



**УТВЕРЖДЕНО:**

Педагогическим советом Колледжа

Протокол №4 от «24» февраля 2021 г.  
с изм. Протокол №6 от 18 июня 2021г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам  
гостиничного предприятия**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности: *43.02.14 Гостиничное дело*

Квалификация: *специалист по гостеприимству*


*год начала подготовки: 2021*

**Разработчики:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Преподаватель</i>		<i>к.т.н. Цикин В.П.</i>

**ФОС согласован и одобрен руководителем ППСЗ:**


должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>		<i>Варламова А.В.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК          РГУТИС</b>
		<i>Лист 2</i>

### Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело компетенциями:


№ п/п	Код формируемой компетенции	Наименование компетенции
1	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
2	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
6	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
7	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
9	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
10	ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
11	ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК          РГУТИС</b>
		<i>Лист 3</i>

		материальных ресурсах и персонале
12	ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
13	ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
14	ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
15	ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
16	ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
17	ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
18	ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
19	ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК          РГУТИС</b>
		<i>Лист 4</i>

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

### 1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
5 семестр	Экзамен

В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<b>Уметь:</b> использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; -использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; -осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и	Точно объясняет значение ресурсо и энергосберегающих технологий, знает как данные технологии используются в гостиничном сервисе, использует знания при выполнении практических работ;  перечисляет верно системы жизнеобеспечения гостиницы и их характеристики, осуществляет поиск актуальной информации по заданной теме, использует знания при выполнении практических работ;	<b>Формы контроля обучения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• практические работы;</li> <li>• самостоятельная работа;</li> <li>• выполнение контрольных заданий.</li> </ul> <b>Методы оценки результатов обучения:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• накопительная</li> </ul>



<p>требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;</li><li>архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;</li><li>принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</li><li>требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;</li><li>особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</li></ul>	<p>контролирует выполнение правил и норм охраны труда, производственной санитарии при выполнении практических работ.</p> <p>Воспроизводит верно основные требования к зданиям гостиниц;</p> <p>Перечисляет и формулирует верно архитектурно планировочные решения, функциональную организацию зданий гостиниц.</p> <p>Формулирует верно принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.</p> <p>Перечисляет верно требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц.</p> <p>Перечисляет верно правовые и нормативные документы регламентирующие деятельность по охране труда.</p> <p>Формулирует верно основные положения нормативных актов по обеспечению безопасных условий труда</p>	<p>система баллов, на основе которой выставляется итоговая отметка;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка;</li><li>мониторинг роста творческой самостоятельности и навыков получения нового знания каждым обучающимся.</li></ul>
--	---	--

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности,	Контроль и оценка результатов освоения



	применительно к различным контекстам	дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельной работы, тестирования, а также выполнения студентами домашних заданий.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК04.	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	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	



ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	
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	

**3.1 Контрольно-измерительные материалы** предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины и включают материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Контрольно-измерительные материалы позволяют оценивать освоение умений и усвоения знаний по учебной дисциплине.

### **3.2 Методика применения контрольно-измерительных материалов**

Контроль знаний обучающихся включает:

- Текущий контроль
- Промежуточная аттестация

### **3.3 Контрольно-измерительные материалы включают:**

#### **3.3.1 Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля**

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий в виде практических заданий, контрольных работ, тестирования.

#### **Примерные задания.**

Тестовые задания.

1 Наиболее распространенные классификации гостиниц

- а) комфортная система
- б) звездная система
- в) круглогодичная система
- г) функциональная система

2 Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта

- а) архитектурное и техническое состояние зданий
- б) обладает большим набором услуг





в) находящиеся на побережье моря

г) имеют индивидуальные средства размещения

3 Классификация гостиничных предприятий в зависимости от функционального назначения

а) городские гостиницы

б) рассчитанные на длительное пребывание гостя

в) целевые гостиницы

г) туристические стоянки

4 Принцип проектирования, при котором в первую очередь выполняются нормативные требования строительных норм и правил (СНиП) и государственных стандартов

а) последовательность

б) вариативность

в) применение единых норм проектирования

г) соблюдение одних предпочтений над другими

5 Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта

а) генеральный план

б) проект

в) задание на проектирование

г) предпроектный план

6 Система застройки, которая является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем

а) центральная

б) павильонная

в) смешенная

г) блочная

7 Поток приезжих – через главный вход направляется к стойки iреception, затем к лифту и в номера

а) входные потоки

б) выходные потоки

в) внутренние потоки

г) основной поток


8 Комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда и устройств для удаления воздуха

а) система воздушного отопления

б) система панельно-лучистого отопления



- в) система водяного отопления  
г) электрическое отопление
- 9 Система вентиляции, при которой воздух перемещается посредством работы вентилятора
- а) естественная вентиляция  
б) механическая вентиляция  
в) кондиционирование  
г) сплит-система
- 10 Канализация в гостиницах, которая предназначена для отвода сточных вод от санитарных приборов:
- а) бытовая;  
б) ливневая;  
в) производственная;  
г) сточная
- 11 Внутреннее рабочее освещение – это:
- а) освещение жилых номеров, общественных, служебных и фасадов зданий;  
б) освещение жилых номеров, общественных и служебных помещений;  
в) освещение жилых номеров, фасадов, фонтанов;  
г) освещение общественных и служебных помещений, архитектурных элементов, подсвет зелени, фонтанов
- 12 Перед тем как приступить к работе, рабочие проходят:
- а) собеседование;  
б) профилактический осмотр;  
в) технику безопасности;  
г) осмотр рабочего места.
- 13 Альтернативные источники энергии:
- а) теплоэлектростанция;  
б) гидроэлектростанция;  
в) ветрогенераторы;  
г) атомная энергия
- 14 Системы, которые служат для локального тушения пожара и загораний, охлаждения строительных конструкций и подачи сигнала о пожаре:
- а) спринклерные;  
б) дренчерные;  
в) коллекторные  
г) водонапорные
15. Медная или алюминиевая токопроводящая жила, заключенная в изолированную оболочку (резиновую, полихлорвиниловую):
- а) жила;  
б) шнур

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 11</i>

в) провод

г) кабель

16 Замкнутое пространство, композиция из деталей, подчиненная настроению – это:

а) конструктивное решение;

б) эстетика

в) интерьер

г) психологический фактор

17 К технологическому оборудованию гостиниц относят:

а) стойка администратора;

б) кресло;

в) стеллажи;

г) вентиляция.

18. В систему планово-предупредительного ремонта основных фондов входят:

а) технические осмотры;

б) хозяйственные осмотры;

в) профилактические меры;

г) предупредительные меры.

19 Общий комфорт внутреннего пространства гостиниц:

а) оптимальный;

б) стационарный;

в) функциональный;

г) ограниченный.

20 Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:

а) жилая часть

б) общественная часть

в) вспомогательная часть

г) административная часть


Ключи к вопросам:

1 - б; 2 - а; 3 - в; 4 - г; 5 - б; 6 - в; 7 - г; 8 - в; 9 - б; 10 - а; 11 - б; 12 - в;

13 - в; 14 - а; 15 - в; 16 - в; 17 - г; 18 - а; 19 - в; 20 - б.

Студентам выдаются карточки с вопросами. Каждая карточка состоит из 3 вопросов. Время на подготовку – 30 минут. После этого, студент устно отвечает преподавателю

**Типовые задания**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 12</i>

#### Вариант 1

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность, назначение, уровень комфорта.
2. Понятие об интерьере зданий и помещений. Назначение интерьера. Факторы, влияющие на интерьер.
3. Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений.

#### Вариант 2

1. Здание гостиницы и прилегающая к нему территория. Вход в гостиницу, автостоянка, гаражи при гостинице.
2. Требования к мебелировке различных помещений вестибюльной группы.
3. Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.


#### Вариант 3

1. Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
2. Основные принципы мебелировки помещений жилого фонда.
3. Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила эксплуатации.

#### Вариант 4

1. Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера. Зонирование однокомнатного номера.
2. Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели, применяемые материалы.
3. Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое оборудование, правила эксплуатации.

#### Вариант 5

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 13</i>

1. Служебные помещения гостиниц. Назначение, размещение.
2. Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах.  
Нормы проходов в мебелировке помещений.

3. Система вентиляции и создание и искусственного климата.

#### Вариант 6

1. Помещения вестибюльной группы. Назначение, размещение.
2. Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.
3. Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.

#### Вариант 7

1. Помещения предприятий питания при гостинице. Торговые залы и производственные помещения.
2. Оборудование мебелью холлов и гостиных.
3. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.


#### Вариант 8

1. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.
2. Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.
3. Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.

#### Вариант 9

1. Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.
2. Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
3. Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт.


#### Вариант 10

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 14</i>


1. Общая структура здания гостиницы. Основные процессы функционирования.
1. Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.
2. Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.

### **Контрольные вопросы для промежуточной аттестации:**

1. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц
2. Существующие типы гостиниц
3. Критерии классификации гостиниц (по уровню комфорта, по размеру, по функциональному назначению, по уровню цен)
4. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров
5. Европейский стандарт классификации номеров
6. Организационная структура гостиничного предприятия.  
Основные службы гостиницы
7. Архитектурные концепции гостиничных зданий
8. Материально-техническая база и основные фонды гостиничного хозяйства
9. Виды нормативных документов, определяющих нормы и правила при проектировании гостиниц, обязательные для всех проектных и строительных организаций и предприятий
10. Градостроительные требования к размещению и объемно-пространственному решению зданий гостиниц (МГСН 1.01-97)
11. Требования к комплексу жилых помещений (МГСН)
12. Требования к помещениям общественного назначения (Приемно-вестибюльные помещения, Предприятия питания, Помещения бытового обслуживания и торговли) (МГСН)

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТИС
		<i>Лист 15</i>

13. Требования к помещениям общественного назначения (Помещения культурно-досугового назначения, Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения) (МГСН)
14. Требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям (МГСН)
15. Общие требования к пятизвездочным гостиницам
16. Особенности проектирования предприятий общественного питания
17. Особенности проектирования санаторных комплексов
18. Функции и структура инженерно-технической службы гостиницы.
19. Функции персонала инженерно-технической службы отеля
20. Инженерно-технологическое оборудование гостиниц.
21. Санитарно-техническое оборудование. Отопление.
22. Санитарно-техническое оборудование. Водоснабжение.
23. Санитарно-техническое оборудование. Канализация
24. Санитарно-техническое оборудование. Вентиляция
25. Санитарно-техническое оборудование. Кондиционирование воздуха
26. Санитарно-техническое оборудование. Централизованная система пылеудаления и мусороудаления.
27. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение.
28. Лифты и другие виды механического транспорта
29. Телефонная связь и телевидение в гостиницах.
30. Основные задачи, решаемые средствами автоматизации гостиниц
31. Структурная схема автоматизированной системы управления зданиями (АСУЗ).
32. Повышение комфортности гостиниц за счет автоматизации
33. Системы безопасности гостиниц. Система охранной сигнализации
34. Системы безопасности гостиниц. Система управления доступом

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК          РГУТИС</b>
		<i>Лист 16</i>

35. Системы безопасности гостиниц. Система защиты информации
36. Системы безопасности гостиниц. Система пожарной безопасности
37. Проведение противопожарной профилактики.
38. Средства и системы пожаротушения.
39. Система оповещения о пожаре и управления эвакуацией. Система вентиляции и дымоудаления.
40. Действия дежурного персонала при эвакуации людей.

### 3.2.1 Критерии и показатели оценивания для текущего контроля


#### Критерии оценки тестов

Результаты оцениваются следующим образом:

- «неудовлетворительно» - < 50 % правильных ответов;
- «удовлетворительно» - 50-69 % правильных ответов;
- «хорошо» - 69-85 % правильных ответов;
- «отлично» - > 85 % правильных ответов

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК          РГУТИС</b>
		<i>Лист 17</i>

			вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.
«3»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.

### Для промежуточной аттестации (экзамен)

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность	Допущены один-два недочета при освещении основного содержания

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 18


		и логичность ответа	ответа, исправленные по замечанию учителя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.
«3»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.

#### 4. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### **Основные источники:**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/185568>
2. Малолетко, А.Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / Малолетко А.Н., Каурова О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-406-09081-7. — URL: <https://book.ru/book/942441>
2. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 19</i>

с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505>

#### **Дополнительные источники:**

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. [Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: http://www.moyker.ru ;](http://www.moyker.ru)
10. [«Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., \[Эл. Ресурс\], Режим доступа: http://5stars-mag.r](http://5stars-mag.r)
11. [Федерация Рестораторов и Отельеров России \[Электронный ресурс\]. – Режим доступа:http://www.frio.ru](http://www.frio.ru)
12. [Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-\[Электронный ресурс\], форма доступа: http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7](http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7)
13. [Нормы для гостиниц Москвы http://www.gosthelp.ru/text/TSN3131699GostinicygMoskv.html](http://www.gosthelp.ru/text/TSN3131699GostinicygMoskv.html)