

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 05.09.2021 16:49:07

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a4c8ef86f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ

ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Генеральный директор

ООО «ИМПЕРИЯ»

_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Гуменная О.Н.

«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института

_____ А.Б. Нарыжная

Генеральный директор

ООО «ИМПЕРИЯ»

_____ А.Г. Меликсетян

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Гуменная О.Н.

«__» _____ 20__ г.

Пятигорск, 20__

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения примерной программы

Программа учебной дисциплины является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам общепрофессионального цикла и читается в 5 семестре.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта
- Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- Организовывать работу коллектива и команды
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- Излагать свои мысли на государственном языке
- Оформлять документы
- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- Использовать современное программное обеспечение
- Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),
- понимать тексты на базовые профессиональные темы
- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы
- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности
- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)
- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
- Составить план действия.
- Определить необходимые ресурсы.
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

- Составить план действия.
- Определить необходимые ресурсы.
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Составить план действия.
- Определить необходимые ресурсы.
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

должен знать:

- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации
- Современная научная и профессиональная терминология
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования
- Психология коллектива
- Психология личности
- Основы проектной деятельности
- Особенности социального и культурного контекста
- Правила оформления документов.
- Общечеловеческие ценности
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- Пути обеспечения ресурсосбережения.
- Средства профилактики перенапряжения
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
- Современные средства и устройства информатизации
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
- особенности произношения
- правила чтения текстов профессиональной направленности
- 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.
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

- 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.
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
- 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.
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

1.4.Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладеть:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

72 академических часов, из них:

56 академических часов – аудиторные занятия,

4 академических часов – самостоятельная работа.

12 академических часов – промежуточная аттестация

2.1. Учебно-тематический план дисциплин

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	СРС	
1.	Тема 1. Введение. Основы проектирования гостиничных предприятий	5	2	2			
2.	Тема 2. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов	5	2	2			
3.	Тема 3. Планировочные решения по земельному участку гостиниц.	5	2	2		2	Реферат
4.	Тема 4. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц	5	2	2			
5.	Тема 5. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц и туристских комплексов	5	2	2		2	Реферат
6.	Тема 6. Инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов	5	2	2			
7.	Тема 7. Теплоснабжение и система отопления	5	2	2			
8.	Тема 8. Водоснабжение. Система канализации.	5	2	2			
9.	Тема 9. Система вентиляции и кондиционирование воздуха	5	2	2			
10.	Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиницы	5	2	2			

11.	Тема 11. Лифтовое и другое инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов	5	2	2			
12.	Тема 12. Уборочные машины. Уборочные механизмы. Оборудование прачечных	5	2	2			
13.	Тема 13. Оборудование службы приема и размещения.	5	2	2			
14.	Тема 14. Интерьер жилых и общественных помещений гостиницы. Мебель, текстиль и другие решения. Экстерьер здания гостиницы.	5	2	2			
ИТОГО		5	28	28	12	4	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование интерактивных форм	Объем часов
1	Тема 1. Введение. Основы проектирования гостиничных предприятий. Виды и классификации рекреационных комплексов. Планировочная организация рекреационных учреждений. Проектирование как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем.	Лекция - беседа	2
2	Тема 2. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов		2
3	Тема 3. Планировочные решения по земельному участку гостиниц. Правила эксплуатации территории, прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий, техническое содержание, уборка, санитарная очистка, озеленение территории.		2
4	Тема 4. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц. Технико-экономические показатели.	Лекция - дискуссия	2
5	Тема 5. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц и туристских комплексов. Фундаменты и стены подвальных помещений, стены, каменные стены, деревянные стены, фасады, балконы, козырьки, лоджии и эркеры, перекрытия, полы, деревянные полы, полы из линолеума и синтетических материалов, ксилолитовые полы, полы из натурального камня, керамические, мозаичные и цементные, перегородки, перегородки из неорганических материалов, деревянные перегородки, крыши, чердачные крыши, бесчердачные (совмещенные) крыши, водоотводящие устройства, очистка кровель от снега и устранение обледенения		2

	водоотводящих устройств чердачных крыш, окна и двери, лестницы, каменные и железобетонные лестницы, печи.		
6	Тема 6. Инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц. Инвентарь и его содержание. Мебель и другой инвентарь жилых номеров, холлов, вестибюлей и мест отдыха		2
7	Тема 7. Теплоснабжение и система отопления. Центральное отопление. Структура системы центрального отопления. Способ подключения отопительной системы к теплоснабжающей. Способ присоединения к системе теплоснабжения горячего водоснабжения.		2
8	Тема 8. Водоснабжение. Система канализации. Горячее водоснабжение, водопровод и канализация внутренние водостоки с крыш. Внутренний водопровод и канализация зданий. Системы внутренней канализации и водостоков зданий и сооружений в особых природных и климатических условиях.	Лекция - беседа	2
9	Тема 9. Система вентиляции и кондиционирование воздуха Характеристики кондиционирования воздуха. Вентиляция помещений и кондиционирование воздуха. Обустройство систем вентиляции и кондиционирования.		2
10	Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиницы. Радио и телевидение. Проектирование и внедрение систем телевидения в отелях. Телекоммуникационные системы в гостиницах. Телефонные телекоммуникации в отеле.		2
11	Тема 11. Лифтовое и другое инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов. Лифты и подъемники. Лифтовое хозяйство. Устройство лифтового хозяйства в гостиницах разных категорий.		2
12	Тема 12. Уборочные машины. Уборочные механизмы. Оборудование прачечных. Средства автоматизации, диспетчеризации инженерного оборудования, средства связи и кип, диспетчерская служба. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц, правила техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности		2
13	Тема 13. Оборудование службы приема и размещения. Технологические процессы, оборудование и эксплуатационная документация службы приема и размещения отеля.		2
14	Тема 14. Интерьер жилых и общественных помещений гостиницы. Мебель, текстиль и другие		2

	решения. Экстерьер здания гостиницы. Правила выбора мебели, текстиля. Современный интерьер жилых помещений. Современный экстерьер здания гостиницы. Требования к экстерьеру.		
	ИТОГО за 5 семестр		28

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ.

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и содержание практических (семинарских) занятий.

№ п/п	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование интерактивных форм	Объем часов
1.	Тема 1. Введение. Основы проектирования гостиничных предприятий. Виды и классификации рекреационных комплексов. Планировочная организация рекреационных учреждений. Проектирование как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем.	Семинар-Круглый стол	2
2.	Тема 2. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов		2
3.	Тема 3. Планировочные решения по земельному участку гостиницы. Правила эксплуатации территории, прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий, техническое содержание, уборка, санитарная очистка, озеленение территории.	Семинар-Круглый стол	2
4.	Тема 4. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц. Технико-экономические показатели.		2
5.	Тема 5. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц и туристских комплексов. Фундаменты и стены подвальных помещений, стены, каменные стены, деревянные стены, фасады, балконы, козырьки, лоджии и эркеры, перекрытия, полы, деревянные полы, полы из линолеума и синтетических материалов, ксилолитовые полы, полы из натурального камня, керамические, мозаичные и цементные, перегородки, перегородки из неорганических материалов, деревянные перегородки, крыши, чердачные крыши, бесчердачные (совмещенные) крыши, водоотводящие устройства, очистка кровель от снега и устранение обледенения водоотводящих устройств чердачных крыш, окна и двери, лестницы, каменные и железобетонные		2

	лестницы, печи. Жилые помещения и подсобные помещения, лестничные клетки, чердачные помещения, подвалы и технические подполья.		
6.	Тема 6. Инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц. Инвентарь и его содержание. Мебель и другой инвентарь жилых номеров, холлов, вестибюлей и мест отдыха гостиниц		2
7.	Тема 7. Теплоснабжение и система отопления. Структура системы центрального отопления. Способ подключения отопительной системы к теплоснабжающей. Способ присоединения к системе теплоснабжения горячего водоснабжения.		2
8.	Тема 8. Водоснабжение. Система канализации. Горячее водоснабжение, водопровод и канализация внутренние водостоки с крыш. Внутренний водопровод и канализация зданий. Системы внутренней канализации и водостоков зданий и сооружений в особых природных и климатических условиях.	Семинар-Круглый стол	2
9.	Тема 9. Система вентиляции и кондиционирование воздуха. Характеристики кондиционирования воздуха . Вентиляция помещений и кондиционирование воздуха. Обустройство систем вентиляции и кондиционирования.		2
10.	Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиницы. Радио и телевидение. Проектирование и внедрение систем телевидения в отелях. Телекоммуникационные системы в гостиницах. Телефонные телекоммуникации в отеле.		2
11.	Тема 11. Лифтовое и другое инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов. Лифты и подъемники. Лифтовое хозяйство. Устройство лифтового хозяйства в гостиницах разных категорий.		2
12.	Тема 12. Уборочные машины. Уборочные механизмы. Оборудование прачечных. Средства автоматизации, диспетчеризации инженерного оборудования, средства связи и кип, диспетчерская служба. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц, правила техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности		2
13.	Тема 13. Оборудование службы приема и размещения. Технологические процессы, оборудование и эксплуатационная документация службы приема и размещения отеля.		2
14.	Тема 14. Интерьер жилых и общественных помещений гостиницы. Мебель, текстиль и другие решения. Экстерьер здания гостиницы.		2

	Правила выбора мебели, текстиля. Современный интерьер жилых помещений. Современный экстерьер здания гостиницы. Требования к экстерьеру.		
	ИТОГО		28

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента, формы контроля.

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Форма контроля	Объем часов
1.	Тема 3. Планировочные решения по земельному участку гостиниц. Вид самостоятельной работы: написание реферата по заданной теме.	Реферат	2
2.	Тема 5. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц и туристских комплексов. Вид самостоятельной работы: написание реферата по заданной теме.	Реферат	2
	Итого за 5 семестр		4

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.

Формой промежуточной аттестации в 5 семестре - экзамен.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

1. Основы проектирования гостиничных предприятий.
2. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов.
3. Планировочные решения по земельному участку гостиниц санитарно-гигиенические требования к гостинице.
4. Правила эксплуатации территории, прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий, техническое содержание, уборка, санитарная очистка, озеленение территории.
5. Планировочные решения по земельному участку туристских комплексов.
6. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц.
7. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Фундаменты и стены подвальных помещений,
8. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Каменные стены.
9. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Деревянные стены.
10. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Фасады.
11. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Балконы, козырьки, лоджии и эркеры.
12. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц. Перекрытия, полы.
13. Деревянные полы.
14. Полы из линолеума и синтетических материалов.
15. Ксилолитовые полы, полы из натурального камня, керамические, мозаичные и цементные.
16. Перегородки, перегородки из неорганических материалов, деревянные перегородки.
17. Крыши, чердачные крыши, бесчердачные (совмещенные) крыши,

18. Водоотводящие устройства, очистка кровель от снега и устранение обледенения водоотводящих устройств чердачных крыш.
19. Окна и двери, лестницы, каменные и железобетонные лестницы, печи.
20. Жилые и подсобные помещения, лестничные клетки, чердачные помещения, подвалы и технические подполья.
21. Управление гостиничным хозяйством, порядок приемки гостиничного хозяйства, приемка в эксплуатацию вновь выстроенных зданий гостиниц.
22. Приемка в эксплуатацию капитально отремонтированных гостиниц, приемка гостиничного хозяйства при смене руководства.
23. Система осмотра гостиниц, ремонт и благоустройство гостиничного фонда, организация эксплуатации гостиничного фонда.
24. Организация труда рабочих по текущему ремонту.
25. Инвентарь и его содержание правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.
26. Теплоснабжение и система отопления. Центральное отопление.
27. Водоснабжение. Система канализации. Горячее водоснабжение, водопровод и канализация внутренние водостоки с крыш.
28. Система вентиляции и кондиционирование воздуха.
29. Телекоммуникационные системы гостиницы. Радио и телевидение.
30. Лифтовое и другое инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов. лифты и подъемники.
31. Энергетическое хозяйство. Основные пути экономии тепловой и электрической энергии.
32. Уборочные машины. Уборочные механизмы.
33. Оборудование прачечных.
34. Средства автоматизации, диспетчеризации инженерного оборудования, средства связи и кип.
35. Диспетчерская служба.
36. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц.
37. Правила техники безопасности и охраны труда, правила пожарной безопасности.
38. Оборудование службы приема и размещения. Интерьер жилых и общественных помещений гостиницы. Мебель, текстиль и другие решения.
39. Экстерьер здания гостиницы.
40. Требования к отделочным материалам и оформлению помещений гостиницы.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основные источники:

1. Здания, сооружения и их устойчивость при пожаре : учебное пособие / Ю. А. Андреев, А. Н. Батуро, Д. А. Едимичев [и др.]. — Железногорск : Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2019. — 154 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90179.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. — 139 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851>. — Библиогр.: с. 122-124. — ISBN 978-5-4475-8304-0. — DOI 10.23681/442851. — Текст : электронный.
3. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

4.1.2. Дополнительные источники:

1. Отопление и вентиляция жилого здания : учебное пособие / В. Ф. Васильев, И. И. Суханова, Ю. В. Иванова [и др.]. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 97 с. — ISBN 978-5-9227-0723-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80754.html>. — Режим доступа для авторизир. пользователей

2. Расчет и проектирование несущих конструкций стального каркаса здания : учебно-методическое пособие для СПО / С. Н. Колодежнов, Д. Н. Кузнецов, Н. А. Лисицын, А. В. Панин. — Саратов : Профобразование, 2019. — 94 с. — ISBN 978-5-4488-0533-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87276.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Беляева, С. Ю. Расчёт и конструирование несущих элементов каркаса однопролётного здания : учебно-методическое пособие для СПО / С. Ю. Беляева, Д. Н. Кузнецов. — Саратов : Профобразование, 2019. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0367-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87275.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4.1.3. Методическая литература:

1. Методические указания для практических занятий
2. Методические указания для самостоятельной работы

4.1.4. Интернет ресурсы:

<http://lib.uni-dubna.ru> – сайт библиотеки университета "Дубна";
www.garant.ru - Система «Гарант», правовые базы российского законодательства;
www.consultant.ru - Общероссийская сеть распространения правовой информации (Консультант-Плюс);
www.rbc.ru - РИА «РосБизнесКонсалтинг»;
www.pravo.ru - Право в области информационных технологий;
www.rg.ru - сервер «Российской газеты»;
www.elibrary.ru – журналы АИР.

4.2. Программное обеспечение:

Имеется необходимый комплект лицензионного программного обеспечения: Операционная система Microsoft Windows Профессиональная, Microsoft Office Standard 2013.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: **кабинет инженерных систем гостиницы**, комплект учебной мебели на 28 посадочных мест, доска, учебные наглядные пособия.

Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета: комплект учебной мебели на 11 посадочных мест., компьютеры в сборе 11 шт.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: • Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта • Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли • Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности • Выстраивать траектории профессионального и личностного развития • Организовывать работу коллектива и команды • Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. • Излагать свои мысли на государственном языке • Оформлять документы • Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности • Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности • Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности • Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности • Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач • Использовать современное программное обеспечение • Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и	<i>Реферат</i>	ОК 01. - ОК 05. ОК 07. ОК 09.- ОК 11. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.

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 • Составить план действия. • Определить необходимые ресурсы. • Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). • Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; • Реализовать составленный план • Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; • Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; • Составить план действия. • Определить необходимые ресурсы. • Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью • Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; • Реализовать составленный план • Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; • Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; • Составить план действия. • Определить необходимые ресурсы. • Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью • Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; • Реализовать составленный план		
---	--	--

• Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; • Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; должен знать: • Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий • Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия • Содержание актуальной нормативно-правовой документации • Современная научная и профессиональная терминология • Возможные траектории профессионального развития и самообразования • Психология коллектива • Психология личности • Основы проектной деятельности • Особенности социального и культурного контекста • Правила оформления документов. • Общечеловеческие ценности • Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности • Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности • Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности • Пути обеспечения ресурсосбережения. • Средства профилактики перенапряжения • Основы здорового образа жизни; • Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности • Современные средства и устройства информатизации • Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности • правила построения простых и сложных предложений на		
---	--	--

профессиональные темы • основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) • лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности • особенности произношения • правила чтения текстов профессиональной направленности • 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. • Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. • 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. • Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. • 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. • Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить • Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.		
--	--	--