонала, виды стимулирования труда и их содержание

пример практико-ориентированных заданий на зачете

Задание №1

Тема: Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

Процедура проведения классификации гостиниц в Российской Федерации является добровольной.

Ответ: Неверно

Задание №2

Тема: Организационная структура и функциональное назначение служб (подразделений) средств размещения

Гость, оформивший бронь, прибыл в отель раньше установленного времени заезда. Попросил администратора заселить его в номер немедленно. Администратор отказал в раннем заселении и попросил подождать до установленного времени заезда, при наличии свободных номеров необходимой категории. Оцените действия администратора:

Ответ: Неверно

Задание №3

Тема: Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология

«Специализированные предприятия» состоят из санаториев, профилакториев, лагерей труда и отдыха, размещение в коллективных средствах транспорта, домах охотника, кемпингах, а также конгресс - центрах.

Ответ: Верно

Задание №4

Тема: Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития

Произведите расчет достаточности кадрового состава в средстве размещения, расположенного в Париже, насчитывающего 190 номеров и соответствующего по системе классификации категории «Пять звезд», с учетом поправочного коэффициента и определите количество кадров необходимого для эффективного его функционирования.

Ответ: 380

Задание №5

Тема: Кадры и кадровая политика в индустрии гостеприимства: проблемы и перспективы развития

Произведите расчет достаточности кадрового состава в средстве размещения, расположенного в Лондоне, насчитывающего 120 номеров и соответствующего по системе классификации категории «Три звезды», с учетом поправочного коэффициента и определите количество кадров необходимого для эффективного его функционирования.

Ответ: 96

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Подготовка реферата на тему «Моя будущая профессия»