

Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Международный колледж сервиса»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП.05 Требования к зданиям

и инженерным системам гостиничного предприятия  
для специальности среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

по программе подготовки специалистов среднего звена

Форма обучения – очная

Нормативный срок обучения – 3 года 10 мес.

на базе основного общего образования

Профиль получаемого профессионального  
образования – социально-экономический

Казань  
2022

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР


 О.Р. Скальская

« 5 » 09 2022 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» составлена на основе Приложения 4 информационно-методического письма «Об актуальных вопросах развития среднего профессионального образования, разрабатываемых ФГАУ «ФИРО» от 11.10.2017 г. № 01-00-05/925, «Рекомендаций по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования», рекомендованных Департаментом государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и дополнительного профессионального образования Министерства образования и науки Российской Федерации, письмо директора Департамента Н.М.Золотаревой от 17.03.2015 г. № 06-259, «Примерной программы общеобразовательной учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» по профессии среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело, рекомендованной ФГАУ «Федеральный институт развития образования» (протокол № 3 от 21 июля 2015 г.).

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Международный колледж сервиса».

Разработчик: Кантария А.А., преподаватель междисциплинарных дисциплин 

Рассмотрена на заседании методической группы дисциплин сервисного направления

Протокол № 1 от « 5 » 09 2022 г.

Руководитель группы  Газизуллина С.А.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

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

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессиональных дисциплин основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело по программе подготовки специалистов среднего звена.

Профиль получаемого профессионального образования – социально-экономический.

1.2. Результаты освоения дисциплины направлены на формирование общих компетенций (далее - ОК), профессиональных компетенций (далее - ПК) и личностных результатов реализации программы воспитания (далее - ЛР).

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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 (дескрипторы)	Критерии оценки	Код личностных результатов реализации программы воспитания
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация интереса к будущей профессии;</li> <li>- оценка собственного продвижения, личного развития;</li> <li>- участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, в предметных неделях;</li> <li>- конструктивное взаимодействие в учебном/рабочем коллективе;</li> <li>- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве;</li> <li>- проявление высокопрофессиональной трудовой активности, уважения к людям труда</li> </ul>	<p><b>ЛР 4</b></p>
<p>Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта;</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрация навыков здорового образа жизни и высокий уровень культуры здоровья обучающихся;</li> <li>- сохранение психологической</li> </ul>	<p><b>ЛР 9</b></p>

<p>предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.</p>	<p>устойчивости в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - принятие и реализация ценностей здорового и безопасного образа жизни, потребности в физическом самосовершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной деятельностью; - неприятие вредных привычек: курения, употребления алкоголя, наркотиков; - бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей; - умение оказывать первую помощь</p>	
<p>Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.</p>	<p>- сформированность экологического мышления, понимания влияния социально-экономических процессов на состояние природной и социальной среды; - приобретение опыта эколого-направленной деятельности; - проявление экологической культуры, бережного отношения к родной земле, природным богатствам России и мира; - демонстрация умений и навыков разумного природопользования, нетерпимого отношения к действиям, приносящим вред экологии;</p>	<p><b>ЛР 10</b></p>

	- проявление культуры потребления информации, умений и навыков пользования компьютерной техникой, навыков отбора и критического анализа информации, умения ориентироваться в информационном пространстве	
<b>Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями</b>		
Владеющий коммуникативными навыками (умение выявлять потребности клиента, работать в команде), проявляющий доброжелательность, стрессоустойчивость, толерантность.		<b>ЛР 16</b>
Готовность обучающегося соответствовать ожиданиям работодателей: быть ответственным, дисциплинированным, трудолюбивым сотрудником, нацеленным на достижение поставленных задач, эффективно взаимодействующим с членами команды, сотрудничающим с другими людьми, проектномыслящим.		<b>ЛР 17</b>
Способный воспринимать и анализировать новую информацию, развивать новые идеи.		<b>ЛР 18</b>

Оценка личностных результатов реализации программы воспитания может быть произведена с применением следующих форм оценивания:

- персонифицированная (демонстрирующая достижения конкретного обучающегося);
- неперсонифицированная (характеризующая достижения в учебной группе, у конкретного педагогического работника, в образовательной организации в целом);
- качественная (измеренная в номинативной шкале: есть/нет);
- количественная (измеренная, например, в ранговой шкале: больше/меньше);
- интегральная (оцененная с помощью комплексных тестов, портфолио, выставок, презентаций);
- дифференцированная (оценка отдельных аспектов развития).

При этом могут предусматриваться следующие методы оценивания:

- наблюдение;
- портфолио;
- экспертная оценка;
- стандартизированные опросники;
- проективные методы;
- самооценка;
- анализ продуктов деятельности (проектов, практических, творческих работ) и т.д.

### 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Освоение содержания учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» обеспечивает достижение следующих результатов:

Код <sup>1</sup> ОК, ПК ЛР (указываются только коды)	Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины	Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины
ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	знать: – основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; – архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; – принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; – требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц	уметь: – использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; – использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; – осуществлять контроль

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных для освоения которых необходимо освоение данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности.



	и туристических комплексов; — традиционные и альтернативные виды энергии; — правила рационального использования электрической и тепловой энергии; — особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.
--	---	--

1.4. Содержание дисциплины имеет межпредметные связи с дисциплинами общепрофессионального цикла – безопасность жизнедеятельности, правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности.

Для лучшего усвоения учебного материала его изложение необходимо проводить с применением технических средств обучения, видео-, аудиоматериалов, современных программ компьютерного проектирования.

### 1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Объем образовательной нагрузки (всего) 52 часа, в том числе:

- учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем 48 часов (теоретическое обучение – 28 часов, практические занятия – 20 часов);
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
Объем образовательной нагрузки (всего):	52
учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	48
– обязательная аудиторная учебная нагрузка	28
– практические занятия	20
– самостоятельная работа обучающегося	4
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов <sup>2</sup> , формированию которых способствует элемент программы	ТСО	Используемая литература
1	2	3	4	5		
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>				
	1 Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристических учреждений. Основные понятия проектирования, этапы проектирования гостиничных предприятий, виды проектов, принципы проектирования	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристическая дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	<b>Самостоятельная работа</b>					
1. Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета	

<sup>2</sup> В соответствии с Приложением 3 ПООП.

	(обоснование целесообразности)					
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>				
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объёмно-планировочное решение гостиничного объекта. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	<b>Практические занятия</b>					
	1. Выполнение расчёта площади различных	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета

	помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия			ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	доска	
	2. Расчет числа посадочных мест на предприятиях питания.	2	3		Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	3. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений	2	3		Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
<b>Тема 3.</b> Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>				
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования. Назначение и	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Телекоммуникационные системы, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов Профессиональное	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	3. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения,	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета

	автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования					
	<b>Практические занятия</b>					
	1. Системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие техно-логии в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>				
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды:	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета

	система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами					
	<b>Практические занятия</b>					
	1. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	<b>Самостоятельная работа</b>					
	1. Применение ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе	2	3		Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>				
	1. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания. Ландшафтная архитектура	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Мебельные стили в интерьере. Декоративное	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета



	искусство в художественном оформлении интерьера.					
	<b>Практические занятия</b>					
	1 Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения	2	3		Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия	2	3		Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>				
	1. Антитеррорстическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	<b>Практические занятия</b>					
	1. Действия персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
Тема 7. Организационн	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>				

ые основы безопасности труда	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда	2	2	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
	<b>Практические занятия</b>					
	1. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма	2	3	ОК 1, 2, 4, 7, 9 ПК 3.1-3.3 ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18	Проектор, интерактивная доска	Учебники, источники из интернета
<b>Всего</b>		52				

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

#### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник. – М.: ИЦ «Академия», 2019.

2. Ляпина И.Ю., Игнатъева Т.Л., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник.– М.: ИЦ «Академия», 2019.

3. Ляпина И.Ю., Игнатъева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: Учебник.– М.: ИЦ «Академия», 2020.

Дополнительные источники

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: – М.: ИД «Академия», 2015.

2. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: Учебное пособие – М.: ИД «Академия», 2017.

3. Кусков А.С. Гостиничное дело. – Москва, 2015.

4. Романов В.А., Цветкова С.Н., Шевцова Т.В., Каращенко В.В. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. – Ростов-на-Дону «МартТ», 2016.

5. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов. – Ростов-на-Дону: «Феникс», 2016.

6. Лесник А.П., Чернышова А.В. Организация и управление гостиничным бизнесом.– Москва, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. Консультант Плюс: справочно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>

2. О техническом регулировании: ФЗ от 27 декабря 2002 г. №184 ФЗ (в ред. от 3 декабря 2012 г. № 236 ФЗ) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru>

3. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований (табл.4.1).

Таблица 4.1 – Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

<i>Перечень знаний и умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i>	<i>Элементы компетенций (ОК, ПК) личностные результаты реализации программы воспитания (ЛР)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки</i>
<p>Студент должен показать умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>– использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>– осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.</li> </ul> <p>Обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>– архитектурно-планировочные решения и функциональную</li> </ul>	<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>Перечень профессиональных</p>	<p>Оценка за реферат по разделу «Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц»</p> <p>Оценка за презентацию по разделу «Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности»</p> <p>Оценка за доклад по разделу «Организационные основы безопасности труда»</p> <p>Оценка знания целей и задач дисциплины.</p>

<p>организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</li> <li>– требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>– традиционные и альтернативные виды энергии;</li> <li>– правила рационального использования электрической и тепловой энергии;</li> <li>– особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</li> </ul>	<p>компетенций, элементы которых формируются в рамках дисциплины:</p> <p>ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.</p> <p>ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.</p> <p>ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.</p> <p>ЛР 4, 9, 10, ЛР 16-18</p>	<p>Оценка самостоятельной работы студентов.</p> <p>Устный опрос, проверка письменных заданий.</p> <p>Оценка результатов практических работ.</p> <p>Оценка домашнего задания творческого характера.</p> <p>Оценка практических занятий.</p>
---	--	--

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета





