

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

**УТВЕРЖДАЮ**

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

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.13.04 Основы проектирования гостинично-ресторанных  
услуг**

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
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации гостеприимства</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> управлять бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методами проектирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий гостеприимства</li> </ul>
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации гостеприимства</p>	<p>ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</li> </ul>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> основные методики поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка гостинично-ресторанных услуг</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методами ранжирования информацию, требуемой для решения поставленной задачи</li> </ul>

		<p><b>знает</b></p> <p><input type="checkbox"/> действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса</p>
		<p><b>умеет</b></p> <p><input type="checkbox"/> выбирать оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности</p>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <p><input type="checkbox"/> навыками учета действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении профессиональных задач</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг			
1.1.	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос
1.2.	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.3.	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Круглый стол
1.4.	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Задачи
1.5.	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.6.	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	УК-1.1, УК-2.2	Кейс-задача
1.7.	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Задачи
1.8.	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Круглый стол
1.9.	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Доклад
1.10.	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос
1.11.	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Задачи
1.12.	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи

1.13.	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Круглый стол
1.14.	Особенности проектирования гостиничных предприятий	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Контекстная задача
1.15.	Особенности проектирования предприятий общественного питания	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.16.	Особенности проектирования санаторных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Разноуровневые задачи и задания
1.17.	Особенности проектирования туристских комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Реферат
1.18.	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Тест
	Промежуточная аттестация			Эк

### 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)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
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
2	Задачи	Задачи репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и правильное использование специальных терминов и понятий, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;	Комплект задач минимального уровня

3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
4	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
5	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
6	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
Для оценки навыков			
7	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
Промежуточная аттестация			

8	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг"**

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

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

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Расшифруйте аббревиатуру, дайте точное название и область применения СНиП 2.08.02-89\*.
8. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендательные и справочные положения».
9. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
10. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
11. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
12. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
13. Дайте определение туристского комплекса.
14. Назовите существующие типы туристских учреждений.
15. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
16. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
17. Что входит в понятие «проектирования здания»?
18. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
19. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
20. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
21. Какой проект называют типовым?
22. Чем типовой проект отличается от индивидуального?
23. Что графически отображено на генеральном плане?
24. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
25. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
26. Какие группы помещений включают СНиП в состав гостиничного предприятия?
27. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.

28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Что понимается под «долговечностью» здания?
31. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
32. Назовите факторы, влияющие на физической износ здания.
33. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
34. Какие конструктивные элементы составляют здание?
35. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.
36. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
37. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?
38. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.
39. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
40. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.
41. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.
42. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.
43. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?
44. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?
45. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
46. Почему группа производственных помещений ресторанов рекомендует располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
47. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
48. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и требования к её проектированию в составе предприятия.
49. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.
50. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.
51. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?
52. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?
53. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или сооружения.
54. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.

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

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Общие принципы».

1. Чем объединены градостроительные образования в составе рекреационного комплекса?
2. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
3. Какие виды учреждений входят в состав комплексов отдыха?
4. Какие виды учреждений, входящих в состав туристских комплексов относят к круглогодичным?
5. К каким факторам формирования рекреационных комплексов относят – «тип рекреационного потока»?
6. Чем определяется вместимость рекреационного комплекса?
7. Чем обусловлены различные виды объемно-планировочных структур рекреационных комплексов?

8. Какой вид объемно-планировочной структуры гостиниц используется чаще в стесненной городской застройке?
9. Какие функциональные группы помещений входят в состав санаторных комплексов?
10. Чем характеризуется блочная архитектурно-планировочная композиция санаторного учреждения?
11. От какого показателя зависит состав помещений туристского обслуживания в туристских учреждениях?
12. Какие типы туристских учреждений входят в состав горно-спортивного туристского комплекса?
13. Какие туристские учреждения входят в состав «наплавных» туристских комплексов?
14. Какие функциональные зоны должны включаться в автотуристский комплекс?
15. Какова область применения МГСН 4.16-98?
16. Что отображено на ген. плане гостиничного комплекса?
17. Какую площадь помещений гостиницы называют полезной?
18. Какую площадь помещений гостиницы называют компоновочной?
19. Что показывает сетка колонн 6\*6 в каркасе здания?
20. Чем отличаются каркасные здания от полукаркасных?

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация гостиниц»

1. Какие условия конкретного района строительства необходимо учесть при строительстве гостиничных предприятий?
2. Перечислить пункты состава предпроектных работ.
3. Какая минимально необходимая информация должна содержаться в задании на проектирование гостиничного предприятия?
4. В чем суть ТЭО проекта гостиничного предприятия?
5. Как Вы понимаете следующий принцип проектирования гостиничного предприятия: «соблюдение одних предпочтений над другими»?
6. Расшифруйте следующие требования к зданиям гостиничных учреждений:
  - технические
  - физиологические
  - экономические
7. Какую информацию можно получить, используя «розу ветров» на плане гостиничного предприятия?
8. Какие основные противопожарные требования к гостиничным зданиям необходимо соблюдать при проектировании и строительстве гостиничного предприятия?
9. Охарактеризуйте систему застройки гостиницы «Хенде» г. Владивостока.
10. В чем суть анфиладной композиционной схемы здания гостиницы?
11. Какие технологические потоки гостиничного предприятия должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости?
12. Сформулируйте основные требования к размещению жилой зоны в составе гостиничного предприятия.
13. Какие конфигурации жилого этажа используются при проектировании гостиниц?
14. Какие помещения общественного назначения разрешено размещать в составе жилой зоны гостиницы?
15. Сформулируйте основной принцип проектирования внутреннего пространства жилого номера гостиничного предприятия.