

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**учебной дисциплины**

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного  
предприятия  
для специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

Чебоксары, 2020

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

**РАССМОТРЕНО и ОДОБРЕНО**

на заседании ЦК

Протокол от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_

Председатель ЦК \_\_\_\_\_

Разработчики:

---

Эксперты:

---

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	18

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

### 1.2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

- 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.

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

#### **ОК 01-10**

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.

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 - 1.3**

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 2.2 – 2.3**

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 - 3.3**

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

### ***Спецификация общих и профессиональных компетенций***

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 бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения

	<p>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>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.	<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 3.1.	<p>Составить план действия.</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации</p>

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

#### **1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:**

Объем образовательной программы 76 часов

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 62 часа

Консультация 2 часа

Экзамен 6 часов



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<i>76</i>
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	<i>62</i>
в том числе: лекции, уроки	<i>38</i>
практические занятия	<i>16</i>
лабораторные занятия	<i>-</i>
консультации	<i>2</i>
промежуточная аттестация в форме экзамена	<i>6</i>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<i>14</i>
<i>Виды самостоятельных работ: сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе; подготовка мини-проекта; выполнение рефератов, подготовка презентаций.</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, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4	
<b>3 курс</b>				
<b>5 семестр</b>				
<b>Раздел 1. Архитектурно – планировочные решения зданий гостиниц и туристических комплексов. Формирование предметно - пространственной среды гостиниц и туристических комплексов</b>				
<b>Тема 1.1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий</b>	Содержание учебного материала			
	<b>1. Введение в дисциплину.</b> Значение и содержание дисциплины « Здания и инженерные системы гостиниц » и ее связь между другими предметами. Основные термины, определения в области гостиничного хозяйства.	2	2	OK 01 OK 02 OK 04 OK 10 ПК3.1
	<b>2. Архитектурные концепции гостиничных зданий.</b> Развития формы здания гостиницы. Система застройки гостиничных предприятий современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Международная классификация гостиниц.	2	2	
	<b>3. Архитектурные концепции гостиничных зданий.</b> Развития формы здания гостиницы. Система застройки гостиничных предприятий современные тенденции развития индустрии гостеприимства. Международная классификация гостиниц. <b>Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов</b>	2	2	
	<b>4. Практическое занятие. Формы здания гостиницы.</b> Определения формы гостиниц	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовить рефераты. Проектирование гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	2	3	OK 02 OK 05

				OK 10	
<b>Тема 1.2. Современные принципы проектирования гостиничных зданий</b>	Содержание учебного материала				
	5.	<b>Современные архитектурно-строительные концепции гостиничных зданий</b> Массивные формы гостиниц, пространственные формы гостиниц, последнее решение в строительстве городских гостиниц. <b>Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов</b>	2	2	OK 01 OK 03-05 OK 09 OK 10 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	6.	<b>История архитектуры и внутреннего дизайна гостиницы.</b> 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.	<b>Практическое занятие. Архитектурный стиль зданий гостиниц</b> Определение архитектурного стиля различных зданий гостиниц	2	3	
	8.	<b>Меблировка и оформление внутренних помещений гостиниц.</b> Общие принципы меблировки и эстетического оформления внутреннего помещения. Основные элементы вестибюля, помещения бытового обслуживания, оборудования холла, предприятия питания при гостиницах	2	2	
	9.	<b>Меблировка помещений жилого фонда гостиницы. Способы размещения мебели в номере</b> Меблировка помещений жилого фонда гостиницы. Стандарты размеров гостиничных номеров согласно гос. системе классификации. Мебель для гостиницы. Способы размещения мебели в номере.	2	2	OK 01 OK 03-05 OK 09 OK 10
	10.	<b>Основные блоки помещений гостиниц.</b> Функциональные связи гостиницы с вспомогательными службами. Функциональные связи гостиницы с вспомогательными службами: торговое обслуживание, дополнительные услуги, связь гостиницы со зданиями, пригостинная территория.	2	2	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	11.	<b>Практическое занятие. Расстановка мебели в номере гостиницы.</b> Подборка вариантов расстановки мебели в номере в зависимости от классификации номера и его назначения.	2	3	ПК 3.2 ПК 3.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка реферата. Стили гостиниц	2	3	OK 01 OK 02 OK 05 OK 09	
<b>итого за 5 семестр</b> Объем образовательной программы Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем в том числе: лекции, уроки практические занятия лабораторные занятия самостоятельная работа		26 22 16 6 - 4			
<b>Раздел 2. Принципы оформлений гостиничных зданий</b>					
<b>Тема 2.1. Интерьер гостиницы</b>	Содержание учебного материала				
	1.	<b>Интерьер и дизайн гостиниц.</b>	2	2	OK 01

	Интерьер, дизайн гостиниц. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Экстерьер здания гостиницы. Элементы и приемы декоративного оформления. Основные принципы создания художественного облика помещения.			ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.2 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
2.	<b>Цвет в интерьере гостиницы.</b> Требования и цветового решения в интерьере гостиницы.	2	2	
3.	<b>Практическое занятие. Оформление холла гостиницы</b> Подборка элементов декоративно-прикладного искусства для оформления холла гостиницы в определенном стиле.	2	3	
4.	<b>Декоративные ткани. Оформление оконных и дверных проемов.</b> Декоративно мебельные ткани, ковры и ковровые покрытия. Оформление оконных и дверных проемов.	2	2	
5.	<b>Практическое занятие. Униформа для различных служб отеля.</b> Описание вариантов униформы для различных служб отеля.	2	3	
6.	<b>Декоративные растения в интерьере гостиниц.</b> Декоративные растения в интерьере гостиницы, устройство зимних садов и зеленных зон	2	2	
7.	<b>Практическое занятие. Оформление гостиницы.</b> Графическое изображение гостиницы.	2	3	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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.
<b>Раздел 3 Техническая эксплуатация гостиничного предприятия.</b>				
<b>Тема 3.1. Эксплуатация гостиничного предприятия</b>	Содержание учебного материала			
8.	<b>Эксплуатация здания</b> Состав технической эксплуатации. Срок службы здания. Износ и старение конструкции. Капитальность. Концепция обеспечения безопасности гостиничных предприятий. <b>Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения</b>	2	2	ОК 01 ОК 04 ОК 07 ОК 09 ПК 3.1 ПК 3.2
9.	<b>Виды и причины износа</b> Виды и состав ремонта. Плановые предупредительные ремонты, виды, состав. Капитальные и текущие ремонты. Виды износа конструкции. Физический и моральный износ здания. Причины, виды, нахождения. <b>Определение нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих.</b>	2	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Подготовка презентации: Применение ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	3	3	ОК 02 ОК 09

<p><b>Раздел 4</b> <b>Инженерное оборудование системы жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.</b></p>				
<p><b>Тема 4.1.</b> <b>Инженерные сети гостиниц</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>10. Инженерные сети гостиниц и туристических комплексов электрооборудование в гостиницах</b> 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.</p> <p><b>11. Система водоснабжения и теплоснабжения</b> 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</p> <p><b>12. Практическое занятие. Физический износ конструктивного элемента и инженерных коммуникаций</b> Нахождение физического износа конструктивного элемента по техническому состоянию и сроку службы. Определение нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих. По техническому состоянию и по сроку службы. Нахождение физического износа инженерных коммуникаций.</p> <p><b>13. Система вентиляции и кондиционирования воздуха</b> 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 системах жизнеобеспечения</p> <p><b>14. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц</b> 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</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>3</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>OK 01 OK 05 OK 09 ПК 3.2 ПК 3.3</p> <p>OK 01 OK 04-05 OK 09 ПК 3.2 ПК 3.3</p>
<p><b>Раздел 5.</b> <b>Охрана труда.</b></p>				
<p><b>Тема 5.1.</b> <b>Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессиональной деятельности</b></p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p><b>15. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</b> 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.</p> <p><b>16. Практическое занятие. Инструктаж по охране труда.</b></p>	<p>2</p> <p>2</p>	<p>2</p> <p>3</p>	<p>OK 01-02 OK 06-08 OK 10 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</p>

	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			
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> 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	ОК 02 ОК 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
<b>Консультация</b>		2	2	
<b>Экзамен</b>		6	2-3	ОК 01-10 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
<b>итого за семестр</b>				
Объем образовательной программы		50		
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		40		
в том числе: лекции, уроки		22		
практические занятия		10		
лабораторные занятия		-		
консультация		2		
экзамен		6		
самостоятельная работа		10		
<b>всего:</b> Объем образовательной программы		76		
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем		62		
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 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.
2. Безрукова, С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2017. – 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