Документ подписан квалифицированной электронной подписью
Сертификат [illegible]
Владелец: "АНО ВО «РОССИЙСКИЙ НОВЫЙ УНИВЕРСИТЕТ" [illegible]
Действителен: с 25.02.2021 по 25.02.2022

Елецкий филиал Автономной некоммерческой организации высшего образования «Российский новый университет»

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

для специальности среднего профессионального образования
43.02.11 Гостиничный сервис
(базовая подготовка)
на базе основного общего образования

Елец
2019 год

Одобрена
предметной (цикловой)
комиссией профессиональных, управленческих и сервисных дисциплин

Разработана на основе Федерального Государственного Образовательного Стандарта Среднего Профессионального Образования/ ФГОС СПО/ по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 475

Протокол № 7
от «_20__»_03__2019 г.
Председатель ПЦК
_____/Н.В. Фаустова/

Начальник отделения СПО
_____/ О.В. Рыжкова/

Составитель (автор):
_____ ст. преподаватель Н.В. Фаустова

Рецензент: Попов Алексей Анатольевич, заместитель генерального директора ООО «Археологический парк «Аргамач», управляющий гостевым домом «Хоромы князя Федора»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……..…4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ……..……..……6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …….…..…. 12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ …….…….13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц относится к общепрофессиональным дисциплинам обязательной части цикла (ОП).

Учебная дисциплина ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц направлена на формирование следующих компетенций:

Общих компетенций, включающих в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций, включающих в себя способность:

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Изучение учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц обучающимися с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 ноября 2015 г. № 1309 «Об утверждении Порядка обеспечения условий доступности для инвалидов объектов и предоставляемых услуг в сфере образования, а также оказания им при этом необходимой помощи», Положением о порядке обучения обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, утвержденным приказом ректора от 6 ноября 2015№ 60/о, Положением о службе инклюзивного образования и психологической помощи АНО ВО «Российский новый университет», утвержденного приказом ректора от 20 мая 2016 года № 187/о. Предоставление специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, подбор и разработка учебных материалов для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья производится преподавателями с учетом индивидуальных

психофизиологических особенностей обучающихся и специфики приема-передачи учебной информации. С обучающимися по индивидуальному плану и индивидуальному графику проводятся индивидуальные занятия и консультации.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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 и туристических комплексов;

особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Общие компетенции (ОК):

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 Российской Федерации 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 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):

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.2. Количество часов, отводимое на освоение дисциплины

Всего часов – 110 часов.
В том числе, самостоятельная работа – 46 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Структура учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименования разделов учебной дисциплины	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем учебной дисциплины, ак. час.					Самостоятельная работа
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					
			Обучение по учебной дисциплине			Практики		
			Всего	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия	в т.ч. курсовая работа (проект)	Учебная	Производственная (по профилю специальности)	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1. – ПК 3.4., ОК 01 – ОК 09	Здания и инженерные системы гостиниц	110	64	30	-	-	-	46
ПК 3.1. – ПК 3.4., ОК 01 – ОК 09	Учебная практика (по профилю специальности), часов	-				-	-	-
ПК 3.1. – ПК 3.4., ОК 01 – ОК 09	Производственная практика (по профилю специальности), часов	-				-	-	-
	Всего:	110	64	30	-	-	-	46

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
	Раздел 1. Планировочные концепции гостиничных зданий		
Тема 1.1. Архитектурные концепции гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала:** Различные концепции архитектуры гостиничных зданий находят свое выражение и наиболее часто встречающихся и применяемых пространственных и объемных формах. Характерные формы гостиничных зданий.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №1. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассмотрение и характеристика основных систем застроек и композиционных схем. Изготовление проекта меблировки гостиничного номера.	**4**	
Тема 1.2. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов.	**Содержание учебного материала:** Наилучшие художественно-пространственные результаты при использовании формы зданий в плане имеющих очертание букв Е и Y. Связь вышеупомянутых систем с постройкой зданий гостиничного назначения средней высоты.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №2. Выбор цветной гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Создание проекта оформления гостиничного интерьера. Разработка цветового и светового решений для интерьера выбранного гостиничного предприятия.	**4**	
Тема 1.3. Конструкция гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала:** Конструкция гостиничного здания и пространственная концепция. Две основные конструктивные части. Широкий выбор от конструкций с несущими стенами до пространственных элементов. Различные установки и оборудование. Конструктивный модуль. Установление конструктивной сетки. Три способа установки конструкций по отношению к классификации жилых помещений.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №3. Конструкция гостиничных зданий.	**2**	

	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка справки-обоснования целесообразности строительства гостиничного предприятия в выбранном районе.	**4**	
Тема 1.4. Виды гостиничных объектов.	**Содержание учебного материала:** Гостиничные здания и пространственные рамки с учетом специфических функций гостиниц. Дополнение существующего или проектируемого облика данного городского комплекса. Архитектура гостиниц различных типов.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №4. Определение категории гостиницы.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Рассмотрение в рамках подготавливаемого проекта вариантов озеленения гостиничного комплекса, декоративного оформления помещений и использования текстильных материалов.	**4**	
Тема 1.5. Территория вокруг гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала:** Размещение гостиничного здания на участке. Высвобождение достаточного по площади места для оборудования подземных путей автотранспорта. Стоянки для автотранспорта. Архитектурное решение входа.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №5. Сравнительная характеристика участков, предназначенных для строительства гостиничного комплекса.	**2**	
Тема 1.6. Функциональные связи обслуживания в гостинице.	**Содержание учебного материала:** Пространственная структура массива здания гостиницы как отражение существенных элементов его плана. Ресторан при гостинице. Торговое обслуживание. Различные услуги. Связь гостиницы со зданиями средств сообщения (авиа- и автобусные вокзалы, станции метро, морские и железнодорожные вокзалы).	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №6. Расчет числа посадочных мест на предприятии питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение интегрированной информационной системы коммуникаций.	**4**	
	Раздел 2. Жилая часть и служебные помещения гостиницы		
Тема 2.1. Жилая часть гостиницы.	**Содержание учебного материала:** Планировка здания гостиниц. Опыт в эксплуатации гостиниц. Определение функций гостиницы. Выделение жилой части от остальных помещений, в которых размещаются различные службы. Жилая часть, общие помещения и залы ресторана. Отдельный блок для служебного сообщения.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3,

	Практические занятия: Практическая работа №7. Правила подсчета общей, полезной и расчетной площадей.	**2**	ПК 3.4.
Тема 2.2. Структура жилых номеров.	**Содержание учебного материала:** Структура жилых номеров применительно к конструкции. Различные типы номеров с точки зрения эксплуатации. Апартаменты. Услуги, которые клиент может получить только вне номера. Качество номерного фонда. Основной фактор, влияющий на комфорт проживания в гостинице.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №8. Проектирование гостиницы на 500 мест.	**2**	
Тема 2.3. Планировочная структура гостиниц.	**Содержание учебного материала:** Однокомнатные одноместные номера. Процентное отношение номеров на 1 и 2 человек. Планировочная организация номеров, их меблировка и оборудование. Требования к качеству в зависимости от уровня комфорта гостиницы и категории номера. Основные функциональные зоны.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №9. Определение категории гостиницы.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение состава и функций жилой и служебной частей гостиницы.	**4**	
Тема 2.4. Планировка санитарных узлов номеров.	**Содержание учебного материала:** Санитарные узлы номеров по планировочному решению и оборудованию. Входы в санитарный узел. Раздельный санитарный узел или два санузла со входами из передней. Оборудование санузлов в отечественных гостиницах.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
Тема 2.5. Виды номерного фонда гостиниц.	**Содержание учебного материала:** Номера с повышенным уровнем комфорта, номера-люкс, апартаменты. Гибкое использование номерного фонда. Балкон, веранда или лоджия. Качество номера и удобство проживания. Естественное и искусственное освещение номеров. Шумовой режим гостиницы.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение состава и функций помещений бытового обслуживания.	**4**	
Тема 2.6. Виды служебных помещений.	**Содержание учебного материала:** Основы размещения служебных помещений. Помещения дежурного персонала. Комнаты для официантов. Подсобные склады. Бельевые комнаты. Помещения для инвентаря и средств малой механизации. Прачечная. Мастерские. Помещения для аппарата управления.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №10. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	**2**	

	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение принципов деления помещений гостиницы на зоны.	**4**	
Тема 2.7. Внутригостиничные коммуникации.	**Содержание учебного материала:** Система сообщения по вертикали. Оборудование лифтов и их размещение. Перемещения по горизонтали большой протяженности. Коридорная система. Коммуникации обслуживания. Лестничные клетки. Пассажирские, грузовые и грузопассажирские лифты.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №11. Составление мероприятий планово-предупредительного ремонта (ППР).	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение соотношения различных групп помещений в гостинице, и вариантов регулирования потоков вертикальных и горизонтальных коммуникаций.	**4**	
	Раздел 3. Инженерные сети, оборудование гостиниц		
Тема 3.1. Электрооборудование в гостиницах. Водопроводное оборудование.	**Содержание учебного материала:** Освещение номерного фонда. Искусственное освещение. Определение уровня освещенности. Освещение коридоров, лифтов, лестниц. Значение и использование энергосберегающих технологий в гостиничном сервисе. Источники света и их расположение. Слаботочные устройства. Устройства противопожарной сигнализации. Снабжение гостиницы водой для питьевых и хозяйственных нужд. Водопроводная вода в гостиничных объектах. Запасной резервуар. Напорный узел. Сеть противопожарного водопровода, снабжаемая водой из городского ввода. Точки разбора воды. Значение ресурсосберегающих технологий в гостиничном сервисе.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №12. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение способов экономии энергии в гостинице.	**4**	
Тема 3.2. Канализация и санитарное оборудование.	**Содержание учебного материала:** Канализационное оборудование гостиничных объектов. Различные санитарные устройства. Санитарные устройства в подвалах. Коллекторные клапаны. Канализационные магистрали в прачечных и ресторанах. Санитарное оборудование.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3,

	Практические занятия: Практическая работа №13. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	**2**	ПК 3.4.
Тема 3.3. Система отопления в гостиницах. Вентиляция, создание искусственного климата.	**Содержание учебного материала:** Стабильный температурный режим и гигиенические условия. Инструкции по санитарному содержанию помещении гостиниц. Предотвращение аварий. Обмен воздуха в жилых номерах, производственных и общественных помещениях. Естественная вентиляция. Вентиляционные установки. Кондиционирование.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №14. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.	**2**	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение правил эксплуатации технического оборудования гостиниц.	**6**	
Тема 3.4. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице.	**Содержание учебного материала:** Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице.	**2**	ОК1-ОК9 ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4.
	Практические занятия: Практическая работа №15. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	**2**	
Экзамен			
Всего:		**110**	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета Инженерных систем гостиницы и охраны труда

Оборудование учебного кабинета:

Специализированная мебель:

- столы студенческие;
- стулья студенческие;
- стол для преподавателя;
- стул для преподавателя;
- доска (меловая);
- маркерная доска (переносная).

Технические средства обучения:

- проектор (портативный);
- ноутбук для преподавателя с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду вуза;
- веб-камера;
- экран (переносной);
- колонки;
- микрофон.

Специализированное оборудование:

наглядные пособия (плакаты), комплект учебно-методической документации.

3.2. Информационное обеспечение обучения:

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Румянцева, И. А. Архитектурно-планировочные решения и функционная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций / И. А. Румянцева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/46812.html

2. Данилов, М. И. Инженерные системы зданий и сооружений (электроснабжение с основами электротехники) [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / М. И. Данилов, И. Г. Романенко, С. С. Ястребов. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 135 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/63085.html

Дополнительная литература:

1. Можаева Н.Г., Богинская Е.В. Туризм: учебник для студентов системы СПО/ под ред.проф. А.А. Скамницкого. – М.: Гардарики, 2007.: ил. (Гриф)

2. Можаева Н.Г. Гостиничный сервис: учебник/ Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013.:ил. (Гриф)

3. Лысёв В.И. Инженерные системы зданий и сооружений [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / В.И. Лысёв. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Университет ИТМО, Институт холода и биотехнологий, 2015. — 32 c. — 2227-8397. — Режим доступа: http://www. iprbookshop.ru/66458.html

4. Технический регламент о безопасности зданий и сооружений [Электронный ресурс] / . — Электрон. текстовые данные. — М. : Издательский дом ЭНЕРГИЯ, 2013. — 52 c. — 978-5-98908-

167-7. — Режим доступа: http://www.iprbookshop. ru/22751. html

Нормативные документы:

1. Ведомственные строительные нормы ВСН 62-91 «Проектирование среды жизнедеятельности с учетом потребностей инвалидов и маломобильных групп населения».
2. ГОСТ 28681.4-95 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц (аутентичен ГОСТ Р 50645-94)
3. ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях (с Поправкой)
4. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
5. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
6. Приказ Министерства культуры Российской Федерации от 11 июля 2014 года № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».
7. Постановление Государственного комитета Российской Федерации по строительству и жилищно-коммунальному комплексу от 23 июня 2003 года № 98 «О принятии и введении в действие изменения № 5 к строительным нормам и правилам «Общественные здания и сооружения» (СНиП 2.08.02-89)»
8. СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	**Критерии оценки**	**Методы оценки**
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:		Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.
основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	Воспроизводит верно основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	
архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;	Перечисляет и формулирует верно архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов.	
принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	Формулирует верно принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.	
требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	Перечисляет верно 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.	Перечисляет верно правовые и нормативные документы, регламентирующие деятельность по охране и безопасности труда. Формулирует верно основные положения нормативных актов по обеспечению безопасных условий труда.	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:		Оценка результатов выполнения практических работ. Оценка выполнения самостоятельных работ. Тест. Устный опрос. Письменный опрос.
использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	Точно объясняет значение ресурсо- и энергосберегающих технологий; знает, как данные технологии используется в гостиничном сервисе; использует знания при выполнении практических заданий.	
использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Перечисляет верно системы жизнеобеспечения гостиницы и их характеристики, осуществляет поиск актуальной информации по заданной теме, использует знания при выполнении практических заданий.	
выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Контролирует выполнение правил и норм охраны труда, производственной санитарии и гигиены при решении практических заданий.	

Лист внесения изменений в рабочую программу учебной дисциплины

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на 2020/2021 учебный год.

Протокол № 1 заседания предметной (цикловой) комиссией профессиональных, управленческих и сервисных дисциплин

от

«31» августа 2020 г.

1. Актуализация перечня основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины на 2020-2021 учебный год.

1.1. Основная литература

Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/467368

Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452521

1.2. Дополнительная литература:

Захарова, Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0816-6, 978-5-4497-0482-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www. iprbookshop. ru/93539.html

Инженерные системы и оборудование средовых комплексов. Ч.1 : учебно-методическое пособие / С. Е. Антоненко, М. Ю. Гутарова, Ю. В. Гостева [и др.]. — Макеевка : Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2018. — 71 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/92333.html

Председатель предметной (цикловой) комиссии  /Н.В. Фаустова/