

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

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора по учебной работе
_____/Т. С. Занова/
27.06.2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 ОРГАНИЗАЦИЯ ТУРИСТСКОЙ ИНДУСТРИИ

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 43.00.00 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 от 17 июля 2017 г.

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

Разработчики:

Банникова Айна Ниязовна, преподаватель отделения «Туризма и гостиничного сервиса»

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

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
ОП.09 «Организация туристской индустрии»
по специальности среднего профессионального образования
43.02.14 «Гостиничное дело»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Организация туристской индустрии» 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: паспорт 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) – 120 часов, в том числе обязательная аудиторная учебная нагрузка – 110 часов, из них практические занятия – 38 часов, экзамены и консультации-10 часов.

Формы промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ (ООП)	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью рабочей 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 профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- состав инженерных служб гостиничных комплексов
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;
 - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы профессиональных компетенций:

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	Принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных	Оценка соответствия деятельности службы питания	Анализировать результаты деятельности	

ресурсах и персонале	законодательным и нормативным актам. Оценка и планирование Потребностей службы питания в материальных ресурсах и персонале;	службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; 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 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	Оценка и планирование потребностей службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале	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 бронирования и продаж	Функциональные обязанности сотрудников; Рынок гостиничных услуг и современные тенденции развития гостиничного рынка

Общие компетенции

Профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01Выбирать Способы решения задач профессиональной деятельности,	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных	Определять основные характеристики гостиничного	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению

применительно к различным контекстам.	<p>контекстах.</p> <p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.</p> <p>Определение этапов решения задачи.</p> <p>Определение потребности в информации.</p> <p>Осуществление эффективного поиска.</p> <p>Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.</p> <p>Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценивает плюсы и минусы полученного результата, своего плана и его реализации, предлагает критерии оценки и рекомендации по улучшению плана.</p>	продукта	гостиничных предприятий
<p>ОК 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходим ого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска;</p>	<p>Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли</p>	<p>Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов</p>

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности		
ОК 03 Планировать и Реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование Актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение Современной научной Профессиональной терминологии Определение траектории Профессионального развития и самообразования	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	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном	Применять различные формы устной и письменной коммуникации в	Особенности профессионального контекста

учетом особенностей социального и культурного контекста.	языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	профессиональной деятельности	
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 профессиональной 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 иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Профессиональную и бытовую лексику и термины

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки обучающегося – 120 часов,
Из них нагрузки дисциплины во взаимодействии с преподавателем - 110 часов, в том числе:
в форме практической подготовки – 88 часов,
теоретического обучения – 72 часа,
лабораторно-практических работ – 38 часов;
курсового проектирования – 0 часов,
экзамены и консультации – 10 часов;
самостоятельной учебной работы обучающегося – 0 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Общий объем образовательной нагрузки обучающегося	120
Самостоятельная учебная работа обучающегося	0
Нагрузка дисциплины во взаимодействии с преподавателем	110
в том числе:	
в форме практической подготовки	88
теоретическое обучение	72
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	38
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	0
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена – 3 семестр (8 часов+2 часа консультаций)	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины о

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
Раздел 1. Основы туристской индустрии.				
Тема 1.1 Туризм как многогранное явление современного мира.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	12	ОК 02. ОК 03. ОК 10
	1.Туризм как явление современного мира. Цели, функции туризма. 2.Классификация туризма. 3.Основные понятия туристской индустрии. 4.Путешествия и туризм. 5.Нормативно-правовое регулирование в сфере туризма	1		
	6. Туризм как экономическая деятельность. Туризм как рынок. Туризм как общественное движение.	1		
	Практические занятия:		2	ОК 02. ОК 06. ОК 10 ОК 07
	1. Значение туризма для общества	2		
	Тема 1.2. История развития мирового и отечественного туризма	Содержание учебного материала	Уровень освоения	8
1.История развития мирового туризма. Территориальные перемещения в первобытном мире. 2.Путешествия в первых веках нашей эры и средневековья. Развитие мирового туризма в XVIII – XIX. Томас Кук.		1		
3. История развития отечественного туризма. Просветительский период. Предпринимательский период. 4.Организационно-центральный период. Административно-нормативный период. Переходный период (1990)		1		
Практические занятия		4	ОК 02. ОК 04. ОК 05.ОК 06. ОК 07	
1. Круглый стол на тему «История развития туризма в странах мира в 20 веке»				2
2. Урок-дискуссия: Пути развития современного туризма				2
Раздел 2. Инфраструктура туризма.				

Тема 2.1 Современное состояние индустрии туризма.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 2.1 ОК 05
	1. Современное состояние туризма. Туристская индустрия.	1		
	Практические занятия			
	1. Структурная модель туристского комплекса Челябинской области.	2	4	ОК 01. ОК 02. ОК 05. ОК 07
	2. Стратегия развития новых мест туристского назначения.	2		
Тема 2.2 Услуги размещения в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 05
	1. История развития гостиничной индустрии. Типология и классификация гостиниц в мире и в России	1		
	2. Организация обслуживания в гостиничных комплексах	1		
	Практические занятия		2	ОК 03. ОК 05
	Мировые гостиничные цепочки, объединения. Лучшие отели мира.	2		
Тема 2.3 Организация питания в индустрии гостеприимства	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ПК 2.1
	Типы питания в туризме. Условия питания. Виды сервиса. Обслуживание банкетов. Характеристика видов меню.	1		
Тема 2.4 Анимационные программы в гостиничных предприятиях.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 05
	1. Особенности и значение гостиничной анимации Цели, задачи, функции, формы анимационных программ. Экскурсионные услуги в индустрии гостеприимства.	1		
Раздел 3. Туристская деятельность				
Тема 3.1. Теоретические основы туроператорской деятельности	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 02. ОК 05
	1. Понятие туроперейтинга. Туроператор, его основные функции. Классификация и виды туроператоров. Единый реестр туроператоров России.	1		
	2. Формирование туристского продукта. Маркетинговые исследования туристского рынка. Разработка программы туристского продукта. Планирование тура. Туристская документация. Продвижение туристских услуг. Рекламные и нерекламные способы продвижения. PR –кампании в туризме.	1		
		1		

	Выставочная деятельность туроператора.			
Тема 3.2 Турагентская деятельность.	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 02. ОК 05
	1. Турагентская деятельность. Виды ТА. Реестр ТА в России. Взаимодействие турагентств и туроператоров	1		
	Практические занятия		4	ПК 4.1 ОК 01. ОК 04. ОК 05
	1 Имидж туристскойкомании	2		
	2.Деловая игра «Туроператор. Турагент. Турист»	2		
Раздел 4. Особенности организация транспортного обслуживания в туризме.				
Тема 4.1. Транспортные услуги в туризме	Содержание учебного материала	Уровень освоения	10	ПК 4.1 ОК 03. ОК 05
	1. Роль и место транспортных услуг на туристском рынке.	1		
	2. Воздушный транспорт. Правовые основы регулирования перевозок пассажиров воздушным транспортом. Авиабилет как документ, подтверждающий договор о воздушной перевозке. IATA. Авиационные тарифы Технология обслуживания авиапассажиров. Чартерный и регулярный рейс.	1		
	3. Автотранспорт в туризме. Правовые основы перевозки туристов автотранспортом. Организованная перевозка детей. Организация перевозок туристов автомобильным транспортом. Прокат автомобилей в России и за рубежом	1		
	4. Железнодорожные туры. Правовые основы перевозок пассажиров железнодорожным транспортом. Виды железнодорожных сообщений и подвижного состава. Перевозочные документы. Сборы. Правила перевозки пассажиров на железнодорожном транспорте. Особенности обслуживания организованных групп туристов на ж/д	1		
	5. Особенности перевозки пассажиров водным транспортом. Правовые основы регулирования перевозок пассажиров морским транспортом. Правовые основы регулирования перевозок пассажиров внутренним водным транспортом. Обслуживание туристов на морских круизных судах и речных круизах в России и мире.	1		
	Практические занятия			ОК 04. ОК 10.

	1. Аренда автомобиля в России и за границей	2	2	
Раздел 5. Туристский продукт.				
Тема 5.1 Туристский продукт	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 2.1 ОК 09. ОК 10
	1.Туристский пакет. Структура туристского продукта. Документальное оформление тур.услуг	1		
	2. Понятие качества. Требования к качеству туристского продукта. Комфорт в туристском предприятии.	1		
	Практические занятия		4	ПК 4.1 ОК 09. ОК 10
	1. Документальное оформление тур.услуг	2		
	2. Проблема качества туристского продукта Комфорт в туристском предприятии	2		
Раздел 6. Туристские формальности				
Тема 6.1. паспортные формальности	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 09. ОК 10
	1.Паспортные формальности. 2.Виды заграничных паспортов. Правила оформления заграничного паспорта.	1		
	Практические занятия		2	ОК 03. ОК 05. ОК 10
	Оформление заграничного паспорта			
Тема 6.2. Визовые формальности	Содержание учебного материала	Уровень освоения	2	ОК 02. ОК 09. ОК 10
	1.Понятие визы. Виды виз. Особенности визового и безвизового въезда. Порядок оформления.виз. Шенгенское соглашение. Визовые особенности разных стран.	1		
	Практические занятия		2	ОК 01. ОК 09. ОК 10
	Оформление шенгенской визы			
Тема 6.3. Таможенные и	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ОК 09. ОК 10
	1. Основы таможенного регулирования в РФ. Таможенные платежи. Ввоз в Россию и вывоз товаров.	1		

медицинские формальности	2.Основные понятия медицинских формальностей. Основные заболевания путешественников. Памятки туристов.	1		
	Практические занятия		4	ОК 01. ОК 03. ОК 10
	1.Заполнение таможенной декларации	2		
	2. Составление памятки туристу. Страховой полис.	2		
Раздел 7. Документальное оформление туристских услуг				
Тема 7.1. Туристские документы	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 4.1 ОК 09. ОК 10
	1. Договор о реализации турпродукта. Агентское соглашение. Договор поручения			
	2. Договорные отношения в туризме. Взаимоотношения туроператора с поставщиками услуг.			
	Практические занятия		4	ОК 10
	1. Туристские документы: туристская путевка, лист бронирования, ваучер, билет.	2		
	2. Договор между туристом и продавцом туристского продукта.	2		
Раздел 8. Информационные технологии в туризме				
Тема 8.1. Интернет и информационные технологии в туризме	Содержание учебного материала	Уровень освоения	6	ПК 1.1 ОК 09. ОК 10
	1. Система интернет. Туристские порталы, сайты и серверы	1		
	2. Профессионально ориентированные информационные системы в туризме. Глобальные системы бронирования	1		
	3. Автоматизация деятельности туристских предприятий	1		
Раздел 9. Условия формирования и развития туристского региона				
Тема 9.1. Основные направления развития туризма	Содержание учебного материала	Уровень освоения	4	ПК 1.1 ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07
	1. Анализ туристского потенциала региона. Понятие туристского потенциала. Методы оценки туристского потенциала.	1		
	2 . Природные, культурно-исторические и иные условия развития туристской деятельности РФ.	1		
	Практические занятия		4	ПК 4.1

	Разработка тура по России	2		OK 01. OK 04. OK 05. OK 06. OK 07
Всего:			110	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «ОП.09 Организация туристской индустрии».

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

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Аментьева И.С. Организация туристской индустрии. Учебник Издательство Academia, 2018, 320 с
2. Биржаков М.Б. Введение в туризм — М–СПб.: «Издательский Дом ГЕРДА», НП «Издательство «Невский Фонд», 2019. — 544 с.
3. Бугорский В.П. Организация туристской индустрии. Правовые основы. Учебное пособие для СПО - Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2020.
4. Быстров С.А.: Организация туристской деятельности. Управление
1. турфирмой. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2021.
5. Жуков А.А.: Технология и организация операторских и агентских услуг. -М.: Академия, 2019.
6. Организация транспортного обслуживания в туризме: Учебное пособие /А.В. Докторов, О.Е. Мышкина. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2021.
7. Орловская В.П.: Технология и организация предприятия туризма: Учебник; Под общ.ред. проф. Е.И. Богданова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018.
8. Соколова М.В.: История туризма. - М.: Академия, 2017.

3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.profi.travel>
3. <http://www.tonkosti.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бабкин А.В. Специальные виды туризма.- М.: Феникс, 2020
2. Быстров С.А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА, 2019
3. Качмарек Я., Стасяк А., Влодарчик Б. Туристический продукт. Замысел. Организация. Управление: учебное пособие.- М.: Юнити, 2018.- 495с.
4. Рындач М.А. Основы туризма. - М: Дашков и К, 2021
5. Мохова Ю.А.: Турфирма: с чего начать и как преуспеть.- СПб.: Питер, 2019.

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 квалификации педагогических кадров: 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 5 ФГОС СПО по данной специальности, 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 данной специальности, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

	<p>скудная; ни один из вопросов не объяснен, навыки обобщения материала и аргументации отсутствуют.</p> <p>Практические и самостоятельные работы:</p> <p>«5» - 90-100% правильно выполненного задания;</p> <p>«4» - 80-89% правильно выполненного задания;</p> <p>«3» - выполнение практически всей работы (не менее 70%)</p> <p>«2» - выполнение менее 70% всей работы.</p>	
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; 	<p>Практические и самостоятельные работы:</p> <p>«5» - 90-100% правильно выполненного задания;</p> <p>«4» - 80-89% правильно выполненного задания;</p> <p>«3» - выполнение практически всей работы (не менее 70%)</p> <p>«2» - выполнение менее 70% всей работы.</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка индивидуальных проектов студентов</p>

5.ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММЫ В ДРУГИХ РАБОЧИХ ОСНОВНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ (РООП)

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.