

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

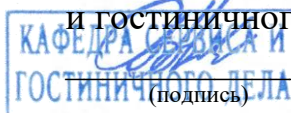
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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)

(подпись)

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 | Тест, Самостоятельная индивидуальная работа |

| № 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 защите 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) |