

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 01.03.2023 18:06:50
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: Специалист по гостеприимству
на базе среднего общего образования

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	4
2. Структура и содержание дисциплины	5
3. Условия реализации дисциплины	12
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

уметь:

- Составить план действия.
- Определить необходимые ресурсы.
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план.
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части

знать:

- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
- Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Перечень формируемых компетенций:

Общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Личностные результаты реализации программы воспитания

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объём образовательной программы дисциплины	62
в том числе:	
теоретическое обучение	24
практические занятия	24
консультации	2
<i>самостоятельная работа</i>	6
Промежуточная аттестация в форме	6
	Экзамен

2.2. Тематический план и содержание дисциплина ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
3 семестр			
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала 1. Материально-техническая база туристических учреждений. Основные фонды гостиничного туристических учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; виды проектов. Этапы проектирования гостиничных предприятий. 2. Основные принципы проектирования. Основные требования, предъявляемые к проектам зданий гостиниц и туристических комплексов.	2	ОК 01, ОК.2 ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	2	
	1. Заполнение таблиц на темы: «Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению». «Обоснование целесообразности строительства гостиницы».		
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	Содержание учебного материала:	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Категории гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. 2. Требования к классификации номеров гостиниц. Формы обслуживания в гостинице на жилом этаже. Схемы расположения номеров на жилом этаже.		
	Практических занятий 1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». 2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	4	

	3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. 4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система теплоснабжения.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Современная инженерное оборудование зданий гостиниц: виды, особенности и требования. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий. 2. Система теплоснабжения зданий гостиниц: виды и особенности. Тепловой пункт. Централизованная система отопления. Её преимущества и недостатки. Эксплуатация системы отопления. Применение ресурсо - и энергосберегающих технологий в системе отопления зданий гостиниц.		
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Возможные неисправности в системе отопления и пути их устранения». Составление схем: «Способы подключения тепловых пунктов гостиниц к тепловым сетям».		
Тема 4. Система горячего водоснабжение зданий гостиниц.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Системы горячего водоснабжения, применяемые в зданиях гостиниц. Основные требования к качеству горячего водоснабжения. 2. Тепловой пункт. Разновидности теплообменных аппаратов. Виды водонагревателей: проточные и накопительные. Особенности эксплуатации системы горячего водоснабжения.		
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Возможные неисправности в системе горячего водоснабжения и пути их устранения».		
Тема 5. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Системы холодного водоснабжения: виды и особенности. Классификация источников водоснабжения. Зоны санитарной охраны источников водоснабжения. 2. Этапы водоподготовки. Фильтры для дополнительной очистки питьевой воды. Очистка воды в бассейне гостиницы. Противопожарное водоснабжение зданий гостиниц. Автоматические средства пожаротушения. Эксплуатация системы холодного водоснабжения.		
	Практических занятий	4	
	1. Составление схем холодного водоснабжения гостиничного предприятия. 2. Устный опрос на тему «Обоснование применения различных систем очистки		

	питьевой воды в гостиницах».		
Тема 6. Система канализации.	Содержание учебного материала: 1. Системы канализации гостиниц: виды и особенности. Схема устройства внутренней канализации. Схема устройства наружной канализации. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы и особенности. 2. Основные приемники сточных вод. Напорная и самотечная канализация. Канализационные насосные станции. Системы очистки стоков. Особенности технической эксплуатации системы канализации. Системы очистки стоков.	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Причины возникновения засоров в канализации. Влияние различных факторов на образование засоров и методы их устранения».		
Тема 7. Система вентиляции зданий гостиниц.	Содержание учебного материала 1. Система вентиляции воздуха: виды и особенности. Классификация вентиляционных систем по способу организации воздухообмена. Классификация вентиляционных систем по конструктивному исполнению. Приточные и вытяжные шахты, камеры, дефлекторы, воздухозаборники и шумоглушители. Техническая эксплуатация системы вентиляции воздуха.	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	4	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Основные источники поступления вредных веществ в помещения гостиниц и пути их удаления». 2. Заполнение таблиц на тему: «Недостатки и преимущества естественной и механической вентиляции».		
Тема 8. Система кондиционирования воздуха.	Содержание учебного материала 1. Система кондиционирования воздуха: виды и особенности. Основные узлы кондиционера. Способы кондиционирования помещений. Классификация систем кондиционирования воздуха. Прецизионный кондиционер – особенности его использования. Сплит и мульти-сплит-системы кондиционирования воздуха. Мобильные устройства кондиционирования воздуха. Техническая эксплуатация системы кондиционирования воздуха. Чиллер и Руфтоп.	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Причины возникновения различных		

	неисправностей у кондиционеров и пути их устранения».		
Тема 9. Энергетическое хозяйство.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Внутренние электрические сети зданий гостиниц. Вводно-распределительное устройство и групповые щитки. Система освещения: виды и особенности. Наружное освещение. Разновидности ламп накаливания и люминесцентных ламп. Энергосберегающее освещение. Светодиодное освещение. Категории электроснабжения зданий гостиниц. Заземление и защитные меры безопасности электроустановок зданий. Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных приборов и оборудования.		
	В том числе практических занятий	2	
	1.Разбор конкретных ситуаций на тему: «Особенности применения энергосберегающих ламп и ламп накаливания в гостиницах».		
Тема 10. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц: лифт, эскалатор, траволатор. Пассажирские, служебные и грузовые лифты. Малый грузовой лифт. Пожарная безопасность лифтов. Погрузочно-разгрузочные операции в гостинице. Транспортирующие, штабеле - и стеллажеобслуживающие машины, вспомогательное оборудование. Особенности их эксплуатации.		
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Обеспечение безопасной эксплуатации лифтов».		
Тема 11. Телекоммуникационные системы гостиниц.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1.Телекоммуникационные систем гостиниц: значение, состав, виды и схемы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности гостиниц. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Оборудование для локальной сети гостиницы. Система пожарной сигнализации. Оборудование пожарных систем. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.		
	Практических занятий	4	
	1. Дискуссия на тему: «Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта».		
Тема 12.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10,

Уборочные машины и механизмы.	1.Классификация уборочного оборудования. Классификация профессиональных пылесосов. Централизованная система пылеудаления. Преимущества и недостатки. Полотерно-поломоечные машины. Подметальные машины. Специальные машины — для мойки стен, инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы. Пароочистители. Техническая эксплуатация уборочных машин и механизмов.		ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	4	
	1. Дискуссия на тему: «Пылесосы и специальные машины, применяемые для номеров. Особенности применения и чистки мягкой покрытий в гостиницах».		
Тема 13. Оборудование и организация работы прачечных.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Состав и характеристика оборудования прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Машины для химической обработки изделий из тканей. Гладильные машины и прессы. Пароманекены, складывающие машины. Особенности технической эксплуатации оборудования прачечных.		
	Практических занятий	2	
	1. Устный опрос на тему: «Обслуживание оборудования прачечных»		
Тема 14. Интерьер общественных и жилых помещений гостиниц. Экстерьер здания гостиницы.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
	1. Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Подходы к оформлению интерьера гостиницы. Художественные стили и дизайн предприятий питания. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Оборудование для ресторанов, кухни, моечных помещений, бара. Мебель в жилых и общественных помещениях. Текстиль в жилых и общественных помещениях. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Использование искусственного освещения в гостинице. Ароматы как средство формирования фирменного стиля гостиниц.		
	2. Факторы, влияющие на внешний вид гостиниц. Декоративное оформление. Использование элементов природы. Световое решение экстерьера гостиниц. Цветовое решение экстерьера гостиниц.		
	Практических занятий	4	
	1.Устный опрос на тему: «Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера помещений гостиницы».		
	2. Дискуссия на тему: «Современные и необычные оформления экстерьера зданий»		

	гостиниц»		
Промежуточная аттестация	Экзамен		ОК 01 - ОК 10, ПК 1.1-ПК 1.3. ПК 2.1 – ПК 2.3. ПК 3.1. – ПК 3.3. ЛР 16- 18, 25
Всего		62	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: Кабинет социально-экономических дисциплин. Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет социально-экономических дисциплин обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Печатные издания

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц [Текст]: учебник для СПО/ С.В. Безрукова. - М.: Академия, 2016. - 208с.

2. Ляпина, И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов [Текст]: учебник для СПО / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Академия, 2019. - 272 с.

3. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах [Текст]: учеб. для СПО/ А.В.Сорокина. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 304с.

4. Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст]: учеб. / Т.Л.Тимохина. - М.: Инфра- М, 2019. - 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Ананьин, М.Ю. Архитектурно-строительное проектирование производственного здания: учебное пособие для спо / М.Ю. Ананьин. — Москва: Юрайт, 2020. — 216 с. — Текст:

- электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454585> (дата обращения: 23.09.2020).
2. Архитектура зданий и строительные конструкции: учебник для спо / К.О. Ларионова [и др.]; под общей редакцией А. К. Соловьева. — Москва: Юрайт, 2020. — 490 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456537> (дата обращения: 23.09.2020).
3. Кривошапко, С.Н. Конструкции зданий и сооружений: учебник для спо / С.Н. Кривошапко, В.В. Галишникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450799> (дата обращения: 23.09.2020).
4. Опарин, С.Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование: учебник и практикум для спо / С.Г. Опарин, А.А. Леонтьев. — Москва: Юрайт, 2020. — 283 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452521> (дата обращения: 23.09.2020).
5. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для спо / Т.Л. Тимохина. — Москва: Юрайт, 2020. — 336 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451271> (дата обращения: 23.09.2020).

Дополнительные источники

- Агранович-Пономарева, Е. С. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий [Текст]: учеб.пособие / Е.С. Агранович-Пономарева, Н.И.Аладова. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 352с. : ил.
- Вильчик, Н.П. Архитектура зданий [Текст]: учебник для СПО/ Н.П. Вилчик. - М.: ИНФРА - М, 2008. - 303с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
- Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю.Ф.Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 352с. : ил.
- Гельфонд, А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений [Текст]: учеб. / А.Л. Гельфонд. - М.: Архитектура-С, 2007. - 280с.: ил.
- Романов, В. А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст] : учеб. пособие / В.А.Романов, С.Н.Цветкова, Т.В.Шевцова. - 2-е изд. - М. : Март, 2016. - 221 с. - (Туризм и сервис).
- Тосунова, М.И. Архитектурное проектирование [Текст]: учеб. для СПО / М.И. Тосунова, М.М.Гаврилова. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2011. - 336с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
- Шиляев, М.И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем: учебное пособие для спо / М. И. Шиляев, Е.М. Хромова, Ю.Н. Дорошенко; под ред. М.И. Шиляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 250 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455939> (дата обращения: 23.10.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
уметь: - Составить план действия. - Определить необходимые ресурсы. - Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); - Владеть актуальными методами работы в	<i>Оценка «отлично»:</i> Глубокое знание материала. Знание современных терминов в дисциплине. Умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь. Точные, полные и логичные ответы на дополнительные вопросы. <i>Оценка «хорошо»:</i> Хорошее знание материала доклада. Наличие незначительных неточностей в	Анализ решения задач Проверка таблиц, схем Устный опрос Дискуссия Экзамен

<p>профессиональной и смежных сферах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Реализовать составленный план. - Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; - Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий - Основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. - Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. 	<p>употреблении терминов, классификаций. Логичное изложение вопроса, соответствие изложения научному стилю. Знание современных терминов в дисциплине. Умение логически верно, аргументировано и ясно строить устную речь. Правильные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Оценка «удовлетворительно»:</i> Поверхностное представление материала темы. Затруднение в приведении примеров, подтверждающих теоретические положения. Неумение четко сформулировать выводы. Отсутствие навыков научного стиля изложения. Неточные ответы на дополнительные вопросы.</p> <p><i>Оценка «неудовлетворительно»:</i> Неумение аргументировано доказать собственную позицию. Незнание основных терминов, классификаций. Незнание современных терминов в дисциплине. Неумение выделить главное, сделать выводы и обобщения. Неправильные ответы на дополнительные вопросы.</p>	
--	---	--