

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

---

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП. 10 «Организация гостиничного хозяйства»**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО  
43.02.10 Туризм

г. Симферополь, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.02.10 Туризм и рабочей программы учебной дисциплины ОП. 10 «Организация гостиничного хозяйства»

Разработчик: Гринь С.Н., преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ».

РАССМОТРЕНО на заседании ЦМК общепрофессиональных дисциплин  
Протокол № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ЦМК общепрофессиональных дисциплин \_\_\_\_\_ В.Н. Елина

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по УПР

\_\_\_\_\_ Е.Ш. Булаш

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**СОДЕРЖАНИЕ ФОС:**

Общие положения	4
<b>1. Результаты освоения учебной дисциплины</b>	<b>5</b>
1.1. Уметь, знать	
2. Оценка освоения умений и знаний	5
2.1. Общие положения	
2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости	
3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по дисциплине	17
3.1. Общие положения	
3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости;	
3.3. Критерии оценки	
Литература по учебной дисциплине	20

## **Общие положения**

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующиеся в процессе освоения ППКРС в целом.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП. 10 «Организация гостиничного хозяйства» и подтверждение соответствия по специальности 43.02.10 Туризм является дифференцированный зачет.

### **1. Результаты освоения учебной дисциплины:**

#### **1.1. Уметь/знать**

В результате изучения учебной дисциплины ОП. 10 «Организация гостиничного хозяйства» и подтверждение соответствия по профессии 43.02.10 Туризм обучающийся должен:

##### **уметь:**

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- организовывать работу коллектива и команд;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- формировать гостиничный продукт (гостиничную услугу), соответствующий требованиям потребителей;
- подбирать технологию оказания дополнительных услуг в соответствии с требованиями потребителя;
- применять современные технологии в работе с потребителями.

##### **знать:**

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива;
- правила оформления документов;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- виды основных и дополнительных услуг, оказываемых гостиничным предприятием;
- технологию разработки и формирования услуг гостиничного продукта.

## 2. Оценка освоения умений и знаний

### 2.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса учебной дисциплины ОП. 10 «Организация гостиничного хозяйства» и подтверждение соответствия по профессии 43.02.10 Туризм является оценка умений и знаний.

Оценка освоения умений и знаний учебной дисциплины осуществляется на основе следующих показателей оценки результата:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</li> <li>• Содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>• Современная научная и профессиональная терминология</li> <li>• Возможные траектории профессионального развития и самообразования Особенности социального и культурного контекста</li> <li>• Правила оформления документов. Современные средства и устройства информатизации</li> <li>• Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>• Виды основных и дополнительных услуг, оказываемых гостиничным предприятием</li> <li>• Технологии разработки и формирования услуг гостиничного продукта</li> <li>• Анализировать эффективность оказания различного рода дополнительных гостиничных услуг с точки зрения потребителей</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>Устный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Устный индивидуальный и фронтальный опрос.</p> <p>Выполнение заданий по рабочей тетради.</p> <p>Подготовка докладов, рефератов, творческих заданий.</p> <p>Экспертная оценка решения ситуационных задач.</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</li> <li>• Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</li> </ul>	<p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>Дифференцированный зачет, проводимый в виде письменных ответов</p>

<p>необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</li><li>• Организовывать работу коллектива и команды</li><li>• Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке</li><li>• Оформлять документы использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</li><li>• Формировать гостиничный продукт (гостиничную услугу), соответствующий требованиям потребителей.</li><li>• Подбирать технологию оказания дополнительных услуг в соответствии с требованиями потребителя.</li><li>• Готовность применять современные технологии в работе с потребителями</li></ul>	
--	--

## 2.2. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

### Комплект тестовых заданий

#### Раздел 1. История развития мировой гостиничной индустрии

##### Правильные ответы обозначены +

1. К предприятиям специализированного обслуживания туристов относятся:

- 1) (+) гостиницы
- 2) представительства
- 3) министерства
- 4) страховые компании
- 5) предприятия торговли

2. Что не относится к основным свойствам услуг, учитываемых при управлении гостиничным бизнесом:

- 1) (+) высокая капиталоемкость
- 2) неодновременность процессов производства и потребления
- 3) ограниченная возможность хранения
- 4) срочный характер
- 5) сезонный характер спроса

3. Три типа гостиничных предприятий: заезжие дворы, таверны, пандокеи были распространены в I тыс. до н.э.:

- 1) (+) в Древней Греции
- 2) в Северной Германии
- 3) в Египте
- 4) в Марокко
- 5) в Древнем Риме

4. В какой стране появился первый отель с лифтом и электрическим освещением:

- 1) (+) в США
- 2) в России
- 3) в Казахстане
- 4) в Греции
- 5) в Италии

5. Подразделение отеля, занимающееся организацией и проведением конференций, а также предоставляющее в аренду компьютеры, факсы, копировальную технику и другое офисное оборудование:

- 1) (+) бизнес-центр
- 2) конгресс-центр
- 3) ресторан
- 4) бар

6. Высшая в Греции категория De luxe соответствует:

- 1) (+) 5\*\*\*\*\*
- 2) 4\*\*\*\*
- 3) 3\*\*\*
- 4) 2\*\*

5) 1\*

7. Сколько номеров насчитывают гостиницы-гиганты:

- 1) (+) более 1000 номеров
- 2) до 100 номеров
- 3) до 300 номеров
- 4) до 500 номеров
- 5) до 50 номеров

8. Где обычно располагаются транзитные гостиницы:

- 1) (+) на окраине города
- 2) в центре города
- 3) в экологических зонах
- 4) в горах
- 5) на морском побережье

9. В античности, семейства, оказывающие прием гостей в своем доме называли:

- 1) (+) гостеприимцы
- 2) хозяева
- 3) квартирники
- 4) стражники 5) - разбойники

10. Хостелл – это:

- 1) (+) студенческое общежитие
- 2) публичный дом
- 3) низкокатегорийная гостиница
- 4) заведение типа бара
- 5) служебное помещение отеля

11. Какая система классификации гостиниц внедрена в России:

- 1) +) система звезд
- 2) система букв
- 3) система баллов
- 4) система разрядов
- 5) система «корон»

12. Гостиничные комплексы, включавших в себя загон для верблюдов и помещения для ночлега людей, окруженные крепостной стеной:

- 1) (+) караван-сарай
- 2) мотели
- 3) акватели
- 4) хижины
- 5) ботели

13. Как называется лагерь для авто-, мото- и велотуристов:

- 1) (+) кемпинг
- 2) ротель
- 3) отель-люкс



- 4) апартамент
- 5) пансион

14. Гостиничные предприятия по функциональному назначению делятся на две группы:

- 1) (+) транзитные и целевые
- 2) постоянные и переменные
- 3) транзитные и постоянные
- 4) специфические и целевые
- 5) для туристов и для местного населения

15. 70% гостиничных сетей находятся:

- 1) (+) в США
- 2) в России
- 3) в Китае
- 4) в Канаде
- 5) в Грузии

## **Раздел 2. Индустрия размещения туристов**

**Правильные ответы обозначены +**

1. Коллективные средства размещения:

- +1) дома отдыха
- +2) спортивные базы
- 3) комнаты в квартирах
- 4) дома
- 5) коттеджи
- 6) квартира

2. Индивидуальные средства размещения:

- 1) мотели
- 2) пансионаты
- 3) конгресс-центры
- 4) лагеря труда и отдыха
- 5) круизные суда
- +6) квартира

3. Апартамент:

- 1) двухкомнатный номер
- 2) пары номеров
- +3) спальня, гостиная, кабинет
- 4) стандартный однокомнатный номер
- 5) номер-люкс
- 6) полулюкс

4. По функциональному назначению выделяют:

- 1) отели эконом класса
- 2) частные гостиницы
- +3) транзитные гостиницы

- +4) гостиницы целевые
- 5) гостиницы кратковременного пребывания
- 6) малые отели

5. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

- 1) Греции
- +2) Великобритании
- 3) США
- 4) Италии и Израиле
- 5) Франции, России, Австрии, Бельгии
- 6) Китае

6. Звездная система классификации гостиниц наиболее распространена в следующих странах:

- 1) Греция
- 2) Великобритания
- 3) США
- 4) Италия
- +5) Франция
- +6) Бельгии

7. Система классификации, представляющая собой набор требований и нормативов, обязательных для выполнения средствами размещения конкретного государства в зависимости от класса называется:

- 1) классификация ВТО
- 2) национальная система классификации
- +3) внутригосударственная классификация
- 4) буквенная классификация
- 5) система классификации Michelin

8. Ботель-это

- 1) небольшое строение из легкого материала, используемое для размещения туристов
- 2) стационарный корабль, изъятый из эксплуатации как транспортное средство и используемый в качестве отеля
- 3) гостиница, расположенная вблизи автомобильной магистрали
- +4) небольшая гостиница на воде
- 5) отель, расположенный в историческом здании и имеющий небольшое количество номеров
- 6) отель, состоящий из квартир

9. К гостиницам и аналогичным средствам размещения по стандартной российской классификации средств размещения относятся:

- 1) санатории.
- +2) пансионаты
- +3) мотели.
- +4) общежития.

5) базы отдыха.

6) наземный и водный транспорт переоборудованный под средства размещения.

10. В России классификацией гостиниц занимаются

- 1) юридические лица
- +2) аккредитованные государством организации
- 3) физические лица
- 4) коммерческие организации
- 5) министерство юстиции

11. Классификация гостиниц и иных средств размещения включает в себя:

- 1) Рассмотрение организацией, прошедшей аккредитацию в установленном порядке заявления и документов, предусмотренных соответствующей системой классификации
- 2) Оценку соответствия объекта туристской индустрии требованиям, установленным для категории в соответствующей системе классификации
- 3) Оформление результатов оценки объектов туристской индустрии
- 4) Принятие аккредитованной организацией по результатам оценки решения о присвоении объекту туристской индустрии категории
- +5) Все варианты ответов

12. Знак категории гостиницы и иного средства размещения

- 1) Красные звезды на белом фоне
- +2) Золотые звезды на серебристом фоне
- 3) Черные звезды на золотистом фоне
- 4) Буквы А В С Д на табличке фасада
- 5) Золотые ключи, скрещенные между собой на лацкане воротника консьержа

13. Что из перечисленного относится к подходам к определению качества услуг?

- 1) канализация
- +2) доступность
- 3) отопление
- 4) правильное оказание услуг

14. Содержание услуги размещения - это:

- +1) размещение в номерах
- +2) уборка в номерах
- +3) предоставление питания в ресторане
- 4) химчистка одежды

15. Загрузка гостиницы зависит от:

- +1) сезона
- +2) экономической ситуации в стране
- 3) погоды
- 4) конкурентов

### **Раздел 3. Организационная структура управления гостиницей**

**Правильные ответы обозначены +**

+1. Организационная структура ставит цели...

- 1) Распределение труда
- 2) Размещение гостей
- 3) Различие гостиниц
- 4) Закрепление сотрудников за конкретными подразделениями

2. Базовым принципом организационной структуры является

- 1) определение ролей и взаимоотношений
- 2) Определение задач и обязанностей
- 3) Определение каналов
- +4) Различие гостиниц по разным факторам

3. Какая служба имеется в структуре любой гостинице

- 1) Бельевая
- +2) Коммерческая
- 3) Множительная
- 4) Складская

4. Какая служба отвечает за организацию управления всем предприятием

- 1) Служба приема и размещения
- 2) Вспомогательная служба
- +3) Административно-управленческая
- 4) Инженерно-техническая

5. Какая служба занимается вопросами оперативного и стратегического планирования

- +1) Коммерческая
- 2) Обслуживание номерного фонда
- 3) Вспомогательная
- 4) Общественного питания

6. Какая служба занимается вопросами приема гостей, бронью

- 1) Коммерческая
- +2) Служба размещения
- 3) Инженерно-техническая
- 4) Общественного питания

7. Какая служба обслуживает туристов в номерах

- 1) Вспомогательная
- 2) Инженерно-техническая
- +3) Обслуживание номерного фонда
- 4) Служба приема и размещения

8. Какая служба обслуживает гостей в кафе

- 1) Служба приема и размещения
- 2) Коммерческая
- 3) Вспомогательная
- +4) Общественного питания

9. Какая служба создает условия для функционирования систем теплоснабжения и кондиционирования

- 1) Приема и размещения
- +2) Инженерно-техническая
- 3) Вспомогательная
- 4) Общественного питания

10. Какая служба занимается услугами прачечной и химчистки

- +1) Вспомогательная
- 2) Инженерно-техническая
- 3) Приема и размещения
- 4) Общественного питания

#### **Раздел 4. Основные гостиничные службы, их функции и принципы взаимодействия**

**Правильные ответы обозначены +**

1. Индивидуальные средства размещения:

- 1) мотели
- 2) пансионаты
- 3) конгресс-центры
- 4) лагеря труда и отдыха
- 5) круизные суда
- +6) квартира

2. Консьержи предоставляют следующие виды услуг:

- 1) аренда помещений для конференций
- 2) международная спутниковая связь
- +3) заказ железнодорожных билетов
- +4) резервирование мест в ресторанах
- 5) Интернет

3. Основные функции службы эксплуатации номерного фонда:

- +1) обслуживание гостей в номерах
- 2) бронирование номеров
- 3) вопросы по организации презентаций
- 4) оказание услуг справочной службы
- 5) изучение и анализ потребности клиентов
- 6) прием, регистрация и размещение туристов по номерам

4. Основные функции финансовой службы:

- 1) прием гостей
- 2) оказание бытовых услуг
- +3) анализирует результаты хозяйственной деятельностью
- 4) ремонт и строительство
- 5) оказание транспортных услуг
- 6) контроль за работой системы кондиционирования

5. Основные функции инженерно-технической службы:

- 1) услуги парикмахерской
- +2) создание условий для функционирования электротехнических устройств
- 3) услуги спортзала
- 4) услуги портного
- 5) торговые киоски

6. Основные функции коммерческой службы:

- +1) оперативное и стратегическое планирование
- 2) косметический кабинет
- 3) спортивно-оздоровительный центр
- 4) массаж
- 5) прием и размещение гостей
- 6) бронирование

7. Основные функции вспомогательных служб:

- 1) изучение потребностей клиентов
- 2) создание условий для функционирования санитарно-технического оборудования
- +3) тренажерные залы
- +4) услуги прачечной
- 5) контроль за соблюдением норм и правил по охране труда
- 6) регистрация гостей

8. Основные функции дополнительной службы в отеле:

- 1) анализирует результаты финансовой деятельности предприятия
- +2) услуги бизнес-центра
- 3) вопросы правового обеспечения
- 4) визовая поддержка
- 5) противопожарная безопасность
- 6) расчет клиента и выезд гостя

9. Уместно предложить чаевые в гостинице:

- 1) кассиру
- 2) управляющему
- +3) горничной
- 4) менеджеру по бронированию
- 5) бухгалтеру

10. По уровню комфорта виды системы классификации гостиниц:

- 1) по часам
- +2) по звездам
- +3) по коронам
- +4) по буквам
- 5) по знакам
- 6) по очкам

11. Классификация услуг гостиниц системы «Корон» распространена в:

- 1) Греции
- +2) Великобритании
- 3) США
- 4) Италии и Израиле
- 5) Франции, России, Австрии, Бельгии
- 6) Китае

12. В какой службе гостиницы от 50 и более процентов всего штата сотрудников:

- 1) административная служба
- +2) служба управления номерным фондом
- 3) служба приема и размещения
- 4) хозяйственная служба
- 5) коммерческая служба
- б) инженерно-техническая служба

### 13. Бесплатные услуги:

- +1) побудка
- 2) доставка цветов
- 3) заказ мест в ресторанах города
- +4) доставка корреспонденции
- +5) предоставление в номер кипятка
- б) вызов такси

### 14. Доставка кулинарной продукции и организация ее потребления непосредственно на рабочих местах и на дому называется:

- +1) room-service
- 2) кейтеринг;
- 3) кейтеринг;
- 4) каттеринг

### 15. Ресторан в нормативных документах определяется как:

- 1) предприятие общественного питания, в котором пища подается достаточно быстро, так, чтобы посетитель имел возможность вполне основательно перекусить даже в сравнительно небольшой обеденный перерыв
- +2) предприятие общественного питания с очень широким ассортиментом блюд сложного приготовления, с большим ассортиментом винно-водочных, табачных и кондитерских изделий
- 3) предприятие быстрого питания, меню в таких заведениях, как правило, ограничивается бутербродами, канапе, гамбургерами, чизбургерами, легкими салатами, чаем, кофе, то есть такими продуктами, которые не требуют долгого приготовления
- 4) предприятие, в котором посетитель должен сначала получить меню, затем выбрать то, чем он хотел бы «закусить», и самостоятельно отправиться к стойке, чтобы приобрести то, что было выбрано.



### 3. Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине

#### 3.1. Общие положения

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.10 Организация гостиничного хозяйства и подтверждение соответствия по профессии 43.02.10 Туризм.

#### 3.2. Типовые задания для итогового контроля успеваемости Вопросы к дифференцированному зачету

1. Сущность индустрии гостеприимства.
2. Этапы становления мировой гостиничной индустрии.
3. История развития гостиничной индустрии в России.
4. Развитие гостиничной индустрии на современном этапе.
5. Законодательные основы гостиничного хозяйства.
6. «Правила предоставления гостиничных услуг», утвержденные Постановлением Правительства РФ от 18.11. 2020 г. № 1853.
7. Международная классификация гостиниц по ВТО.
8. Российская классификация гостиниц.
9. Типология средств размещения. Характеристика отелей, отелей-люкс.
10. Классификация номерного фонда гостиниц.
11. Характеристика номерного фонда в зависимости от специфики гостиничного предприятия.
12. Типы организационных структур в гостинице.
13. Характеристика основных гостиничных служб.
14. Технологический цикл обслуживания клиентов в гостинице.
15. Служба бронирования в гостинице: функции, цели и состав персонала. Типы бронирования (гарантированное, негарантированное).
16. Виды документации службы бронирования.
17. Встреча, прием, регистрация и размещение гостей в гостинице.
18. Виды документации службы приема и размещения.
19. Выезд и выписка гостя.
20. Виды гостиничных помещений.
21. Организация уборочных работ.
22. Подготовка номера к заселению. Перевод гостя в другой номер.
23. Организация питания в гостиницах.
24. Виды и методы питания туристов в гостинице. Виды завтраков.
25. Предоставление лечебно-оздоровительных, развлекательных услуг.
26. Предоставление транспортных услуг

#### 3.3. Критерии оценки:

##### Критерии оценки устных ответов:

**Оценка «5»** ставится в том случае, если обучающийся:

- обнаруживает полное понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей, знание законов и теорий, умеет подтвердить их

конкретными примерами, применить в новой ситуации и при выполнении практических заданий.

- дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий.
- при ответе не повторяет дословно текст учебника, а умеет отобрать главное, обнаруживает самостоятельность и аргументированность суждений, умеет установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом, а также с материалом, усвоенным при изучении других смежных дисциплин.
- умеет делать анализ, обобщения и собственные выводы по вопросу.
- умеет самостоятельно и рационально работать с учебником, дополнительной литературой и справочниками.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если ответ удовлетворяет названным выше требованиям, но обучающийся:

- допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно, или при небольшой помощи преподавателя.
- не обладает достаточным навыком работы со справочной литературой.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если обучающийся правильно понимает сущность понятий, явлений и закономерностей, но при ответе:

- обнаруживает отдельные пробелы в усвоении существенных вопросов курса, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала.
- испытывает затруднения в применении знаний при решении практических заданий.
- обнаруживает недостаточное понимание отдельных положений при воспроизведении текста учебника, или отвечает неполно на вопросы преподавателя, допуская одну-две грубые ошибки.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если обучающийся:

- не знает и не понимает значительную часть программного материала в пределах поставленных вопросов.
- имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению практических заданий по образцу.
- при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

### **Критерии оценки практических заданий:**

**Оценка «5»** ставится в том случае, если все задания практической части выполнены безукоризненно. Решения характеризуются краткостью, обоснованностью, рациональностью либо приведены нестандартные подходы к решению. Обучающимся демонстрируется умение действовать в новой нестандартной ситуации, требующей выхода на иной, более высокий уровень знаний.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если практическая часть имеет единичные несущественные недочёты, самостоятельно исправляемые обучающимся по замечанию преподавателя. Обучающийся демонстрирует не всегда рациональное использование своих знаний в новой ситуации, недостаточное владение методикой оформления результатов выполненной работы.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если допускается более, чем одна ошибка, или два-три недочёта, что приводит в отдельных случаях к неверному конечному ответу.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если обучающийся допускает существенные ошибки и не может решить простейшие типовые примеры и задачи, основанные на знании основных понятий и фактов, предусмотренных программой с использованием простейших логических умозаключений.

**Критерии оценки тестовых работ:**

**Оценка «5»** ставится в том случае, если выполнено 90-100% работы.

**Оценка «4»** ставится в том случае, если даны правильные ответы на 70-89% заданий работы.

**Оценка «3»** ставится в том случае, если даны верные ответы на 55-69% заданий работы.

**Оценка «2»** ставится в том случае, если выполнено менее 55% заданий работы.

**Литература по учебной дисциплине**  
**ОП.10 Организация гостиничного хозяйства и подтверждение соответствия**  
**по профессии 43.02.10 Туризм**

**Нормативные акты**

1. Конституция Российской Федерации, принята всенародным голосованием 12 декабря 1993 г. / Российская газета. – 1993. – 25 декабря. Официальный текст Конституции РФ с внесенными в нее поправками от 30.12.2008. / Российская газета. – 2009. – 21 января.

2. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 30.07.2010 № 242-ФЗ / Российская газета. – 2010. – 9 февраля.

3. Постановление Правительства Российской Федерации «Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» от 25 апреля 1997 г. (с добавлениями и изменениями от 09 декабря 2015 года № 1058).

**Основные источники:**

1. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т.Л. Тимохина. – М. : Издательство Юрайт, 2019. – 356 с.

**Дополнительные источники:**

1. Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.И. Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

**Электронные издания и ресурсы**

1. <http://www.travelmole.com>
2. [www.hotelnews.ru](http://www.hotelnews.ru)
3. <http://www.stonef.ru/history.htm>
4. <http://all-hotels.ru>
5. <http://www.amadeus.ru/>
6. <http://www.gaomoskva.ru>