

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 23.09.2024 11:52:10
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ

при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ

Факультет среднего профессионального образования

УТВЕРЖДЕНА

решением цикловой (методической)
комиссии общепрофессиональных
дисциплин и по профессиональным
модулям

Протокол от 30.08.2024 № __2__

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП 05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных
предприятий**

Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»

Профиль – на базе основного общего образования

Квалификация - специалист по гостеприимству

Форма обучения - очная

Год набора – 2022 г.

Санкт–Петербург, 2024 г.

Автор-составитель: С. В. Панкова – преподаватель факультета среднего профессионального образования СЗИУ РАНХиГС

Председатель цикловой (методической) комиссии общепрофессиональных дисциплин и по профессиональным модулям

преподаватель ФСПО Кулик А. Э.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие положения	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины	4
1.4. Планируемые результаты обучения по дисциплине	7
2. Структура и содержание дисциплины	11
2.1. Объем учебной дисциплины и виды работ	11
2.2. Тематический план и содержание дисциплины	12
2.3. Регламент распределения видов работ по дисциплине с ДОТ	17
3. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по учебной дисциплине и материалы текущего контроля успеваемости обучающихся	17
3.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости обучающихся и промежуточной аттестации	17
3.2. Материалы текущего и промежуточного контроля успеваемости обучающихся	22
3.3. Оценочные средства по дисциплине для промежуточной аттестации	29
4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	32
5. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	32
6. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы	34

1. ПАСПОРТ РАБОЧИЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий

1. Общие положения.

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина общепрофессионального цикла является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Примерной основной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования (далее – ПООП СПО), разработанной на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 г. № 1552.

Учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 7 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 9 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.3. Цели и задачи дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

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,	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности

	клиентами.	
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 специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по 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 специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для 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 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	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
ПК 1.1.	Составить план действия. Определить необходимые	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий

	ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	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 2.1.	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 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 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. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- Методы планирования труда работников службы приема и размещения;
- структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
- направленность работы подразделений службы приема и размещения;
- функциональные обязанности сотрудников;
- правила работы с информационной базой данных гостиницы;
- Знать способы организации деятельности работников службы приема и размещения в гостинице;
- законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;
- стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;
- цели, функции и особенности работы службы приема и размещения;
- стандартное оборудование службы приема и размещения;
- порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей;
- виды отчетной документации;
- правила поведения в конфликтных ситуациях;
- Стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения;
- критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;
- Задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
- технологии организации процесса питания;
- специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания;
- этапов процесса обслуживания;
- технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- регламенты службы питания;
- Методы контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

- Структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
- методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
- нормы обслуживания;
- Методы организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
- Принципы взаимодействия с другими службами отеля;
- критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;
- порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда;
- принципы управления материально-производственными запасами;
- методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей;
- систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации
- Современная научная и профессиональная терминология
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования
- Психология коллектива и 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

Уметь:

- планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами;
- организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;
- организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения;
- проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;
- выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;
- организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;
- контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены;
- контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;
- Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;
- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;
- Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);
- Оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
- определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
- выполнять регламенты службы питания;
- Организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы
- контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;
- Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;

- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
 - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;
 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
 - определить необходимые ресурсы;
 - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
 - реализовать составленный план;
 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
 - анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
 - определять задачи для поиска информации;
 - определять необходимые источники информации;
 - планировать процесс поиска;
 - структурировать получаемую информацию;
 - выделять наиболее значимое в перечне информации;
 - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
 - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
 - Применять современную научную профессиональную терминологию
 - Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
 - Организовывать работу коллектива и команды
 - Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
 - Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
 - 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
- Иметь практический опыт:
- В области планирования потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонала
 - В организации деятельности работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
 - разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;

- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- В контроле текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
- В области планирования потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
- В разработке операционных процедур и стандартов службы питания;
- организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;
- В области контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
- В планировании потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
- В организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
- В контроле текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Курс 3 / Семестр 5	
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	10
Самостоятельная работа	-
Консультации	2
Промежуточная аттестация - экзамен	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Очная формы обучения:

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень усвоения
1	2	3	4	5
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02	
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	1		1
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2		1
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	1		1
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	8	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1	
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом	2		1
	2. Категории гостиниц	1		1
	3. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	2		1
	4. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц.	2		1

	5. Требования к проектированию гостиниц и отелей, комплекса жилых и общественных помещений	1		1
	Практические занятия №1	2		
	1. Решение задач по конструктивным элементам зданий; 2. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»	2		2
	Самостоятельная работа	нет		
	Примерные темы презентаций. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.			3
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	8	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2	
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2		1
	2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).	2		1
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	1		1
	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	1		1
	5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	1		1
	6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и	1		1

	туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.			
	Практические занятия №2	2		
	1. Инженерно-техническое оборудование гостиниц; 2. Правила эксплуатации оборудования службы приема и размещения	2		2
	Примерные темы презентаций: Подготовка презентаций о современных электронных ключах Подготовка презентаций о системе контроля доступа Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами			3
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2	
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	1		1
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами	2		1
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	1		1
	Практические занятия №3	2		
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий			2
	Примерные тема презентаций: Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе			
Тема 5. Современная	Содержание учебного материала	4	ОК 05.	

архитектура и интерьер гостиничных зданий	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	1	ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3	1
	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	1		1
	3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	2		1
	Практические занятия №4	2		
	Интерьер гостиницы и его влияние на качество обслуживания.	2		2
	Самостоятельная работа	-		
	Примерная тема презентаций. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.			3
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала	2	ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3	
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. 2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	1		1
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	1		1
	Практические занятия №5	2		

	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		2
	Самостоятельная работа	-	
	Примерная тема презентации: Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		3
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего		48	

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).

2.3. РЕГЛАМЕНТ РАСПРЕДЕЛЕНИЯ ВИДОВ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ С ДОТ

Данная дисциплина реализуется с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ).

Распределение видов учебной работы и текущей аттестации

Вид учебной работы	Формат проведения
Лекционные занятия	С применением ДОТ
Практические занятия	Частично с применением ДОТ
Самостоятельная работа	Частично с применением ДОТ
Промежуточная аттестация	Контактная аудиторная работа
Формы текущего контроля	Формат проведения
Тестирование	В системе дистанционного обучения (СДО)
Контрольная работа	Частично с применением ДОТ
Ответ на практическом занятии, участие в дискуссии	Контактная аудиторная работа
Решение практических задач	Частично с применением ДОТ

Доступ к системе дистанционных образовательных программ осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru>.

Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Текущий контроль, проводимый в системе дистанционного обучения, оцениваются как в системе дистанционного обучения, так и преподавателем вне системы. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра по мере прохождения освоения программы. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 14 рабочих дней после окончания срока выполнения.

3. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по учебной дисциплине и материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

3.1. Формы и методы текущего контроля успеваемости, обучающихся и промежуточной аттестации.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения лабораторно-практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, проведения зачета с оценкой.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; - типовые архитектурно-планировочные	Характеристики демонстрируемых знаний	Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре

<p>решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>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</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

Методические материалы, определяющие процедуру и критерии оценивания сформированности компетенций при проведении промежуточной аттестации.

Опрос (О) - это основной вид устной проверки, может использоваться как фронтальный (на вопросы преподавателя по сравнительно небольшому объему материала краткие ответы (как правило, с места) дают многие обучающиеся), так и индивидуальный (проверка знаний отдельных обучающихся). Комбинированный опрос - одновременный вызов для ответа сразу нескольких обучающихся, из которых один отвечает устно, один-два готовятся к ответу, выполняя на доске различные записи, а остальные выполняют за отдельными столами индивидуальные письменные или практические задания преподавателя.

Критерии оценивания:

Оценки «отлично» заслуживает студент, если он свободно и правильно ответил на поставленный вопрос, знает основные термины и определения по теме, отвечает на дополнительные вопросы;

Оценки «хорошо» заслуживает студент, если он свободно и правильно ответил на поставленный вопрос, знает основные термины и определения по теме, затрудняется ответить на дополнительные вопросы;

Оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, если он правильно ответил на поставленный вопрос, но при этом плохо ориентируется в основных терминах и определениях по теме, не может ответить на дополнительные вопросы;

Оценка «неудовлетворительно» ставится студенту, который неправильно ответил на вопрос или совсем не дал ответа.

Критерии формирования оценок по результатам решения практических заданий.

Практические задания (ПЗ) – это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.

Целью оценивания является улучшения качества обучения. Процедура оценивания представляет собой непрерывный процесс, запускающий механизм обратной связи, с помощью которой преподаватель получает информацию о том, чему обучающиеся обучились, в какой степени удалось реализовать поставленные учебные цели. Оценивание на

занятиях — это процесс и результат. Процедура оценивания начинается одновременно с выдачей практических задач обучающимся. В процессе решения практических задач, обучающиеся могут задавать уточняющие вопросы, просить разъяснений по способам решения задач и оказания помощи, что необходимо учитывать при оценивании знаний. При оценивании решенных задач необходимо также учитывать время, потраченное обучающимся на их решение. Процедура оценивания решенных задач преподавателем предусматривает использование следующих критерий оценки. «Отлично» (5 баллов) – обучающийся демонстрирует понимание цели решаемой задачи, понимает экономический замысел задачи. Владеет методикой решения. Численный результат решения правильный и обоснован. «Хорошо» (4 балла) – обучающийся демонстрирует понимание цели решаемой задачи, понимает общее значение экономического замысла задачи. Владеет методикой решения. Численный результат решения правильный и обоснован, но могут быть незначительные ошибки в расчетах. «Удовлетворительно» - (3 балла) обучающийся демонстрирует не достаточное понимание цели решаемой задачи, понимает общее значение экономического замысла задачи. Слабо владеет методикой решения. Численный результат решения может быть с незначительными ошибками в расчетах. «Неудовлетворительно» (2 балла и менее) – ставится за работу, если число ошибок и недочетов превысило норму для оценки «удовлетворительно» или правильно выполнено менее 2/3 всей работы. Виды ошибок: - грубые ошибки: незнание основных понятий, правил, норм; незнание приемов решения задач; ошибки, показывающие неправильное понимание условия предложенного задания. - негрубые ошибки: неточности формулировок, определений; нерациональный выбор хода решения. - недочеты: нерациональные приемы выполнения задания; отдельные погрешности в формулировке выводов; небрежное выполнение задания.

Критерии формирования оценок по выполнению тестовых заданий

Тестирование (Т) – задания, с вариантами ответов. Критерии оценивания

Критерии оценки результатов тестирования могут быть различными. На практике чаще всего применяют два критерия:

- соотношение между количеством правильных ответов на вопросы с общим числом вопросов теста
- время, затраченное для ответа на вопросы.

Процедура и условия проведения тестирования при оценивании тестовых заданий, должны обеспечить стандартизацию процесса тестирования, что обеспечит бесконфликтный способ обработки и интерпретации результатов и позволит создать равные условия для обучающихся и минимизировать случайные ошибки и погрешности на всех этапах оценки тестирования. При проведении зачета в форме тестирования в системе ЭОТ «Moodle» студенту необходимо пройти итоговое тестирование, включающее не менее 14 вопросов с контролем времени (не более 40 минут)

Процедура оценивания тестирования преподавателем предусматривает использование следующих критерий оценки. «Отлично» (5 баллов) – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 100 – 90% от общего объема заданных тестовых вопросов. «Хорошо» (4 балла) – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 89 – 70% от общего объема заданных тестовых вопросов. «Удовлетворительно» (3 балла) – получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 69 – 60% от общего объема заданных тестовых вопросов. «Неудовлетворительно» (0 баллов) - получают обучающиеся с правильным количеством ответов на тестовые вопросы – 59% и менее от общего объема заданных тестовых вопросов.

Формы текущего контроля успеваемости

Номер темы	Наименование тем (разделов)	Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации
Тема 1.1	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских	О

	учреждений.	
Тема 1.2	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	О
Тема 1.3	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	О
Тема 2.1.	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом	О
Тема 2.2.	Категории гостиниц	О
Тема 2.3.	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	О
Тема 2.4.	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц.	О
Тема 2.5.	Требования к проектированию гостиниц и отелей, комплекса жилых и общественных помещений	О
Практические занятия №1	Решение задач по конструктивным элементам зданий; Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»	ПЗ, Д, Т
Тема 3.1	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	О
Тема 3.2	Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).	О
Тема 3.3	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	О
Тема 3.4	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	О
Тема 3.5	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.	О

	Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	
Тема 3.6	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	О
Практические занятия №2	Инженерно-техническое оборудование гостиниц; Правила эксплуатации оборудования службы приема и размещения	ПЗ, Т, Д
Тема 4.1	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	О
Тема 4.2	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами	О
Тема 4.3	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	О
Практические занятия №3	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	ПЗ, Д, Т
Тема 5.1	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	О
Тема 5.2	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	О
Тема 5.3	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	О
Практические занятия №4	Интерьер гостиницы и его влияние на качество обслуживания.	ПЗ, Д, Т

Тема 6.1	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	О
Тема 6.2	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	О
Тема 6.3	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	О
Практические занятия №5	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	ПЗ, Д, Т

Примечание: Формы текущего контроля успеваемости: опрос (О), практическое задание (ПЗ), контрольная работа (КР), тестирование (Т), доклады (Д)

3.2. МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО И ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Оценочные средства при текущем контроле

Для текущего контроля по темам дисциплины используется опрос в устной и письменной формах, практические работы.

Примерные контрольные вопросы:

1. Материально-техническая база туристских учреждений;
2. Состав основных фондов туристских учреждений;
3. Основные понятия проектирования.
4. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: этапы проектирования гостиничных предприятий.
5. Состав предпроектных работ.
6. Виды проектов.
7. Принципы проектирования.
8. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).
9. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
10. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.
11. Композиционные схемы помещений.
12. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом.
13. Категории гостиниц.
14. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц.
15. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.
16. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов
17. Общественная и жилая части гостиницы
18. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц
19. Требования к проектированию гостиниц и отелей, комплекса жилых и общественных помещений.
20. Требования к системам жизнеобеспечения

21. Теплоснабжение. Система отопления
22. Система водоснабжения
23. Система канализации
24. Система вентиляции
25. Энергетическое хозяйство
26. Лифтовое хозяйство гостиниц
27. Интегрированная информационная система коммуникаций
28. Структурированная кабельная сеть
29. Телекоммуникационные системы
30. Системы безопасности и пожарной сигнализации
31. Системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц (автоматизация и диспетчеризация гостиниц).
32. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах
33. Способы экономии ресурсов и энергосбережение в гостиницах и туристских комплексах
34. Основные условия снижения энергозатрат в зданиях: приборный учет ресурсов
35. Комплексное использование энергосберегающего оборудования
36. Автоматизация управления всех инженерных систем здания (технологии «умный дом»)
37. Организация мониторинга энергопотребления гостиничного предприятия
38. Основные понятия архитектуры
39. Понятие «стиль» в архитектуре
40. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий
41. Ландшафтная архитектура
42. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера
43. Социальные и композиционные основы интерьера
44. Техника безопасности при работе с оборудованием
45. Профессиональное оборудование административно-хозяйственной службы
46. Охрана труда в гостинице
47. Профессиональное технологическое оборудование
48. Нормативные документы по обеспечению безопасных условий труда
49. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта
50. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях
51. Организация пожарной безопасности в гостинице

При проведении текущего контроля обучающиеся выполняют практические работы по темам дисциплины.

1. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий: решение задач по конструктивным элементам зданий и на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»
2. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц: инженерно-техническое оборудование гостиниц; правила эксплуатации оборудования службы приема и размещения
3. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности: решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.

4. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий: интерьер гостиницы и его влияние на качество обслуживания.
5. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии: анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма

Оценочные средства по дисциплине для промежуточной аттестации

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1 вариант - Устный ответ по билетам.

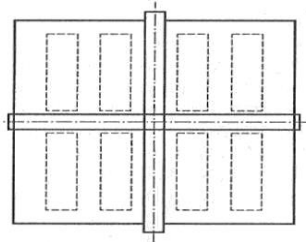
1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфортности.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёх комнатные номера, их структура.
14. Служебные помещения жилой части (дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы (отделение связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутри гостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутри гостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.
31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостиных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.
41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.

45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.
49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения.
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.
55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.
56. Правила эксплуатации и технического обслуживания системы водоснабжения.
57. Техническое обслуживание и эксплуатация канализационного оборудования.
58. Техническая эксплуатация системы вентиляции.
59. Техническое обслуживание средств пожаротушения.
60. Правила эксплуатации мусоропровода.
61. Требования к обеспечению оборудованием номера «Сюит».
62. Требования к обеспечению оборудованием номера «Апартамент».
63. Требования к обеспечению оборудованию номера «Люкс».
64. Требования к обеспечению оборудованием номера «Студия».
65. Требования к обеспечению оборудованием номера первой категории

Второй вариант – Тестирование.

1. Здания гостиниц состоят из двух частей:
 - а) общественной и вспомогательной
 - б) жилой и вспомогательной
 - в) жилой и общественной
 - г) централизованной и жилой
2. Какая система застройки состоит из отдельно стоящих зданий, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам?
 - а) централизованная
 - б) блочная
 - в) павильонная
 - г) смешанная
3. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:
 - а) административная часть
 - б) вспомогательная часть
 - в) общественная часть
 - г) жилая часть
4. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:
 - а) жилая часть
 - б) общественная часть
 - в) вспомогательная часть
 - г) административная часть
5. При какой системе застройки здание будет иметь максимальную этажность и возникнет необходимость устройства лифтов и происходит усложнение инженерных систем?
 - а) блочной
 - б) централизованной
 - в) павильонной

- г) смешанной
6. Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций – это:
- системы застройки
 - композиционные схемы
 - вертикальные коммуникации
 - функциональное проектирование
7. Какая система застройки зданий гостиничный комплекс разделен на несколько корпусов, соединенных между собой?
- павильонная
 - смешанная
 - централизованная
 - блочная
8. Какая система застройки является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем:
- централизованная
 - павильонная
 - блочная
 - смешанная
9. Жилые номера квартир типа, которых на этаже может быть несколько, занимающие отдельные секции жилых домов – являются примером использования:
- центрической композиции
 - зальной композиции
 - анфиладной композиции
 - секционной композиции
10. При какой планировочной композиции помещения располагаются с одной или с двух сторон связывающего их коммуникационного коридора?
- анфиладной
 - секционной
 - коридорной
 - центрической
11. Назовите приведенную ниже композиционную схему:
- секционная
 - зальная
 - анфиладная
 - коридорной
 - центрическая



12. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:
- административная часть
 - вспомогательная часть
 - общественная часть
 - жилая часть
13. Какая система застройки зданий характеризуется тем, что общественная и жилая части находятся в объеме одного здания?
- блочная

б) централизованная

в) павильонная

г) смешанная

14. Какую систему застройки составляют отдельно стоящие здания, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам, при этом здания эксплуатируются в определенный сезон (например, в летний период)?

а) централизованную

б) павильонную

в) блочную

г) смешанную

15. Принцип проектирования, когда административные помещения размещаются с двух сторон коридора, а жилые номера – с одной или с двух сторон коридора, применяется в какой композиционной схеме?

а) зальной

б) анфиладной

в) секционной

г) коридорной

16. При какой планировочной композиции все функциональные помещения группируются вокруг большого главного помещения?

а) секционной

б) зальной

в) коридорной

г) центральной

17. Какая система застройки гостиницы позволяет более четко организовать свободную от застройки территорию, увеличить зону зеленых насаждений и отдыха, спортивно-оздоровительную зону, сохранить естественный ландшафт?

а) смешанная

б) блочная

в) павильонная

г) централизованная

18. При какой планировочной композиции все функции здания определенного назначения сосредоточены в едином помещении?

а) зальной

б) анфиладной

в) коридорной

г) секционной

19. Композиционная схема, когда бар, залы ресторана, кухня, подсобные помещения располагаются одно за другим, называется:

а) анфиладной

б) секционной

в) коридорной

г) центральной

20. Какая система застройки используется в условиях сложного рельефа (корпуса могут быть расположены на разных уровнях без ущерба для ландшафта) и в условиях относительно сурового климата (здания связаны закрытыми переходами)?

а) смешанная

б) блочная

в) павильонная

г) централизованная

21. В соответствии с ГОСТ Р 51185-2008 средства размещения должны быть оснащены и оборудованы искусственным освещением в коридорах и на лестницах:

- а) только в темное время суток
 - б) круглосуточно
 - в) круглосуточно, если нет естественного освещения
 - г) только для обеспечения безопасного прохода при эвакуации
22. В соответствии с ГОСТ Р 51185-2008 средства размещения должны быть оснащены и оборудованы отоплением, поддерживающим температуру воздуха в жилых помещениях:
- а) не выше 18,5 градусов
 - б) не ниже 20,5
 - в) не выше 20,5
 - г) не ниже 18,5
23. Комфортный микроклимат в помещении в холодное время года обеспечивается работой:
- а) системы отопления
 - б) системы вентиляции
 - в) системы вентиляции и кондиционирования
 - г) системы отопления и системы вентиляции
24. Интерьеры в гостинице оформляют, основываясь на принципах:
- а) обратной связи
 - б) гармонии
 - в) сокращения связей
 - г) золотого сечения
25. Если при оформлении жилого номера выбрано контрастное сочетание цвета, где основным является синий, то декоративные подушки могут иметь цвет:
- а) голубой
 - б) коричневый
 - в) фиолетовый
 - г) желтый
26. Инсоляция – это
- а) обогрев помещения с помощью инфракрасного прибора
 - б) освещение помещения прямыми солнечными лучами
 - в) воздухообмен в помещениях
27. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения охранная сигнализация, электронные замки или видеокамеры в коридорах должны быть в гостиницах категорий:
- а) 1,2,3,4,5 звезд
 - б) 2,3,4,5 звезд
 - в) 3,4,5 звезд
 - г) 4,5 звезд
28. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения бизнес-центр должен быть в гостиницах категорий:
- а) 1 звезда
 - б) 2 звезды
 - в) 3 звезды
 - г) 4 звезды
 - д) 5 звезд
29. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения в гостиницах всех категорий число стульев определяется из расчета:
- а) не менее одного стула на каждого проживающего
 - б) один стул для каждой комнаты в номере
 - в) один стул в номере
30. Нормами не разрешено проектировать в подвальных этажах гостиничных комплексов:
- а) прачечные
 - б) административные помещения
 - в) технические помещения

3.3. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Процедура и условия проведения тестирования при оценивании тестовых заданий, должны обеспечить стандартизацию процесса тестирования, что обеспечит бесконфликтный способ обработки и интерпретации результатов и позволит создать равные условия для обучающихся и минимизировать случайные ошибки и погрешности на всех этапах оценки тестирования.

Тестирование проводится средствами MOODLE по заранее заданному алгоритму – предлагается вариант теста, в котором содержатся случайно выбранные вопросы из базы фонда тестовых заданий. Студенту необходимо пройти итоговое тестирование, включающее не менее 18 вопросов с контролем времени (не более 40 минут).

Уровень образовательных достижений, обучающихся по дисциплине оценивается по четырёх балльной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Текущая аттестация по дисциплине проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине).

Критерии оценивания устного ответа

(оценочные средства: *собеседование*)

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

(оценочные средства: эссе, сообщение, конспект, письменный отчет по практической работе).

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для

аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

РАНИЦЫ В ПРОЦЕНТАХ	ОЦЕНКА
90-100	отлично
70-89	хорошо
60-69	удовлетворительно
0-59	неудовлетворительно

Критерии выставления оценки студенту на экзамене

(оценочные средства: выполнение тестовой работы, выполнение разно уровневых задач)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика уровня освоения дисциплины
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Приступая к изучению модуля ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным сооружениям гостиничных предприятий», студент должен ознакомиться с содержанием данной «Рабочей учебной программы дисциплины» с тем, чтобы иметь четкое представление о своей работе.

Изучение дисциплины осуществляется на основе выданных студенту преподавателем рекомендаций по выполнению всех заданий, предусмотренных учебным планом и программой.

В первую очередь необходимо уяснить цель и задачи изучаемой дисциплины, оценить объем материала, отведенного для изучения студентами самостоятельно, подобрать основную и дополнительную литературу, выявить наиболее важные проблемы, стоящие по вопросам изучаемой дисциплины.

Выполнение заданий осуществляется в соответствии с учебным планом и программой. Они должны выполняться в соответствии с методическими рекомендациями, выданными преподавателем, и представлены в установленные преподавателем сроки.

Изучая первоисточники, целесообразно законспектировать тот материал, который не сообщался студентам на лекциях.

На занятиях лекционного и практического (семинарского) характера студентам для работы требуется тетрадь для записи лекций и заданий.

5. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники (печатные издания):

1. Малолетко А. Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия: учебник/ А.Н.Малолетко, О. В. Каурова – Москва: КНОРУС – 2024 – 258 с.- (среднее профессиональное образование)- текст электронный – ISBN 978-5-406-12324-9.

2. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2024. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2095041> (дата обращения: 19.09.2024). – Режим доступа: по подписке.

3. Захарнова Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц: учебное пособие для СПО/ Н. А. Захарова – Москва: Ай Пи Ар Медиа: Саратов: профобразование, 2020 – 294 с. (среднее профессиональное образование) – текст электронный - ISBN 978-5-4497-0482-5

4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для СПО / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. - Москва: Юрайт, 2024. - 751 с. -текст электронный - ISBN 978-5-534-15138-1.

5. А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства»: учебное пособие/А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева – 5-у изд., стер. – Москва: КНОРУС, 2024, - 208с. ISBN 978-5-406-06922-6

6. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум: учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Среднее

профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019338-0. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2098048> (дата обращения: 19.09.2024). – Режим доступа: по подписке.

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

8. Гусакова Е. А. Основы организации и управления в строительстве: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. А. Гусакова, А. С. Павлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 648 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14397-3. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477526>

9. Гражданский кодекс Российской Федерации

10. Налоговый кодекс Российской Федерации

11. Трудовой кодекс Российской Федерации

Интернет источники (электронные издания)

1. <http://www.russiatourism.ru>

2. <http://www.hotelmaster.ru>

3. <http://www.hotres.ru>

4. <http://www.hotelline.ru>

5. <http://www.frontdesk.ru>

6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.

7. <http://hotelexecutive.ru/>

8. <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>.

Дополнительные источники

1. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (с изменениями на 18 июля 2019 года) Режим доступа <https://docs.cntd.ru/document/420307882>

2. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" Режим доступа http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_368948/

3. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 24.12.2020 № 44 "Об утверждении санитарных правил СП 2.1.3678-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг" (Зарегистрирован 30.12.2020 № 61953). Режим доступа <http://persona-grata.ru/news/2144>

4. СП 257.1325800.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ. Правила проектирования. Введен в действие-21.04.2017. Режим доступа <https://beta.docs.cntd.ru/document/456040113>

5. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>
6. Федеральное агентство по туризму. Режим доступа <http://www.russiatourism.ru>
7. Новости гостиничного бизнеса России. Режим доступа <http://www.hotelmaster.ru>

6. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы я:

Кабинет «Инженерных систем гостиницы и охраны труда», оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая, эмалированная для записи фломастером 100x200, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам, учебно-методическое обеспечение;

Технические средства обучения:

- видеопроекторное оборудования для презентаций,
- средства звуковоспроизведения,
- экран,
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет