Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Гостиничная индустрия

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация: специалист по гостеприимству

Форма обучения: очная

Вологда - 2021

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии технологии и сервиса
Протокол № 6 от «*03*» февраля 2021 г.
Председатель цикловой комиссии
_____ М.И. Гадаева

Утверждаю
Зам. директора по учебной работе
_____ А.А. Дроздова

Согласовано
Зам. директора по методической работе
_____ А.А. Русина

Организация-разработчик: ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Разработчик: Кадулина С.А., преподаватель высшей квалификационной категории ЧПОУ Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО и потребностями рынка труда. Рекомендуется для использования в учебном процессе.

Менеджер по работе с клиентами ООО "Деловой мир" _____ Сафронова О.В.

Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 6
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 7
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 10

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Гостиничная индустрия

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ОК 11 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	– определять типы и виды гостиничных предприятий; – определять классификацию номеров; – рассчитывать основные показатели гостиничной индустрии; – анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России; – анализировать основные законодательные акты в гостиничной индустрии	– историю развития гостиничной индустрии; – роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг; – типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию; – гостиничные цепи в России и за рубежом, принципы их формирования; – виды дополнительных услуг в индустрии гостеприимства; – основные службы гостиниц их характеристику

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины по очной обучения:

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **72** часа, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **66** часов;

самостоятельной работы обучающегося **4** часа;

промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета, **2** часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация (*дифференцированный зачет*)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Гостиничная индустрия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,	Объем часов	Коды компетенций
Тема 1 История развития гостиничной индустрии	**Содержание учебного материала**		
	1. Основные понятия гостиничной индустрии	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	2. История развития индустрии гостеприимства в мире	2	
	3. История развития индустрии гостеприимства в России	2	
	4. Организаторы гостиничного бизнеса	2	
	Практические занятия		
	1. Законодательные основы в индустрии гостеприимства	2	
Тема 2 Роль и значимость гостиничной индустрии	**Содержание учебного материала**		
	1. Роль индустрии гостеприимства на современном этапе в России и за рубежом	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Основные сектора в индустрии гостеприимства	2	
	3. Международные гостиничные цепи. Основные модели организаций	2	
	4. Виды гостиничного сервиса	2	
	5. Особенности работы в сфере гостиничного сервиса	2	
	6. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ	2	
	7. Основные показатели индустрии гостеприимства	2	
	8. Правила расчета основных показателей индустрии гостеприимства	2	
Тема 3 Глобальные тенденции и перспективы развития гостиничной индустрии	**Содержание учебного материала**		
	1. Система франчайзинга в гостиничной индустрии	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09
	2. Внешние и внутренние факторы развития индустрии гостеприимства	2	
	3. Тенденции развития индустрии гостеприимства	2	
	4. Методы обеспечения безопасности в гостиничном предприятии	2	
	5. Медицинские аспекты в индустрии гостеприимства	2	
	6. Дополнительные услуги в гостинице	2	
	Практические занятия		
	1. Оценка влияния внешних факторов на работу гостиницы	2	
Тема 4 Классификация гостиничных предприятий	**Содержание учебного материала**		
	1. Система классификации гостиниц и других средств размещения	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	2. Основные требования к гостиницам. Рейтинг	2	
	3. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров	2	
	Практические занятия		
	1. Определение типов гостиниц	2	
	2. Определение типов гостиничных номеров	2	
Тема 5 Персонал в гостиничной	**Содержание учебного материала**		
	1. Роль персонала в гостиничной индустрии	2	ОК 01, ОК 02,
	2. Психология обслуживания в гостиничной	2	

индустрии	индустрии		ОК 05, ОК 09, ОК 10
	3. Должностные инструкции для специалистов гостиничной индустрии	2	
Тема 6 Основные службы гостиниц	**Содержание учебного материала**		
	1. Служба приёма и размещения. Материальные ресурсы и персонал.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 09, ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	2. Служба питания, служба безопасности. Материальные ресурсы и персонал.	2	
	3. Служба обслуживания, эксплуатации номерного фонда. Материальные ресурсы и персонал.	2	
	4. Служба бронирования и продаж. Материальные ресурсы и персонал.	2	
	5. Инженерно-техническая служба. Материальные ресурсы и персонал.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; выполнение заданий по поиску информации на ПК		**4**	ОК 01, ОК02, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	
	Всего:	**72**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета организации деятельности сотрудников службы приема, размещения.

Оборудование кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением.

Технические средства обучения: персональный компьютер, мультимедиапроектор и экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

а) Нормативно-правовые акты

1. Российская Федерация. Законы. О безопасности: Федеральный закон от 28 декабря 2010 г. № 390-ФЗ / Российская Федерация. Законы. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.
2. Российская Федерация. Законы. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: Федеральный закон от 24 ноября 1996 г. № 132-ФЗ / Российская Федерация. Законы. – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.
3. Российская Федерация. Правительство. Об утверждении Положения о классификации гостиниц : Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 г. № 1860 / Российская Федерация. Правительство – Текст : электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.
4. Российская Федерация. Правительство. Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации : Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020г. № 1853 / Российская Федерация. Правительство. – Текст :

электронный // СПС «КонсультантПлюс» : [сайт] / ООО «КонсультантПлюс». – Еженедельное обновление. – URL: https://www.consultant.ru.

б) Основная литература

1. Можаева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учебное пособие / Н.Г. Можаева, М.В. Камшечко. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М , 2019. - 120 с. – Текст : непосредственный.
2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Юрайт, 2020. — 449 с. — (Профессиональное образование). — Текст : непосредственный.
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Юрайт, 2020. — 336 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451271

в) Дополнительная литература

1. Стандарты и качество отеля: Бизнес- энциклопедия: в 2-х т.: Т.1 - СПб. : ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст : непосредственный.
2. Стандарты и качество отеля: Бизнес- энциклопедия: в 2-х т.: Т.2. - СПб. : ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст : непосредственный.
3. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Юрайт, 2020. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/451272
4. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. - М. : Издательство Юрайт, 2019. - 331 с. – Текст : непосредственный.
5. Управление отелем: Бизнес- энциклопедия: в 3-х т.: Т.1. - СПб. : ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст : непосредственный.
6. Управление отелем: Бизнес- энциклопедия: в 3-х т.: Т.2. - СПб. : ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст : непосредственный.
7. Управление отелем: Бизнес- энциклопедия: в 3-х т.: Т.3. - СПб. : ДП Бизнес Пресс, 2017. – Текст : непосредственный.

д) Интернет-ресурсы

1. http://www.horeca.ru/ - Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания
2. http://next-stop.ru/ - Ведущий информационно-поисковой портал индустрии гостеприимства

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
уметь:	
определять типы и виды гостиничных предприятий;	Защита практических работ (аудиторно); проверочные работы на занятиях
определять классификацию номеров;	Защита практических работ (аудиторно); проверочные работы на занятиях
рассчитывать основные показатели гостиничной	проверочные работы на занятиях

индустрии;	
анализировать роль и значимость гостиничной индустрии в России;	проверочные работы на занятиях
анализировать основные законодательные акты в гостиничной индустрии	проверочные работы на занятиях
знать:	
историю развития гостиничной индустрии;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям
роль и значимость гостиничной индустрии в сфере услуг;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям
типы и виды гостиничных предприятий, их классификацию;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям
гостиничные цепи в России и за рубежом, принципы их формирования;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям
виды дополнительных услуг в индустрии гостеприимства;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям
основные службы гостиниц их характеристику;	Тестовый контроль, устный и письменный опрос по теории, диктант по определениям и основным понятиям

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся сформированность профессиональных компетенций.

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Умение планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Умение планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Умение планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии
ПК 4.1. Планировать потребности службы	Умение планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Подбор способов решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	Выполнение эффективного поиска необходимой информации, используя различные источники, в том числе электронные	Наблюдение за учебной деятельностью студентов
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;	Организация собственной деятельности для повышения профессионального уровня	Наблюдение за деятельностью студентов во время учебных занятий, проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, коллегами, руководством и потребителями	Наблюдение за деятельностью студентов во время проведения учебных занятий, профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Использование умения осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Наблюдение за учебной деятельностью студентов Оценка письменных/ устных ответов на учебных занятиях
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;	Работа с использованием современного оборудования и информационно-коммуникационных технологий	Наблюдение за учебной деятельностью студентов Оценка практических заданий на учебных занятиях, дифференцированном зачете
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;	Работа с профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Наблюдение за учебной деятельностью студентов
Ок 11. Использовать знания финансовой грамотности, планировать	Работа с использованием знаний финансовой грамотности, планирование предпринимательской деятельности в	Наблюдение за учебной деятельностью студентов

предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере;	профессиональной сфере	

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (устно). Дифференцированная зачетная работа состоит из 6 вариантов по 2 теоретических задания в каждом и 1 практического задания.

Примерный перечень теоретических вопросов для дифференцированного зачета

1. Дайте определение понятия гостиница. Раскройте особенности гостиничных услуг и тенденции развития гостиничной индустрии.
2. Дайте определение понятий индустрия гостеприимства, турист. Раскройте сферы деятельности гостеприимства.
3. Охарактеризуйте этапы развития гостиничной индустрии в мире.
4. Назовите основных знаменитых организаторов гостиничного бизнеса. На примере любых двух рассказать об истории их успеха.
5. Охарактеризуйте этапы развития гостиничной индустрии в России.
6. Перечислите основные законодательные акты в индустрии гостеприимства. Дайте определение понятий гость, клиент.
7. Назовите цели работы гостиничных ассоциаций МГА, РГА, МОГА. Перечислите их основные направления деятельности.
8. Дайте характеристику основных секторов индустрии гостеприимства.
9. Раскройте внешние и внутренние факторы индустрии гостеприимства.
10. Раскройте сущность системы франчайзинга. Назовите основные элементы.
11. Раскройте классификацию средств размещения в гостиничной индустрии. Дайте понятие коллективных и индивидуальных средств размещения.
12. Перечислите основные элементы классификации гостиниц по признакам.
13. Дайте определения понятий номерной фонд, номер, койко- место. Раскройте основные виды классификации номеров.
14. Дайте понятие о гостиничных цепях. Раскройте модели организации гостиничного дела.
15. Перечислите основные службы гостиниц. Раскройте основные задачи службы приёма и размещения и охарактеризуйте категории работников.
16. Перечислите основные службы гостиниц. Раскройте основные задачи службы бронирования и продаж, охарактеризуйте материальные ресурсы и персонал этой службы.
17. Перечислите основные службы гостиниц. Раскройте основные задачи службы бронирования и охарактеризуйте материальные ресурсы и персонал этой службы.
18. Перечислите основные службы гостиниц. Раскройте основные задачи службы обслуживания и охарактеризуйте материальные ресурсы и персонал этой службы.
19. Перечислите основные службы гостиниц. Раскройте основные задачи службы эксплуатации номерного фонда и охарактеризуйте материальные ресурсы и персонал этой службы.
20. Перечислите основные разделы должностной инструкции. Раскройте должностные функциональные обязанности работников службы приёма и размещения.
21. Перечислите специальные планы питания туристов в гостиницах.
22. Дайте определения понятия услуга. Раскройте виды дополнительных услуг: платных, бесплатных, обязательных.

23. Расскажите об основных моментах проживания в гостинице согласно Правилам предоставления гостиничных услуг в РФ.
24. Расскажите о системе безопасности в гостиничной индустрии.
25. Раскройте особенности работы в сфере гостеприимства.

Примерный перечень практических заданий для дифференцированного зачета

1. **Определите категорию гостиницы и выпишите основные признаки, по которым вы это сделали.** В гостинице «Кобра» имеются плавательный бассейн и сауна, помещение для переговоров, компьютером, факсом. Персонал гостиницы свободно владеет одним из иностранных языком. Номера гостиницы оснащены двуспальными кроватями размером 160х200 см, коврами или ковровыми покрытиями, креслом для отдыха на каждого гостя, рекламными материалами, халатом банным, тапочками банными.
2. **Определите категорию гостиницы и выпишите основные признаки, по которым вы это сделали.** В гостинице «Прима» есть телевизор и холодильник на этаже. Номерной фонд в такой гостинице составляют одноместные и двухместные номера. Площадь 1-комнатного одноместного номера без санузла, лоджий и балкона должна составлять не менее 8 м к2. Автостоянка, количество мест на которой не менее 10% количества номеров; лифт (в здании высотой более трех этажей); санузлы (унитаз, умывальник, душ или ванна) не менее чем в 25% номеров и на каждом этаже; служба приема с зоной для отдыха и ожидания, а также комната бытового обслуживания.
3. **Определите категорию гостиницы и выпишите основные признаки, по которым вы это сделали.** В составе общественных помещений гостиницы «Калина» есть медицинский кабинет, помещение для переговоров, компьютеры, телефаксы. Имеются электронные средства контроля за безопасностью номера. Имеются следующие помещения для предоставления услуг питания: ресторан с несколькими залами, отдельными кабинетами, банкетными залами и ночным клубом. Гостиница «Калина» предлагает следующие услуги: мелкий ремонт одежды, вручение корреспонденции гостям, химчистка: исполнение заказа в течение суток, ежедневная уборка номера горничной, хранение ценностей в сейфе администрации, хранение багажа, круглосуточный обмен валюты, аренда автомашины, бронирование билетов на различные виды транспорта.
4. **Определите категорию гостиницы и выпишите основные признаки, по которым вы это сделали.** На территории гостиницы «Африка» располагается охраняемая автостоянка, парикмахерская, бизнес-центр, обмен валют и касса бронирования билетов на различные виды транспорта. В каждом номере обязательно должен быть туалет и ванная комната, телевизор, холодильник и кондиционер. Персонал гостиницы должен иметь форменную одежду, дифференцированную по службам. В гостинице «Африка» номера и общественные помещения украшены декоративными элементами, картинами и художественными произведениями. Санузлы – оборудованы качественной техникой средней стоимости, стены и пол покрыты соответствующим водонепроницаемым материалом, выполнены без недостатков.
5. **Определите категорию номера:** номер в средстве размещения площадью не менее 75 м2, состоящий из трех и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200 х 200 см) и дополнительным гостевым туалетом.

6. **Определите категорию номера:** номер в средстве размещения площадью не менее 40 м2, состоящий из двух и более комнат (гостиной/столовой/и спальни) с нестандартной широкой двуспальной кроватью (200 х 200 см) и с кухонным уголком.
7. **Определите категорию номера:** номер в средстве размещения площадью не менее 35 м2, состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного/двух человек.
8. **Определите категорию номера:** однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25 м2, рассчитанный на проживание одного/двух человек с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинета.
9. **Определите категорию номера:** однокомнатный номер в средстве размещения площадью не менее 25 м2, рассчитанный на проживание одного/двух человек с кухонным уголком.

Критерии оценки:

Оценка «5» - студент полностью освоил учебный материал; умеет изложить его своими словами; самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами; правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «4» - студент в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами; подтверждает ответ конкретными примерами; правильно отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «3» - не усвоил существенную часть учебного материала; допускает значительные ошибки при его изложении своими словами; затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами; слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» - студент почти не усвоил учебный материал; не может изложить его своими словами; не может подтвердить ответ конкретными примерами; не отвечает на большую часть дополнительных вопросов.