

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Чувашской Республики «Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики**

СОГЛАСОВАНО

Генеральный директор АО «Спортивно-оздоровительный комплекс «Спорт»

Галамина Л.М.

14.06.2022 г.



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ «ЧТПШК»
Минобразования Чувашии

Р.А. Шуканов

приказ от 14.06.2022 г. № 318



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам

гостиничного предприятия

(индекс и наименование дисциплин)

для специальности

43.02.14 Гостиничное дело


(код и наименование специальности)

Разработано в соответствии с требованиями
ФГОС СПО по специальности
43.02.14 Гостиничное дело
код наименование специальности

РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО

на заседании ЦК

Протокол от 14.06.2022 г. № 11

Председатель ЦК  /Семенова А.А./

Разработчики:

Салкин А.А., преподаватель специализации

Эксперты:

Внутренняя экспертиза



Семенова А.А. , методист

Внешняя экспертиза



Тюрина М.Н., заместитель директора по
инновационной и производственной работе
ГАПОУ ЧР "ЧТСГХ"

СОДЕРЖАНИЕ

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

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 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Дисциплина имеет значение при формировании и развитии общих (ОК), профессиональных компетенций (ПК) и личностных результатов (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 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 с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

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.

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников 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 сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников 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 сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Умения	Знания
<p>-определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</p> <p>-контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте.</p> <p>- применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;</p> <p>- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>- состав инженерных служб гостиничных комплексов;</p> <p>- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;</p> <p>- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</p> <p>- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p> <p>- знать стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 2.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>

ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

Объем образовательной программы 76 часов

Самостоятельная работа 14 часов

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 54 часа

Консультация 2 часа

Экзамен 6 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	<i>76</i>
Самостоятельная работа обучающегося	<i>14</i>
Объем учебной дисциплины, в том числе:	<i>54</i>
теоретическое обучение	<i>38</i>
лабораторные занятия	
практические занятия	<i>16</i>
курсовая работа	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>6</i>

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 работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
3 курс				
5 семестр				
Раздел 1. Архитектурно – планировочные решения зданий гостиниц и туристических комплексов. Формирование предметно - пространственной среды гостиниц и туристических комплексов				
Тема 1.1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	Содержание учебного материала			
	1. Введение в дисциплину. Значение и содержание дисциплины « Здания и инженерные системы гостиниц» и ее связь между другими предметами. Основные термины, определения в области гостиничного хозяйства.	2	2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 10
	2. Архитектурные концепции гостиничных зданий. Развития формы здания гостиницы. Система застройки гостиничных предприятий современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Международная классификация гостиниц.	2	2	ПК3.1 ЛР 10
	3. Архитектурные концепции гостиничных зданий. Развития формы здания гостиницы. Система застройки гостиничных предприятий современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Международная классификация гостиниц. Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	2	2	ЛР 11

	4.	Практическое занятие. Формы здания гостиницы. Определения формы гостиниц	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить рефераты. Проектирование гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).		2	3	ОК 02 ОК 05 ОК 10 ЛР 10 ЛР 11
Тема 1.2. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала				
	5.	Современные архитектурно-строительные концепции гостиничных зданий Массивные формы гостиниц, пространственные формы гостиниц, последнее решение в строительстве городских гостиниц. Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов	2	2	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	6.	История архитектуры и внутреннего дизайна гостиницы. Из истории архитектуры и внутреннего дизайна гостиницы. Стилевая классификация гостиницы: романский стиль, барокко, рококо, готический стиль, ренессанс. и т д	2	2	ПК 3.2 ПК 3.3
	7.	Практическое занятие. Архитектурный стиль зданий гостиниц Определение архитектурного стиля различных зданий гостиниц	2	3	ЛР 10 ЛР 11
	8.	Меблировка и оформление внутренних помещений гостиниц. Общие принципы меблировки и эстетического оформления внутреннего помещения. Основные элементы вестибюля, помещения бытового обслуживания, оборудования холла, предприятия питания при гостиницах	2	2	
	9.	Меблировка помещений жилого фонда гостиницы. Способы размещения мебели в номере Меблировка помещений жилого фонда гостиницы. Стандарты размеров гостиничных номеров согласно гос. системе классификации. Мебель для гостиницы. Способы размещения мебели в номере.	2	2	ОК 01 ОК 03-05 ОК 09
	10.	Основные блоки помещений гостиниц. Функциональные связи гостиницы с вспомогательными службами. Функциональные связи гостиницы с вспомогательными службами: торговое обслуживание, дополнительные услуги, связь гостиницы со зданиями, пригостинная территория.	2	2	ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	11.	Практическое занятие. Расстановка мебели в номере гостиницы. Подборка вариантов расстановки мебели в номере в зависимости от классификации номера и его назначения.	2	3	ПК 3.2 ПК 3.3 ЛР 10 ЛР 11
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка реферата. Стили гостиниц		2	3	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ЛР 10 ЛР 11
итого за 5 семестр Объем образовательной программы Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем в том числе: лекции, уроки			26 22 16		

практические занятия лабораторные занятия самостоятельная работа		6 - 4		
3 курс				
6 семестр				
Раздел 2. Принципы оформлений гостиничных зданий				
Тема 2.1. Интерьер гостиницы	Содержание учебного материала			
	1. Интерьер и дизайн гостиниц. Интерьер, дизайн гостиниц. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Экстерьер здания гостиницы. Элементы и приемы декоративного оформления. Основные принципы создания художественного облика помещения.	2	2	ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07
	2. Цвет в интерьере гостиницы. Требования и цветового решения в интерьере гостиницы.	2	2	ПК 1.2 ПК 2.2
	3. Практическое занятие. Оформление холла гостиницы Подборка элементов декоративно-прикладного искусства для оформления холла гостиницы в определенном стиле.	2	3	ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
	4. Декоративные ткани. Оформление оконных и дверных проемов. Декоративно мебельные ткани, ковры и ковровые покрытия. Оформление оконных и дверных проемов.	2	2	ЛР 10 ЛР 11
	5. Практическое занятие. Униформа для различных служб отеля. Описание вариантов униформы для различных служб отеля.	2	3	
	6. Декоративные растения в интерьере гостиниц. Декоративные растения в интерьере гостиницы, устройство зимних садов и зеленных зон	2	2	
	7. Практическое занятие. Оформление гостиницы. Графическое изображение гостиницы.	2	3	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить доклад: Изучение мебелировки гостиниц в зависимости от категорий. Подготовка презентаций «Варианты униформы обслуживающего персонала»	4	3	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1.-1.2. ПК 2.1.-2.2. ПК 3.1.-3.3 ЛР 10 ЛР 11.
Раздел 3 Техническая эксплуатация гостиничного				

предприятия.				
Тема 3.1. Эксплуатация гостиничного предприятия	Содержание учебного материала			
	8.	Эксплуатация здания Состав технической эксплуатации. Срок службы здания. Износ и старение конструкции. Капитальность. Концепция обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения	2	2
	9.	Виды и причины износа Виды и состав ремонта. Плановые предупредительные ремонты, виды, состав. Капитальные и текущие ремонты. Виды износа конструкции. Физический и моральный износ здания. Причины, виды, нахождения. Определение нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентации: Применение ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.		3	3
Раздел 4 Инженерное оборудование системы жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.				
Тема 4.1. Инженерные сети гостиниц	Содержание учебного материала			
	10.	Инженерные сети гостиниц и туристических комплексов электрооборудование в гостиницах Состав инженерных служб гостиничных комплексов. Требования к инженерно-техническому оборудованию гостиниц и туристических комплексов. Электрооборудование в гостиницах, общие требования к освещению гостиниц. Производственно - технологическое оборудование гостиниц. Холодильное оборудование, кухонное оборудование. Лифтовое оборудование.	2	2
	11.	Система водоснабжения и теплоснабжения Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов. Основные требования к водоснабжению гостиниц, к качеству воды для нужд гостиницы. Система теплоснабжения применяемая в гостиничном хозяйстве. Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения	2	2
	12.	Практическое занятие. Физический износ конструктивного элемента и инженерных коммуникаций Нахождение физического износа конструктивного элемента по техническому состоянию и сроку службы. Определение нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих. По техническому состоянию и по сроку службы. Нахождение физического износа инженерных коммуникаций.	2	3
	13.	Система вентиляции и кондиционирования воздуха Вентиляция с создание искусственного климата, оптимальные параметр микроклимата Естественная механическая вентиляция. Приточно вытяжная вентиляция. Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов. Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в	2	2
				<i>OK 01 OK 04 OK 07 OK 09 ПК 3.1 ПК 3.2 ЛР 10 ЛР 11</i>
				<i>OK 02 OK 09 ЛР 10 ЛР 11</i>
				<i>OK 01 OK 05 OK 09 ПК 3.2 ПК 3.3 ЛР 10 ЛР 11</i>
				<i>OK 01 OK 04-05 OK 09 ПК 3.2 ПК 3.3 ЛР 10 ЛР 11</i>

		системах жизнеобеспечения			
	14.	Профессиональное технологическое оборудование гостиниц Холодильное оборудование. Техника охлаждения, холодильное оборудование применяемое в гостиницах. Система удаления мусора. Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов. Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения	2	2	
Раздел 5. Охрана труда.					
Тема 5.1. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности		Содержание учебного материала			
	15.	Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности Нормативные и организационные основы труда в гостиницах. Требования производственной санитарной гигиены. Типы инструктажа на рабочем месте. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены. Пути экономии и рационального использования материальных ресурсов в гостиничном хозяйстве. Сбережение природной энергии.	2	2	<i>ОК 01-02 ОК 06-08 ОК 10 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3 ЛР 10 ЛР 11</i>
	16.	Практическое занятие. Инструктаж по охране труда. Проведение инструктажа по охране труда и технике безопасности. Перед выходом на производственную практику. Контролирование выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	2	3	
		Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка доклада на одну из тем: Правила безопасности для работе на рабочем месте. Правовые и нормативные документы охраны труда в организации. Действия персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях Энергосберегающие технологии	3	3	<i>ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ЛР 10 ЛР 11</i>
Консультация			2	2	
Экзамен			6	2-3	<i>ОК 01-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ЛР 10 ЛР 11</i>
итого за семестр					
Объем образовательной программы			50		
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем			32		
в том числе: лекции, уроки			22		
практические занятия			10		
лабораторные занятия			-		
консультация			2		
экзамен			6		
самостоятельная работа			10		

всего: Объем образовательной программы	76		
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	54		
в том числе: лекции, уроки	38		
практические занятия	16		
лабораторные занятия	-		
консультация	2		
экзамен	6		
самостоятельная работа	14		

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

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета

Наименование	Оснащение кабинета
Учебный кабинет инженерных систем гостиницы № 504	парты - 15 шт.
Информационно-библиотечный центр (Библиотека, читальный зал)	проектор – 1 шт., 5 компьютеров с выходом в Интернет
Учебный кабинет информационных технологий в профессиональной деятельности № 47	компьютеры – 12 шт., компьютерные столы – 12 шт.; принтер – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт., наглядные пособия – 10 шт., парты - 15 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основные источники:

1. Безрукова, С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Безрукова. – 2-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2018. – 208 с.

Интернет – ресурсы:

1. Стройка, ремонт и проектирование [Электронный ресурс] : электронный журнал. – Режим доступа: <http://avtdesign.ucoz.ru>
2. Официальный интернет-портал правовой информации [Электронный ресурс] : Государственная система правовой информации. – Режим доступа: <http://pravo.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения учебных и практических занятий, текущего и промежуточного контроля, а также выполнения обучающимися индивидуальных (групповых) внеаудиторных самостоятельных работ (ВСР)

Раздел и/или тема	Результаты освоения дисциплины		Вид контроля	Формы и методы контроля	Вид оценочного средства	Форма индивидуального учёта успеваемости	Оценка результатов* *
	ЗУН*	Компетенции (код)					
Раздел 1. Темы 1.1- 1.2	1,2	ОК 01-05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал	Бальная (2-5)
Раздел 2. Тема 2.1	1,2	ОК 01-02 ОК 04-05 ОК 07 ОК 09-10 ПК 1.1.- 1.2. ПК 2.1.- 2.2. ПК 3.1.- 3.3.	Текущий	Письменный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал.	Бальная (2-5)
Раздел 3. Тема 3.1	1,2	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал.	Бальная (2-5)
Раздел 4. Тема 4.1	1,2	ОК 01 ОК 04-05 ОК 09 ПК 3.2 ПК 3.3	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и самостоятельной работы	Задание для письменного и устного опроса. Задание для выполнения практической и самостоятельной работы	Учебный журнал.	Бальная (2-5)
Раздел 5. Тема 5.1	1,2	ОК 01-02 ОК 06-08 ОК 10 ПК 1.3	Текущий	Письменный опрос Устный опрос Выполнение практической и	Задание для письменного и устного опроса.	Учебный журнал.	Бальная (2-5)

		ПК 2.3 ПК 3.3		самостоятельной работы	Задание для выполнения практической и самостоятельн ой работы		
ОП.05	1,2	ОК 01-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3	Промежуто чный	экзамен	Экзаменационн ые билеты	Учебный журнал Ведомость промежуточ ной аттестации Зачетные книжки Ведомость оценки ОК, ПК	Бальна я (2-5) Дихото мическ ая оценка ОК, ПК

ЗУН *

1 - знания

2- умения

Оценка результатов **

1) в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка:

1 – оценка положительная, т.е. ОК, ПК сформированы

0 – оценка отрицательная, т.е. ОК, ПК не сформированы

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; - типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - состав инженерных служб гостиничных комплексов - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены 	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Оценка внеаудиторной самостоятельной работы Тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; 	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ОБУЧАЮЩИМИСЯ ПРОГРАММЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Критерии ЛР	Методы измерения показателей ЛР
ЛР 10	<p>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>Анкетирование Опросы Беседы Акции Участие в мероприятиях сайта</p>

	Демонстрация умений и навыков Интернет безопасности	Сетевичок.рф
ЛР 11	Соблюдение этических норм общения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, мастерами п/о и руководителями практик	Наблюдение за поведением студентов Беседы