

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гайдамакин Игорь Вячеславович
Должность: И.о. ректора
Дата подписания: 23.10.2023 11:39:23
Уникальный программный ключ:
c7b77973654876a9af4d3b280790bfd371557fdb

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Университетский экономико-технологический колледж

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по МНР
 А.А. Калмыкова

УТВЕРЖДАЮ
Директор УЭТК

И.А. Ермачков

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Организация-разработчик:
ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет» Университетский экономико-технологический колледж.

Разработчик:
И.О. Телешева - преподаватель Университетского экономико-технологического колледжа.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма.

Протокол № 1 от «26» августа 2022 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Н.И. Митченкова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение обучения	12
3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательная программа): дисциплина входит в профессиональный цикл в обще профессиональные дисциплины.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен **уметь:**

- Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
- Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- Организовывать работу коллектива и команды;
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- Излагать свои мысли на государственном языке;
- Оформлять документы;
- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;
- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- Использовать современное программное обеспечение;
- 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 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;
- Составить план действия;
- Определить необходимые ресурсы;

- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план;
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Составить план действия;
- Определить необходимые ресурсы;
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Составить план действия
- Определить необходимые ресурсы
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью);
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план;
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- знать:**
- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- Психология коллектива;
- Психология личности;
- Основы проектной деятельности;
- Особенности социального и культурного контекста;
- Правила оформления документов;
- Общечеловеческие ценности;
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
- Пути обеспечения ресурсосбережения;
- Средства профилактики перенапряжения;
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

- Современные средства и устройства информатизации;
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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;
- Правила чтения текстов профессиональной направленности;
- 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;
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Перечень формируемых компетенций:

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 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 языке.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной программы – 72 часа, включая:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 60 часов;

самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся – 12 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем	60
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	10
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	12
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение материала по заданным темам, написание сообщений, докладов, работа с конспектом лекций, подготовка презентаций)	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 5 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	6	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	6	
	Основные фонды и понятия проектирования гостиничных предприятий.	2	1
	Алгоритм гостиничного проекта: предпроектные работы; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий, нормативная база.	2	
Самостоятельная работа Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	2	3	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	Содержание учебного материала	14	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	10	
	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц	2	1
	Общественная часть гостиниц	2	
	Жилая часть гостиницы.	2	
	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.	2	
	Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта.	2	
	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	2	
	Практические занятия	4	
	Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	2	2
	Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	2	
	Самостоятельная работа Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.	2	3
Тема 3. Инженерно-	Содержание учебного материала	18	1,2,3

техническое оснащение и оформление гостиниц и туристических комплексов. Системы жизнеобеспечения гостиниц	Лекции, теоретические занятия	16	1
	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий.	2	
	Системы теплоснабжения и отопления зданий гостиничных предприятий.	2	
	Системы водоснабжения зданий гостиничных предприятий.	2	
	Система канализации зданий гостиничных предприятий.	2	
	Системы кондиционирования и вентиляции воздуха зданий гостиничных предприятий.	2	
	Энергетическое хозяйство зданий гостиничных предприятий	2	
	Лифтовое оборудование гостиниц и система удаления мусора.	2	
	Оснащение прачечных гостиничных предприятий.	2	
	Практические занятия	2	
Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. Анализ технической эксплуатации оборудования в гостиницах.	2	2	
Самостоятельная работа Подготовка презентаций об инженерно-техническом оборудовании гостиниц г.Сочи	2	3	
Тема 4. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	Содержание учебного материала	12	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	10	1
	Интерьер и качество обслуживания. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	2	
	Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	2	
	Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.	2	
	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы	2	
	Текстиль в интерьере гостиницы	2	
	Практические занятия	2	
	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия	2	2
	Самостоятельная работа Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	2	3
Тема 5. Профессиональное технологическое	Содержание учебного материала	8	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	6	1
	Уборочные машины и механизмы гостиничных предприятий.	2	

оборудование гостиничных комплексов	Техническое оснащение номеров и общественных помещений.	2	
	Системы безопасности гостиничных предприятий.	2	
	Практические занятия	2	
	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2	2
	Самостоятельная работа 1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	2	3
Тема 6. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	1,2,3
	Лекции, теоретические занятия	2	
	Современные интеллектуальные здания гостиниц. Основные положения энергосбережения. Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения. Энергосбережение в прачечной гостиницы.	2	1
	Самостоятельная работа Подготовка рефератов о современных технологиях, используемых в гостиничной отрасли.	2	3
	Всего	72	

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 предполагает наличие учебного кабинета.

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

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

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия может быть использовано программное обеспечение Big Blue Button (BBB), Moodle, Я-диск.

3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. СанПиН 2.1.2. - 14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц и иных объектов размещения людей».
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации.

Основная литература:

1. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93539.html> (дата обращения: 19.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496874> (дата обращения: 19.05.2022) — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. 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, 2022. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513470> (дата обращения: 05.04.2022).

4. Сазонов, Э. В. Вентиляция: теоретические основы расчета : учебное пособие для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11915-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518659> (дата обращения: 05.04.2022).

Дополнительная литература:

1. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL:

<https://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 19.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495765> (дата обращения: 19.05.2022).

Интернет - ресурсы

1. Федеральное агентство по туризму. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>

2. Hotel Master. Официальный сайт Режим доступа: <http://www.hotelmaster.ru>

3. Бизнес Академия МБА Сити. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.hotres.ru>

4. HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://www.hotelline.ru>

8. Школа гостеприимства и сервиса. Режим доступа: <http://service-school72.ru/>

9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.moyker.ru> ;

10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>

11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>

12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

3.3. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в

доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; – Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли; – Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; – Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; – Организовывать работу коллектива и команды; – Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; – Излагать свои мысли на государственном языке; – Оформлять документы; – Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; – Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; – Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; – Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности; – Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; – Использовать современное программное обеспечение; – 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 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; – Составить план действия; 	<p>Собеседование Тестирование Практическая работа Проектная работа Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> – Определить необходимые ресурсы; – Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Реализовать составленный план; – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Составить план действия; – Определить необходимые ресурсы; – Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах – Реализовать составленный план – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; – Составить план действия – Определить необходимые ресурсы – Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью); – Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; – Реализовать составленный план; – Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; – Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; <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>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; 	
---	--

- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- Психология коллектива;
- Психология личности;
- Основы проектной деятельности;
- Особенности социального и культурного контекста;
- Правила оформления документов;
- Общечеловеческие ценности;
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;
- Пути обеспечения ресурсосбережения;
- Средства профилактики перенапряжения;
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
- Современные средства и устройства информатизации;
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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;
- Правила чтения текстов профессиональной направленности;
- 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;
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Общие критерии оценки результатов освоения учебной дисциплины

В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.

Оценку **«отлично»** заслуживает студент, твёрдо знающий программный материал, системно и грамотно излагающий его, демонстрирующий необходимый уровень компетенций, чёткие, сжатые ответы на дополнительные вопросы, свободно владеющий понятийным аппаратом.

Оценку **«хорошо»** заслуживает студент, проявивший полное знание программного материала, демонстрирующий сформированные на достаточном уровне умения и навыки, указанные в программе компетенции, допускающий не принципиальные неточности при изложении ответа на вопросы.

Оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знания только основного материала, но не усвоивший детали, допускающий ошибки принципиального характера, демонстрирующий не до конца сформированные компетенции, умения систематизировать материал и делать выводы.

Оценку **«неудовлетворительно»** заслуживает студент, не усвоивший основного содержания материала, не умеющий систематизировать информацию, делать необходимые выводы, чётко и грамотно отвечать на заданные вопросы, демонстрирующий низкий уровень овладения необходимыми компетенциями.

Оценивание студента на дифференцированном зачете по учебной дисциплине

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, чётко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приёмами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если он твёрдо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приёмами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов для подготовки к промежуточной аттестации по учебной дисциплине

ОП 05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

1. Понятие основных фондов гостиничных предприятий.
2. Характеристика материально- технической базы гостиничных предприятий.

3. Принципы проектирования гостиничных предприятий. Виды проектов гостиничных зданий.
4. Нормативная база проектирования и строительства гостиничного предприятия.
5. Какими определениями руководствуются при оформлении проектной документации.
6. Строительные нормы и правила.
7. Каковы требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
8. Генеральный план, основные аспекты.
9. Температурный режим в жилых и общественных помещениях гостиничных предприятий.
10. Гостиничный продукт. Его особенности.
11. Виды объемно - пространственного решения гостиничных предприятий.
12. Функциональная организация гостиничных предприятий.
13. Схемы, применяемые при проектировании жилого блока гостиничного предприятия.
14. Основные положения при проектировании вестибюльной группы.
15. Планировочная структура вестибюля гостиницы (фронтальная, продольная и концентрическая схемы).
16. Основные блоки гостиничных предприятий.
17. Функциональная организация помещений общественного питания.
18. Процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию.
19. Функции комиссии, принимающей здание гостиницы в эксплуатацию.
20. Долговечность здания. Сроки службы здания.
21. Физический износ здания. Причины физического износа.
22. Моральный износ здания. Причины морального износа.
23. Система планово – предупредительного ремонта.
24. Характеристика осмотров входящих в систему планово-предупредительного ремонта.
25. Оборудование системы контроля доступа.
26. Оборудование конференц – залов. К какому блоку помещений относятся конференц-залы.
27. Функции системы радиовещания и телевизионного вещания в гостиничных предприятиях.
28. Виды ремонтов. Характеристика каждого вида ремонта.
29. Процедура открытия построенного или реконструированного гостиничного комплекса.
30. Общая характеристика инженерно – технического оборудования гостиничных предприятий.
31. Характеристика санитарно – технического оборудования. Использование «теплоты» в системе отопления.
32. Обеспечение микроклимата помещений гостиницы. Оборудование, используемое для создания микроклимата.
33. Системы вентиляции и кондиционирования. Виды. Классификация.
34. Виды электрического освещения, применяемые в помещениях гостиницы.
35. Принцип работы ЦСП.
36. Классификация лифтового оборудования гостиничных предприятий.

37. Проведение весеннего (осеннего) планового осмотра в гостинице.
38. Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице.
39. Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. С помощью каких средств создается внешний облик предприятия..
40. Характеристика понятия «стиль». Характерные признаки архитектурного стиля.
41. Цветовой круг Гете, его значение при выборе цветового решения.
42. Определение гармонии, виды гармонии.
43. Приемы цветовой гармонии возможные для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы.
44. Интерьер, влияние интерьера на качество обслуживания.
45. Виды освещения, используемые при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы.
46. Требования к гостиничной мебели.
47. Основные функции архитектуры и требования, предъявляемые к ней.
48. Современные архитектурные стили, их краткая характеристика.
49. Инсоляция, понятие. Нормы инсоляции для РФ.
50. Классификация гостиничных предприятий.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия на 2023-2024 учебный год рассмотрена и переутверждена на заседании цикловой методической комиссии гостиничного сервиса и туризма с актуализацией в части перечня рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы:

Дополнительные литература:

1.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94723.html> (дата обращения: 19.05.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

2.Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495765> (дата обращения: 19.05.2022).

Протокол № 10 от «28» июня 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии  Н.И. Митченкова