



ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СЫКТЫВКАРСКИЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ имени И.А. КУРАТОВА»

Копия верна

«УЧЕБНО-ПРОГРАММНЫЕ ИЗДАНИЯ»

**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ  
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.5 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И  
ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ  
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

для студентов, обучающихся по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация:  
Специалист по гостеприимству

Сыктывкар, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.5 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия  
разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования

**код**

**наименование специальности**

43.02.14

Гостиничное дело

**(программа подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования)**

### Разработчики

	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень (звание) [квалификационная категория]	Должность
1	Носова Анна Викторовна	высшая	преподаватель
2	Гаева Елена Витальевна	высшая	Зав. отделением, преподаватель

10

[число]

мая

[месяц]

2021

[год]

### Рекомендована

ПЦКП частных методик дошкольного образования

Протокол № 8 от «25» мая 2021 г.

*Председатель ПЦК*

*Моторина Л.Д.*

### Рассмотрена

научно-методическим советом ГПОУ

«Сыктывкарский гуманитарно-педагогический колледж имени И.А. Куратова»

Протокол № 6 от «09» июня 2021г.

*Председатель совета*

*Герасимова М.П.*

## Содержание

	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
<b>1.</b>	<b>Паспорт рабочей программы учебной дисциплины</b>	<b>4</b>
<b>2.</b>	<b>Структура и примерное содержание учебной дисциплины</b>	<b>6</b>
<b>3.</b>	<b>Условия реализации учебной дисциплины</b>	<b>10</b>
<b>4.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ

## рабочей программы учебной дисциплины

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

### 1.1. Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ/ППКРС в соответствии с ФГОС СПО

по специальности

43.02.14

[код]

Гостиничное дело

[наименование специальности полностью]

укрупненной группы специальностей

430000

Сервис и туризм

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована

только в рамках реализации специальности/  
профессии

[код]

[наименование специальности полностью]

в дополнительном профессиональном образовании при реализации программ повышения  
квалификации и переподготовки

[указать направленность программ повышения квалификации и  
переподготовки]

[код]

[наименование специальности полностью]

в рамках специальности СПО

### 1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина входит:

в обязательную часть циклов  
ППССЗ/ППКРС

+

в вариативную часть циклов ППССЗ/ППКРС

[наименование цикла в соответствии с ФГОС]

Изучение дисциплины предшествует освоению профессиональных модулей

ПМ.1. Организация и контроль деятельности сотрудников службы приема и размещения  
ПМ.2. Организация и контроль деятельности сотрудников службы питания  
ПМ.3. Организация и контроль деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда  
ПМ.4. Организация и контроль деятельности сотрудников службы бронирования и продаж  
ПМ.5. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих  
(горничная, портье, агент по закупкам)

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

1. Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта
2. Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли
3. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности

	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
4.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
5.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы
6.	

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

1.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
2.	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
3.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
4.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
5.	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
6.	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
7.	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
8.	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности)
9.	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
10.	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
11.	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.
12.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
13.	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
14.	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.
15.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
16.	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
17.	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.
18.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
19.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)
20.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности)
21.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)
22.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение
23.	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
24.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
25.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план
26.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
27.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
28.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план
29.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
30.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
31.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план
32.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

В результате изучения дисциплины

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

*[наименование учебной дисциплины в соответствии с ФГОС]*

обучающийся должен освоить общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенции.

Код	Наименование результата обучения
<b>Общие компетенции</b>	
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
ПК 4.2.	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

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

всего часов	<b>60</b>	в том числе
максимальной учебной нагрузки обучающегося	<b>60</b>	часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося	<b>54</b>	часов,
самостоятельной работы обучающегося	<b>6</b>	часов;



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

№	Вид учебной работы	Объем часов
1	Максимальная учебная нагрузка (всего)	60
2	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	54
	в том числе:	
2.1	лабораторные и практические работы	10
2.2	лекции	44
3	Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	<i>4 семестр</i>
	Итого	60

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины

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

Номер разделов и тем	Наименование разделов и тем Содержание учебного материала; лабораторные и практические занятия; самостоятельная работа обучающихся (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Формируемые компетенции (ОК, ПК)
1	2	3	4	
<b>Тема 1.1.</b>	Современные принципы проектирования гостиничных зданий			ОК 01. ОК 02.
Лекции		6		
Содержание учебного материала				
1	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.		1	
2	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.		1	
3	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		1	
Самостоятельная работа студентов	Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	1		
<b>Тема 1.2.</b>	Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий			ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1
Лекции		6		
Содержание учебного материала [указывается перечень дидактических единиц]				
1	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.		1	
2	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		2	
Семинарские и практические работы	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». 2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. 3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. 4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	2		

Самостоятельная работа студентов	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий	1		
<b>Тема 2.1.</b>	Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.			ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
Лекции		10		
Содержание учебного материала <i>[указывается перечень дидактических единиц]</i>				
<b>1</b>	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		1	
<b>2</b>	2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).		1	
<b>3</b>	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).		1	
<b>4</b>	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		1	
<b>5</b>	5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		2	
<b>6</b>	6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		2	
Семинарские и практические работы	1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования 2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2		
Самостоятельная работа студентов	1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа 3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.	1		
<b>Тема 2.2.</b>	Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности			ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2
Лекции		8		
Содержание учебного материала <i>[указывается перечень дидактических единиц]</i>				
<b>1</b>	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		1	
<b>2</b>	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и		1	

	функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами			
<b>3</b>	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		1	
Семинарские и практические работы	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2		
Самостоятельная работа студентов	Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	1		
<b>Тема</b>	Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий			ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3
Лекции		8		
Содержание учебного материала <i>[указывается перечень дидактических единиц]</i>				
<b>1</b>	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.		1	
<b>2</b>	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.		1	
<b>3</b>	3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.		2	
Семинарские и практические работы	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. 2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. 3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2		
Самостоятельная работа студентов	1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	1		
<b>Тема</b>	Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.			ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
Лекции		6		
Содержание учебного материала <i>[указывается перечень дидактических единиц]</i>				
<b>1</b>	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.		1	

2	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.		1	
3	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		2	
Семинарские и практические работы	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2		
Самостоятельная работа студентов	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	1		
Всего		60		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета Кабинет инженерных систем гостиниц и охраны труда;

#### 3.2 Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Оборудование учебного кабинета</b>	
	рабочие места по количеству обучающихся – не менее 25	+
	рабочее место преподавателя	+
	доска для мела	+
	кафедра	+

#### Технические средства обучения

№	Наименования объектов и средств материально-технического обеспечения	Примечания
	<b>Технические средства обучения (средства ИКТ)</b>	
	Мультимедийный компьютер	
	Мультимедиа проектор	+
	Экран (на штативе или навесной)	+

#### 3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Учебное пособие		Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела. 2015	гриф
Учебное пособие		Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. 2012	гриф
Учебное пособие	ЭБС	Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела. 2015	гриф

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Банк средств для оценки результатов обучения

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

Оценочные средства составляются преподавателем самостоятельно при ежегодном обновлении банка средств. Количество вариантов зависит от числа обучающихся.

<b>Код компет</b>	<b>Наименование результата обучения</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
	<b>Освоенные умения</b>		
У1	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У2	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У3	Управлять материально-производственными запасами	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У4	Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У5	Ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У6	Рассчитывать нормативы работы горничных	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У7	Применять принципы ценообразования и подходы к ценообразованию	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У8	Применять методы максимизации доходов гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических	Оценка результатов выполнения практической работы

		знаний	
У9	Анализировать результаты деятельности структурных подразделений гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У10	Применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У11	заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки от услуг по проживанию, отражать выручку от внереализационных доходов	формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;	Оценка результатов выполнения практической работы
У12	Отражать операции по бронированию номеров	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У13	Вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц	формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;	Оценка результатов выполнения практической работы
У14	Разрабатывать план самообразования.	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У15	Определять перечень литературных источников по экономике и бухучету гостиничного предприятия	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У16	Организовать самостоятельную работу по изучению учебников и (пособий) передового опыта	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У17	Объективно оценить результаты профессионального роста	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У18	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы



У19	Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности	обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний	Оценка результатов выполнения практической работы
У20	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У21	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
У22	Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов	выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.	Оценка результатов выполнения практической работы
	<b>Усвоенные знания</b>		
31	Виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах и персонале деятельности структурного подразделения гостиницы и других средств размещения	углубление и расширение теоретических знаний;	Тестирование Устный опрос
32	Методы и формы оплаты труда видов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
33	Виды и формы стимулирования труда	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
34	Тарифные планы и тарифную политику гостиничного предприятия	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос

35	Особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
36	Номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
37	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
38	Принципы управления материально-производственными запасами	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
39	Принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труд	формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу	Тестирование Устный опрос
310	Содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
311	номерной фонд гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
312	принципы ценообразования и подходы к ценообразованию	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
313	Методы управления доходами гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
314	Методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
315	основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос

316	виды отчетности по продажам	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
317	учет и порядок ведения кассовых операций	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
318	формы безналичных расчетов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
319	методику экономического самообразования	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
320	Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета гостиничного предприятия	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
321	Показатели профессионального и личного развития	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Тестирование Устный опрос
322	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
323	Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
324	Специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Тестирование Устный опрос
325	Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-финансовой содержания	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос
326	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	Тестирование Устный опрос

327	Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет гостиничного предприятия	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
328	Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	Тестирование Устный опрос
	<b>Общие компетенции</b>		
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Итоговый контроль
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	

ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	развитие познавательных способностей и активности обучающихся	
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач	
	<b>Профессиональные компетенции</b>		
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	Итоговый контроль
ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	

	требуемого уровня качества.		
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 4.1.	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	
ПК 4.2.	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с		

	текущими планами и стандартами гостиницы.		
ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	самостоятельность совершенствование и самоорганизация	

## 4.2 Примерный перечень вопросов и заданий для проведения промежуточной аттестации

### Тестовое задание и эталон ответов к дифференцированному зачету

#### 1 вариант

1. Наиболее распространенные классификации гостиниц

- а) комфортная система
- б) звездная система
- в) круглогодичная система
- г) функциональная система

2. Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта

- а) архитектурное и техническое состояние зданий
- б) обладает большим набором услуг
- в) находящиеся на побережье моря
- г) имеют индивидуальные средства размещения

3. Классификация гостиничных предприятий в зависимости от функционального назначения

- а) городские гостиницы
- б) рассчитанные на длительное пребывание гостя
- в) целевые гостиницы
- г) туристические стоянки

4. Принцип проектирования, при котором в первую очередь выполняются нормативные требования строительных норм и правил (СНиП) и государственных стандартов

- а) последовательность
- б) вариативность
- в) применение единых норм проектирования
- г) соблюдение одних предпочтений над другими

5. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта

- а) генеральный план
  - б) проект
  - в) задание на проектирование
  - г) предпроектный план
6. Система застройки, которая является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем
- а) центральная
  - б) павильонная
  - в) смешенная
  - г) блочная
7. Поток приезжих – через главный вход направляется к стойки insertion, затем к лифту и в номера
- а) входные потоки
  - б) выходные потоки
  - в) внутренние потоки
  - г) основной поток
8. Комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда и устройств для удаления воздуха
- а) система воздушного отопления
  - б) система панельно-лучистого отопления
  - в) система водяного отопления
  - г) электрическое отопление
9. Система вентиляции, при которой воздух перемещается посредством работы вентилятора
- а) естественная вентиляция
  - б) механическая вентиляция
  - в) кондиционирование
  - г) сплит-система
10. Канализация в гостиницах, которая предназначена для отвода сточных вод от санитарных приборов:
- а) бытовая;
  - б) ливневая;
  - в) производственная;
  - г) сточная
11. Внутреннее рабочее освещение – это:
- а) освещение жилых номеров, общественных, служебных и фасадов зданий;



- б) освещение жилых номеров, общественных и служебных помещений;
- в) освещение жилых номеров, фасадов, фонтанов;
- г) освещение общественных и служебных помещений, архитектурных элементов, подсвет зелени, фонтанов

12. Перед тем как приступить к работе, рабочие проходят:

- а) собеседование;
- б) профилактический осмотр;
- в) технику безопасности;
- г) осмотр рабочего места.

13. Альтернативные источники энергии:

- а) теплоэлектростанция;
- б) гидроэлектростанция;
- в) ветрогенераторы;
- г) атомная энергия

14. Системы, которые служат для локального тушения пожара и загораний, охлаждения строительных конструкций и подачи сигнала о пожаре:

- а) спринклерные;
- б) дренчерные;
- в) коллекторные
- г) водонапорные

15. Медная или алюминиевая токопроводящая жила, заключенная в изолированную оболочку (резиновую, полихлорвиниловую):

- а) жила;
- б) шнур
- в) провод
- г) кабель

16. Замкнутое пространство, композиция из деталей, подчиненная настроению – это:

- а) конструктивное решение;
- б) эстетика
- в) интерьер
- г) психологический фактор

17. К технологическому оборудованию гостиниц относят:

- а) стойка администратора;
- б) кресло;
- в) стеллажи;
- г) вентиляция.

18. В систему планово-предупредительного ремонта основных фондов входят:

- а) технические осмотры;
- б) хозяйственные осмотры;
- в) профилактические меры;
- г) предупредительные меры.

19. Общий комфорт внутреннего пространства гостиниц:

- а) оптимальный;
- б) стационарный;
- в) функциональный;
- г) ограниченный.

20. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:

- а) жилая часть
- б) общественная часть
- в) вспомогательная часть
- г) административная часть

## **Вариант 2**

1. В зависимости от функционального назначения гостиницы различают:

- а) целевые гостиницы;
- б) нецелевые гостиницы;
- в) двухсезонные;
- г) круглогодичные.

2. По типологии гостиницы различают:

- а) туристические;
- б) апартамент;
- в) индивидуальные;
- г) групповые.

3. При проектировании гостиничного предприятия могут быть применены следующие системы застройки:

- а) конструктивная;
- б) блочная;
- в) павильонная;
- г) жилая.

4. К вспомогательным зданиям относятся:

- а) гостиницы в комплексе и отдельно стоящие предприятия питания, жилые корпуса;

б) жилые корпуса, спортивные комплексы, котельные;

в) спортивные комплексы, клубы, материальные и производственные склады;

г) материальные и производственные склады, котельные, прачечные, гаражи.

5. Система планировки с горизонтальными коммуникационными помещениями

а) галерейная;

б) анфиладная;

в) вспомогательная;

г) функциональная.

6. Какая система застройки зданий характеризуется тем, что общественная и жилая части находятся в объеме одного здания?

а) блочная;

б) централизованная;

в) павильонная;

г) смешанная

7. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:

а) административная часть

б) вспомогательная часть

в) общественная часть

г) жилая часть

8. Основными зданиями считаются:

а) гостиницы в комплексе и отдельно стоящие предприятия питания, жилые корпуса

б) жилые корпуса, спортивные комплексы, котельные

в) спортивные комплексы, клубы, материальные и продовольственные склады

г) гостиницы в комплексе, котельные, прачечные, гаражи, склады

9. Перемещение людей и предметов между помещениями и группой помещений:

а) входные потоки;

б) выходные потоки;

в) внутренние потоки;

г) основной поток

10. Система отопления, при которой теплоносителем является воздух, нагретый до температуры более высокой, чем температура помещения:

а) система водяного отопления;

б) система панельно-лучистого отопления;

в) система воздушного отопления;

г) электрическое отопление

11. Системы, которые предназначены для тушения пожаров по всей расчетной площади, создания водяных завес в проемах противопожарных стен, над пожарными дверьми, разделяющими коридоры гостиницы на секции, и сигнализации о пожаре:

а) спринклерные;

б) дренчерная;

в) коллекторные;

г) водонапорные

12. В системах данной вентиляции перемещение воздуха происходит за счет естественных сил – воздействие ветра на здание и разности температур воздуха в помещении и наружного воздуха:

а) естественная вентиляция;

б) механическая вентиляция;

в) вытяжная вентиляция;

г) приточно-вытяжная вентиляция

13. Система, состоящая из систем диспетчеризации инженерного оборудования, энергообеспечения, создания микроклимата в помещениях:

а) интегрированная информационная система коммуникаций;

б) комплексная система обеспечения;

в) комплексная система оснащения конференц-залов;

г) система жизнеобеспечения гостиницы

14. Температурный режим в жилом номере гостиничного предприятия должен быть не ниже:

а) 15°C;

б) 16°C;

в) 17°C;

г) 18°C.

15. Энергосберегающие устройства в гостинице:

а) выключатели;

б) карта-ключ;

в) лампы накаливания;

г) рубильники

16. В систему планово-предупредительного ремонта входит:

а) выполнение норм и правил эксплуатации;

б) соблюдение пожарной безопасности;

в) составление актов и отчетов;

г) снос здания

17. Фундамент бывает:

- а) ленточный;
- б) точечный;
- в) непрерывный;
- г) цементный

18. Вертикальные коммуникации жилого этажа здания это:

- а) коридоры;
- б) лестницы;
- в) галерея;
- г) водопровод

19. Чтобы предотвратить несчастный случай на производстве, работодатель должен:

- а) присматривать за рабочими;
- б) обучать и инструктировать рабочих;
- в) взимать штрафы;
- г) вести переговоры

20. Площадь одноместного номера в гостинице составляет:

- а) 8 -10 м<sup>2</sup> ;
- б) 10 – 15 м<sup>2</sup>;
- в) 12 – 14 м<sup>2</sup>;
- г) 9 – 18 м<sup>2</sup>.

#### **Эталон ответов**

##### **1 вариант**

**1 - б; 2 - а; 3 - в; 4 - г; 5 - б; 6 - в; 7 - г; 8 - в; 9 - б; 10 - а; 11 - б; 12 - в; 13 - в; 14 - а; 15 - в; 16 - в; 17 - г; 18 - а; 19 - в; 20 - б.**

##### **2 вариант**

**1 - а; 2 - б; 3 - б; 4 - г; 5 - а; 6 - б; 7 - г; 8 - а; 9 - в; 10 - в; 11 - б; 12 - а; 13 - г; 14 - г; 15 - б; 16 - а; 17 - а; 18 - б; 19 - б; 20 - г.**

#### **4.4. Критерии оценок дифференцированного зачета**

Дифференцированный зачет оценивается по бальной системе. **Максимальное количество баллов 20.**

<b>5 (отлично)</b>	19-20 баллов
<b>4 (хорошо)</b>	15-18 баллов

<b>3 (удовлетворительно)</b>	10-14 баллов
<b>2 (неудовлетворительно)</b>	1-9 баллов

## **Литература**

### ***Основные источники:***

1. Ляпина И. Ю., Игнатьева Т. Л., Безрукова С. В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. Издательский центр «Академия», 2013.
2. Ляпина И. Ю., Игнатьева Т. Л., Безрукова С. В. Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов. Издательский центр «Академия», 2009.

### ***Нормативные акты***

1. Энергетическая стратегия России на период до 2013г. Федеральный закон от 13 ноября 2009г. № 1715-р
2. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ, закон от 23. 11. 2009г № 261 – ФЗ

### ***Интернет – ресурсы:***

1. <http://снп.рф/snip>
2. <http://www.scienceforum.ru/2016/1374/16504>
3. <http://www.firma-stroitel.ru/gostinicy3.html>
4. <http://web.snauka.ru/issues/2014/12/39973>