

16.ТЕСТ

Тест- метод проверки усвоения знаний и навыков.

Тестовое задание состоит из вопросов и листа вариантов ответов. Студент выбирает оптимальный, на его взгляд, вариант.

Критерии оценивания:

- ответы на вопросы даны в полном объеме;
- отсутствие грамматических и стилистических ошибок;
- усвоение программного материала;

Политика оценивания:

Каждый студент с начала изучения курса должен четко и ясно себе представлять, как его будут оценивать. В результате чего, должна быть спрогнозирована будущая перспектива академической успеваемости.

Линия оценивания ECTS

Оценка ECTS	Оценка по курсу	Итоговый максимальный балл	Определение
A	«5» отлично	95-100	A- “лучше всех” минимальное количество ошибок
B		85-94	B - “отлично” допущены некоторые ошибки
C	«4»хорошо	70-84	C “хорошо”- несколько грубых ошибок.
D	«3» удовлетворительно	60-69	D - “удовлетворительно” очень грубые ошибки, плохой результат
E			E - (“средне”) отвечает минимальным требованиям
F x	«2» Неудовлетворительно	30-49	F x - “неудовлетворительно” повторная сдача
F		0-29	F - “хуже всех” повторная сдача всего пройденного материала

Проставление оценок

№	Форма проведения занятия.	Кол-о часов на семестре	Кол-во за нятий	Количество баллов за 1 занятие (за академический час)	Итоговый Максимальный
1	Лекционная занятия	64	32	0,3 балл за посещение	9,5
2	Практическая занятия	62	31	0,5 балл за посещение 0,6 балла за готовность и активность по изучаемой теме на одном занятии.	15 18,6
3	СРС	84	42	0,5 баллов за выполнение одной темы СРС.	21
4	Баллы рубежного контроля				20
5	Экзамен				20
6	Всего:	120	60		100

Вопросы для экзамена и зачета:

1. Понятие о гостиничных услугах и гостиницах.
2. Эволюция предприятий гостиничной индустрии.
3. Классификация средств размещения, рекомендуемая ВТО.
4. Классификация гостиниц по уровню комфорта и вместимости номерного фонда.
5. Другие классификации гостиниц.
6. Транзитные гостиницы.
7. Гостиницы развлекательного и курортного предназначения.
8. Отели делового назначения.
9. Гостиницы для временного и постоянного проживания.
10. Организационно-управленческая структура МГК.
11. Формы управления гостиничным предприятием.
12. Понятие о гостиничной цепи.
13. Виды гостиничных цепей..
14. Структура управления предприятиями индустрии гостеприимства.
15. Типовая структура управления гостиницей.
16. Структура гостиничных услуг.
17. Основные службы гостиницы и их назначение.