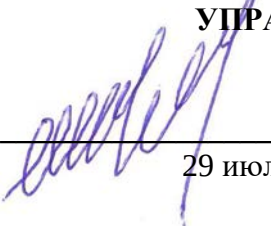


Профессиональное образовательное учреждение
«КОЛЛЕДЖ СОВРЕМЕННОГО УПРАВЛЕНИЯ»

УТВЕРЖДАЮ

Директор Профессионального
образовательного учреждения
**«КОЛЛЕДЖ СОВРЕМЕННОГО
УПРАВЛЕНИЯ»**

 / И.Ю. Чаев
29 июля 2020 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц**

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

Москва 2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, для реализации программ повышения квалификации и переподготовки взрослого населения по профессиям: 11695 Горничная; 20063 Администратор гостиницы (дома отдыха); 23627 Портье.

1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ: учебная дисциплина Здания и инженерные системы гостиниц входит в профессиональный цикл и направлена на формирование общих и профессиональных компетенций: ОК 1 – 9; ПК 3.1 - 3.4

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

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

использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

знать:

основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;

архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;

принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;

требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

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

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа;

самостоятельной работы обучающегося 36 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	72
в том числе:	
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	36
в том числе:	
Подготовка рефератов Использование компьютерной техники и Интернета – подготовка электронных презентаций. Работа с учебниками и конспектами лекций Подготовка ответов на контрольные вопросы Подготовка ответов на тестовые задания Изучение нормативных материалов Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач	
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение	Цели, задачи и предмет учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц», ее место в учебном процессе. Значение дисциплины для подготовки специалистов в условиях многообразия типов и видов гостиничных предприятий и различных форм собственности.	2	1
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.		25	
Тема 1.1. Эволюция индустрии гостеприимства и архитектурных решений гостиничных зданий	Содержание учебного материала		
	История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе, России и США. Гостиничные цепи. Архитектурные решения современных гостиниц		2
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы»		
Тема 1.2 Классификация гостиниц и других средств размещения	Содержание учебного материала		
	Специфика гостиничных услуг Классификация средств размещения по вместимости номерного фонда. Классификация средств размещения по целевому рынку. Классификация средств размещения по уровню комфорта.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение нормативных материалов по теме: -«Система классификации гостиниц и других средств размещения» (утверждена приказом Ростуризма от 21 июля 2005 г. № 86); -Системы добровольной сертификации услуг средств размещения.		
Тема 1.3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		
	Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.		2

	Практическое занятие 1 Выбор участка под строительство гостиничного предприятия (из возможных вариантов его расположения с учетом сведений о микроклимате, почвенно-грунтовых условиях, транспортных связей и подключения к инженерным сетям)		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка ответов на тестовые задания по теме. Самостоятельный подбор нормативной базы для проектирования и строительства гостиниц различных видов		
Тема 1.4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала		2
	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Требования к генеральным планам. Системы застройки: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц		
	Практическое занятие 2 Изучение и анализ предметно-пространственного решения среды гостиниц и туристских комплексов на конкретных примерах.		
Тем 1.5. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала		2
	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий		
	Практическое занятие 3 Выбор конструктивных схем гостиничных зданий с учетом разрядности гостиниц.		
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов		15	
Тема 2.1. Структура и	Содержание учебного материала		

функциональные связи гостиницы	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов, требования, предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятий спортом и т.д.). Функциональные схемы гостиниц. Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнить схему функциональной организации частного мини-отеля.		
Тема 2.2. Общественная часть гостиницы и предприятия питания	Содержание учебного материала		
	Состав помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		2
	Практическое занятие 4 Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка электронной презентации «Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания».		
Тема 2.3. Жилая и служебная части гостиницы	Содержание учебного материала		
	Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.		2
	Практическое занятие 5 Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.		
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение схемы «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»		
Тема 2.4. Помещения	Содержание учебного материала		

культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.	Состав помещений культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		2
Тема 2.5. Помещения бытового обслуживания	Содержание учебного материала		
	Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним. Состав помещений бытового обслуживания и их функции. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка ответов на контрольные вопросы по теме. Выполнение схемы «Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями».		
Раздел 3. Принципы формирования интерьеров гостиничных зданий.		28	
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание учебного материала		
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Создание электронного фотокаталога изображений интерьеров или экстерьеров зданий гостиниц, выполненных в разных стилях.		
Тема 3.2. Цвет и свет в	Содержание учебного материала		

интерьере гостиниц.	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Электронная презентация . «Виды освещения и осветительных приборов» Электронная презентация «Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц»		
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.	Содержание учебного материала		
	Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиницах и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.		2
	Практическое занятие 6 Составление плана расстановки мебели в одно и двухместном номерах различной площади.		
	Самостоятельная работа обучающихся Создание электронного фотокаталога изображений меблировки жилых и общественных помещений гостиницы		
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений в гостинице	Содержание учебного материала		
	Декоративное оформление помещений в гостиницах и туристских комплексах. Декоративно-прикладное искусство в интерьере гостиниц. Декоративные растения в гостиничном интерьере. Подбор, размещение растений и уход за ними. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.		2
	Практическое занятие 7 Выбор современного декоративного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка электронной презентации «Декоративное оформление помещений в гостинице»		
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и		25	

туристских комплексов.			
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц.	Содержание учебного материала		
	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов, их назначение и состав. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов. Теплоснабжение. Система отопления. Эксплуатация систем отопления. Система водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения. Система канализации. Техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Эксплуатация электросетей и электрооборудования. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.		2
	Практическое занятие 8 Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах».		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка электронной презентации «Инженерное оборудование гостиниц».		
Тема 4.2. Телекоммуникационные системы	Содержание учебного материала		
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туркомплексах, их состав и назначение. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.		2
	Практическое занятие 9 Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями телекоммуникационных систем».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебником и лекциями по вопросу «Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности». Подготовка сообщений на тему: «Способы обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих в гостиницах»		
Тема 4.3.	Содержание учебного материала		

Профессиональное технологическое оборудование	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметальные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приемы и размещения. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения.		2
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка электронной презентации «Профессиональное технологическое оборудование гостиничных предприятий»		
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.		13	
Тема 5.1. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.		2
	Практическое занятие 10 Доклады к семинару «Ресурсо и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение»		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка электронной презентации «Использование ресурсо- и энергосберегающих технологий в области гостиничного сервиса»		
Тема 5.2. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации и требования производственной санитарии и гигиены		2
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение правовых и нормативных документов охраны труда в гостиничном предприятии.		
	Всего	108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- тренинговых кабинетов: информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности; гостиничный номер.

Оборудование учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда :

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска аудиторная;

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран;
- комплект компьютерных программ и учебных фильмов по тематике дисциплины;

Учебно-наглядные пособия:

- плакаты по разделам дисциплины;
- натуральные образцы оборудования, отражающие содержание дисциплины;
- нормативно-правовые материалы.

Тренинговый кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности:

Оборудование тренингового кабинета информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

Технические средства обучения:

- компьютеры с лицензионным программным обеспечением;
- DVD плеер;
- аудиомузыкальный центр;
- копировальный аппарат;
- сканер;
- факсимильный аппарат;

- принтер;
- плоттер.

Учебно-наглядные пособия:

- компьютерные программы;
- печатные демонстрационные пособия;
- экранно-звуковые пособия.

Тренинговый кабинет Гостиничный номер:

Оборудование тренингового кабинета Гостиничный номер:

- мебель;
- текстильные материалы;
- предметы декоративного оформления.

Технические средства обучения:

- инженерное, телекоммуникационное и профессиональное технологическое оборудование;
- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиа проектор;
- экран;

Учебно-наглядные пособия:

- комплект учебных фильмов по тематике дисциплины;
- печатные учебные пособия.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Постановление Правительства РФ от 24.11.1998 № 1371 «О регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов».
2. Правила устройства и безопасной эксплуатации лифтов. Утверждены постановлением Госгортехнадзора РФ от 16.05.2003 г. № 31.
3. Правила устройства электроустановок. М., НЦ ЭНАС, 1999
4. СНиП 23-05-95. Естественное и искусственное освещение
5. СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения (с изменениями 1991,1993,1999 г.)
6. Система классификации гостиниц и других средств размещения. Утверждены приказом Ростуризма от 21.07.2005 г. № 86
7. «Требования к регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов и к ведению этого реестра» Утверждены приказом Федеральной службы по экологическому, технологическому, и атомному надзору от 13.07.2006 г. № 682
8. Безрукова С.В., Здания и инженерные системы гостиниц , ОИЦ «Академия», 2014 год
9. Безрукова С.В., Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий, ОИЦ «Академия», 2017 год
10. Ляпина. И.Ю., «Организация и технология гостиничного обслуживания». Учебное пособие. М., КНОРУС, 2016-192с
11. Ёхина М.А. «Организация обслуживания в гостиницах». Учебное пособие. М., ОИЦ «Академия», 2019 г.
12. Сетков В.И., Строительство. Введение в специальность: учеб. Пособие для сред.проф.образования- М.: Образовательно-издательский центр «Академия», ОАО «Московские учебники», 2011.-102с
13. Вильчик Н. П. Архитектура зданий: Учебник / Н.П. Вильчик. - М.: ИНФРА-М, 2007. - 303 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-16-002456-1 Znanium.com
14. Сорокина А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие для СПО / А.В. Сорокина. - М.:

Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ).
(переплет) ISBN 978-5-98281-068-7 Znanium.com

Дополнительные источники:

1. Журнал ОТЕЛЬ.
[http://www. hotelmagazine.ru](http://www.hotelmagazine.ru)
2. [http://www. gruppatt.ru](http://www.gruppatt.ru) -Наружные инженерные системы
3. [http://www. promontis.ru](http://www.promontis.ru) -Инженерные системы гостиниц
4. [http://www. climatstroy.ru](http://www.climatstroy.ru) -Оснащение зданий и помещений гостиницы комплексом инженерных систем

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:		
использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
	ПК 3.3. . Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах

		производственной практики.
	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	-экспертная оценка результатов участия в работе научно-студенческих обществ, -выступлений на научно-практических конференциях, -участия во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.), - высокие показатели производственной деятельности.
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- экспертная оценка эффективности и качества результатов выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-экспертная оценка форм и методов поиска необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат	- наблюдение и анализ степени готовности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за

	выполнения заданий.	результат выполнения заданий.
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	-наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.
использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Наблюдение и оценка умений эксплуатации систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц в процессе практики по профилю специальности
	ПК 3.3. . Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
	ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении работ на различных этапах производственной практики.
	ОК 4. Осуществлять поиск и	экспертная оценка форм и методов поиска

	использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.
	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности выбора информации для выполнения учебных и профессиональных задач различных видов программного обеспечения, в том числе специального, при оформлении и презентации всех видов работ.
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	- наблюдение и анализ степени готовности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.
осуществлять контроль за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	ПК 3.3. . Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Экспертная оценка результатов деятельности на практических занятиях при решении ситуационных задач и участия в деловых играх.

	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- экспертная оценка эффективности и качества результатов выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач
	ОК 3. . Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- анализ решений обучающимся стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе освоения образовательной программы.
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.
	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Экспертная оценка коммуникативных навыков обучающегося
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения	. -наблюдение и анализ степени готовности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

	заданий.	
Знания:		
основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестового контроля знаний Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении заданий на практических занятиях
	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	экспертная оценка результатов участия в работе научно-студенческих обществ, -выступлений на научно-практических конференциях, -участия во внеурочной деятельности, связанной с будущей профессией/специальностью (конкурсы профессионального мастерства, выставки и т.п.), - высокие показатели производственной деятельности.
	ОК 8. . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к планированию и качественному выполнению заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; определение этапов и содержания работы по реализации

		самообразования.
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.
архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;	ПК3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при подготовке рефератов Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестового контроля знаний Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении заданий на практических занятиях
	ОК8. . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	- наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к планированию и качественному выполнению заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; определение этапов и содержания работы по реализации самообразования.
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности;

	деятельности.	проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.
принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при выполнении заданий на практических занятиях. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при подготовке электронных презентаций
	ОК8. . Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к планированию и качественному выполнению заданий для самостоятельной работы при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики; определение этапов и содержания работы по реализации самообразования.
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.
требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении тестового опроса Экспертная оценка

	службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	результатов деятельности обучающихся при выполнении заданий на практических занятиях и при участии в деловой игре. Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при подготовке электронных презентаций
	ПК 3.3. . Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Экспертная оценка результатов деятельности на практических занятиях при решении ситуационных задач и участии в деловых играх.
	ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при подготовке сообщений. Экспертная оценка результатов деятельности на практических занятиях при решении ситуационных задач
	ОК 9. . Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	наблюдение и анализ степени готовности обучающегося к адаптации к изменяющимся условиям профессиональной деятельности; проявлениями профессиональной маневренности при прохождении различных этапов производственной практики.

особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся при проведении устного опроса
	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- экспертная оценка эффективности и качества результатов выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач
	ОК 3. . Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- анализ решений обучающимся стандартных и нестандартных профессиональных задач в процессе освоения образовательной программы.
	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного	-эффективный поиск необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные, при изучении теоретического материала и прохождении различных этапов производственной практики.

	развития.	
	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Экспертная оценка коммуникативных навыков обучающегося
	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	. -наблюдение и анализ степени готовности обучающегося брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.