

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

**Комплект контрольно-оценочных средств  
по учебной дисциплине**

**ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства**

*(код и название дисциплины)*

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство**

*(код и название специальности)*

Санкт-Петербург  
2026 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Паспорт КОС УД
2. Спецификация оценочных средств
3. Варианты оценочных средств

# 1. ПАСПОРТ

## КОС по УД ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства

(код и название дисциплины)

### 1.1. Общие положения

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины 43.02.16 Туризм и гостеприимство

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме экзамена (3 семестр).

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство;

программы учебной дисциплины ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства.

### 1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, практический опыт (при наличии))	Наименование элемента умений/знаний	Основные показатели оценки результатов
У1	применять полученные теоретические знания на практике	Умение профессионально пользоваться основными терминами и понятиями, относящимися к организации деятельности средств размещения и индустрии гостеприимства на русском и иностранном языках
У2	использовать модели гостеприимства регионов мира на примере ресторанов, гостиниц и др. предприятий индустрии гостеприимства	Умение осуществлять поиск и использование информации о состоянии, формах организации и структуре рынка гостиничных услуг
З1	историю развития сферы гостеприимства в России и за рубежом	Знание истории развития и роли индустрии гостеприимства в мировой и национальной экономике
З2	структуру сферы гостеприимства и особенности предприятий питания, культурно-развлекательного комплекса	Знание основных терминов и понятий, принятых в организационной деятельности средств размещения и индустрии гостеприимства на русском и иностранном языке

### 1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	Виды аттестации	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У1 применять полученные теоретические знания на практике	Творческое задание	Экзамен в виде теста
У2 использовать модели гостеприимства регионов мира на примере ресторанов, гостиниц и др. предприятий индустрии гостеприимства	Доклад	
З1 историю развития сферы гостеприимства в России и за рубежом	Творческое задание	
З2 структуру сферы гостеприимства и особенности предприятий питания, культурно-развлекательного комплекса	Творческое задание	

### 1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	З2
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства	14			
Тема 2. Структура индустрии гостеприимства		12		
Тема 3. Характеристика мирового туристического комплекса				14
Тема 4. Фирменный стиль в гостеприимстве			14	

### 1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений, контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД/МДК	Тип контрольного задания			
	У1	У2	З1	З2
Тема 1. История развития индустрии гостеприимства	15			
Тема 2. Структура индустрии гостеприимства	15			
Тема 3. Характеристика мирового туристического комплекса	15			
Тема 4. Фирменный стиль в гостеприимстве	15			

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 2.1. Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства.

Экзамен предназначен для аттестации и оценки знаний и умений студентов по программе учебной дисциплины ОПЦ.11 Организационные основы гостеприимства образовательной программы 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

**2.2. Контингент аттестуемых:** студенты 2 курса

**2.3. Форма и условия аттестации:** по завершении всего курса

**2.4. Время выполнения:**

выполнение 1 час 0 мин;

сдача 10 мин;

всего 1 час 10 мин.

**2.5. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки, обучающихся к аттестации.**

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронны е ресурсы
Тимохина, Т.Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования/ Т.Л.Тимохина.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2026.— 297с.— (Профессиональное образование)	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/584009">https://urait.ru/bcode/584009</a>
Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для СПО / Н. В. Фаустова. — Москва : Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование).	осн		<a href="https://urait.ru/bcode/588580">https://urait.ru/bcode/588580</a>
Шитов, В. Н. Искусство гостеприимства : учебное пособие / В. Н. Шитов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 227 с. — (Среднее профессиональное образование).	доп		<a href="https://znanium.ru/catalog/product/1964982">https://znanium.ru/catalog/product/1964982</a>
Киселева, Р. Ф. Предоставление гостиничных услуг : учебник для СПО / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2026. — 212 с.	доп		<a href="https://book.ru/book/961263">https://book.ru/book/961263</a>
Карабущенко, П. Л. Искусство гостеприимства : учебник / П. Л. Карабущенко, Т. А. Шебзухова, А. А. Вартумян. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2026. — 285 с.	доп		<a href="https://urait.ru/bcode/589923">https://urait.ru/bcode/589923</a>

Романова, М. М. Организация и технологии в сфере гостеприимства (с практикумом) : учебное пособие / М. М. Романова. — Москва : КноРус, 2024. — 180 с.	доп		<a href="https://book.ru/book/950420">https://book.ru/book/950420</a>
Макарова, Д. Д. Организация и осуществление бронирования и продажи гостиничных услуг : учебное пособие для СПО / Д. Д. Макарова. — Москва : КноРус, 2026. — 173 с.	доп		<a href="https://book.ru/book/959999">https://book.ru/book/959999</a>

## 2.6 Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

### Учебный гостиничный номер

Шкаф книжный 6шт., стол для конференций 1шт., стол компьютерный 5шт., стул офисный-30 шт. Компьютер преподавателя Lenovo Intel Core i3-2100 CPU 3.1GHz с монитором Acer V193; Проектор SANYO с экраном Media

### Кабинет для самостоятельной и воспитательной работы.

Учебная мебель на 30 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска меловая-1шт., шкаф книжный-4шт., шкаф платяной -1шт., компьютер преподавателя - Ноутбук hp amd Athlon Gold 3250U -1шт., Проектор NEC с проекционным экраном Star. Ноутбук HP Intel™ Core™ 2.7 Hz- 3 шт. МФУ Laser Jet 1132MFP- 1 шт.

## 3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### **ПР 1. Практическое задание: « Виды развлекательных центров».**

Проведите сравнительный анализ двух развлекательных центров разного типа (например, ТРЦ Галерея и локальный ТРЦ в вашем городе). Выделите сильные и слабые стороны каждого.

### **ПР 2. Кейс-задача: «Особенности организации деятельности средств размещения».**

Гости отеля «Ибис» жалуются на неудобный трансфер. Предложите меры по улучшению транспортного обслуживания (минимум 5 предложений с обоснованием).

### **ПР 3. Доклад по теме: «Основные аспекты деятельности предприятий питания в гостиничных комплексах»**

Студентам необходимо подготовить доклад по одной из национальных кухонь мира. В работе следует отразить:

1. Культурно-исторические особенности формирования национальной кухни;
2. Базовые продукты и методы приготовления;
3. Традиционные приёмы питания и пищевые табу;

4. Праздничный и повседневный рацион;
5. Возможности адаптации традиций питания в меню современных гостиничных комплексов и ресторанов.

#### **ПР 4. Творческое задание: «Создание фирменного стиля гостиничного комплекса».**

Разработайте фирменный стиль для вымышленного гостиничного комплекса.

Требования к выполнению:

Придумайте название отеля и его концепцию (бутик-отель, SPA-отель, дизайн-отель, семейный курортный отель, исторический отель и т.д.).

Разработайте бренд-платформу:

Миссия и ценности отеля

Позиционирование

Целевая аудитория

Слоган

Создайте визуальную идентичность:

Основной логотип (2–3 варианта)

Цветовую палитру (основные и акцентные цвета)

Фирменные шрифты

Графические элементы / паттерны

Подготовьте краткое описание, как фирменный стиль будет отражаться в интерьере, униформе и сервисе.

#### **ПР 5. Носители фирменного стиля в гостиничном деле.**

Разработайте полный перечень носителей фирменного стиля для гостиничного комплекса категории 4–5 звёзд (выберите тип отеля: городской, курортный или загородный).

Структура работы:

- Классифицируйте носители по группам:
- Внешние носители
- Интерьерные носители
- Носители, связанные с персоналом
- Документарные и полиграфические носители
- Цифровые носители
- Транспортные носители
- Сувенирные и подарочные носители

Для каждой группы приведите конкретные примеры и опишите, как именно на них должен применяться фирменный стиль.

Создайте чек-лист соответствия фирменному стилю (минимум 30 пунктов) для службы эксплуатации и ресепшен.

#### **ПР 6. Элементы фирменного стиля в гостиничном деле.**

Разработайте комплект элементов фирменного стиля для выбранного вами отеля (из ПР-4 или новый).

Обязательные элементы для разработки:

- Графические элементы
- Логотип (основной + адаптированные версии)
- Цветовая палитра + правила использования
- Фирменные шрифты
- Паттерн / орнамент / декоративные элементы

#### Материальные элементы

- Дизайн униформы персонала (минимум 3 категории сотрудников)
- Фирменная посуда и текстиль (тарелки, чашки, полотенца, постельное бельё)
- Дизайн ключ-карты и папки гостя

#### Коммуникационные элементы

- Пример меню ресторана
- Бланк регистрации / анкета гостя
- Пример оформления страницы приветствия в номере

#### Дополнительный элемент (на выбор):

- Аромат бренда
- Фирменный плейлист
- Стилль фотографий для рекламы

### **Вопросы к экзамену в виде теста по дисциплине «Организационные основы гостеприимства»:**

1. Основные термины и понятия индустрии гостеприимства.
2. Классификация средств размещения.
3. Организационная структура современной гостиницы.
4. Основные службы гостиницы и их функции.
5. Особенности службы приёма и размещения (Front Office).
6. Организация работы службы Housekeeping.
7. Стандарты обслуживания в гостиничном бизнесе.
8. История развития индустрии гостеприимства.
9. Франчайзинг в гостиничном бизнесе.
10. Системы управления гостиницами (PMS).
11. Организация питания в средствах размещения.
12. Особенности обслуживания разных категорий гостей.
13. Управление доходностью гостиницы (Revenue Management).
14. Законодательные основы деятельности средств размещения.
15. Перспективы развития организационных основ гостеприимства в России.

Приложение

**Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки  
знаний, умений и уровня сформированности компетенций**

<i>№ п/п Код оценочного средства</i>	<i>Тип оценочного средства</i>	<i>Краткая характеристика оценочного средства</i>	<i>Представление оценочного средства в фонде</i>
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля
4.	диф.зачет	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, 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, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских	Тема групповых и/или индивидуальных проектов

		навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определённого раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	Комплект разноуровневых задач и заданий
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	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	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажёр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретённых студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажёре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения, характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	Перечень документов подлежащих анализу, критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО