

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 21.09.2023 09:18:48

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
(Электронный документ)

По дисциплине	Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Предисловие

1. Назначение: контроль уровня сформированности компетенций ОПК-1, ОПК-7, ПК-1, как средства, позволяющего обеспечить коммуникативно-познавательные потребности в сферах академической и профессиональной деятельности.

2. Фонд оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации разработан на основе рабочей программы дисциплины «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» в соответствии с образовательной программой по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденной на заседании Учёного совета СКФУ протокол № ____ от « ____ » _____ 20 __ г.

3. Разработчик _____ Т.Г. Гарбузова, доцент кафедры ТиГД

4. ФОС рассмотрен и утвержден на заседании кафедры ТиГД протокол № ____ от « ____ » _____ 20 __ г.

5. ФОС согласован с выпускающей кафедрой ТиГД протокол № ____ от « ____ » _____ 20 __ г.

6. Проведена экспертиза ФОС. Члены экспертной группы, проводившие внутреннюю экспертизу:

Председатель _____ И. В. Огаркова, зав кафедрой ТиГД
_____ А. А. Казначеева, доцент кафедры ТиГД
_____ В. С. Козлов, начальник СПИР ООО ПСКК «Машук Аква-Терм»

6. Экспертное заключение: Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» соответствует рабочей программе дисциплины для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и может применяться в учебном процессе.

_____ Огаркова И. В., зав кафедрой ТиГД
_____ Казначеева А. А. доцент кафедры ТиГД
_____ Козлов В. С., начальник СПИР ООО ПСКК «Машук Аква-Терм»

7. Срок действия ФОС: ____ год (а).

Паспорт фонда оценочных средств
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

По дисциплине	Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	Бакалавр
Форма обучения	очная
Учебный план	2021

Код оцениваемой компетенции (или её части)	Модуль, раздел, тема (в соответствии с Программой)	Тип контроля	Вид контроля	Компонент фонда оценочных средств	Количество элементов, шт.	
					Базовый уровень	Повышенный уровень
ОПК-1 ОПК-7, ПК-1,	№ 1-18	текущий	устный	Вопросы для собеседования	18	18
	№ 1, № 2, №4, №5, № 6, №9 тем для круглого стола	текущий	устный	Перечень дискуссионных тем для круглого стола	8	8
	№ 1-18	промежуточный	устный	Вопросы к экзамену	25	26

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве»**

Базовый уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Техническое обслуживание здания отеля.
2. Комплекс работ по эксплуатации здания.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

1. Функционально-планировочное решение здания.
2. Функциональное зонирование помещений.

Тема 3. Интерьер и качество обслуживания.

1. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

1. Классификация мебели.
2. Материалы для производства мебели.
3. Основные типы конструкций мебели для гостиничных номеров, для офисных, для административных, производственных помещений гостиниц.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

1. Монтаж электрооборудования.
2. Типы электрооборудования.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

1. Устройство внутреннего холодного водопровода.
2. Системы внутренних водопроводов.

Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод.

1. Виды отопления в гостиницах.
2. Водяное, электрическое и воздушное отопление. Виды энергоносителей.

Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

1. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов.
2. Средства и системы контроля и управления доступом.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

1. Структурные схемы технологических процессов уборки.

Повышенный уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

2. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

3. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.

Тема 3. Интерьер и качество обслуживания.

1. Проектирование внутреннего интерьера.
2. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

1. Характеристика материалов оборудования.
2. Декоративное оформление интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения.
3. Особенности ухода за растениями.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

4. Противопожарные системы.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

1. Противопожарный водопровод. Устройство спринклерной и дренчерной системы пожаротушения.
2. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения. Типы и конструкции водонагревателей. Материалы оборудования, арматура для горячего водоснабжения.

Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод.

1. Энергосберегающие мероприятия.
2. Классификация систем вентиляции. Оборудование систем вентиляции: назначение, конструкция и принцип действия.
3. Классификация систем кондиционирования. Типы кондиционеров, их достоинства и недостатки. Конструкции кондиционеров, принцип действия.

Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

1. Средства и системы охранного телевидения.
2. Средства пожаротушения. Средства и системы оповещения.
3. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

1. Принципы устройства и действия пылесосов, полотерно-поломоечных и подметальных машин.
2. Определение потребности и выбор средств.

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их

выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания.

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
3 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-5	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 6-9	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 10-18	16 неделя	20
Итого за 2 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по теме собеседования, краткое конспектирование изученного материала.

Собеседование позволяет проверить сформированность компетенций ОПК-1, ОПК-7, ПК-1.

При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке к собеседованию студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении собеседования оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

« ____ » _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве»**

Базовый уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Техническое обслуживание здания отеля.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

2. Функционально-планировочное решение здания.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

3. Классификация мебели.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

4. Монтаж электрооборудования.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

5. Устройство внутреннего холодного водопровода.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

6. Структурные схемы технологических процессов уборки.

Повышенный уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Комплекс работ по эксплуатации здания.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

2. Функциональное зонирование помещений.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

3. Цвет в интерьере.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

4. Измерительные устройства. Противопожарные системы.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

5. Системы горячего водоснабжения.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

6. Требования к уборочной технике.

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания.

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
2 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-5	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 6-9	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 10-18	16 неделя	20
Итого за 2 семестр			55

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по перечню дискуссионных тем для круглого стола, краткое конспектирование изученного материала.

Подготовка устного доклада по данным темам позволяет проверить сформированность компетенций ОПК-1, ОПК-7, ПК-1.

При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке доклада студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении круглого стола оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

**Вопросы к экзамену
по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве»**

Базовый уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

Знать

1. Основные фонды гостиничного комплекса: здания, сооружения, передаточные устройства, машины и механизмы, оборудование, автотранспорт, мебель и инвентарь.
2. Основные здания: гостиницы, столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы, бассейны и др.
3. Вспомогательные здания: котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады для инвентаря, магазины и др.
4. Понятие концепции гостиничного предприятия.
5. Элементы концепции: классификационный статус гостиницы, местоположение, целевая аудитория, набор предоставляемых услуг, организационно-функциональная структура.
6. Архитектурно-планировочные решения отелей.
7. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
8. Архитектурно-конструктивные решения гостиниц.
9. Требования к зданию гостиницы, требования к техническому оборудованию гостиницы.
10. Требования к обслуживающему персоналу и санитарные требования к предприятиям размещения.
11. Состав жилого этажа гостиничного комплекса: жилые номера, вспомогательные помещения, горизонтальные коммуникации, узлы вертикальных коммуникаций.
12. Структура жилых номеров применительно к конструкции здания гостиничного комплекса.
13. Конструктивный модуль.
14. Состав помещений жилого номера: жилая комната, гостиная, кабинет, прихожая, санитарный узел.

Уметь, Владеть

1. Структурные схемы технологических процессов бассейнов и саун.
2. Основные требования к проектированию и оснащению группы помещений развлекательного назначения.
3. Требования к площадям номерного фонда в зависимости от разряда гостиничного комплекса.

4. Правила проектирования инженерных систем.
5. Правила проектирования электрических сетей гостиниц.
6. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
7. Противопожарные системы.
8. Сроки службы здания.
9. Условия, определяющие срок службы здания: климатические условия, качество материалов и строительных работ, условия эксплуатации, выполнение норм и правил технической эксплуатации здания.
10. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.
11. Эксплуатация систем отопления.
12. Эксплуатация систем горячего и холодного водоснабжения.
13. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования.
14. Эксплуатация систем канализации.

Повышенный уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

Знать

1. Комплексы номеров.
2. Состав общественных помещений гостиничного комплекса: приемно-вестибюльная группа, предприятия бытового обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, торгового и бытового обслуживания.
3. Организация пространства приемно-вестибюльной группы.
4. Служебные помещения гостиницы.
5. Технические помещения гостиницы.
6. Виды гостиничных объектов.
7. Требования к озеленению территории гостиничного комплекса.
8. Особенности декоративных материалов.
9. Характеристика материалов оборудования.
10. Декоративное оформление интерьера.
11. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения.

Уметь, Владеть

1. Принципы проектирования гостиничных предприятий: последовательность, ресурсное обеспечение, соблюдение временных рамок, эффективности и др.
2. Типы конструктивных схем: смешанные конструкции; жесткие связевые конструкции; рамные схемы; конструктивные схемы с гибким первым этажом; смешанные конструктивные схемы.
3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
4. Состав сооружений в зависимости от назначения и расположения гостиницы.
5. Конструктивные схемы зданий.
6. Планировочное решение территории вокруг гостиничного предприятия.
7. Требования к организации различных элементов: подъездных путей, стоянок автотранспорта, гаражей, входной группы, подъездных путей к вспомогательным службам гостиницы, спортивных сооружений, веранд и лоджий, зеленых насаждений
8. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
9. Состав сооружений в зависимости от назначения и расположения гостиницы и др.
10. Планировочное решение территории вокруг гостиничного предприятия.
11. Требования к организации различных элементов: подъездных путей, стоянок автотранспорта, гаражей, входной группы, подъездных путей к вспомогательным службам гостиницы, спортивных сооружений, веранд и лоджий.

12. Основные требования к проектированию и оснащению группы помещений спортивно-оздоровительного назначения.

1. Критерии оценивания компетенций:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным 55. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

Уровень выполнения контрольного задания	Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично

28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
<53	Неудовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

Процедура экзамена позволяет проверить сформированность компетенций ОПК-1, ОПК-7, ПК-1.

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы базового уровня позволяют выявить знание студентами основных терминов и понятий дисциплины «Организация функционирования гостиничных комплексов». Вопросы повышенного уровня позволяют выявить владение студентами навыками разработки рекламных кампаний, умение дать анализ рекламной деятельности, основываясь на требованиях, предъявляемых к политике стресс-менеджмента на предприятии. Студент должен быть готов полно и аргументировано отвечать на вопросы экзаменационного билета. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится 30 минут.

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

«___» _____ 20__ г.