

Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования
Уральский экономический колледж

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05 «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»
для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Екатеринбург
2018г.

Рабочая программа **рассмотрена и одобрена** предметной (цикловой) комиссией по дисциплинам профессионального учебного цикла специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Протокол № 2 от 29 мая 2018 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии

 /А.Н. Шмидт

Рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовой подготовки), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 475.

УТВЕРЖДЕНА решением педагогического совета АНО СПО Уральский экономический колледж

Протокол № 3 от «21» июня 2018 г.

Заместитель директора по учебно-организационной работе

 / А.В. Болотин

Организация разработчик: Автономная некоммерческая организация среднего профессионального образования «Уральский экономический колледж»

Преподаватель – разработчик рабочей программы: Долганов Е.В.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 05 «Здания и инженерные системы гостиниц»

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является частью программы подготовки специалистов среднего звена, составленной в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка), утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07 мая 2014 года № 475.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

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

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» входит в состав общепрофессиональных дисциплин профессионального учебного цикла учебного плана.

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

Целью изучения курса «Здания и инженерные системы гостиницы» является:

Освоение студентом основных принципов градостроительного проектирования гостиничных комплексов, компоновки различных частей гостиничного комплекса на земельном участке; архитектурно-планировочной структуры гостиницы, функционального и планировочного зонирования этажа жилой части гостиницы, жилого номера.

Задачи:

Знать основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц, жилому номеру гостиницы. Оснащение и принципы работы инженерного оборудования в зданиях гостиничного типа. Технологические процессы в здании гостиницы. Противопожарные нормы.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающих технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических 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 и 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.

Изучение дисциплины обеспечивает формирование у студентов следующих компетенций:

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за 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.

Данные результаты достигаются при использовании активных и интерактивных форм проведения занятий, в том числе при помощи электронных образовательных ресурсов, посредством организации семинаров, круглых столов, подготовки индивидуальных проектов.

1.4. Количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающихся - 90 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 60 часа;

самостоятельной работы обучающегося - 30 часов

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (очная форма)

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	60
В том числе:	
Теоретические занятия	42
Практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	30
Итоговая аттестация в форме	зачета

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочная форма)

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	74
Итоговая аттестация в форме	зачета

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

«Здания и инженерные системы гостиниц»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.		18	
Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий.	Содержание учебного материала		
	История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цели. Гостиницы в России. Архитектурные решения современных гостиниц.	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Доклад «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»		
Тема 1.2. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.	Содержание учебного материала	4	1
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Доклад «Классификация гостиниц»		
Тема 1.3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	2	1
	Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Доклад «Нормативная баз проектирования и строительства»		
Тема 1.4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских	Содержание учебного материала	2	1
	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристических комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Объемно-планировочное		

комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	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. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планового - предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий		
	Практические занятия	2	2,3
	1.Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта		
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.		26	
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	Содержание учебного материала	4	1
	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. 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.) Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним»		
Тема 2.2. Общественная часть гостиницы и предприятия питания.	Содержание учебного материала	2	1
	Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		
	Практические занятия	2	2,3
	Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.		
Тема 2.3. Жилая и	Содержание учебного материала	4	1

служебные части гостиницы.	Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.		
	Практические занятия	2	2,3
	Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
Доклад «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»			
Тема 2.4. 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. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		
Тема 2.5. Помещения бытового обслуживания.	Содержания учебного материала	2	1
	Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним. Состав помещений бытового обслуживания и их функции. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания другими помещениями.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
	Доклад « Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями»		
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.		20	
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц.	Содержания учебного материала	2	1
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров и зданий гостиниц и туристических комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и прием.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	3
Доклад « Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»			
Тема 3.2. Свет и цвет в	Содержания учебного материала	2	1

интерьере гостиниц.	Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.		
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад «Использование естественного освещения в гостинице»	2	3
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.	Содержания учебного материала	2	1
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.		
	Практические занятия	2	2,3
	Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов»	2	3
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений в гостинице.	Содержания учебного материала	2	1
	Декоративное оформление интерьеров в гостиничных туристских комплексах. Декоративно-прикладное искусство в интерьере гостиниц. Декоративные растения в гостиничном номере. Подбор, размещение растений и уход за ними. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.		
	Практические занятия	2	2,3
	Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.		
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов.		14	
Тема 4.1. Инженерное	Содержания учебного материала	2	1

оборудование гостиниц.	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.		
	Практические занятия	2	2,3
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Использование систем жизнеобеспечения и оборудования в гостиницах и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности».		
Тема 4.2. Телекоммуникационные системы.	Содержания учебного материала	2	1
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц-залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	3
	Доклад «Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем».		
Тема 4.3. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала	2	1
	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация службы приема и размещения.		
		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		2,3

	Техническая эксплуатация профессионально- технического оборудования гостиниц и туристских комплексов.		
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.		8	
Тема 5.1 Ресурсно- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержания учебного материала	2	1
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.		
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессиональной деятельности	Содержания учебного материала	2	1
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.		
	Практические занятия	2	2,3
	Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	2	3
Изучение материала по разделу по учебникам и правовым документам Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.			
Правовые и нормативные документы охраны труда и организации.			
Зачет		4	
Всего:		90часов	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор,
- проекционный экран
- калькуляторы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов

Нормативная база

1. Федеральный Закон “Об основах туристской деятельности в Российской Федерации” № 132 - ФЗ от 24.11.96.
2. Федеральный Закон “О защите прав потребителей” № 2 – ФЗ от 09.01.96.
3. Федеральный Закон “О техническом регулировании”, принят Государственной Думой 15 декабря 2002 г.
4. Федеральный Закон “О лицензировании отдельных видов деятельности” от 08.08.2001.
5. Федеральный закон "Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации" от 23.11.2009 N 261-ФЗ
6. Распоряжение Правительства РФ от 13.11.2009 N 1715-р <Об Энергетической стратегии России на период до 2030 года
7. Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 01.01.01 г. N 35 "Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи"
8. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
9. Строительные нормы и правила СНиП 21-01-97* "Пожарная безопасность зданий и сооружений" (приняты постановлением Минстроя РФ от 13 февраля 1997 г. N 18-7)
10. . ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».

11. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
12. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
13. ГОСТ Р 286810-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания.

Основные положения».

14. МГСН 4.16-98 «Гостиницы».
15. МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания».
16. СНиП 2.08.02.-89 «Общественные здания и сооружения».
17. СНиП 2.07.01.-89 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
18. СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».
19. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
20. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
21. СНиП 23.6-959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».
22. СНиП П=Л-8-71 «Предприятия общественного питания. Нормы проектирования».
23. Положение «О государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения». Утверждено приказом Минэкономразвития России от 21.06.2003 г. № 197

Основные источники

1. *Тимохина, Т. Л.* Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08190-9. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-432904
2. *Тимохина, Т. Л.* Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07185-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnaya-industriya-433890

Дополнительные источники

1. *Тимохина, Т. Л.* Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07572-4. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/gostinichnyu-servis-433891

2. *Скобкин, С. С.* Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для СПО / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 373 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09811-2. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/ekonomika-organizacii-v-gostinichnom-servise-428657

Интернет ресурсы

3. <http://www.new-hotel.ru/>
4. <http://www.ratanews.ru/hotels/hotels> Инженерные системы и микроклимат гостиниц.
5. <http://www.socmart.ru/> Классификации гостиниц и особенности предоставления гостиничных услуг.
6. <http://www.sdmhotel.ru/mto.htm> Материально-техническое обеспечение гостиниц. Лекции.
7. <http://www.frontdesk.ru/> Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ресурсе- 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. <p>Усвоенные знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса на семинарских занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты докладов. <p>Экзамен по дисциплине</p>

<ul style="list-style-type: none">- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;- требования к инженерно -техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда а предприятии.	
--	--

