

Министерство образования Московской области
Государственное образовательное учреждение высшего образования
Московской области
«Государственный гуманитарно – технологический университет» (ГГТУ)
Профессионально – педагогический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель структурного
подразделения ППК ГГТУ

 С.А. Конышева

« 22 » 05 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП. 05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
предприятия**

Специальность среднего профессионального образования

43.02.14 Гостиничное дело

специалист по гостеприимству

Форма обучения

очная

Орехово-Зуево, 2020 г.

Рабочая программа дисциплины «ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1552 от «9» декабря 2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44974 от «26» декабря 2016 г.), примерной основной образовательной программы.

Автор программы:

Кожевникова А.И., преподаватель ППК ГГТУ _____ *А.И. Кожевникова*

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметно-цикловой комиссии по специальностям 38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; 43.02.11 Гостиничный сервис 43.02.14 Гостиничное дело.

Протокол заседания № 11 от « 15 » 05 2020г.

Председатель предметно-цикловой комиссии

М.И. Журнаев
_____ *Журнаев М.И.*

СОГЛАСОВАНО

Рецензент:

Представитель работодателя



СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия относится к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы (ОП.05.).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

Цели изучения дисциплины:

- обеспечение профессионального образования, способствующего социальной, академической мобильности, востребованности на рынке труда, успешной профессиональной деятельности, сотрудничеству;
- подготовка специалиста к решению задач в производственной, социокультурной, организационно-управленческой деятельности на предприятиях и организациях социально-культурного сервиса и туризма в соответствии со спецификой профиля подготовки.

Планируемые результаты освоения дисциплины:

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
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
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	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	специальности	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 ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 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	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий

	помощью	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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём в часах
Объем образовательной программы	168
в том числе:	
Во взаимодействии с преподавателем:	162
теоретическое обучение	110
практические занятия	52
лабораторные занятия	-
курсовой проект	-
промежуточная аттестация	-
Самостоятельная работа	6

2.2 Тематический план и содержание дисциплины «ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

<i>Наименование разделов и тем</i>	<i>Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся</i>	<i>Объём в часах</i>	<i>Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы</i>
1	2	3	4
Раздел 1.Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц. Основные требования к зданиям гостиниц		14	
Тема 1.1.Основы проектирования зданий	Содержание учебного материала: Понятие «архитектура», «проект», «исходные данные». Типовые и индивидуальные проекты. Состав проектной документации. Предпроектные работы. Принципы проектирования гостиничных предприятий.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 1.2.Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия.	Содержание учебного материала: Требования к участку. Характеристики участков для строительства гостиничного предприятия. Системы застройки. Строительные материалы и конструкции.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 1.3. Требования к планировочному решению общественной части.	Содержание учебного материала: Функционально-планировочное решение здания. Композиционные схемы помещений. Функциональные связи в гостиничном предприятии. Назначение вестибюля, гардероба, камеры хранения санитарного узла.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 1.4.Требования к планировочному решению жилых этажей	Содержание учебного материала: Виды расположения номеров. Атриумная форма плана этажа гостиницы. Формы обслуживания на этаже. Инсоляция. Общие черты планировочной структуры гостиничного предприятия.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3

	Практическое занятие № 1: Анализ проектов всемирноизвестных гостиниц.	2	
	Практическое занятие № 2: Анализ проектов ореховозуевских гостиниц.	2	
	Практическое занятие № 3. Анализ экстерьера средств размещения г.Орехово-Зуево.	2	
Раздел 2. Интерьер и качество обслуживания		39	
Тема 2.1. Интерьер и качество обслуживания.	Содержание учебного материала: Понятие «интерьер». Приемы создания интерьера. Основные закономерности при создании интерьера.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие № 4. Анализ интерьера средств размещения г.Орехово-Зуево.	2	
Тема 2.2. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Содержание учебного материала: Цвет в интерьере. Приемы создания цветочной гармонии в интерьере.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие № 5. Анализ цветового решения в средствах размещения г.Орехово-Зуево.	2	
	Практическое занятие № 6. Подбор оптимального цвета интерьера для гостиниц г.о.Орехово-Зуево	2	
Тема 2.3. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Содержание учебного материала: Параметры светового климата: понятие «освещение», «насыщенность», «яркость», «блесткость», «цветность», «тенеобразование». Освещенность рабочих плоскостей и пространств. Уровни освещенности. Отражающие свойств плоскостей. Виды освещения и осветительных приборов и их использования в условиях гостиницы: Распределение светового потока. Комбинированная система освещения. Светильники. Освещение вестибюля. Освещение номера.	4	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие № 7. Анализ освещения гостиниц г.о.Орехово-Зуево	2	
	Практическое занятие № 8. Анализ светового решения в средствах размещения г. Орехово-Зуево.	2	
	Практическое занятие № 9.	2	

	Изучение освещения безопасности и эвакуации гостиниц г.о.Орехово-Зуево		
	Практическое занятие № 10. Рекомендации гостиничным предприятиям для обеспечения соответствующего светового климата.	2	
Тема 2.4. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Требования к материалам, применяемым для внутренней отделки помещений. Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка. Двери.		
	Практическое занятие № 11. Анализ отделочных материалов , применяемых в средствах размещения разного уровня комфортности	2	
Тема 2.5. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала:	8	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Требования к гостиничной мебели. Использование мебели в гостиничных помещениях. Оснащение номеров для маломобильных гостей. Оснащение помещения для проведения деловых мероприятий.		
	Практическое занятие № 12. Анализ мебели жилых и общественных помещений в отелях г.Орехово-Зуево.	2	
Тема 2.6. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Требования к гостиничному текстилю. Оформление оконных и дверных проемов в помещениях гостиницы.		
	Практическое занятие №13 Анализ основных текстильных материалов в интерьере отелей г. Орехово-Зуево и их значение.	1	
Раздел 3. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов		80	
Тема 3.1. Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Система планово-предупредительного ремонта основных фондов. Оборудование гостиницы. ГОСТ Р 51185–2014. Виды технического осмотра гостиничных фондов.		
Тема 3.2. Системы	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10,

теплоснабжения и отопления зданий	Понятие «система теплоснабжения». Централизованная система теплоснабжения. Классификация систем отопления. Состав системы водяного отопления. Виды отопительных приборов. Виды систем отопления. Воздушное и инфракрасное отопление.		ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 3.3. Системы водоснабжения здания	Содержание учебного материала: Классификация систем водоснабжения. Требования к воде. Система холодного водоснабжения. Пожарный водопровод. Система горячего водоснабжения.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Содержание учебного материала: Система канализации и ее виды. Оснащение санитарных объектов в гостинице. Оборудование санитарного узла для маломобильных гостей.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 3.5. Системы вентиляции, дымоудаления и кондиционирования	Содержание учебного материала: Система вентиляции и ее виды. Система противодымной защиты. Система кондиционирования.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие №14 Анализ основных систем жизнеобеспечения в отелях г. Орехово-Зуево.	2	
Тема 3.6. Электрооборудование	Содержание учебного материала: Электрическая сеть. Состав электрической сети здания. Перечень электрооборудования гостиницы и их характеристика. Нормы освещения. аварийное освещение.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие № 15. Изучение требований к электрооборудованию в гостиницах разного уровня комфорта.	2	
Тема 3.7. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала: Виды подъемно-транспортного оборудования. Оснащения лифтами гостиниц разной категории. Виды лифтов. Элементы лифтового оборудования.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Содержание учебного материала: Процессы прачечной. Зоны прачечной. Оборудование прачечной и правила его эксплуатации.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 3.8. Оснащение прачечной	Практическое занятие № 16.	2	

	Изучение оснащения прачечной в средствах размещения г.Орехово-Зуево		
Тема 3.9. Уборочное оборудование.	Содержание учебного материала:	8	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Общие требования к уборочному оборудованию. Пылесосы. Подметальные машины и поломочные машины. Централизованная система пылеудаления.		
	Практическое занятие № 17. Изучение уборочного оборудования средств размещения г.Орехово-Зуево.	2	
	Практическое занятие № 18. Изучить перечень оборудования, необходимого для поддержания чистоты в гостиницах, разного уровня.	2	
Тема 3.10. Техническое оснащение номеров и общественных помещений.	Содержание учебного материала:	18	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Гостиничные сейфы. Оборудование для проведения деловых мероприятий. Гостиничное телевидение. Мини-бары в номере. Сервисное оборудование. Оборудование службы приема и размещения. Контрольно-кассовое оборудование в отеле. Оборудование службы обеспечения питанием гостей. Обеспечение доступности обслуживания гостей с ограниченными физическими возможностями.		
	Практическое занятие № 19. Изучение характеристик сейфов разного вида.	2	
	Практическое занятие №20. Составить проект помещения для проведения переговоров и составить перечень необходимого оборудования.	2	
Тема 3.11. Системы безопасности.	Содержание учебного материала:	12	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Система управления доступом. Система охранной сигнализации. Системы телевизионного наблюдения. Система пожарной безопасности в гостиничном предприятии. Организация хранения личных вещей в гостинице. Средства по предотвращению краж и хищений в гостиницах.		
	Практическое занятие №21. Анализ современных систем охранной сигнализации для гостиничных предприятий разного уровня комфортности.	2	
	Практическое занятие №22. Изучить самые современные системы пожарной безопасности.	2	
	Практическое занятие №23. Изучение системы безопасности на примере гостиниц г. Орехово-Зуево.	2	
	Практическое занятие № 24. Анализ уровня организации личных вещей в средствах размещения г.Орехово-	2	

	Зуево.		
	Практическое занятие № 25. Способы предотвращения хищений и краж в местных средствах размещения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: 1. Работа со специальной литературой, нормативно-правовыми актами и конспектами уроков. 2. Выполнение рефератов по темам: 1. Строительные элементы санитарно-технического и инженерного оборудования зданий гостиниц. 2. Теплоснабжение в гостиничном предприятии. 3. Водоснабжение в гостиничном предприятии. 4. Система канализации в средствах размещения. 5. Система вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиничном предприятии. 6. Энергетическое хозяйство гостиничного предприятия. 7. Уборочные машины и механизмы в гостиничном хозяйстве. Поломоечные машины и пылесосы. 8. Оборудования прачечных в гостиничном хозяйстве. Стиральные и гладильные машины. 9. Оборудования службы приема и размещения. 10. Компьютеры, периферийные устройства и контрольно-кассовые машины.	2	
Раздел 4. Ресурс – и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности		19	
Тема 4.1. Современные интеллектуальные здания.	Содержание учебного материала: Интегрированная система управления гостиничным комплексом. Основные характеристики интеллектуального здания.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Практическое занятие № 26. Анализ современных интеллектуальных зданий.	2	
Тема 4.2. Основные положения энергосбережения.	Содержание учебного материала: Альтернативные возобновляемые источники энергии. Энергосбережение.	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3,

	Энергетический паспорт.		ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
Тема 4.3. Энергосберегающие технологии в электрической системе здания.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Характеристика ламп накаливания, люминесцентных ламп и светодиодных ламп.		
Тема 4.4. Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения здания.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Способы водосбережения в деятельности гостиничного предприятия.		
Тема 4.5. Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования здания.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Энергосбережение при обеспечивании гостиницы теплом.		
Тема 4.6. Ресурсо- и энергосбережение в прачечной	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Способы сбережения ресурсов в прачечной.		
	Практическое занятие № 27. Изучение способов ресурсосбережения в средствах размещения г.Орехово-Зуево.	1	
Тема 4.7. Автоматизация здания гостиницы	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Современные автоматизированные программы для гостиничного предприятия.		
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Работа со специальной литературой, нормативно-правовыми актами и конспектами уроков. 2.Выполнение рефератов по темам: 1) Основные требования пожарной безопасности в гостиничных комплексах. 2) Системы пожарной безопасности в гостиничных комплексах. 3) Инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы. 4) Санитарно-технические системы. 5) Отопление и его оборудование. 6) Водоснабжение, вентиляция и кондиционирование.	2	

	7) Система пылеудаления, энерготехническое оборудование. 8) Лифтовые оборудования. 9) Телекоммуникационные системы. Телефонная связь и радиосвязь.		
Раздел 5. Безопасность в отеле		16	
Тема 5.1. Основные требования безопасности в гостиничных комплексах.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Безопасность в гостиничном предприятии. Требования к обеспечению безопасности проживающих и сотрудников.		
Тема 5.2. Условия труда персонала.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	График, место работы, должностная инструкция персонала гостиницы.		
Тема 5.3. Основные документы, регламентирующие охрану труда.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Правовые и нормативные основы безопасности труда. Государственные нормативные требования охраны труда. Охрана труда. Условия труда Должностная инструкция, график рабочего времени.		
Тема 5.4. Производственная экология и санитария.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Объем жилых помещений гостиниц. Расчетная температура воздуха в помещениях гостиниц. Противопожарные требования		
Тема 5.5. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Уровни защищенности. Критерии оценки угроз террористического и криминального характера. Набор возможных угроз объекту.		
Тема 5.6. Поведение персонала в чрезвычайных ситуациях.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Правила поведения при чрезвычайных ситуациях. Классификация чрезвычайных ситуаций.		
Тема 5.7. Обслуживание гостей с физическими и умственными ограничениями здоровья в гостиничных предприятиях.	Содержание учебного материала:	2	ОК 1-10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3
	Виды инвалидов. Требования к персоналу при обслуживании лиц с ограниченными возможностями здоровья.		

	<p>Самостоятельная работа обучающихся:</p> <p>1.Работа со специальной литературой, нормативно-правовыми актами и конспектами уроков.</p> <p>2.Выполнение рефератов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Правила эксплуатации инженерного оборудования 2) Управление системой жизнеобеспечения и использование систем жизнеобеспечения для комфортного проживания. 3) Проектирование отеля. 4) Архитектурно-планировочные решения отелей в различное время. 5) Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе. 6) Современные архитектурные концепции гостиничных зданий. 7) Экстерьер как визитная карточка отеля. 8) Планировочная структура гостиничного предприятия. 9) Технология гостиничного дела. 10) Интерьер гостиничного предприятия. 11) Действия персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях. 	2	
	Итого:	168	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05. ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

3.1 Для реализации рабочей программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения и оснащение:

- кабинет Требования к зданиям и инженерных систем гостиничного предприятия;
- оснащение кабинета: комплект аудиторной мебели, рабочая доска, стенды, электронные презентации на флэш-накопителе.
- технические средства обучения: переносной проектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд имеет печатные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.3 Печатные издания, электронные ресурсы:

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования.–2-е изд.,стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с- Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник. М.Академия.2014г
2. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. Учебник. М .Академия. 2018г
3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.05. ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

Таблица 1.

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; 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 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 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений. сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности) правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и</p>	<p align="center">«Отлично»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • демонстрация глубокого и прочного усвоения знаний программного материала; • исчерпывающее, последовательное, грамотное и логически стройное изложение теоретического материала; • правильность и сформированность определения; • умение делать выводы по излагаемому материалу. <p align="center">«Хорошо»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • демонстрация достаточного полного знания программного материала; • демонстрация знаний основных теоретических понятий; • последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал; • умение делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу. <p align="center">«Удовлетворительно»:</p> <ul style="list-style-type: none"> • демонстрация общих знаний изучаемого материала; • умение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса. 	<p>Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, результатов выполнения практических работ, устный индивидуальный опрос.</p> <p>Оценка выполненных заданий итоговой контрольной работы и на диф.зачет</p>

социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); средства профилактики перенапряжения 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 основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты 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; 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; задач, функций и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенностей организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требований к обслуживающему персоналу, правил и норм охраны труда,

«Неудовлетворительно»:

- незнание значительной части программного материала;
- наличие существенных ошибок при изложении учебного материала;
- неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса;
- неумение делать выводы по излагаемому материалу.

<p>техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требований к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;</p> <p>критерии и показатели качества обслуживания; методы оценки качества предоставленных услуг; критерии и показатели качества обслуживания;</p> <p>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;</p> <p>нормы обслуживания;</p> <p>задачи, функции и особенности работы службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; кадровый состав службы, его функциональные обязанности; требования к обслуживающему персоналу; цели, средства и формы обслуживания;</p> <p>технологии организации процесса обслуживания гостей; регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в гостинице; особенности оформления и составления отдельных видов организационно – распорядительных и финансово – расчетных документов; порядок регистрации документов и ведения контроля за их исполнением, в т.ч. на иностранном языке;</p> <p>принципы взаимодействия с другими службами отеля; сервисные стандарты housekeeping (стандарты обслуживания и регламенты службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда); критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;</p> <p>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</p>		
--	--	--

<p>обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p>		
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p>		
<p>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; составить план действия; 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) 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; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе описывать значимость своей профессии (специальности) соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по</p>		<p>Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ.</p> <p>Текущий контроль в форме защиты практических работ</p> <p>Оценка выполненных заданий на диф.зачет</p>

<p> профессии (специальности) использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (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 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования 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; контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на </p>		
---	--	--

<p>рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены;</p> <p>контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;</p> <p>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;</p> <p>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);</p> <p>оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания;</p> <p>организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; рассчитывать нормативы работы горничных;</p> <p>контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;</p> <p>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;</p>		
--	--	--

Таблица 2.

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
--	--	-------------------------------------

ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Демонстрация интереса к будущей профессии	Экспертное наблюдение и оценка при выполнении практических работ и в дискуссиях.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач	Наблюдение и оценка при выполнении контрольных и практических работ
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач	Наблюдение за деятельностью студента во время учебного процесса.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Владение современными подходами к управлению человеческими ресурсами.	Анализ и оценка результатов выполнения практических работ и прочих заданиях.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умение организовать эффективные коммуникации и взаимодействия (групповую работу) при решении проблем в сфере управления человеческими ресурсами	Наблюдение за деятельностью студента в ходе учебного процесса
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Доброжелательное и адекватное взаимодействие группы и преподавателя	Наблюдение за деятельностью выполнения задания по теме
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Обоснованность выбора и применения методов и способов решения поставленных задач	Наблюдение за деятельностью студента в процессе выполнения задания
ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Организация самостоятельной деятельности под руководством преподавателя;	Оценка умения работать в команде, своевременность и качество выполнения работ под руководством преподавателя
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Использование найденной информации для эффективного выполнения профессиональных задач	Экспертное наблюдение и оценка при выполненной самостоятельной работы
ОК 10. Пользоваться	Организация самостоятельной	Анализ и оценка

профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	деятельности под руководством преподавателя	результатов выполнения практических работ и прочих заданиях.
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Анализ и решение проблемы в сфере управления имуществом и человеческими ресурсами организации	<p>Экспертное наблюдение и оценка при выполнении заданий, систематический устный опрос, оценка выполнения самостоятельных работ, тестовые, контрольные работы</p> <p>Методы: Текущий контроль; Экспертная записка; Тестирование; Отчет по проделанной внеаудиторной самостоятельной работе; Выполнение творческих работ.</p>
ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организация работы по разработанным планам и стандартам.	
ПК 1.3 Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	Контроль работы сотрудников различных служб гостиницы	
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Анализ и решение проблемы в сфере управления имуществом и человеческими ресурсами организации	
ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организация работы по разработанным планам и стандартам.	
ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Работа в нестандартных условиях и своевременно реагировать на непредвиденные ситуации.	
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	Анализ и решение проблемы в сфере управления имуществом и человеческими ресурсами организации	
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Организация работы по разработанным планам и стандартам.	
ПК 3.3 Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для	Работа в нестандартных условиях и своевременно реагировать на непредвиденные ситуации.	

поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.		
---	--	--