

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 13:44:35

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

По дисциплине	Индустрия гостеприимства / Hospitality industry/ Hospitality industry
Направление подготовки/специальность	<u>43.03.02 Туризм/Международный туризм</u>
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается в 6 семестре	

Предисловие

1. Фонды оценочных средств ориентированы на оценку достижения запланированных в образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry» и в соответствии с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.02 Туризм, утвержденной на заседании Учебно-методического совета ФГАОУ ВО СКФУ, протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

3. Разработчик _____ В.Б.Малахов, доцент кафедры ТиГД

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТиГД протокол № ____ от «__» _____ 20____ г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой ТиГД протокол № ____ от «__» _____ 20____ г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель _____ И. В.Огаркова, зав кафедрой ТиГД
_____ Т.Г. Гарбузова, доцент кафедры ТиГД
_____ Я.В. Черных, директор турфирмы ООО «Дискавери»

6. Экспертное заключение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry» соответствует рабочей программе дисциплины для студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм и может применяться в учебном процессе.

_____ И. В.Огаркова, зав кафедрой ТиГД
_____ Т.Г. Гарбузова, доцент кафедры ТиГД
_____ Я.В. Черных, директор турфирмы ООО «Дискавери»

7. Срок действия ФОС: ____ год (а).

Паспорт фонда оценочных средств

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry
Направление подготовки	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль)	Международный туризм
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество элементов, шт.	
					Базовый уровень	Повышенный уровень
ПК-1 ПК-3 ПК-7	1-9	устный	текущий	Вопросы для собеседования	22	28
	1, 5	устный	текущий	Перечень дискуссионных тем для круглого стола	8	5
	1-9	устный	промежуточный	Вопросы к экзамену	30	30

Составитель _____ В.Б.Малахов
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой ТиГД

И.В. Огаркова

«__» _____ 20__ г.

Вопросы для собеседования
по дисциплине «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry »

Базовый уровень

Тема 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Сущность индустрии гостеприимства
2. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.

Тема 2. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Историческое развитие индустрии гостеприимства.
2. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства.

Тема 3. Индустрия рекреационных систем.

1. Понятие рекреологии и рекреационных систем
2. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах.
3. Охрана рекреационных систем.

Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.

1. Номерной фонд
2. Классификация гостиничных номеров

Тема 5. Организация и управление общественным питанием.

1. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице
2. Служба питания и напитков.

Тема 6. Организация музыкально-развлекательных программ.

1. Организация шоу-програм. Техническое обеспечение программ.

Тема 7. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.

1. Персонал как основное звено в гостиничном бизнесе
2. Система образования: школы индустрии гостеприимства.

Тема 8. Служебный этикет.

1. Корпоративная культура
2. Психологическая культура сервиса

Тема 9. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства.

1. Использование различных видов транспорта в индустрии гостеприимства.

Повышенный уровень

Тема 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Роль специалистов в индустрии гостеприимства.

Тема 2. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Гостиничная индустрия Европы.
2. Гостиничная индустрия России

Тема 3. Индустрия рекреационных систем.

1. Климато-рекреационный потенциал, ресурсы и свойства Северо-Кавказского, Западно-Сибирского, Алтайского регионов, Краснодарского края и т.п.
2. Основные направления развития санаторно-курортных и рекреационной отраслей.
3. Экономика и организация комплексов.

Тема 4. Организационно-управленческая структура мирового гостиничного комплекса.

1. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц
2. Система франчайзинга

Тема 5. Организация и управление общественным питанием.

1. Технология обслуживания в ресторане.
2. Требования к помещениям ресторана

Тема 6. Организация музыкально-развлекательных программ.

1. Жанры сценического искусства в ресторане

Тема 7. Управление персоналом в гостиничном бизнесе.

1. Подбор и подготовка профессионального гостиничного персонала.
2. Управление персоналом: российская и западная ментальности.

Тема 8. Служебный этикет.

1. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.

Тема 9. Транспортные услуги в индустрии гостеприимства.

1. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания.

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
7 семестр			
1	Собеседование по темам 1-3	4 неделя	15
2	Собеседование по темам 4-6	8 неделя	15
3	Собеседование по темам 7-9	12 неделя	25
Итого за 6 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний,

умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по теме собеседования, краткое конспектирование изученного материала.

Собеседование позволяет проверить сформированность компетенций ПК-10 готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий;

При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке к собеседованию студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении собеседования оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Составитель _____ В.Б.Малахов
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой ТиГД
И.В. Огаркова

«__» _____ 20__ г.

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
по дисциплине «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry »**

Базовый уровень

Тема 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Сущность индустрии гостеприимства
2. Основные понятия и определение индустрии гостеприимства как сферы деятельности.

Тема 5. Организация и управление общественным питанием.

1. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице
2. Служба питания и напитков.

Повышенный уровень

Тема 1. Индустрия гостеприимства как сфера деятельности.

1. Роль специалистов в индустрии гостеприимства.

Тема 5. Организация и управление общественным питанием.

1. Технология обслуживания в ресторане.
2. Требования к помещениям ресторана

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки,

неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания.

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
7 семестр			
1	Собеседование по темам 1-3	4 неделя	15
2	Собеседование по темам 4-6	8 неделя	15
3	Собеседование по темам 7-9	12 неделя	25
Итого за 7 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по перечню дискуссионных тем для круглого стола, краткое конспектирование изученного материала.

Подготовка устного доклада по данным темам позволяет проверить сформированность компетенций ПК-10 готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий; При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке доклада студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами.

При проведении круглого стола оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

--	--	--	--	--	--	--

Составитель _____ В.Б.Малахов
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ:

Зав. выпускающей кафедрой ТиГД

И.В. Огаркова

«__»_____ 20__ г.

Вопросы к экзамену
по дисциплине «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry »

Базовый уровень

Знать

1. Сущность индустрии туризма.
2. Стандартизация и система управления качеством в гостиничном хозяйстве.
3. Система мотивации персонала в гостиничном бизнесе.
4. Место индустрии гостеприимства в туризме.
5. Характеристика гостиничных услуг.
6. Сущность гостеприимства.
7. Особенности гостиничных услуг.
8. Перспективы развития игровых зон в Российской Федерации. Размер и система чаевых.
9. Природа индустрии гостеприимства.
10. Специфика служб и отделов гостиницы.
11. Корпоративная культура.
12. Структура индустрии гостеприимства.
13. Подбор и подготовка гостиничного персонала.
14. Психологическая культура сервиса.
15. Природно-географические факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
16. Квалификационные требования к обслуживающему персоналу гостиницы.
17. Подготовка кадров в индустрии гостеприимства.
18. Социальные факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
19. Критерии классификации гостиниц.

**Уметь,
Владеть**

20. Виды приема пищи. Подача пищи.
21. Экономические факторы, влияющие на развитие индустрии гостеприимства.
22. Основные типы предприятий питания.
23. Способы обслуживания посетителей в ресторане, барах, кафе, в номерах, на этаже. Банкеты и кейтеринг.
24. Условия функционирования индустрии гостеприимства.
25. Виды питания в туризме.
26. Организация продажи напитков в гостинице

27. Основные этапы развития индустрии гостеприимства.
28. Основные стили оформления ресторанных предприятий.
29. Основные этапы развития мировой индустрии питания.
30. Основные этапы развития индустрии гостеприимства после Второй мировой войны.

Повышенный уровень

Знать

1. Ресторанный бизнес как составная часть индустрии гостеприимства.
2. Меры поддержки гостиничной отрасли за рубежом
3. Основные функции, обеспечивающие эффективность индустрии гостеприимства.
4. Типы ресторанов.
5. Проблемы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации.
6. Концепция устойчивого развития туризма.
7. Принципы функционирования предприятий питания в гостинице.
8. Современный рынок лечебного отдыха.
9. Статистическое наблюдение в деятельности индустрии гостеприимства.
10. Служба питания и напитков.
11. Сервисные, информационные и управленческие технологии на железной дороге.
12. Сущность и значение научно-технического прогресса в развитие предприятий индустрии гостеприимства.
13. Требования к помещениям ресторана.
14. Современное состояние авиаотрасли.
15. Индустрия гостеприимства и её структура.
16. Оборудование и персонал ресторана.
17. Экономические проблемы авиаперевозчиков.
18. Материально техническая база индустрии гостеприимства, классификация МТБ.

Уметь, Владеть

19. Основные характеристики организации процесса развлечений.
20. Современное состояние парка воздушных судов
21. Место турпродукта в материально-технической базе индустрии гостеприимства.
22. Факторы, обуславливающие выбор развлечений.
23. Новые технологии в авиационной и туристской отраслях.
24. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства.
25. Виды деятельности предприятий досуга.
26. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.
27. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе.
28. Инфраструктура залов.
29. Роль и место транспортных услуг на рынке индустрии гостеприимства.
30. Законодательство РФ об особо охраняемых территориях и курортах.

1. Критерии оценивания компетенций:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все

предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
7 семестр			
1	Собеседование по темам 1-3	4 неделя	15
2	Собеседование по темам 4-6	8 неделя	15
3	Собеседование по темам 7-9	12 неделя	25
Итого за 7 семестр			55
Итого			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{ЭКЗ}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается

неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры - в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится 30 минут.

Процедура экзамена позволяет проверить сформированность компетенций ПК-10 готовностью к разработке туристского продукта на основе современных технологий;

Вопросы базового уровня позволяют выявить знание студентами основных терминов и понятий дисциплины «Индустрия гостеприимства / Hospitality Industry». Вопросы повышенного уровня позволяют выявить владение студентами навыками характеристики понятия «туристский продукт» с точки зрения маркетинга, сущности и основные элементы комплекса маркетинговых коммуникаций в индустрии туризма, знать маркетинговую продуктовую стратегию предприятия, основываясь на требованиях, предъявляемых к политике маркетинга на туристском предприятии.

Студент должен быть готов полно и аргументировано отвечать на вопросы экзаменационного билета.

Составитель _____ В.Б.Малахов
(подпись)

«__» _____ 20__ г.