



УТВЕРЖДАЮ  
Директор филиала  
З.М. Ханбабаева  
«31» августа 2017 г.  
Протокол № 1

### ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б.1.В.ДВ.2.2. ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА И ГОСТЕПРИИМСТВА В  
РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ  
основной образовательной программы высшего образования – программы  
прикладного бакалавриата  
по направлению подготовки: 43.03.03. Гостиничное дело  
Профиль: Гостиничное дело  
Классификация: бакалавриат

Разработчики:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
доцент		к. филос. н., Курбанова А.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании Совета филиала:  
(протокол от 31. 08. 2017г. № 1)

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Секретарь Совета		к. филос. н. Курбанова А.М.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП:

Должность	Подпись	Ученая степень и звание. Ф.И.О.
Доцент		к. филос. н. Курбанова А.М.



### 1. Перечень индикаторов компетенций, предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом»

В результате освоения учебной дисциплины «Тенденции развития туризма и гостеприимства в России и за рубежом» в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен знать, уметь, владеть:

№ пп	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОК-6	способностью использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности, в том числе с учетом социальной политики государства, международного и российского права, обеспечивающего равные права и равные возможности для их реализации мужчинами и женщинами	Демонстрировать знание и толерантное восприятие вопросов, связанных с особенностями функционирования гостиничного предприятия, вызванного социальными, этническими, конфессиональными и культурными различиями его команды	Работать в команде на предприятиях гостеприимства, используя методы, основанные на толерантном восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий	Владеть базовыми навыками работы в команде на предприятиях гостеприимства, основанными на толерантном восприятии социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий
2	ПК-4	готовность анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей, делать соответствующие выводы	Демонстрировать знание и понимание вопросов, связанных с мониторингом текущего состояния индустрии туризма и гостеприимства для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Собирать, группировать и обобщать информацию, производить ее оценку, делать выводы относительно текущего состояния индустрии туризма и гостеприимства для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя	Владеть навыками мониторинга текущего состояния индустрии туризма и гостеприимства для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя
3	ППК-	готовностью	Демонстрировать знание и	Анализировать результаты деятельности	Владеть базовыми навыками



4	применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	понимание методов анализа и интерпретации результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровня обслуживания потребителей	функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, уровень обслуживания потребителей; интерпретировать их в конкретные рекомендации	анализа информации, необходимой для оценки и интерпретации результатов деятельности функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения
		Демонстрировать знание и понимание вопросов, связанных с анализом деятельности объектов общественного питания как функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, а также оценкой уровня обслуживания потребителей	Проводить анализ деятельности объектов общественного питания как функциональных подразделений гостиниц и других средств размещения, а также оценку уровня обслуживания потребителей	Владеть навыками самостоятельного поиска источников дополнительных знаний и умений по вопросам, связанным с анализом деятельности объектов общественного питания, а также оценкой уровня обслуживания потребителей

## 2. Структурно-тематический план контроля уровня освоенности компетенций в части, предусмотренной рабочей программой дисциплины

Структура дисциплины	Вид контроля	Индекс оценочного средства (шифр направления подготовки - № п/п)
<b>Текущий контроль (семестр)</b>		
<b>Блок 1</b> Индустрия туризма и гостеприимства как часть мирового хозяйства		
Тема 1. Роль и значение туризма в мировой экономике	нет	нет
Тема 2. Ресурсная база для развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 3. Инфраструктура индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 4. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 1	Тестовые задания	<b>Б.1.В.ДВ.2.1.-1.</b>



<b>Блок 2. Тенденции развития индустрии туризма и гостеприимства в России и за рубежом</b>		
Тема 1. Индустрия туризма и гостеприимства в экономически развитых странах	нет	нет
Тема 2. Индустрия туризма и гостеприимства в экономически развивающихся странах	нет	нет
Тема 3. Тенденции и перспективы развития индустрии туризма и гостеприимства в России	нет	нет
Тема 4. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 2	Тестовые задания	<b>Б.1.В.ДВ.2.1.-2</b>
<b>Раздел 3. Хозяйствующие субъекты в индустрии туризма и гостеприимства</b>		
Тема 9. Виды хозяйствующих субъектов в индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 10. Имущественный комплекс предприятий индустрии туризма и гостеприимства.	нет	нет
Тема 11. Источники формирования и развития имущественного комплекса предприятий индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 12. Трудовые ресурсы предприятий индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 13. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 3	Тестовые задания	<b>Б.1.В.ДВ.2.1.-3</b>
<b>Блок 4. Особенности хозяйственной деятельности в индустрии туризма и гостеприимства</b>		
Тема 14. Оценка затрат на формирование продукта и осуществление текущей	нет	нет



хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства		
Тема 15. Оценка результатов хозяйственной деятельности предприятий индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 16. Инвестиционные проекты в туризме и гостеприимстве	нет	нет
Тема 17. Методика разработки инвестиционных проектов в туризме и гостеприимстве	нет	нет
Контроль по блоку 4	Тестовые задания	<b>Б.1.В.ДВ.2.1.-4</b>
	<b>ЭКЗАМЕН</b>	
Контроль по ЭКЗАМЕНУ		Опрос
<b>Блок 5. Сфера общественного питания как часть индустрии туризма и гостеприимства</b>		
Тема 18. Предприятия общественного питания и их роль в формировании туристского продукта	нет	нет
Тема 19. Организация производства на предприятиях общественного питания	нет	нет
Тема 20. Организация обслуживания туристов на предприятиях общественного питания	нет	нет
Тема 21. Современные тенденции развития сферы общественного питания за рубежом	нет	нет
Тема 22. Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 5	Тестовые задания	<b>Б.1.В.ДВ.2.1.-5</b>
<b>Блок 6. Система туристских перевозок</b>		
Тема 23. Услуги перевозок в составе туристского продукта	нет	нет
Тема 24. Особенности организации перевозок туристов отдельными видами	нет	нет



транспорта		
Тема 25.Обобщение пройденного материала	нет	нет
Контроль по блоку 6	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-6
<b>Блок 7. Культурно-познавательный и культурно-развлекательный туризм</b>		
Тема 26. Специфика культурно-познавательного туризма в России и за рубежом	нет	нет
Тема 27. Развитие культурно-познавательного туризма. Организация экскурсионного обслуживания	нет	нет
Тема 28.Развитие культурно-развлекательного туризма. Организация массовых зрелищных мероприятий	нет	нет
Тема 29.Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 7	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-7
<b>Блок 8. Развитие отдельных видов туризма в России и за рубежом</b>		
Тема 30.Деловой туризм как перспективное направление развития туризма в Росси и за рубежом	нет	нет
Тема 31. Экологический и агротуризм и их роль в развитии сельских территорий	нет	нет
Тема 32. Оздоровительный туризм и ресурсы для его развития	нет	нет
Тема 33. Активный туризм и специфика его развития	нет	нет
Тема 34. Обобщение пройденного материала, проведение текущего	нет	нет



контроля		
Контроль по блоку 8	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-8
	Зачет	
Контроль по зачету	Опрос	
<b>Блок 9. Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства</b>		
Тема 35. Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства за рубежом	нет	нет
Тема 36. Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства в России на федеральном уровне.	нет	нет
Тема 37. Государственное регулирование индустрии туризма и гостеприимства в России на региональном уровне. Туристские кластеры.	нет	нет
Тема 38. Обобщение пройденного материала	нет	нет
Контроль по блоку 9	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-9
<b>Блок 10. Мониторинг текущего состояния индустрии туризма и гостеприимства</b>		
Тема 39. Мониторинг как инструмент регулирования развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 40. Определение конъюнктуры рынков туристских, гостиничных и сопутствующих услуг	нет	нет
Тема 41. Комплексное исследование потребителей услуг индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 42. Комплексное исследование потребителей услуг индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 43. Обобщение пройденного материала	нет	нет
Контроль по блоку 10	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-10



**Блок 11. Прогнозирование тенденций и перспектив развития индустрии туризма и гостеприимства**

Тема 44. Прогнозы как инструменты планирования развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 45. Определение индикаторов развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 46. Выявление новых направлений развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 47.Обобщение пройденного материала, проведение текущего контроля	нет	нет
Контроль по блоку 10	Тестовые задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-11

**Блок 12. Целевые программы как инструмент регулирования развития индустрии туризма и гостеприимства**

Тема 48. Общие подходы к разработке и реализации целевых программ	нет	нет
Тема 49. Федеральные и региональные целевые программы развития индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 50. Методика разработки целевых программ в индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 51. Методика разработки целевых программ в индустрии туризма и гостеприимства	нет	нет
Тема 52. Обобщение пройденного материала	нет	нет
Контроль по блоку 12	задания	Б.1.В.ДВ.2.1.-12

**ЭКЗАМЕН**

Контроль по ЭКЗАМЕНУ	Опрос	
----------------------	-------	--

**3. Оценочные средства по формам контроля:**



Текущий контроль	
Содержание задания для рубежного контрольно-проверочного мероприятия	Тестовые задания
<b>Блок – 1</b>	
Требования к выполнению задания	Выполняется письменно. Верное выполнение тестовых заданий. Время выполнения тестовых заданий Блока1 10-15 мин. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов Не явка оценивается 0 баллов Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 1 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): Верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; Неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; Не явка оценивается в 0 баллов; Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок – 2</b>	
Требования к выполнению задания	1.Выполняется письменно. Верное выполнение тестовых заданий. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов Не явка оценивается 0 баллов Количество правильных ответов по всем тестовым



	заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 3.</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. Верное выполнение тестовых заданий. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл Неверно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов Неявка оценивается 0 баллов Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры –



	запись в электронном журнале.
<b>Блок 4.</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение тестовых заданий. 3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): 1. Верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; 2. Не верное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; 3. Не явка оценивается в 0 баллов; 4. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; 5. Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; 6. Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 5.</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение тестовых заданий. 3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.



Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 6.</b>	
Требования к выполнению задания	7. 1. Выполняется письменно. 8. Верное выполнение тестовых заданий. 9. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 10. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры –



	запись в электронном журнале.
<b>Блок 7.</b>	
Требования к выполнению задания	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Выполняется письменно.</li><li>2. Верное выполнение тестовых заданий.</li><li>3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин.</li><li>4. Использование технических средств.</li></ol>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно».</li><li>7. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл</li><li>8. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов</li><li>9. Не явка оценивается 0 баллов</li><li>0. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.</li></ol>
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; не верное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; не явка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 8.</b>	
Требования к выполнению задания	<ol style="list-style-type: none"><li>5. 1. Выполняется письменно.</li><li>6. Верное выполнение тестовых заданий.</li><li>7. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин.</li><li>8. Использование технических средств.</li></ol>
Критерии оценки по содержанию и качеству	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно».</li><li>2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл</li><li>3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов</li><li>4. Не явка оценивается 0 баллов</li><li>5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.</li></ol>



Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 9.</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение тестовых заданий. 3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	5. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 6. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 7. Неверно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 8. Неявка оценивается 0 баллов 9. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры –



	запись в электронном журнале.
<b>Блок 10</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение тестовых заданий. 3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; не верное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; не явка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 11</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение тестовых заданий. 3. Время выполнения тестовых заданий Блока 2 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.



Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Блок 12</b>	
Требования к выполнению задания	1. Выполняется письменно. 2. Верное выполнение заданий. 3. Время выполнения заданий Блока 12 10-15 мин. 4. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем заданиям блока 2 менее 1 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного задания оценивается в 1 балл; неверное выполнение отдельного задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем заданиям не менее 1 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Зачет</b>	



Требования к выполнению задания	Выполняется письменно. Верное выполнение тестовых заданий. Время выполнения тестовых заданий 30-60 мин. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	5. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 7. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 8. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 9. Не явка оценивается 0 баллов 10. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям менее 20 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания оценивается в 0,5 балла; не верное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; не явка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 20 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.
<b>Экзамен</b>	
Требования к выполнению задания	Выполняется письменно. Верное выполнение тестовых заданий. Время выполнения тестовых заданий 30-60 мин. Использование технических средств.
Критерии оценки по содержанию и качеству	1. Критерии оценки выполнения тестового задания: «верно»; «неверно». 2. Верно выполненное отдельное тестовое задание оценивается в один балл 3. Не верно выполненное тестовое задание оценивается 0 баллов 4. Не явка оценивается 0 баллов 5. Количество правильных ответов по всем тестовым заданиям менее 20 оценивается в 0 баллов.
Методика обработки и форматы представления результатов оценочных процедур	При обработке результатов оценочной процедуры используются (ключи, оценочные листы): верное выполнение отдельного тестового задания



	<p>оценивается в 0,5 балла; неверное выполнение отдельного тестового задания оценивается 0 баллов; неявка оценивается в 0 баллов; количество правильных ответов по всем тестовым заданиям не менее 20 баллов; Результаты оценочной процедуры представляются обучающимся в срок не позднее одной недели после проведения процедуры текущего контроля и (или) промежуточной аттестации; Форма представления результатов оценочной процедуры – запись в электронном журнале.</p>
--	---

## Содержание заданий в составе оценочных средств

### Б.1.В.ДВ.2.1.-1.

1. Правильно ли утверждение, что разработкой классификации гостиниц, ее проведением и последующим контролем в разных странах занимаются только государственные органы?

- а) да;
- б) нет.

2. Правильно ли утверждение, что гостиничные цепи при классификации своих предприятий используют систему «букв»?

- а) да;
- б) нет.

3. ВТО рекомендует понимать под малой гостиницей ту, которая имеет:

- а) до 10 номеров;
- б) до 50 номеров;
- в) до 30 номеров.

4. Какими временными параметрами пребывания вне постоянного места жительства ограничено понятие «турист» согласно определению ООН, данному в 1993 г.?

- а) от 12 до 24 часов;
- б) от 24 часов до года;
- в) от 24 часов до 6 месяцев;
- г) от 24 часов до нескольких лет.

5. Уровень комфорта является единственным критерием, согласно которому выделяются марки гостиниц, входящих в состав гостиничных цепей:

- а) да;
- б) нет.



### Б.1.В.ДВ.2.1.-2.

1. Какой из факторов, влияющих на развитие туризма, относится к динамичному?

- а) использование рабочего времени;
- б) географический;
- в) культура питания;
- г) климатический.

2. Какой из вариантов наиболее отражает сущность экологического туризма?

- а) охрана относительно нетронутых уголков природы;
- б) сохранение местной флоры и фауны с помощью средств от экотуризма и обеспечение занятости местного населения;
- в) занятость местного населения;
- г) получение прибыли и занятость местного населения.

3. Что принято называть в экономике международного туризма пассивным туризмом?

- а) экспорт услуг туристам;
- б) наблюдение за спортивными мероприятиями;
- в) въезд туристов;
- г) выезд туристов и вывоз из страны валютных средств.

4. Какой из ответов отражает ситуацию, при которой для Германии характерен туристский импорт, а для Великобритании – туристский экспорт?

- а) из Германии в Великобританию – ввоз туристских впечатлений, а из Великобритании в Германию – ввоз валюты;
- б) в Великобританию – ввоз валюты и туристов, а в Германию – вывоз туристских впечатлений и сувениров;
- в) в Германию – ввоз туристских сувениров, впечатлений и валюты, а в Великобританию – ввоз туристов;
- г) в Великобританию – ввоз туристских впечатлений и сувениров, в Германию – ввоз туристов и валюты.

5. Безопасность в туризме – это:

- а) личная неприкосновенность туристов;
- б) безопасность принимающих государств и туристов;
- в) экологическая безопасность и безопасность туристских фирм;
- г) личная безопасность туристов и их имущества, безопасность туристских фирм, принимающих государств и экологическая безопасность.

### Б.1.В.ДВ.2.1.-3.

1. Отметьте контактные службы гостиничного предприятия:

- а) инженерно-эксплуатационная служба;
- б) приема и расчетная часть;
- в) коммерческая;
- г) эксплуатации номерного фонда;
- д) обслуживания;



- е) финансово-бухгалтерская;
- ж) бронирования.

2. Какие функции выполняет персонал службы обслуживания?

- а) ведение картотеки гостей;
- б) поддержание санитарно-гигиенического состояния номеров и других помещений;
- в) прием заявок на размещение и их обработка;
- г) приветствие гостей и помощь в размещении;
- д) сопровождение в номера;
- е) приобретение и доставка билетов в театры;
- ж) распределение номеров и учет свободных мест в гостинице;
- з) выполнение личных поручений гостей.

3. Отметьте преимущества, получаемые управляющей компанией при заключении контракта на управление:

- а) отсутствие права вмешиваться в процесс управления;
- б) максимальная прибыль за вычетом управленческого вознаграждения;
- в) расширение сферы влияния;
- г) зависимость от финансового положения владельца;
- д) полное отсутствие необходимых выплат владельцу;
- е) увеличение доходов с минимальными затратами.

4. Однозначны ли термины «франчайзинг», «франшизинг», «франчайз» и договор «франшизы»?

- а) да;
- б) нет.

5. Где впервые был подписан договор франчайзинга?

- а) в США;
- б) во Франции;
- в) в Германии.

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-4.**

1. К какому типу зарубежных гостиниц относится гостиница, отвечающая таким параметрам: сдаваемый в аренду коттедж на пять номеров типа апартамент, расположенный у побережья Франции?:

- а) гостиница-апартамент;
- б) мотель;
- в) курортная гостиница;
- г) гостиница типа кондоминимум.

2. Какая из перечисленных функций не является основополагающей при разработке организационной структуры гостиницы?

- а) разделение труда;
- б) установка обязанностей и ролей;
- в) установка дисциплины;
- г) определение каналов взаимосвязи.



3. К какой службе гостиницы относятся следующие функции: проводы гостя в номер и доставка багажа?

- а) горничные;
- б) портье;
- в) посыльные;
- г) швейцары.

4. Кто, как правило, работает в службе обслуживания гостиницы:

- а) портье;
- б) подносчик багажа;
- в) горничная.

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-5.**

1. Положения, характеризующие позитивные ценности организационно-корпоративной культуры (несколько ответов) :

- а) успехи компании - это мой успех
- б) покупатели (клиенты) - случайные люди, они доставляют только неудобства и мешают нашей работе
- в) каждый сам за себя
- г) не высывайся
- д) не конкуренция, а сотрудничество в работе на общую цель

2. Кадровая политика в российской практике формирования корпоративной культуры может быть отражена в (несколько ответов):

- а) инструкциях по делопроизводству
- б) подборе персонала, разделяющих ценности корпорации
- в) обучении персонала стандартам поведения
- г) увольнении сотрудников, не воспринявших ценности корпорации

3. Сущность организационно-корпоративной культуры заключается в:

- а) стандартах и нормах поведения
- б) миссии корпорации
- в) ценностях компании, разделяемых большинством ее персонала и проявляющихся в его поведении
- г) корпоративной философии

4. Наличие у сотрудников чувства корпоративной идентичности определяет (несколько ответов):

- а) делегирование полномочий
- б) принятие культурных ценностей корпорации в качестве своих собственных
- в) осознание идеалов компании
- г) принятие решений на основе консенсуса д) полное принятие корпоративных ценностей



5. К функциям корпоративной культуры относятся:

- а) мировоззренческая функция
- б) рекреативная функция
- в) все перечисленные функции
- г) образовательно-воспитательная функция
- д) функция общественной памяти

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-6.**

1. Туризм – это:

- а) сфера экономической деятельности;
- б) вид досуговой деятельности;
- в) социально-культурное явление.

2. Дестинация – это:

- а) туристский комплекс;
- б) туристский регион;
- в) другая местность (страна), отличная от места постоянного проживания туриста.

3. Путешествие – это:

- а) образ жизни;
- б) стиль жизни;
- в) составная часть туристской услуги.

4. Туристский баланс России:

- а) положительный;
- б) отрицательный.

5. К странам с отрицательным туристским балансом относятся:

- а) Испания, Италия, Франция, Турция, Тунис, Тайланд;
- б) Германия, Япония, Великобритания, Швеция, Канада, Норвегия.

6. Туризм природное равновесие:

- а) сохраняет;
- б) нарушает.

7. Путешествие с использованием активных способов передвижения, это:

- а) организованный туризм;
- б) неорганизованный туризм;
- в) самодеятельный туризм.

Международная классификация транспортных средств: (состоит из трех позиций)

- а) воздушный транспорт;
- б) водный транспорт;
- в) сухопутный транспорт;
- г) наземный транспорт.

Задача 1.

1. Качество обслуживания и способы его регулирования в туризме.
2. Составьте модель компетенций менеджера международного отдела турфирмы. Объясните, почему Вы сделали выбор в сторону именно этих компетенций.

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-7.**

**Вопрос 1. К критериям качества туристского продукта в виде культурного наследия не относится:**

- 1) поиск новизны



- 2) подлинность
- 3) межкультурность
- 4) сохранность
- 5) популярность

**Вопрос 2. Соотнесите названия и разновидности культурного туризма:**

1) исторический	А – интерес к старинным традиционным или современным постановочным культурным мероприятиям
2) этнический	Б – посещение природно-культурных ансамблей, участие в культурно-экологических программах
3) экологический	В – посещение культовых сооружений, мест паломничества, знакомство с религиозными обычаями
4) религиозный	Г – посещение родины предков, знакомство с культурным наследием своего исконного народа
5) событийный	Д – посещение исторических памятников и памятных мест

**Вопрос 3. Функцией культурно-познавательного туризма не является:**

- 1) познавательная
- 2) экономическая
- 3) культуроохранная
- 4) коммуникационная

**Вопрос 4. К элементам культуры, формирующим туристский интерес, не относится:**

- 1) образование
- 2) искусство
- 3) фестиваль
- 4) история
- 5) религия
- 6) сенсация
- 7) литература
- 8) слух

**Вопрос 5. К критерию новизны культурного турпродукта не относится:**

- 1) переживания волнения
- 2) контрасты с реальностью
- 3) ощущения необычности
- 4) ожидания открытия нового

**Вопрос 6. К основным потребностям человека в культурно-познавательном туризме не относится:**

- 1) знакомство с достопримечательностями
- 2) обмен стратегической информацией
- 3) любознательность и удовлетворение интереса
- 4) отдых и обновление жизненного потенциала

**Вопрос 7. К основным потребностям человека в культурном туризме не относится:**

- 1) знакомство с достопримечательностями
- 2) коллекционирование острых ощущений
- 3) любознательность и интерес
- 4) отдых и обновление потенциала

**Вопрос 8. К отдельным компонентам стоимости культурного наследия в составе турпродукта не относится:**

- 1) сохранность объектов культурного наследия
- 2) частота потребления
- 3) длительность потребления
- 4) количество и вид объектов, включенных в пакет туруслуг



**Вопрос 9.** Если турпродукт теряет связь с культурной и природной средой, критерий его подлинности может:

- 1) уменьшаться
- 2) возрастать
- 3) утрачиваться
- 4) увеличиваться

**Вопрос 10.** Критерий межкультурности предполагает:

- 1) знание культуры и языка принимающей страны
- 2) подбор и адаптация информации для туристов
- 3) весьма достойное поведение туристов
- 4) общение с носителями изучаемой культуры

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-8.**

Вопрос №1. Совокупность производств во внутреннем туризме включает

- 
- 1.маркетинговые
  - 2.технологические
  - 3.рыночные
  - 4.сервисные

**Вопрос №2. Факторы развития внутреннего туризма**

- 1.ресурсный
- 2.потребительский
- 3.финансовый
- 4.региональный

**Вопрос №3. Технология – это совокупность знаний о**

- 1.технологические процессы
- 2.производственные мероприятия
- 3.средства проведения процессов
- 4.способы проведения процессов

**Вопрос №5. Средства проведения технологических процессов (в широком смысле слова)**

- 1.ресурсы
- 2.супраструктура
- 3.капитал
- 4.туры

---

**Вопрос №6. Технологические процессы**

- 1.изучение или маркетинг дестинации
- 2.формирование турпродукта
- 3.продвижение турпродукта
- 4.PR-акции

---

**Вопрос 7. Результатом проектирования туристской услуги является:**



- а) требования по обеспечению безопасности услуги, минимизации рисков для потребителей услуги и их имущества, обслуживающего персонала и для окружающей среды;
- б) технологическая документация (технологические карты, инструкции, правила, регламенты и пр.);
- в) определение методов корректировки характеристик услуги.

**Вопрос 8. Активный туризм – это:**

- а) туризм с использованием мускульной силы и требующий значительного физического напряжения;
- б) приезд иностранных туристов в страну или отечественных туристов в регион страны и служит фактором ввоза денег.

**Вопрос 9. Инфраструктура туризма – это:**

- а) комплекс сооружений, инженерных и коммуникационных сетей, в том числе телекоммуникационной связи, дорог, смежных индустрии туризма предприятий, обеспечивающих нормальный доступ туристов к туристским ресурсам и их надлежащее использование в целях туризма, а также обеспечение жизнедеятельности предприятий индустрии туризма;
- б) природные, исторические, социально-культурные объекты, включающие объекты туристского показа, а также иные объекты, способные удовлетворить духовные потребности туристов, содействовать восстановлению и развитию их физических сил.

**Б.1.В.ДВ.2.1.-9.**

---

1. Стандарты туристского предприятия разрабатываются и утверждаются:

- а) государственным органом управления туризма в РФ;
- б) Госстандартом России;
- в) самим туристским предприятием.

2. Требования государственных стандартов РФ по безопасности туристских услуг для окружающей среды, жизни, здоровья и имущества посетителей являются обязательными для соблюдения:

- а) государственными органами управления туризмом;
- б) туристскими ассоциациями;
- в) всеми субъектами хозяйственной деятельности.

3. Требования стандартов туристского предприятия подлежат обязательному соблюдению:

- а) турпредприятиями, разработавшими свой стандарт предприятия;
- б) всеми субъектами хозяйственной деятельности;
- в) субъектами хозяйственной деятельности, в договорах с которыми на стандарт предприятия сделаны ссылки.

4. Распространяется ли стандартизация в сфере туризма на:

- а) термины и определения в туризме;
- б) классификацию типов туристских предприятий и видов их деятельности;
- в) содержание и формы информации клиента о турпродуктах.



5. Является ли «Общероссийский классификатор услуг населения» (ОКУН) нормативным документом для туристской отрасли?
- а) да;
  - б) нет;
  - в) не знаю.
6. Чем подтверждается соответствие продукции и услуг требованиям государственных стандартов:
- а) рекламой турпродуктов и услуг в СМИ;
  - б) маркировкой продукции и услуг знаком соответствия;
  - в) иными действиями.
7. В каком нормативном документе по стандартизации указаны группы продукции и услуг, предоставляемых в индустрии туризма РФ:
- а) в «Общероссийском классификаторе услуг населению» (ОКУН);
  - б) в государственном стандарте «Туристские услуги. Общие требования»;
  - в) в «Общероссийском классификаторе видов экономической деятельности, продукции и услуг» (ОКДП).
8. В каком нормативном документе по стандартизации указаны все группы продукции и услуг, предоставляемых гостиницами и ресторанами:
- а) в «Общероссийском классификаторе отраслей народного хозяйства» (ОКОНХ);
  - б) в «Общероссийском классификаторе предприятий и организаций» (ОКПО);
  - в) в «Общероссийском классификаторе видов экономической деятельности, продукции и услуг» (ОКДП).
9. В каком из государственных стандартов приведены требования к содержанию обязательной информации, приводимой в «Информационном листке к путевке туристского путешествия»:
- а) в ГОСТ Р «Проектирование туристских услуг»;
  - б) в ГОСТ Р «Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов»;
  - в) в ГОСТ Р «Туристские услуги»

#### **Б.1.В.ДВ.2.1.-10.**

Какие из нижеперечисленных стран мира относятся к странам с положительным сальдо туристского баланса?

- а) Германия;
- б) Испания;
- в) Россия.

2. Какие из нижеперечисленных стран мира относятся к странам с отрицательным сальдо туристского баланса:

- а) Япония;
- б) США;
- в) Россия.

3. Цена (тариф) розничной продажи услуг размещения - это:

- а) опубликованный гостиничный тариф;
- б) агентский тариф;
- в) корпоративный тариф.

4. Предоставление туристу гостиничного номера с повышением категории без взимания дополнительной платы это:

- а) rack-rate;
- б) апгрейд;
- в) другое.



5. Занятие и освобождение номера туристом производится:
- в один расчетный час;
  - в разное время;
  - другое.
6. Какой расчетный час установлен в гостиницах «Правилами предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации»:
- 12 ч дня текущих суток по местному времени;
  - 14 ч дня;
  - иное.
7. В соответствии с Международным «Кодексом отношений между гостиницами и турагенствами», когда номер в гостинице должен быть предоставлен клиенту-туристу:
- в 12 ч дня;
  - в 14 ч дня;
  - не позднее 15 ч дня.
8. В соответствии с Международным «Кодексом отношений между гостиницами и турагенствами», когда номер в гостинице должен быть освобожден клиентом-туристом:
- в 10 ч утра;
  - в 12 ч дня;
  - в 14 ч дня.
9. Условия расчетов за основные и дополнительные услуги в гостинице:
- наличными (cash) или чеком (cheque);
  - кредитной картой;
  - дисконтной картой.
10. Формированием туристского продукта (организацией тура, поездки) занимаются в РФ:
- турагенты;
  - туроператоры;
  - туристы

### **Б.1.В.ДВ.2.1.-11.**

1. Включает ли концепция устойчивого развития туризма:
- концепцию экологического планирования
  - концепцию вовлечения массового сообщества в процесс планирования и развития;
  - концепцию развития качественного туризма, защищающего туристские ресурсы и привлекающего такие типы туристов, которые проявляют уважение к местной окружающей среде и населению?
2. Долгосрочные планы развития туризма разрабатываются на срок:
- 10 ЛЕТ;
  - 15 лет;
  - 20 лет.
3. Метод, наиболее предпочтительный в системе регионального прогнозирования ?
4. Наиболее точный показатель эффективности инвестиций в условиях рыночных отношений ?
5. Фактор, наиболее существенно влияющий на положение кривой спроса?
6. Критерий, по которому наиболее предпочтительно оценивать эффективность функционирования экономического субъекта?
7. Виды ресурсов, учет и использование которых предполагает балансовый метод в планировании?



8. Метод, наиболее оптимально прогнозирующий темпы роста реальных доходов населения?

**Б.1.В.ДВ.2.1.-12.**

**Задание 1.**

Проанализируйте любую целевую программу развития туризма в регионе (на примере конкретного региона Российской Федерации) с точки зрения проблем, которые решаются в программе.

**Задание 2.** Объяснить на конкретных примерах влияние туристских ресурсов региона на регулирование индустрии гостеприимства и туризма на муниципальном уровне.

**Задание 3.** Какие регионы России проводят активную региональную туристскую и маркетинговую политику? Чем обусловлены данные мероприятия?

**Задание 4.** Проанализируйте законы сферы туризма любого региона Российской Федерации. Какие изменения, на ваш взгляд, следует внести в данные нормативно-правовые акты и как это отразится на развитии туризма?

**Задание 5.** Проведите сравнительный анализ организации управления туризмом на муниципальном (региональном) уровнях на примере двух регионов РФ.