Частное профессиональное образовательное учреждение
Вологодский кооперативный колледж

Рабочая программа учебной дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

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.

_____ _____ _____
Место работы, должность *подпись* *ФИО*

МП

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ 7
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ 9
5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 11

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

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 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	– определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; – использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; – контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	– концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий – основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; – типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; – состав инженерных служб гостиничных комплексов – требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов – порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

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

Объем образовательной программы учебной дисциплины обучающегося **60** часов, в том числе:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **56** 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	60
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
в том числе:	
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
Промежуточная аттестация (*дифференцированный зачет*)	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	**Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся,**	**Объем часов**	**Коды компетенций**
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	**Содержание учебного материала**		
	1. 1Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала**		
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.2
	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	2	
	Практические занятия		
	1. Проектирование гостиниц и туристских комплексов России. Выбор конструктивных схем гостиничных зданий с учётом вида гостиницы	2	
Тема 3. Современная	**Содержание учебного материала**		
	1. Общие требования к инженерно-техническому	2	ОК 01,

инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	оборудованию гостиничных предприятий. Отопление в гостиницах.		ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 07, ОК 09
	2. Холодное и горячее водоснабжение, канализация.	2	
	3. Вентиляция и кондиционирование воздуха, централизованная система пылеудаления.	2	
	4. Лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).	2	
	5. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2	
	6. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	2	
	7. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2	
	8. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2	
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	**Содержание учебного материала**		
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами	2	
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала**		
	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 10 ПК 3.1
	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера	2	

	гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.		ПК 3.2 ПК 3.3
	3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	2	
	Практические занятия		
	1. Выбор цветового и светового решения жилого номера помещений гостиниц и туристских комплексов	2	
	2. Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов	2	
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	**Содержание учебного материала**		
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.3
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2	
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Практические занятия		
	1. Разработка инструкций по технике безопасности в гостинице	2	
	2. Разработка плана эвакуации в гостинице	2	
Самостоятельная работа обучающихся:			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; выполнение заданий по поиску информации на ПК		**4**	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 09, ОК 10
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		**2**	
	Всего:	**60**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета инженерных систем гостиницы.

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

Технические средства обучения: мультимедиапроектор и экран.

3.2. Информационное обеспечение обучения

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.

Основная литература

1. Безрукова, С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник для СПО / С. В. Безрукова. - М. : Академия, 2017. - 204 с. – Текст : непосредственный.
2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https:// urait.ru /bcode/448858
3. 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). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/456706

Дополнительная литература

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 331 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/470058.

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 нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; – использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; – контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы Оценка проверочных работы на занятиях
знать:	
– концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий – основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; – типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; – состав инженерных служб гостиничных комплексов – требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов – порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; – основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	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 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– умение организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии;
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность	– умение контролировать текущую деятельность	Наблюдение за деятельностью

работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	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 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– умение организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии;
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	– умение контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	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 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	– умение организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Наблюдение за деятельностью обучающегося на занятии;
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	– умение контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	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	Выполнение эффективного поиска необходимой информации,	Наблюдение за учебной деятельностью студентов

информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;	используя различные источники, в том числе электронные	
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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;	Демонстрация гражданско-патриотической позиции, осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	Наблюдение за деятельностью студентов во время учебных занятий, проведения профессиональных мероприятий и конкурсов, научно-практических конференций
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация содействия сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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

5. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачета (устно), проводится за счет времени, отведенного на изучение дисциплины (на последнем

занятии, два академических часа). 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 характеристику работы прачечных: назовите участки, перечислите операции и оборудование.
2. Дайте характеристику и схему устройства стирально-отжимных машин.
3. Дайте характеристику и схему устройства гладильных и сушильных машин.
4. Дайте характеристику оборудования службы приёма и размещения.
5. Дайте характеристику и схему устройства контрольно-кассовых машин.
6. Дайте характеристику оборудования для кодирования электронных ключей.
7. Дайте характеристику автоматизированных систем управления гостиницей.
8. Раскройте правила техники безопасности и охраны труда при эксплуатации гостиниц.
9. Охарактеризуйте декоративное оформление помещений в гостинице.
10. Опишите целесообразность использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
11. Назовите основные фонды гостиничных предприятий.
12. Раскройте значение лифтового оборудования в гостиницах.
13. Назовите конструктивные элементы зданий гостиниц и требования, предъявляемые к их эксплуатации.
14. Раскройте значение мебели в жилых и общественных помещениях гостиницы.
15. Раскройте сущность объемно-планировочного решения зданий гостиниц.
16. Раскройте сущность интерьера в гостиницах и туристских комплексах.
17. Раскройте сущность экстерьера здания гостиницы.
18. Раскройте значение систем жизнеобеспечения в гостинице. Дайте характеристику системы кондиционирования воздуха.
19. Назовите виды проектов, перечислите принципы проектирования.
20. Назовите виды освещения и перечислите виды осветительных приборов.
21. Раскройте сущность светового решения интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
22. Раскройте сущность цветового решения интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
23. Раскройте значение системы отопления в гостиницах, назовите основные виды отопительных приборов.
24. Дайте определение генерального плана гостиницы, назовите основные виды застройки, назовите основные композиции.
25. Охарактеризуйте использование текстильных материалов в интерьере гостиницы.
26. Охарактеризуйте системы безопасности в гостинице.
27. Раскройте основные возможности телефонной сети гостиницы.
28. Раскройте основные возможности телекоммуникационных систем гостиницы.
29. Раскройте назначение общественной и жилой части гостиницы.

Примерный перечень практических заданий
для дифференцированного зачета

1. Разработайте рекомендации по применению энергосберегающих технологий в электрической системе здания гостиницы.
2. Разработайте рекомендации по применению ресурсосберегающих технологий в системе водоснабжения здания гостиницы.
3. Разработайте рекомендации по применению энергосберегающих технологий в системе отопления здания гостиницы.
4. Разработайте рекомендации по применению энергосберегающих технологий в системах вентиляции и кондиционирования здания гостиницы.

5. Разработайте рекомендации по применению ресурсо- и энергосберегающих технологий в прачечной гостиницы.
6. Разработайте рекомендации по организации системы безопасности в гостинице.

Критерии оценки результатов дифференцированного зачета

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.