**Управление образования и науки липецкой области**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Елецкий КОЛЛЕДЖ экономики,**

**промышленности и отраслевых технологий»**

|  |  |
| --- | --- |
| **УТВерждаю** | |
| Директор ГОБПОУ  «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий» | |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Р.Ю. Евсеев |
| Пр. 195 от «31» 08 2020г. | |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц**

**2020**

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Организация-разработчик: ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

Разработчик: Шилова Елена Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрено Педагогическим советом

ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

|  |
| --- |
| Протокол № 1 от «\_31\_\_\_»\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_\_\_г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Одобрено  Председатель цикловой комиссии  Протокол №\_1\_\_от\_31.08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_ |  | Согласовано  Заместитель директора  по учебно-методической работе |
| Е.В. Врублевская |  | Т.К. Кириллова |

# 

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 13 |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 14 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Здания и инженерные системы гостиниц»**

**1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11. «Гостиничный сервис» укрупненной группы специальностей 43.00.00. Сфера обслуживания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Входит в состав основной части профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

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

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

* использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
* использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
* осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

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

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции, в том числе общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенциями:

|  |
| --- |
| **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий. |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. |
| ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. |
| ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). |
| ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. |
| ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

* максимальная учебная нагрузка обучающегося 115 часов, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | 115 |
| **Самостоятельная работа** | 38 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 77 |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 39 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 36 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация - экзамен** |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | | | | | | | | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | | **2** | | | | | | | | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.** | | | | | | | | | | | |
| **Тема 1.**  **Архитектурно -**  **планировочные**  **решения**  **гостиничных**  **зданий и**  **туристских**  **комплексов.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | 2 | *1* |
| 1 | Основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц и туристских комплексам. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города. | | | | | | |
| 2 | Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Приемы планировок зданий гостиничных предприятий. Факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиниц и туристских комплексов. | | | | | | |
| 3 | Архитектурные особенности гостиничных зданий и туристских комплексов. Конструктивные элементы зданий. Экстерьер. | | | | | | |  |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия: 1.Факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиниц и туристских комплексов.  2. Требования, предъявляемые к зданиям гостиниц. Решение ситуационной задачи.  3. Архитектурные особенности гостиничных зданий. | | | | | | | | *-* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. 1.Подготовить сообщение с презентацией по теме: «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы».  2. Размещение гостиниц в планировочной структуре города.  Задание: Выбрать участок для строительства гостиницы, опираясь на следующие  факторы: градостроительные; архитектурно-ландшафтные; экологические, инженерно-экономические.  Обосновать необходимость строительства гостиницы, опираясь на факты.  Предложить мероприятия по обеспечению конкурентоспособности гостиницы. | | | | | | | | *2* |
| **Тема 2.**  **Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* | *1* |
| 1 | История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. | | | | | | |
| 2 | Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цепи. Гостиницы в России. | | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия**.** | | | | | | | | *-* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц» | | | | | | | | *2* |
| **Тема 3.**  **Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | | | | | | | Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и тур комплексов |
| 2 | | | | | | | Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. |
| 3 | | | | | | | Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий |  |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия**.** | | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся «Классификация гостиниц» | | | | | | | | *4* |
| **Тема 4.**  **Основные принципы проектирования гостиничных предприятий** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* | *1* |
| 1 | | | | | | Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования | |
| 2 | | | | | | Состав пред проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. | |
| 3 | | | | | | Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |
| Практические занятия: Выполнение несложного проекта гостиницы. | | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: Реферат «Нормативная баз проектирования и строительства» | | | | | | | | *4* |
| **Тема 5.**  **Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* | *1* |
| 1 | Объемно-планироовочное решение гостиниц и туристических комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. | | | | | | |
| 2 | Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта. | | | | | | |
| 3 | Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планового - предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий | | | | | | |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия  1.Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта | | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | | | | | | *2* |
| **Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.** | | | | | | | | | | |  |
| **Тема 6.**  **Техническое**  **оборудование**  **гостиниц и**  **туристских**  **комплексов.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* | *2* |
| 1 | Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных. | | | | | | |
| 2 | Оборудование службы приема и размещения. Лифтовое оборудование гостиниц. | | | | | | |
| 3 | Требования к инженерно-техническому оборудованию гостиниц и туристских комплексов. | | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия:  Уборочные машины и механизмы.  Оборудование прачечных. | | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: | | | | | | | | *2* |
| **Тема 7.**  **Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | | Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. | | | | |
| 2 | | | Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды ( функциональные группы) помещений ( административные помещения, хозяйственно- технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятия спортом и т.д.) | | | | |
| 3 | | | Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения. | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | |  |  |
| Практические занятия: выполнение тестового задания. | | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним» | | | | | | | | *2* |
| **Тема 8.**  **Общественная часть гостиницы и предприятия питания.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *4* | *2* |
| 1 | | | | | | Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. | |
| 2 | | | | | | Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями. | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |
| Практические занятия  Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания. | | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | | *2* |
| **Тема 9.**  **Жилая и служебные части гостиницы.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *4* |  |
| 1 | | | | | Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. | | |
| 2 | | | | | Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями. | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | |  |
| Практические занятия: Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы. | | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями» | | | | | | | | *2* |
| **Тема 10.**  **Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* |  |
| 1 | Состав помещений культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. | | | | | | |
| 2 | Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями. | | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |  |
| Практические занятия:  Примерное расположение тренажерного зала в гостинице. | | | | | | | | *4* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение презентации на тему: Тренажеры гостиницы. | | | | | | | | *2* |
| **Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.** | | | | | | | | | | |  |
| **Тема 11.**  **Функциональное**  **и эстетическое**  **назначение**  **интерьера** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *4* |  |
| 1 | | | | | | Понятия: «интерьер», «внешний интерьер», «внутренний интерьер». Факторы,  влияющие на интерьер. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. | |
| 2 | | | | | | Современный гостиничный дизайн. Мебель в интерьере. Способы размещения  мебели. Требования к гостиничной мебели. Декоративные и мебельные ткани.  Декоративные элементы интерьера. Цвет в интерьере. | |
| 3 | | | | | | Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |
| Практические занятия:  1. Способы размещения мебели.  2. Стили в интерьере гостиниц. | | | | | | | | *2* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся.  1.Размещение мебели.  Задание: Выполнить схему размещения мебели в однокомнатном одноместном (18 кв.м.) и двухместном (25кв.м.) номерах с учетом норм проходов в меблировке помещений.  2.Подобрать стилевое решение интерьера для номера «люкс». Выполнить презентацию. | | | | | | | | *2* |
| **Тема 12.**  **Световое решение**  **интерьера**  **гостиниц.** | | Содержание учебного материала | | | | | | | | *2* |  |
| 1 | | | | | | Освещение в интерьере. Освещение и тектоника. Виды освещения. Способы освещения номеров. | |
| 2 | | | | | | Параметры светового климата. Санитарно-гигиенические требования, освещенность и инсоляция | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | *-* |
| Практические занятия: | | | | | | | | *-* |
| Контрольные работы | | | | | | | | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Подготовить сообщение с презентацией по теме: «Роль освещения в интерьере гостиниц». | | | | | | | | *4* |
| **Раздел 4.Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских**  **комплексов.** | | | | | | | | | | | |
| **Тема 13.**  **Системы**  **жизнеобеспечения**  **гостиниц и**  **туристских**  **комплексов.** | Содержание учебного материала | | | | | | | | |  |  |
| 1 | | | | | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. | | | | 2 |  |
| 2 | | | | | Санитарно-гигиеническое значение отопительно-вентиляционных систем. Система безопасности и пожарной сигнализации.  Интегрированная информационная система коммуникаций. Энергетическое хозяйство. Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. | | | |  |
| Лабораторные работы | | | | | | | | |  |
| Практические занятия:  1.Система вентиляции и кондиционирования воздуха  2. Система водоснабжения.  3. Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах. | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Выполнить сообщение с презентацией на тему «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и их использование для обеспечения комфорта проживающих» | | | | | | | | | 2 |
| **Тема 14.**  **Техническое**  **оборудование**  **гостиниц и**  **туристских**  **комплексов**. | Содержание учебного материала | | | | | | | | | 2 |  |
| 1 | | | Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных. | | | | | |
| 2 | | | Оборудование службы приема и размещения. Лифтовое оборудование гостиниц. Требования к инженерно-техническому оборудованию гостиниц и туристских комплексов. | | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | |  |
| Практические занятия:  Уборочные машины и механизмы.  Оборудование прачечных. | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | | | | | | | | | 2 |
| **Раздел 4.Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.** | | | | | | | | | | | |
| **Тема 15.**  **Обеспечение**  **безопасных**  **условий труда в**  **сфере**  **профессионально**  **й деятельности.** | Содержание учебного материала | | | | | | | | | 2 |  |
| 1 | | | | | | | Техника безопасности при работе с химическими веществами и электрооборудованием. | |  |
| 2 | | | | | | | Предупреждение заболеваний, передающихся через кровь. Предупреждение падений. | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | |  |
| Практические занятия:  Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.  1.Изучить нормативную документацию по осуществлению контроля за выполнением требований производственной санитарии и гигиены труда в гостиницах и туристских комплексах. (СПС « Консультант Плюс», «Гарант»). Выполнить краткий конспект. | | | | | | | | | 2 |
| **Тема 186**  **Правовые,**  **нормативные и**  **организационные**  **основы**  **безопасности**  **труда** | Содержание учебного материала | | | | | | | | |  |  |
| 1 | | | | Правовые и нормативные основы безопасности труда.  Организационные основы безопасности труда. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Инструкция по охране труда. | | | | | 3 |
| 2 | | | | Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. | | | | |
| Лабораторные работы | | | | | | | | |  |
| Практические занятия:  Правовые и нормативные основы безопасности труда.  Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | | | | | | | | | 2 |
| Контрольные работы | | | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.  Ознакомиться с порядком расследования и учёта несчастных случаев на производстве. Используя материалы реального несчастного случая, произошедшего в гостинице, составить акт о несчастном случае по форме Н-1. | | | | | | | | | 2 |
|  | | | | | | | | |  |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)* | | | | | | | | | |  |  |
| **Всего:** | | | | | | | | | | *115* |  |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение.**

**Основные источники (печатные издания):**

1.Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2017, 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

**Интернет источники (электронные издания)**

1. http://www.russiatourism.ru

2. http://www.hotelmaster.ru

3. http://www.hotres.ru

4. http://www.hotelline.ru

5. http://www.frontdesk.ru

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

7. http://hotelexecutive.ru/

8. http://service-school72.ru/

9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: http://www.moyker.ru ;

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

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

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

**Дополнительные источники:**

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2016.

Е.С.Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2017.

2. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2017.

3. Овчаров А.О. Туристиский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2016.

4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2017.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знать:   * основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; * архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; * принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; * требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; * особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. | Характеристики демонстрируемых знаний | Устный опрос  Оценка выполнения ситуационных задач  Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре  Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре  Оценка внеаудиторной самостоятельной работы  Тестирование |
| 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; | Характеристики демонстрируемых умений | Оценка результатов выполнения практической работы  Оценка внеаудиторной самостоятельной работы |