

МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Институт технологии, экономики и сервиса
Кафедра технологии, экономики образования и сервиса

*Приложение к программе
учебной дисциплины*

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации студентов
по дисциплине **«Технологии и организация услуг питания»**

Направление 43.03.02 «Туризм»
Профиль «Организация туристской деятельности»

очная форма обучения

Заведующий кафедрой
_____ / Ю. А. Жадаев

« 30 » мая 2022 г.

Волгоград
2022

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Процесс освоения дисциплины направлен на овладение следующими компетенциями:

– способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации (ПК-4).

Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП

Код компетенции	Этап базовой подготовки	Этап расширения и углубления подготовки	Этап профессионально-практической подготовки
ПК-4		Документационное обеспечение в туризме, Организация деловых мероприятий, Сервисная деятельность, Социальные технологии в туристской деятельности, Технологии и организация гостиничных услуг, Технологии и организация услуг питания, Технологии туроператорской и турагентской деятельности	Производственная (Преддипломная) практика, Производственная (Сервисная) практика, Учебная (Исследовательская) практика, Учебная (Ознакомительная) практика

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения учебной дисциплины

№	Разделы дисциплины	Формируемые компетенции	Показатели сформированности (в терминах «знать», «уметь», «владеть»)
1	Организационные формы обеспечения питанием в туризме	ПК-4	знать: – типы предприятий питания и историю их развития; уметь: – осуществлять комплексное

			изучение рынка услуг питания;
2	Процесс обслуживания на предприятиях питания	ПК-4	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – формы сервисного обслуживания на предприятиях общественного питания; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками определения необходимого ассортимента услуг питания и составления меню для обслуживания туристов;

Критерии оценивания компетенций

Код компетенции	Пороговый (базовый) уровень	Повышенный (продвинутый) уровень	Высокий (превосходный) уровень
ПК-4	<p>Имеет теоретические представления о процессах обслуживания потребителей, умеет сопоставлять их с результатами анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг. Знает методы определения требований туристов, анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты. Владеет ограниченными навыками применения клиентоориентированных технологий туристского обслуживания.</p>	<p>Владеет навыками организации процессов обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг. Владеет опытом изучения требований туристов, анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты. Проявляет умение осуществлять выбор и применять клиентоориентированные технологии туристского обслуживания.</p>	<p>Эффективно организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг. Использует разнообразные способы и методы изучения требований туристов, анализа мотивации спроса на реализуемые туристские продукты. Умеет адекватно выбирать и применять клиентоориентированные технологии туристского обслуживания.</p>

Оценочные средства и шкала оценивания (схема рейтинговой оценки)

№	Оценочное средство	Баллы	Оцениваемые компетенции	Семестр
1	Посещение лекций	5	ПК-4	8

2	Выполнение заданий практических занятий	25	ПК-4	8
3	Тестирование	10	ПК-4	8
4	Реферат	20	ПК-4	8
5	Экзамен	40	ПК-4	8

Итоговая оценка по дисциплине определяется преподавателем на основании суммы баллов, набранных студентом в течение семестра и период промежуточной аттестации.

Оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» выставляется с учётом требований следующей шкалы:

- «отлично» – от 91 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, сформированы необходимые практические навыки работы с освоенным материалом, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «хорошо» – от 76 до 90 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «удовлетворительно» – от 61 до 75 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, но не высокого качества.
- «неудовлетворительно» – 60 и менее баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

2. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Данный раздел содержит типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы. Описание каждого оценочного средства содержит методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Перечень оценочных средств, материалы которых представлены в данном разделе:

1. Посещение лекций
2. Выполнение заданий практических занятий
3. Тестирование
4. Реферат
5. Экзамен