

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ПРОЕКТИРОВАНИЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ СФЕРЫ ГОСТЕПРИИМСТВА И ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Организация и управление в гостиничном и ресторанном бизнесе
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2020

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины	2
2. Структура ФОС по дисциплине	2
3. Показатели и критерии оценки компетенций	5
4. Шкала оценивания результата	7
5. Перечень заданий по дисциплине	8
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания	16
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями	17

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов обучения по учебной дисциплине «Проектирование на предприятиях 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
Разработка и реализация проектов	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. Определяет совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя из действующих правовых норм
Проектная	ПК-8. Способен проектировать объекты гостеприимства и общественного питания	ПК-8.1. Осуществляет процесс проектирования в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ПК-8.2. Обосновывает материально-техническое обеспечение гостиничного номера ПК-8.3. Обосновывает материально-техническое обеспечение торгового зала помещений для потребителей предприятий общественного питания

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/ Формы промежуто	Объекты оценивания	Вид занятия / Наименование оценочных средств	Форма проведения оценки Устная/ письменная

	чной аттестации			
1	2	3	4	5
Тема 1. 1. Основные понятия и определения проектной деятельности	Текущий контроль	Основные понятия и определения управления проектами, классификация проектов	Доклад	устная
Тема 1.2. Специфика проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	понятия и сущность проектной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания	Доклад	устная
Тема 1. 3. Нормативно-технологическая документация проектирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Текущий контроль	Конструктивные элементы зданий гостиниц и гостинично-ресторанных комплексов. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам и гостинично-ресторанным комплексам	Доклад	устная
Тема 1.4. Способы сбора и обработки информации для проектной деятельности	Текущий контроль	Факторы анализа рыночной среды, выбор концепции сферы гостеприимства и общественного питания	практическая работа/ Доклад	устная/письменная
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	устная
Тема 2.2. Проектирование помещений вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах	Текущий контроль	Различные стилевые решения в оформлении интерьеров вестибюльной группы Технологические требования к служебным, хозяйственным и помещениям вестибюльной группы предприятий питания при гостиничных комплексах	Решение практических задач	устная/письменная
Тема 2.3. Проектирование жилой зоны гостиниц и иных средств размещения	Текущий контроль	Виды помещений номерного фонда гостиниц и технологические требования к ним. Меблировка гостиничных номеров. Расчет материально-технического обеспечения номера	Решение практических задач	устная/письменная
Тема 2.4. Проектирование торгового зала предприятий сферы общественного питания	Текущий контроль	Различные стилевые решения в оформлении интерьеров торгового зала предприятий общественного питания. Расчет материально-технического обеспечения торгового зала гостинично-ресторанного комплекса	Решение практических задач	устная/письменная
Все темы и разделы:	Промежуточная аттестация	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы	письменная
Итоговый контроль по дисциплине	-	Вопрос 1. Перечислить и охарактеризовать нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую проектирование и строительство гостиничных предприятий Вопрос 2. Рассчитать минимальную площадь общественных помещений для отеля категории 3* и номерным фондом 100 номеров. Назвать необходимые для такого отеля общественные помещения. Вопрос 3. Предложить решение конкретной ситуации: в отеле произошла замена санитарно-	Вопросы к ГИА	-

		<p>технического оборудования. Гость, принимая ванну, обнаружил, что ванна, которую он заполнил водой оказалась с дефектом. Пробка есть, плотно закрывает сливное отверстие, а кольца нет. Гость пытается вытащить пробку всеми доступными средствами, но все безрезультатно. Между тем пробка поднимается автоматически после поворота специальной заглушки. Кто виноват в данной ситуации: сам гость, персонал или менеджер отдела закупок. Как можно было избежать подобной ситуации?</p>		
--	--	---	--	--

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	Единичное 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	Отсутствие участия в обсуждении, решении, неправильное	Единичное высказывание, решение с ошибками	Высказывание суждений, активное участие в ходе решения,	Высказывание неординарных суждений, активное участие в ходе

	<i>практических задач</i>	<i>решение</i>		<i>правильное решение с отдельными замечаниями</i>	<i>решения, правильное решение без ошибок</i>
--	---------------------------	----------------	--	--	---

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 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 целостных 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 питания гостиничных комплексов. 4. Телекоммуникационные системы гостиниц: основные системы, их краткая характеристика, особенности эксплуатации. 5. Виды и структурная схема технологического процесса приема и размещения туристов в гостинице. 6. Технологическое оборудование ресторанов: классификация машин и аппаратов, принципы действия, характеристика эксплуатации. 7. Технологическое оборудование спортивно-развлекательных комплексов: корты, боулинги, дискотеки и др. 8. Специфика формирования пространства предприятий общественного питания. 9. Интернет технологии в дизайне и формировании пространства гостинично-ресторанных комплексов. 10. Дизайн интерьеров и производственных помещений гостинично-ресторанных комплексов. 11. Проблемы производства и эксплуатации специализированной мебели для гостиниц и ресторанов. 12. Планировочная организация санаторно-курортных учреждений. 13. Необычные отели мира: характеристика стилей, интерьера и архитектурных решений. 14. Необычные предприятия питания: характеристика услуг, стилевых концепций, интерьера и архитектурных решений.
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 вестибюльной группы 6. Меблировка гостиничных номеров 7. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах
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 размещения на 50 человек с обслуживанием официантами 4. Расчет материально-технического оснащения торгового зала ресторана размещения на 50 человек с самообслуживанием
Кейс	Название кейса: 1. «Проблемный гость в отеле», 2. «Требовательный клиент в ресторане»
Дискуссия	Тема 1. Порядок проектирования общественных зданий и сооружений Вопросы для обсуждения: 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. Тема 2. Основы проектирования предприятий питания и размещения Вопросы для обсуждения: 1. Специфика формирования пространства предприятий общественного питания. 2. Силевые концепции и дизайн интерьеров гостинично-ресторанных комплексов. 3. Влияние цветового решения интерьера помещения ресторана на психо-эмоциональное 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

- Любой объект, предназначенный для временного проживания туристов это – средство

+: размещения
- Имущественный комплекс (здание, часть здания), в котором предоставляют питание и проживание любому человеку - ###
+: гостиница
- Общее количество номеров (мест) средства размещения это – номерной ###
+: фонд
- Отели с количеством мест от 5 до 15 относятся к категории:
+: мини-отели
-: малые
-: средние
- Установить соответствие между полным названием государственных нормативных документов, содержащих требования к услугам и безопасности гостиничного предприятия и аббревиатурой сокращения

L 1: государственный стандарт
L 2: отраслевой стандарт

R1: ГОСТ
R2: ОСТ

L 3: технические условия

R3: ТУ

L 4:

R4: ДНД

6. 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

7. В жилых и общественных помещениях гостиниц должна поддерживаться температура не ниже ### градусов
+: **18,5**
8. 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**
9. Номер в средстве размещения площадью не менее 35 кв. м, состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни), относится к категории ###
+: **люкс**
10. Коридоры, поэтажные холлы, вестибюль – вспомогательные помещения ### группы
+: **жилой**
11. Номер для семьи с двумя смежными комнатами
+: **family studio**
-: president
-: suite
12. Двухместный однокомнатный номер улучшенной планировки
+: **unior suite**
-: president
-: single
13. Номера люксы состоят из
-: трех комнат: спальни, гостиной, кабинета
-: двух номеров, соединенных в один через смежную дверь
+: **двух комнат: спальни и гостиной**
14. Экологическая составляющая стандартов обслуживания в гостинице – программа
+: **зеленый ключ**
- : живой ключ
- : живой источник
15. Вестибюли, коридоры, поэтажные холлы и гостиная относятся к вспомогательным помещениям
+: **жилой группы**
- : хозяйственной группы
- : нежилой группы
16. Пространства, приспособленные архитектурными средствами для отдыха
+: **рекреационные**
- : анимационные
- : компенсационные
17. Современная архитектурная среда отдыха основной лозунг которой «Форма следует за функцией» называется
+: **функционализм**
- : фундаментализм
- : формализм
18. Общественное сооружение для физических упражнений и ученых бесед в Греции называлось - ###

- + : гимнасий**
- 19. Какие помещения Не входят в состав терм
 - : дворы для воздушных и солнечных ванн
 - : площадки для гимнастики
 - : экседры для отдыха и бесед
 - + : помещения для игры в бильярд**
- 20. Римские цирки были местом для
 - + : конных бегов и состязаний на колесницах**
 - : воздушных и солнечных ванн
 - : прогулок с животными
 - : гастрономических состязаний
- 21. Странноприимный дом это –
 - + : приют для странников при монастыре**
 - : ночлежка для бездомных
 - : место пребывания иностранных путешественников
- 22. Для отдыха европейцев в средневековье Не строились
 - : термы
 - : замки
 - + городские дворцы**
 - : монастырские комплексы

2 контрольная точка: индивидуальное задание

Вариант 1.

Перечислить общественные помещения и рассчитать их минимальную площадь 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

Назвать необходимое оборудование и представить альтернативную схему расстановки мебели в стандартном двухместном номере 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

Групповое индивидуальное задание

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

Темы группового индивидуального задания

1. Разработать концепцию ресторана в гостиничном комплексе

2. Предложить концепцию хостела в Красногвардейском районе на 35 мест
3. Разработать концепцию гибридного отеля на 50 мест
4. Разработать концепцию «Арт-буфета» для хостела
5. Разработка проекта «Программа лояльности "Путешествуй свободно"» для гостиничного предприятия
6. Разработать проект «Второй Шанс» для сотрудников гостиничного предприятия
7. Разработать социально-реабилитационную программу для санаторно-курортного комплекса
8. Разработать проект «Марафон здоровья» для санаторно-курортного комплекса
9. Разработать проект «Спартакиада «Здоровье» для сотрудников гостинично-ресторанного комплекса
10. Разработать концепцию формирования комфортной и безопасной среды гостиничного предприятия
11. Разработать концепцию «FREE LUNCH» для предприятия питания гостиничного предприятия
12. Разработать рекламное мероприятие по продвижению гостиничного предприятия
13. Разработать концепцию внедрения экологических технологий для городского отеля
14. Разработать концепцию создания департамента СПА для городского отеля
15. Разработать проект «Всемирный день йоги» для загородного пансионата
16. Разработать проект «День Здоровья в отеле» для работников СПиР
17. Разработать проект «Инсентив-тур: тимбилдинг «Веселые старты» для сотрудников отеля»
18. Разработать проект бутик-отеля на 50 мест
19. Разработать концепцию базы отдыха на побережье Финского залива
20. Разработать концепцию бизнес-отеля 3 звезды, количество мест до 100 человек
21. Разработать концепцию флотеля, количество мест до 100 человек
22. Разработать концепцию гостиница 4 звезды в центре города, менее 100 номеров
23. Разработать концепцию гостиница 3 звезды в центре города
24. Разработать концепцию гостиница 2 звезды в центре города, количество мест любое

25. Разработать концепцию гостиница 2 звезды на окраине города, количество мест любое

5.3. Промежуточная аттестация

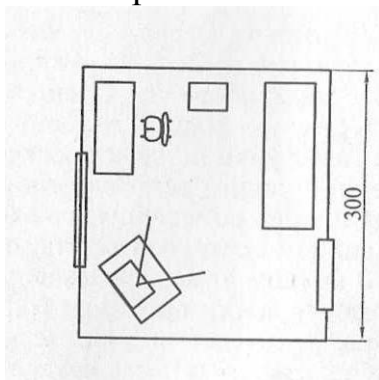
Перечень вопросов к зачету:

1. Понятие «Средство размещения». Расширенная классификация средств размещения.
2. Нормативно-техническая документация проекта гостиницы (ГОСТ, СНиП, СанПиН).
3. Требования к проектированию комплекса жилых помещений гостиничного предприятия.
4. Франшиза и собственное управление: преимущества и недостатки.
5. Требования к проектированию помещений общественного назначения, служебным, хозяйственным и производственным помещениям гостиничного предприятия.
6. Требования к проектированию предприятий питания гостиниц.
7. Особенности архитектурного проектирования гостиничных зданий.
8. Основные конструктивные элементы гостиничных зданий.
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. Интерьер и дизайн гостиничных предприятий.
13. Бизнес-процессы средства размещения: понятие, виды, отличие от технологического процесса, примеры.
14. Современное состояние, тенденции и основные направления развития средств размещения.
15. Виды стратегий развития средств размещения: их характеристика и роль в управлении средством размещения
16. Эволюция архитектурной среды отдыха: этапы развития, виды архитектуры отдыха, современная рекреационная архитектура.
17. Дизайн интерьеров и производственных помещений гостинично-ресторанных комплексов.
18. Особенности сбора и анализа информации для планирования деятельности средства размещения.
19. Планировочная организация гостинично-ресторанных комплексов: виды и классификация, особенности планировки.
20. Организация пространства гостинично-ресторанного комплекса: характеристика помещений.
21. Формирование имиджа средства размещения: цель, средства и способы.

22. Технология оснащения гостиничных предприятий: целевое назначение, виды помещений, планировка номеров, интерьер.
23. Рекламно-информационная деятельность средств размещения: особенности, принципы, состав.
24. Ассортиментная политика средства размещения: состав, особенности формирования.
25. Планировочная организация СПА-комплексов и рекреационных учреждений.
26. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность средства размещения.
27. Порядок проектирования общественных зданий и сооружений.
28. Особенности сбора и анализа информации для планирования деятельности средства размещения.
29. Нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность средства размещения.
30. Порядок проектирования общественных зданий и сооружений.
31. Техническая эксплуатация территории гостиничных комплексов (дорожек, площадей, фонтанов и т.д.).
32. Эволюция архитектурной среды отдыха: этапы развития, виды архитектуры отдыха, современная рекреационная архитектура.

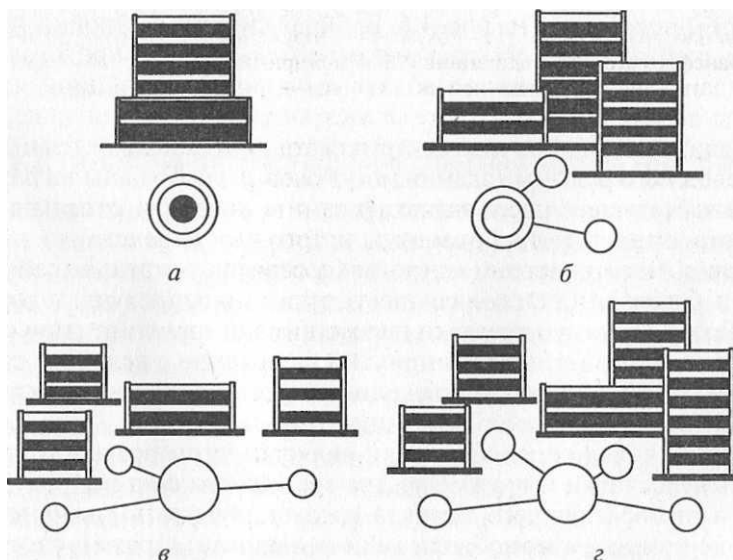
Контрольные задания:

1. Представьте альтернативную схему расстановки мебели в одноместном номере



2. Представьте альтернативную схему расстановки мебели в двухместном номере

3. Определите системы застройки гостиничных предприятий.



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>Аудiallyно-кинестетические</i> , предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания. Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения: <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
	Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	

		восприятие.
С нарушениям и слуха	Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осознательный	<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-осознательно-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-осознательно-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	<ul style="list-style-type: none"> – <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.