

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Южно-Уральский государственный колледж»

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора по учебной работе  
\_\_\_\_\_/Т. С. Занова/  
«27» июня 2022 г.

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

по специальности среднего профессионального образования

**43.02.14 Гостиничное дело**

Квалификация  
Специалист по гостеприимству

2022 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной программы по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело укрупнённой группы специальностей 43.02.00 Сервис и туризм. Рекомендована экспертными организациями: Совет по профессиональным квалификациям в индустрии гостеприимства, НП «Гильдия профессионалов туризма и сервиса», ГБПОУ Первый Московский образовательный комплекс. Зарегистрировано в государственном реестре примерных основных образовательных программ под номером: 43.02.14-170717 пример - по ФГОС СПО из перечня ТОП-50, утвержденному в 2017 г. ПОТЕРЯЛО АКТУАЛЬНОСТЬ, (обновлено 02.07.2021)

Организация-разработчик рабочей программы: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Южно-Уральский государственный колледж».

Разработчик:

\_\_\_\_\_ Отделение «Туризма и гостиничного сервиса»

Рассмотрена и одобрена заседании Отделения «Туризма и гостиничного сервиса».  
Протокол № 11 от «22» июня 2022 г.

Зав отделением ТиГС: Агеева И.С./\_\_\_\_\_/

**Аннотация**  
**рабочей программы учебной дисциплины**  
**ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного**  
**предприятия»**  
**по специальности среднего профессионального образования**  
**43.02.14 «Гостиничное дело»**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработана на основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования (далее – ФГОС СПО) (утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 № 1552);

Включает в себя: общую характеристику рабочей программы (место учебной дисциплины в структуре ППССЗ, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины); структуру и содержание учебной дисциплины (объем учебной дисциплины и виды учебной работы, тематический план и содержание учебной дисциплины); условия реализации дисциплины (требования к минимальному материально-техническому обеспечению, информационно обеспечение обучения, перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, основной и дополнительной литературы); контроль и оценку результатов освоения, и возможности использования программы в других основных образовательных программах (ооп).

Объем образовательной учебной нагрузки (всего часов) – 108 часов, в том числе самостоятельная учебная работа обучающихся - 30 часов, обязательная аудиторная учебная нагрузка – 60 часов, из них практические занятия – 32 часа, экзамены и консультации – 18 часов, практическая подготовка – 36 часов.

Формы промежуточной аттестации – экзамен.

Наименование разделов дисциплины:

1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.
2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.
3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.
4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности
5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий
6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ</b>	<b>4</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>16</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ</b>	<b>19</b>
<b>УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
<b>5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В</b>	<b>20</b>
<b>ДРУГИХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ</b>	
<b>(ООП)</b>	

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения примерной программы

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

## 1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

## 1.3. Цель и планируемые результаты 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

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

- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы общих и профессиональных компетенций:

Общие компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01 Выбирать Способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. детального плана	Определять основные характеристики гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач, проведение	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов

профессиональной деятельности.	анализа, а также структуризация. полученной информации,		
ОК 03 Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности)	Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Работать в коллективе и команде	Нормы и правила общения в трудовом коллективе
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Применять различные формы устной и письменной коммуникации в профессионально й деятельности	Особенности профессионального контекста
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессионально й деятельности по профессии (специальности)	Ресурсосберегающие технологии. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Современные технологии ресурсосбережения
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранно м языке. Ведение	Понимать тексты на базовые профессиональны е темы участвовать в диалогах на знакомые общие и	Профессиональную и бытовую лексику и термины

	общения на профессиональные темы	профессиональные темы	
--	----------------------------------	-----------------------	--

Профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Планирование деятельности службы приема и размещения Оценка и планирование потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с технической документацией	Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	Контроль выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения	Контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	Концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Оценка соответствия деятельности службы питания законодательным и нормативным актам.	Определять потребности в материальных ресурсах и планировать потребности структурного подразделения Оценивать результат и последствия своих действий	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах структурного подразделения гостиницы и других средств размещения

ПК 2.3.Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Оценка и контроль выполнения сотрудника ми стандартов обслуживания и регламентов в службы питания	Контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания)	Концепцию обеспечения безопасности службы питания
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Планирование деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; Оценка и планирование потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах	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.Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии со стандартами и целями деятельности гостиницы Распределение обязанностей и определение степени ответственности подчиненных	Рассчитывать нормативы расхода необходимого сырья	Нормативы расхода материальных ресурсов и стандарты, требования и рекомендации по оснащению и материалам, применяемым в гостиничных предприятиях
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания	Оценка выполнения сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов	Определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и	Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах



требуемого качества обслуживания гостей	уровня	службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих	жизнеобеспечения; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены
---	--------	---	--	---

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

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 108 часов,

Из них нагрузки дисциплины во взаимодействии с преподавателем - 60 часов, в том числе:

теоретического обучения – 28 часов,

лабораторно-практических работ – 32 часа;

курсового проектирования – 0 часов,

экзамены и консультации – 18 часов;

самостоятельной учебной работы обучающегося – 30 часов.

практическая подготовка – 36 часов

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Общий объем образовательной нагрузки обучающегося</b>	108
<b>Самостоятельная учебная работа обучающегося</b>	30
<b>Нагрузка дисциплины во взаимодействии с преподавателем</b>	60
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	32
в том числе в форме практической подготовки	36
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	0
<i>Самостоятельная работа Проект, Решение ситуационных заданий Доклады Презентации</i>	
<b>Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена (8 часов+10 часов консультаций)</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 01. ОК 02.
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница».	1		
	2. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	1		
	В том числе в форме практической подготовки		4	
	Самостоятельная работа		2	
	Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).			
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	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. Категории гостиниц.	1		
	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	1		
	В том числе в форме практической подготовки		4	

	<b>Практические занятия</b>			
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». 2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. 3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. 4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	2	8	
	<b>В том числе в форме практической подготовки</b>		<b>8</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>6</b>	
	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.			
<b>Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>Уровень освоения</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	<b>1</b>		
	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).	1		
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	1		
	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	1		
	5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	1		

	6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	1		
	<b>Практические занятия</b>		6	
	1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	2		
	2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	4		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		6	
	1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа 3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.			
	<b>В том числе в форме практической подготовки</b>		6	
<b>Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<i>Уровень освоения</i>	6	<b>ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2</b>
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	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	1		
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	1		
	<b>В том числе в форме практической подготовки</b>		6	
	<b>Практические занятия</b>		6	
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		6	

	Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.			
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3
	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	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		
	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.	1		
	Практические занятия		8	
	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	2		
	2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	2		
	3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2		
	В том числе в форме практической подготовки		8	
	Самостоятельная работа		6	
1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям.				
2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.				
3. Подготовка макета гостиничного номера.				
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	1		

<b>предприятия.</b>	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	<b>1</b>		
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	<b>1</b>		
	<b>Практические занятия</b>			
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2	4	
	<b>Самостоятельная работа</b>		<b>4</b>	
	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях			
<b>Экзамен</b>			<b>18</b>	
<b>Всего</b>			<b>90</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **3.2.1 Основные источники (печатные издания):**

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

2. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений, М.: Издательский центр «Академия», 2014, 209 с.

3. Краснов В.И. Монтаж систем вентиляции и кондиционирования воздуха: учебное пособие. – М.: ИНФРА-М, 2014, 152 с.

4. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

##### **3.2.2 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.mouker.ru> ;

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

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

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

##### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д "Феникс", 2014

Е.С.Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д "Феникс", 2013

2. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д, 2013

3. Овчаров А.О. Туристский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014

4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.- М.:Академия, 2012.



### **3.3. Организация образовательного процесса**

Реализация программы дисциплины предполагает лекционные и практические занятия после освоения каждого раздела дисциплины предусмотрено тестирование. Занятия должны проводиться в специальном учебно – тренинговом кабинете.

Обязательным условием допуска к экзамену является освоение следующих дисциплин: «Менеджмент», «Основы маркетинга», «Английский язык».

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей, имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 %.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий</li> <li>- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- состав инженерных служб гостиничных комплексов</li> <li>- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов</li> <li>- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> </ul>	<p>Тестирование</p> <p>«5» - 90 – 100% правильных ответов, «4» - 80-89% правильных ответов, «3» - 70-80% правильных ответов, «2» - 69% и менее правильных ответов.</p> <p>Устный опрос:</p> <p>«5» - ответ полный, правильный, понимание материала глубокое; «4» - материал усвоен хорошо, но изложение недостаточно систематизировано, отдельные умения недостаточно устойчивы, в терминологии, выводах и обобщениях имеются отдельные неточности; «3» - ответ обнаруживает понимание основных положений темы, однако, наблюдается неполнота знаний; умения сформированы недостаточно, выводы и обобщения слабо аргументированы, в них допущены ошибки; «2» - речь непонятная, скудная; ни один из вопросов не объяснен, навыки обобщения материала и аргументации отсутствуют.</p> <p>Практические и самостоятельные работы:</p> <p>«5» - 90-100%</p>	<p>Устный опрос</p> <p><i>Тесты</i></p> <p><i>Экзамен</i></p>

	<p>правильно выполненного задания; «4» - 80-89% правильно выполненного задания; «3» - выполнение практически всей работы (не менее 70%) «2» - выполнение менее 70% всей работы.</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</li> </ul>	<p>Практические и самостоятельные работы: «5» - 90-100% правильно выполненного задания; «4» - 80-89% правильно выполненного задания; «3» - выполнение практически всей работы (не менее 70%) «2» - выполнение менее 70% всей работы.</p>	<p><i>Практические занятия Индивидуальные проекты студентов</i></p>

## **5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДАННОЙ ПРОГРАММЫ ДЛЯ ДРУГИХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ (ООП)**

Данная программа может быть использована при реализации программ профессионального обучения, переподготовки, повышения квалификации рабочих кадров и для обучения по укрупненной группе профессий и специальностей 43.00.00. Сервис и туризм.