

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.02.2025 13:06:51
Уникальный программный идентификатор:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

СТРД(6) 24

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-
БАРАНОВСКОГО»

Кафедра сервиса и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой сервиса
и гостиничного дела



Я.В. Дегтярева

« 22 » 02 2024 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по учебной дисциплине

Б1.В.10 ОРГАНИЗАЦИЯ SPA - УСЛУГ

(шифр и наименование учебной дисциплины, практики)

43.03.03 Гостиничное дело

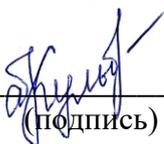
(код и наименование направления подготовки)

Гостинично-ресторанное дело

(наименование профиля подготовки; при отсутствии ставится прочерк)

Разработчик:

ст. преподаватель
(должность)



А.А. Кульбида

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании кафедры
от «22» февраля 2024 г., протокол № 16

Донецк 2024 г.

**Паспорт
оценочных материалов по учебной дисциплине
Организация SPA - услуг
(наименование учебной дисциплины)**

Перечень компетенций, формируемых в результате освоения учебной дисциплины
(модуля)

№ п/п	Код и наименование контролируемой компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1	ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Тема 1. Исторические аспекты развития курортологии.	8
		Тема 2. Курортная рекреация, организация, особенности	8
		Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.	8
		Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	8
		Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellness услуг.	8
		Тема 6. Классификация услуг, оказываемых SPA-салонами.	8
		Тема 7. Маркетинг в сфере SPA	8
		Тема 8. Оборудование в SPA	8
2	ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	Тема 1. Исторические аспекты развития курортологии.	8
		Тема 2. Курортная рекреация, организация, особенности	8
		Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.	8
		Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	8
		Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellness услуг.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Показатели оценивания компетенций

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1	ПКО-1 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПКО-1.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания и организует их выполнение	Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellness услуг.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 6. Классификация услуг, оказываемых SPA-	Тест, Самостоятельная

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
			салонами.	индивидуальная работа
		ПКО-1.2 Организует оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале	Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellness услуг.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
		ПКО-1.3 Обеспечивает планирование текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса	Тема 7. Маркетинг в сфере SPA	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 8. Оборудование SPA	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
		ПКО-1.4 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	Тема 7. Маркетинг в сфере SPA	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
2	ПКО-2 Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания	ПКО-2.1 Осуществляет координацию и контроль деятельности департаментов (служб, отделов)	Тема 1. Исторические аспекты развития курортологии.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
				Тема 2. Курортная рекреация, организация, особенности

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Контролируемые разделы (темы) учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
		ПКО-2.2 Определяет формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
			Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
		ПКО-2.3 Обеспечивает организацию и функционирование службы внутреннего контроля	Тема 3. Лечебный туризм и мировые курорты.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
		ПКО-2.4 Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка	Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
		ПКО-2.5 Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия питания	Тема 4. Ресурсная база лечебно-оздоровительного туризма.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа
Тема 5. Сущность, функции и эволюция SPA и Wellness услуг.	Тест, Самостоятельная индивидуальная работа			

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу **Самостоятельная индивидуальная работа**

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерии оценивания
12-15	Работа выполнена в полном объеме, изложение изученного вопроса представлено на высоком уровне (обучающийся представил полную характеристику исследуемого объекта, аргументировано описал его организацию, опираясь на требования нормативной документации, показал навыки по организации и выполнению исследовательских работ, устойчивое владение теоретическим материалом, умение логически излагать и анализировать, аргументировать). Подготовлен доклад и презентация к докладу, обучающийся бегло ориентируется в материале и отвечает на дополнительные вопросы.
8-11	Выполнение работы соответствует среднему уровню (обучающийся в целом осветил тему, привел найденные факты, аргументирует и обосновывает свои умозаключения, однако допускает некоторые неточности в формулировках)

	цели, выводов, а также имеются несоответствия в оформлении самой работы и презентации)
5-7	Работа выполнена на низком уровне (вопрос изучен поверхностно, обучающийся допускает существенные неточности, излагает фактический материал с ошибками, не владеет в достаточной степени материалом и умением анализировать, систематизировать, обосновывать и логически излагать полученные сведения) Презентация выполнена с серьезными нарушениями требований или вообще не представлена
0-4	Работа выполнена на неудовлетворительном уровне или не соответствует плану (обучающийся показал свою некомпетентность, не выполнил задание или представил выполнение менее чем на 50%)

Критерии и шкала оценивания по оценочному материалу Тест

Шкала оценивания (интервал баллов)			Критерии оценивания
1 модуль	2 модуль	3 модуль	
25-30	25-30	20-25	Тест выполнен на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100 %)
18-24	18-24	14-19	Тест выполнен на достаточном уровне (правильные ответы составляют 75-89 %)
12-17	12-17	10-13	Тест выполнен на удовлетворительном уровне (правильные ответы составляют 60-74 %)
0-11	0-11	0-9	Тест выполнен на неудовлетворительном уровне (правильные ответы составляют менее, чем 60 %)

Перечень оценочных материалов

№ п/ п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Самостоятельная, индивидуальная работа	Обзор информационных источников, подбор информации, подготовка материала о состоянии и особенностях функционирования предприятий в сфере спа-индустрии (по варианту), анализ и обоснование полученных данных, аргументация умозаключений и формулировка выводов.	Тематика самостоятельной, индивидуальной работы

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков

При изучении учебной дисциплины в течение семестра обучающийся максимально может набрать 100 баллов.

Текущий контроль знаний, обучающихся осуществляется на основании оценки систематичности и активности по каждой теме программного материала учебной дисциплины.

Текущий контроль знаний, обучающихся осуществляется с помощью решения тестов и выполнения самостоятельной, индивидуальной работы.

По оценочному материалу «тест»

Тестовые задания могут быть следующих типов: закрытого типа с выбором одного правильного ответа, открытого типа (обучающийся самостоятельно формулирует ответ), задания на установление соответствия, задания на установление правильной последовательности.

По оценочному материалу «самостоятельная индивидуальная работа»

Самостоятельная индивидуальная работа выполняется в рамках смыслового модуля №1, №2 и №3 и является контролирующей формой. Выполнение заключается в написании текста работы по заданной теме, его оформлении, публичной защиты в виде доклада, который сопровождается презентацией.

- задание позволяет оценить и диагностировать наличие умений и навыков анализировать, обобщать фактический и теоретический материал, устанавливать причинно-следственные связи, формулировать цели, делать выводы.

- задание дает возможность оценивать умения обучающихся самостоятельно применять имеющиеся знания в процессе решения практических задач и проблем, уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Задачей данной работы является приобретение умений использования теоретических знаний для решения поставленных практических задач исследования объектов гостиничного хозяйства; применения современных методов по определению состояния организации исследуемого объекта, методик его изучения и анализа.

Работа выполняется по индивидуальной теме, имеет творческий характер. Предполагает сбор и анализ фактов из литературных источников по заданной теме, а также применение полученных сведений в решении поставленной проблемы.

Работа должна быть сдана для проверки в установленный срок.

Промежуточная аттестация осуществляется в форме зачета с оценкой.

Опираясь на знания обучающихся, преподаватель оставляет за собой право решающего слова во время оценивания знаний.

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								
Смысловой модуль № 1			Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3		Сумма, балл
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	100
10	15	10	10	15	10	15	15	

Примечание. T1, T2, ... T9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)