

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**
Проектирование гостиничной деятельности

Код модуля
1158238(0)

Модуль
Теория и практика гостиничной деятельности

Екатеринбург

Оценочные материалы составлены автором(ами):

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Подразделение
1	Энгин Юлия Владимировна	кандидат педагогических наук, мастер спорта	Доцент	управления в сфере физической культуры и спорта

Согласовано:

Управление образовательных программ

С.А. Иванченко

Авторы:

- Энгин Юлия Владимировна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта

1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ **Проектирование гостиничной деятельности**

1.	Объем дисциплины в зачетных единицах	3	
2.	Виды аудиторных занятий	Лекции Практические/семинарские занятия	
3.	Промежуточная аттестация	Зачет	
4.	Текущая аттестация	Контрольная работа	1
		Домашняя работа	2
		Проектный продукт	1

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ **Проектирование гостиничной деятельности**

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предъявление должно подтвердить факт освоения предметного содержания данной дисциплины, указанного в табл. 1.3 РПМ-РПД.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Планируемые результаты обучения (индикаторы)	Контрольно-оценочные средства для оценивания достижения результата обучения по дисциплине
1	2	3
ПК-1 -Способен управлять ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	П-2 - Прогнозировать перспективы организации в условиях изменений рынка У-1 - Интерпретировать и анализировать актуальные данные рынка для эффективного управления гостиничным предприятием	Зачет Лекции Практические/семинарские занятия
ПК-3 -Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов)	П-1 - Сравнить и находить отличия в данных различных временных периодов У-1 - Оценивать факторы развития и риски, влияющие на организацию	Домашняя работа № 1 Зачет Лекции Практические/семинарские занятия Проектный продукт

гостиничного комплекс	У-2 - Схематически изображать полученные данные для наглядного ее отображения	
ПК-6 -Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	З-4 - Описать данные в наглядной форме для дальнейшей работы П-1 - Прогнозировать будущие результаты деятельности компании на основании текущих П-3 - Предлагать руководству компании необходимые шаги по улучшению эффективности деятельности служб организации	Домашняя работа № 1 Зачет Лекции Практические/семинарские занятия Проектный продукт
ПК-9 -Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства	П-2 - Планировать процесс введения изменений У-4 - Осуществлять эксперимент по внедрению новых инструментов для улучшения качества услуг	Домашняя работа № 2 Зачет Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Проектный продукт

3. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

3.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.60		
Текущая аттестация на лекциях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>домашняя работа</i>	10	50
<i>домашняя работа</i>	12	50
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.40		
Промежуточная аттестация по лекциям – зачет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.60		
2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.40		
Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
<i>контрольная работа</i>	15	50

<i>проектный продукт</i>	16	50
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям– 1.00		
Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям–нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям– 0.00		
3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий –не предусмотрено		
Текущая аттестация на лабораторных занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям -не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям –нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено		
4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий –не предусмотрено		
Текущая аттестация на онлайн-занятиях	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по онлайн-занятиям -не предусмотрено		
Промежуточная аттестация по онлайн-занятиям –нет		
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено		

3.2. Процедуры текущей и промежуточной аттестации курсовой работы/проекта

Текущая аттестация выполнения курсовой работы/проекта	Сроки – семестр, учебная неделя	Максимальная оценка в баллах
Весовой коэффициент текущей аттестации выполнения курсовой работы/проекта– не предусмотрено		
Весовой коэффициент промежуточной аттестации выполнения курсовой работы/проекта– защиты – не предусмотрено		

4. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

4.1. В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по дисциплине модуля (табл. 4) в рамках контрольно-оценочных мероприятий на соответствие указанным в табл.1 результатам обучения (индикаторам).

Таблица 4

Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

Результаты обучения	Критерии оценивания учебных достижений, обучающихся на соответствие результатам обучения/индикаторам
Знания	Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Умения	Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью.
Опыт /владение	Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов.
Другие результаты	Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов. Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения. Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения.

4.2 Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля) используется универсальная шкала (табл. 5).

Таблица 5

Шкала оценивания достижения результатов обучения (индикаторов) по уровням

Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов)				
№ п/п	Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание)	Шкала оценивания		
		Традиционная характеристика уровня		Качественная характеристика уровня
1.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты в полном объеме, замечаний нет	Отлично (80-100 баллов)	Зачтено	Высокий (В)
2.	Результаты обучения (индикаторы) в целом достигнуты, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения	Хорошо (60-79 баллов)		Средний (С)
3.	Результаты обучения (индикаторы) достигнуты не в полной мере, есть замечания	Удовлетворительно (40-59 баллов)		Пороговый (П)
4.	Освоение результатов обучения не соответствует индикаторам, имеются существенные ошибки и замечания, требуется доработка	Неудовлетворительно (менее 40 баллов)	Не зачтено	Недостаточный (Н)

5.	Результат обучения не достигнут, задание не выполнено	Недостаточно свидетельств для оценивания	Нет результата
----	---	--	----------------

5. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

5.1. Описание аудиторных контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля

5.1.1. Лекции

Самостоятельное изучение теоретического материала по темам/разделам лекций в соответствии с содержанием дисциплины (п. 1.2. РПД)

5.1.2. Практические/семинарские занятия

Примерный перечень тем

1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности
2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности
3. Проектирование гостиничного продукта.
4. Заключительный этап проектирования гостиничного предприятия.
5. Требования по обеспечению качества и безопасности услуг гостиничного

предприятия

6. Управление проектами в гостиничной сфере

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2. Описание внеаудиторных контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по дисциплине модуля

Разноуровневое (дифференцированное) обучение.

Базовый

5.2.1. Контрольная работа

Примерный перечень тем

1. Перечислить ролевые обязанности при планировании проекта гостиницы и технологию развития команды проекта.
2. Сформировать список задач проекта строительства гостиничного предприятия.

Примерные задания

Контрольная работа представляет заключается в составлении технического задания постройки гостиничного предприятия. В ТЗ должны быть отражены технические, экономические характеристики, площадь, тип постройки, список и предназначение помещений. Составить состав необходимого кадрового ресурса с распределением обязанностей и ролей в создании проекта гостиничного комплекса.

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.2. Домашняя работа № 1

Примерный перечень тем

1. Информационные технологии в управлении отелем.
2. Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия.
3. Отбор, подбор и подготовка кадров в гостинице.
4. Интерпретировать и анализировать актуальные данные рынка для эффективного управления гостиничным предприятием.
5. Сравнить и находить отличия в данных различных временных периодов

Примерные задания

Домашняя работа по дисциплине выполняется в форме реферата. Реферативная работа представляет собой письменную работу на заданную тему, подготовленную на основе информации из различных источников (монографий, статей, аналитических обзоров). Реферативная работа по сути краткое изложение содержания каких-либо научных трудов или книг. Реферировать можно монографию (или главу из нее), несколько статей по одну тему. Содержание реферативной работы отражает главные идеи, положения, ключевые понятия реферируемого источника с обязательным указанием страниц первоисточника. Структура реферативной работы включает: 1) введение, в котором раскрывается суть темы и цель работы; 2) основную часть, которая может быть разбита на несколько параграфов; 3) заключение (резюме, выводы, обобщение); 4) список реферируемых источников. В реферативной работе по необходимости могут быть включены схемы, таблицы, рисунки.

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.3. Домашняя работа № 2

Примерный перечень тем

1. Построить временной график реализации проекта строительства отеля.
2. Разработка концепции проекта, внедрение новых инструментов для улучшения качества услуг
3. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
4. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта.

Примерные задания

Домашняя работа по дисциплине выполняется в форме реферата. Реферативная работа представляет собой письменную работу на заданную тему, подготовленную на основе информации из различных источников (монографий, статей, аналитических обзоров). Реферативная работа по сути краткое изложение содержания каких-либо научных трудов или книг. Реферировать можно монографию (или главу из нее), несколько статей по одну тему. Содержание реферативной работы отражает главные идеи, положения, ключевые понятия реферируемого источника с обязательным указанием страниц первоисточника. Структура реферативной работы включает: 1) введение, в котором раскрывается суть темы и цель работы; 2) основную часть, которая может быть разбита на несколько параграфов; 3) заключение (резюме, выводы, обобщение); 4) список реферируемых источников. В реферативной работе по необходимости могут быть включены схемы, таблицы, рисунки.

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.4. Проектный продукт

Примерный перечень тем

1. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно-оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).
2. Согласование и утверждение проектной документации, оценивание факторов развития и риски, влияющие на организацию.
3. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений.
4. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
5. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
6. Деятельность проектных организаций. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
7. Проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий, предложение руководству компании необходимых шагов по улучшению эффективности деятельности служб организации
8. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы, процесс введения изменений.
9. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.
10. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.)

Примерные задания

Завершенный индивидуальный проект должен быть выражен в форме продукта любой из следующих работ:

- письменная работа (эссе, реферат, статья, стендовый доклад, газета, учебное иллюстративное пособие, сравнительный анализ, путеводитель, плакат и др.);
- творческая работа (сценарий акции/тематического мероприятия, фото/изо-альбом, видеофильм, компьютерная анимация, веб-квест, разработка сайта и др.);
- материальный объект (макет, модель или иное конструкторское изделие, коллекция, стенд и др.).

LMS-платформа – не предусмотрена

5.3. Описание контрольно-оценочных мероприятий промежуточного контроля по дисциплине модуля

5.3.1. Зачет

Список примерных вопросов

1. Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.
2. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
3. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
4. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
5. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
6. Системы автоматизации проектирования.

7. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
8. Понятие проекта и проектной документации. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта.
9. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный. Задачи, решаемые на каждом этапе.
10. Техническое задание на проектирование. Проектные организации.
11. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
12. Виды проектов. Принципы проектирования.
13. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.
14. Виды гостиничных помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений.
15. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности
16. Документационное сопровождение проектной деятельности.
17. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов
18. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия
19. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения
20. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц и иных средств размещения
21. Требования к проектированию номеров гостиниц и иных средств размещения
22. Бизнес-планирование как основа управления деятельностью гостиничного предприятия
23. Типы бизнес-планов и их задачи. Разработка задания на проектирование гостиничного объекта (продукта).
24. Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Жизненный цикл гостиничного продукта.
25. Анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка гостиничных услуг; конкуренции; месторасположения гостиницы.
26. Анализ факторов внутренней среды: финансово-экономического состояния; организации управления; структуры и качества гостиничных услуг; инфраструктуры гостиницы; организации питания и пр.
27. Проектирование системы управления персоналом гостиничного предприятия
28. Разработка и реализация кадровой политики.
29. Окружение проекта: понятие, виды, значимые факторы.
30. Жизненный цикл проекта и характеристика его основных фаз.
31. Участники проекта и их функции.
32. Структуризация (декомпозиция) проекта. Правила построения структурных моделей проекта.
33. Виды структурных моделей проекта.
34. Функции управления проектом: виды и содержание.
35. Составление календарного плана проекта.
36. Планирование стоимости в проекте.
37. Проектные риски: понятие, классификация, методы анализа рисков и методы снижения уровня рисков в проекте.

38. Назначение программы Microsoft Project и её структура.
 39. Бизнес-план, его составление и продвижение
 40. Предпроектное технико-экономическое обоснование и оценка проекта.
 LMS-платформа – не предусмотрена

5.4 Содержание контрольно-оценочных мероприятий по направлениям воспитательной деятельности

Направление воспитательной деятельности	Вид воспитательной деятельности	Технология воспитательной деятельности	Компетенция	Результаты обучения	Контрольно-оценочные мероприятия
Профессиональное воспитание	проектная деятельность	Технология проектного образования	ПК-1	П-2	Домашняя работа № 1 Домашняя работа № 2 Зачет Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Проектный продукт