

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ
Региональной олимпиады профессионального мастерства
обучающихся в учреждениях среднего профессионального образования
по специальности 100105 «Гостиничный сервис»
на базе СПб ГОУ СПО «Петровский колледж»
12 октября 2012 г.

I. Теоретическое задание

Теоретическое задание представлено в виде тестов и выполняется на компьютере.

1. Цель и содержание:

В соответствии с требованиями ГОС СПО по специальности 100105 «Гостиничный сервис» (базовый уровень), определить уровень подготовки участников олимпиады по дисциплинам блоков ОПД и СД.

2. Структура теоретического задания:

Теоретическое задание включает в себя вопросы по дидактическим единицам следующих дисциплин:

- Гостиничная индустрия
- Индустриальная база гостиничных и туристских комплексов
- Управление персоналом
- Организация обслуживания в гостиничных и туристских комплексах
- Сервисная деятельность

Примечание: при подготовке к теоретическому заданию необходимо повторить учебный материал по основным дидактическим единицам, указанным в ГОС СПО по специальности 100105 «Гостиничный сервис» (базовый уровень).

3. Способ проверки знаний:

Теоретическое задание оформлено в виде компьютерного теста с закрытыми вопросами. Участники тестирования выбирают правильный ответ на вопрос из четырех предложенных. Тестирование проводится одновременно для всех участников олимпиады в компьютерном классе.

Оценка результатов:

Результат оценивается в баллах соответствующих проценту правильных ответов. Максимальная оценка - 30 баллов. Оценивание производится автоматически после завершения теста.

Таблица соответствия баллов проценту правильных ответов - Приложение 1.

Время отводимое на тестирование: 40 минут.

II. Профессиональное задание

Решение ситуационных задач, возникающих в профессиональной деятельности администратора службы приема и размещения гостиничного предприятия.

Игровая ситуация предполагает наличие оборудованного рабочего места администратора для моделирования профессиональной деятельности.

Игровые ситуации представляет группа ассистентов, выступающих в роли гостей отеля.

1. Основная цель профессионального задания.

- способствовать развитию творческой активности студентов, обучающихся по специальности 100101 «Гостиничный сервис».

- проверить способность студента самостоятельно и эффективно решать вопросы профессиональной деятельности.

2. Содержание профессионального задания.

Условия каждой игровой ситуации, разработанные заранее, выбираются участником по билетам.

В зависимости от разыгрываемой ситуации участник должен принять определенное решение, которое оценивается экспертной комиссией.

В случае необходимости члены комиссии задают уточняющие вопросы.

3. Критерии оценки.

Комиссией оцениваются:

- ✓ Наличие приветствия, корректная форма приветствия.
- ✓ Хорошая грамотная речь, вежливые уточняющие вопросы, отсутствие речевых ошибок.
- ✓ Улыбка, приветливое выражение лица на протяжении всей встречи
- ✓ Деловой стиль одежды, причёски, макияжа, маникюра и т.д. Например, отсутствие выраженного парфюма.
- ✓ Наличие завершающей позитивной фразы, адекватной ситуации.
- ✓ Скорость решения задачи
- ✓ Правильность принятого решения Экспертная оценка правильности принятого решения
- ✓ Результативность принятого профессионального решения
- ✓ Владение профессиональной терминологией.

Максимальное количество баллов за выполнение профессионального задания – 40 (сорок) баллов. Время, отведенное на выполнение профессионального задания – 5 минут, ответы на вопросы – 5 минут.

Таблица соответствия баллов проценту правильных ответов (теоретическое задание)

Процент правильных ответов (не менее %)	5	9	14	19	24	29	34	39	45	50	52	55	57	60	62	65	67	70	72	75	77	80	82	85	87	90	92	95	97	100
Баллы	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30