

**РОСЖЕЛДОР**

**Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
"Ростовский государственный университет путей сообщения"  
(ФГБОУ ВО РГУПС)**

---

УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор:  
М.А. Кравченко

Кафедра "Управление индустрией туризма"

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**МДК.03.03 Основы санитарной безопасности на предприятиях гостеприимства**

**по Учебному плану**

специальности среднего профессионального образования  
43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация специалиста среднего звена ""Специалист по туризму и гостеприимству""

Ростов-на-Дону  
2024

## Содержание

<u>1. Результаты обучения дисциплины (модуля)</u> .....	3
<u>2. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (модуля)</u> .....	3
<u>3. Оценочные средства для оценки успеваемости студентов</u> .....	4
<u>4. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций</u> .....	6

## 1. Результаты обучения дисциплины (модуля)

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен овладеть следующими результатами:

Код и наименование компетенции выпускника	Формулировка требований к степени сформированности компетенции
ПК 2.4. Выполнять санитарно-эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.	<p><i>Знает:</i>            Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг            Основы организации деятельности различных видов гостиничных комплексов            Технологии организации процесса питания            Основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных            Теории мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала            Теория межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии малой группы            Гостиничный маркетинг и технологии продаж            Требования охраны труда на рабочем месте в службе приема и размещения            Специализированные информационные программы и технологии, используемые в работе служб питания, приема и размещения, номерного фонда            Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены            Правила обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения            Правила регистрации и размещения российских и зарубежных гостей в гостиницах и иных средствах размещения            Правила проведения расчетов с гостями гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме            Правила антитеррористической безопасности и безопасности гостей</p> <p><i>Умеет:</i>            Осуществлять расчеты с гостями во время их нахождения в гостиничном комплексе или ином средстве размещения в наличной и безналичной форме            Оказывать помощь гостям в чрезвычайных ситуациях, в том числе при эвакуации из гостиничного комплекса или иного средства размещения            Осуществлять текущий аудит службы приема и размещения гостиничного комплекса или иного средства размещения            Осуществлять расчеты с гостями во время их выезда из гостиничного комплекса или иного средства размещения в наличной и безналичной форме            Оформлять документы, подтверждающие пребывание гостя в гостиничном комплексе или ином средстве размещения            Вести журнал передачи смены</p>

## 2. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (модуля)

Индекс и Наименование компетенции	Признаки проявления компетенции в соответствии с уровнем формирования в процессе освоения дисциплины
ПК 2.4. Выполнять санитарно-	<p><b>недостаточный уровень:</b>            Компетенции не сформированы.</p>

эпидемиологические требования к предоставлению гостиничных услуг.	<p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.</p> <p style="text-align: center;"><b>пороговый уровень:</b></p> <p>Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p> <p style="text-align: center;"><b>продвинутый уровень:</b></p> <p>Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p> <p style="text-align: center;"><b>высокий уровень:</b></p> <p>Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка.</p>
---	--

### 3. Оценочные средства для оценки успеваемости студентов

Перечень контрольных вопросов к зачету:

Знать:

- 1) Санитарно-гигиенические требования к оснащению предприятий индустрии гостеприимства.
- 2) Основная цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования.
- 3) Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий.
- 4) Гигиенические требования к инфраструктуре предприятий гостеприимства
- 5) Оценка санитарно-гигиенического состояния окружающей среды
- 6) Санитарная охрана воздуха, воды, почвы. Принципы удаления твердых и жидких производственных отходов в предприятиях индустрии гостеприимства.
- 7) Гигиена труда и производственная санитария предприятий гостеприимства.
- 8) Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в сфере услуг.
- 9) Санитарно-гигиенические требования к технологическим процессам в предприятиях питания и средствах размещения.
- 10) Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Требования к материалам.
- 11) Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в службе общественного питания предприятия гостеприимства

Уметь:

- 1) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов
- 2) Соблюдать гигиенические требования к освещению в отеле.
- 3) Использовать моющие и дезинфицирующие средства, правила их применения, условия и сроки хранения.
- 4) Проводить дезинфекцию, дезинсекцию дератизацию в соответствии с правилами их проведения.
- 5) Соблюдать санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции

- 6) Соблюдать санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию.
- 7) Соблюдать требования к оборудованию, инвентарю, посуде.
- 8) Организовать формирование микроклимата производственных помещений.
- 9) Применять гигиенические требования к устройству вентиляции, водоснабжения и канализации.
- 10) Применять гигиенические требования к освещению и шумовым воздействиям.
- 11) Соблюдать санитарные требования к личной гигиене персонала.

#### 4. Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

##### Описание шкал оценивания компетенций

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)
Балльная оценка - "удовлетворительно".	Пороговый	Оценка « <b>удовлетворительно</b> » выставляется обучающемуся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 59%
Балльная оценка - "хорошо".	Базовый	Оценка « <b>хорошо</b> » выставляется обучающемуся, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу его излагающему, который не допускает существенных неточностей в ответе, правильно применяет теоретические положения при решении практических работ и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	От 60% до 84%

Значение оценки	Уровень освоения компетенции	Шкала оценивания (для аттестационной ведомости, зачетной книжки, документа об образовании)	Шкала оценивания (процент верных при проведении тестирования)
Балльная оценка - "отлично".	Высокий	Оценка « <b>отлично</b> » выставляется обучающемуся, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого тесно увязываются теория с практикой. При этом обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, показывает знакомство с литературой, правильно обосновывает ответ, владеет разносторонними навыками и приемами практического выполнения практических работ.	От 85% до 100%
Дуальная оценка - "зачтено".	Пороговый, Базовый, Высокий	Оценка « <b>зачтено</b> » выставляется обучающемуся, который имеет знания, умения и навыки, не ниже знания только основного материала, может не освоить его детали, допускать неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения последовательности изложения программного материала и испытывает трудности в выполнении практических навыков.	От 40% до 100%
Балльная оценка - "неудовлетворительно", Дуальная оценка - "не зачтено".	Не достигнут	Оценка « <b>неудовлетворительно, не зачтено</b> » выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает ошибки, неуверенно выполняет или не выполняет практические работы.	От 0% до 39%

**Авторы-составители:**

К.э.н., доцент Кафедры "Управление индустрией туризма"

\_\_\_\_\_ Л.П. Шматько

