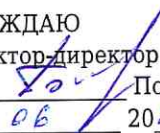


МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кузбасский государственный технический университет имени Т. Ф. Горбачева»
Институт профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Проректор-директор ИПО
 Попов И.П.
«29» 06 2020г.

Рабочая программа дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Специальность «43.02.14 Гостиничное дело»

Присваиваемая квалификация
"Специалист по гостеприимству"

Формы обучения
очная

Кемерово 2020г.



1588914319

Рабочую программу составил

Доцент кафедры ПМ

А.Н. Малюгин

подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании

ЦМК Гостиничного дела

Протокол № 2 от 05.06.2020

Председатель ЦМК Гостиничного дела

подпись

Л.Л. Закамская

Согласовано

зам. директора по УР ИПО

подпись

Т.С. Семенова

Согласовано

зам. директора по МР ИПО

подпись

Т.Ю. Сьянова



1588914319

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является частью профессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Освоение дисциплины направлено на формирование:
общих компетенций:

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

Знать: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
методы работы в профессиональной и смежных сферах;
структуру плана для решения задач;
порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;

Уметь: Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;

выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
составить план действия;
определить необходимые ресурсы;
владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
реализовать составленный план;
оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Знать: Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
приемы структурирования информации;
формат оформления результатов поиска информации;

Уметь: Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
определять задачи для поиска информации;
определять необходимые источники информации;
планировать процесс поиска;
структурировать получаемую информацию;
выделять наиболее значимое в перечне информации;
оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
Знать: Содержание актуальной нормативно-правовой документации
Современная научная и профессиональная терминология
Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Уметь: Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности



1621116341

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

Знать: Психология коллектива

Психология личности

Основы проектной деятельности

Уметь: Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

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

Знать: Особенности социального и культурного контекста

Правила оформления документов

Уметь: Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

Знать: Общечеловеческие ценности

Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности

стандарты антикоррупционного поведения;

Уметь: Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности

применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

Знать: Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности

Пути обеспечения ресурсосбережения

Уметь: Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Знать: Средства профилактики перенапряжения

Основы здорового образа жизни;

Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

Уметь: Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности

Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

Знать: Современные средства и устройства информатизации

Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Уметь: Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач

Использовать современное программное обеспечение

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Знать: 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

Уметь: 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

профессиональных компетенций:



1621116341

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

Знать: Методы планирования труда работников службы приема и размещения;
структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;
принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
направленность работы подразделений службы приема и размещения;
функциональные обязанности сотрудников;
правила работы с информационной базой данных гостиницы;

Уметь: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами;
организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;

Иметь практический опыт: В области планирования потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонала

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

Знать: Знать способы организации деятельности работников службы приема и размещения в гостинице;
законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;
стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;
цели, функции и особенности работы службы приема и размещения;
стандартное оборудование службы приема и размещения;
порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей;
виды отчетной документации;
правила поведения в конфликтных ситуациях;

Уметь: организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения;
проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;
выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;
организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля;

Иметь практический опыт: В организации деятельности работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;
оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;



1621116341

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

Знать: Стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения;

критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;

категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;

Уметь: контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;

Иметь практический опыт: В контроле текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

Знать: Задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;

особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;

требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;

требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;

профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;

Уметь: Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;

оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;

определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;

Иметь практический опыт: В области планирования потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.



1621116341

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

Знать: технологии организации процесса питания;
требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания;
этапов процесса обслуживания;
технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
регламенты службы питания;

Уметь: анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;
использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;
организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

Иметь практический опыт: В разработке операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;
оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Знать: Методы контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

Уметь: Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);

Иметь практический опыт: В области контроля текущей деятельности 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.

Знать: Структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
нормы обслуживания;

Уметь: Оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;
выполнять регламенты службы питания;

Иметь практический опыт: В планировании потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.



1621116341

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

Знать: Методы организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

Уметь: Организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы

Иметь практический опыт: В организации деятельности 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.

Знать: Принципы взаимодействия с другими службами отеля;

критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;

порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда;

принципы управления материально-производственными запасами;

методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса;

правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии,

противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей;

систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

Уметь: контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;

Иметь практический опыт: В контроле текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения дисциплины обучающийся в общем по дисциплине должен

Знать:

- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

и/или социальном контексте;

- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
- методы работы в профессиональной и смежных сферах;
- структуру плана для решения задач;
- порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности;
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
- номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности;
- приемы структурирования информации;
- формат оформления результатов поиска информации;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации
- Современная научная и профессиональная терминология
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования
- Психология коллектива
- Психология личности
- Основы проектной деятельности
- Особенности социального и культурного контекста
- Правила оформления документов
- Общечеловеческие ценности
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- стандарты антикоррупционного поведения;
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- Пути обеспечения ресурсосбережения
- Средства профилактики перенапряжения
- Основы здорового образа жизни;



1621116341

- 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
- Методы планирования труда работников службы приема и размещения;
- структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием;
- принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы;
- методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале;
- направленность работы подразделений службы приема и размещения;
- функциональные обязанности сотрудников;
- правила работы с информационной базой данных гостиницы;
- Знать способы организации деятельности работников службы приема и размещения в гостинице;
- законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг;
- стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы;
- цели, функции и особенности работы службы приема и размещения;
- стандартное оборудование службы приема и размещения;
- порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей;
- виды отчетной документации;
- правила поведения в конфликтных ситуациях;
- Стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения;
- критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей;
- категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей;
- Задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса;
- особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания;
- требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены;
- требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания;
- профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке;
- технологии организации процесса питания;
- специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания;
- этапов процесса обслуживания;
- технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания;
- регламенты службы питания;
- Методы контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
- Структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
- методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;
- нормы обслуживания;
- Методы организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы



1621116341

- Принципы взаимодействия с другими службами отеля;
- критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;
- порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда;
- принципы управления материально-производственными запасами;
- методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса;
- правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей;
- систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда;
- Уметь:
 - Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
 - распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
 - анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;
 - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;
 - составить план действия;
 - определить необходимые ресурсы;
 - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
 - реализовать составленный план;
 - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
 - Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
 - определять задачи для поиска информации;
 - определять необходимые источники информации;
 - планировать процесс поиска;
 - структурировать получаемую информацию;
 - выделять наиболее значимое в перечне информации;
 - оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска;
 - Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
 - Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
 - Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
 - применять стандарты антикоррупционного поведения;
 - 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
 - планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы;
 - определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами;
 - организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке;
 - организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения;
 - проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы;
 - выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения;
 - организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями



1621116341

сегментации гостей и преимуществами отеля;

- контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены;

- контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения;

- Осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса;

- оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале;

- определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;

- анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале;

- использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания;

- организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке;

- Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания);

- Оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале;

- определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке;

- выполнять регламенты службы питания;

- Организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы

- контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда;

- контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации;

Иметь практический опыт:

- В области планирования потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонала

- В организации деятельности работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

- разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения;

- оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;

- В контроле текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

- В области планирования потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

- В разработке операционных процедур и стандартов службы питания;

- организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы;

- В области контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

- В планировании потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

- В организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

- В контроле текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей



1621116341

2. Структура и содержание дисциплины

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Форма обучения	Количество часов		
	ОФ	ЗФ	ОЗФ
Курс 2 / Семестр 3			
Объем дисциплины	76		
в том числе:			
лекции, уроки	50		
лабораторные работы			
практические занятия	10		
Консультации			
Самостоятельная работа	16		
Промежуточная аттестация			
Индивидуальное проектирование			
Форма промежуточной аттестации	дифференцированный зачет		

2.2 Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема №. 1	Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Общее кол-во часов по теме 8
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	2
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2
	Самостоятельная работа	
	Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	2



1621116341

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема №. 2	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Общее кол-во часов по теме 16
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений.	2
	2..Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц	2
	3. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	2
	4. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	2
	5. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц.	2
	6. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	2
	Практическое занятие №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.	
	Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.	
	Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.	2



Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема №. 3	Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Об щ е е к о л - в о ч а с о в п о т е м е 18
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.	2
	2. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2
	3. 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).	2
	4. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2
	5. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	2
	6. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2
	7. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2
	Практическое занятие №2	
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Подготовка презентаций о современных электронных ключах Подготовка презентаций о системе контроля доступа Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.	2



1621116341

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема №. 4	Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Общее кол-во часов по теме 10
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами.	2
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2
	Практическое занятие №3	
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	2
Тема №. 5	Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Общее кол-во часов по теме 10
	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2
	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.	2
	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
	Практическое занятие №4	
	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия	2
	Самостоятельная работа обучающихся	
	Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	2



1621116341

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах
Тема №. 6	Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Об щ е е к о л - в о ч а с о в п о т е м е 14
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	2
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда.	2
	3. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2
	4. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.	2
	5. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице	2
	Практическое занятие №5	
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2
	Самостоятельная работа	
	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего:		76

3 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины (модуля)

3.1 Специальные помещения для реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет инженерных систем гостиницы

оснащенный оборудованием:

- учебная мебель, дидактические пособия,
- программное обеспечение,
- мультимедийные презентации лекционного материала,
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- видеопроекторное оборудование для презентаций,
- средства звуковоспроизведения,
- экран,
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1 Основная литература

1. Безрукова, С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С. В. Безрукова ; С. В. Безрукова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2018. – 208 с. с. – (Профессиональное образование). – URL: <http://academia-moscow.ru/catalogue/4831/407903/> (дата обращения: 08.05.2021). – Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительная литература

1. Безрукова, Н. Л. Технологии обслуживания в гостиничном предприятии / Н. Л. Безрукова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Москва : Московский педагогический



1621116341

государственный университет (МПУ), 2018. – 192 с. – ISBN 9785426306639. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=500309 (дата обращения: 16.05.2021). – Текст : электронный.

3.2.3 Методическая литература

1. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : методические материалы для обучающихся специальности СПО 43.02.14 "Гостиничное дело" очной формы обучения / Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Кузбасский государственный технический университет им. Т. Ф. Горбачева, Кафедра производственного менеджмента ; составитель А. Н. Малюгин. – Кемерово : КузГТУ, 2019. – 20 с. – URL: <http://library.kuzstu.ru/meto.php?n=1966> (дата обращения: 08.05.2021). – Текст : электронный.

3.2.4 Интернет ресурсы

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет инженерных систем гостиницы

оснащенный оборудованием:

- учебная мебель, дидактические пособия,
- программное обеспечение,
- мультимедийные презентации лекционного материала,
- видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

- видеопроекторное оборудование для презентаций,
- средства звуковоспроизведения,
- экран,
- компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

4. Организация самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в объеме, установленном в разделе 2 настоящей программы дисциплины (модуля).

Для самостоятельной работы обучающихся предусмотрены специальные помещения, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" с обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КузГТУ.

5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

5.1 Паспорт фонда оценочных средств

№	Наименование разделов дисциплины	Содержание (темы) раздела	К о д компетенции	Знания, умения, практический опыт, необходимые для формирования соответствующей компетенции	Форма текущего контроля знаний, умений, практического опыта, необходимых для формирования соответствующей компетенции



1621116341

1	Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. 2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. 3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	ОК 01. ОК 02.	Знания: стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия Умения: определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска; анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли.	Устный и письменный опрос.
---	---	---	------------------	---	----------------------------



1621116341

2	Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. 2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. 3. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. 4. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. 5. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1	Знания: стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования; Психология коллектива Психология личности Основы проектной 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; методы планирования труда работников службы приема и размещения; структуру и место службы приема и размещения в системе управления гостиничным предприятием; принципы взаимодействия службы приема и размещения с другими отделами гостиницы; методика определения потребностей службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале; направленность работы подразделений службы приема и размещения; функциональные обязанности сотрудников; правила работы с информационной базой данных гостиницы; 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; Задачи, функции и особенности работы службы питания; законодательных и нормативных актов о предоставлении услуг службы питания гостиничного комплекса; особенности организаций предприятий питания разных типов и классов, методов и форм обслуживания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; требования к торговым и производственным помещениям организаций службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; Умения: определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития; Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами; 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 объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связанные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке; Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий. осуществлять планирование, организацию, координацию и контроль деятельности службы питания, взаимодействие с другими службами гостиничного комплекса; оценивать и планировать потребность службы питания в материальных ресурсах и персонале; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; Практический опыт: В области планирования потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонала В области планирования потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Устный и письменный опрос. Проверка практических работ
---	---	---	--	--	--



1621116341

3	Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий; требования ТУ. Принципы подбора оборудования; модульная координация, однотипность, унификация. 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). 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц - залов). 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). 5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования. 6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2	Знания: стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения; законы и иные нормативно-правовые акты РФ в сфере туризма и предоставления гостиничных услуг; стандарты и операционные процедуры, определяющие работу службы; цели, функции и особенности работы службы приема и размещения; стандартное оборудование службы приема и размещения; порядок технологии обслуживания: приема, регистрации, размещения и выписки гостей; виды отчетной документации; правила поведения в конфликтных ситуациях; технологии организации процесса питания; требования к обслуживающему персоналу, правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены; специализированных информационных программ и технологий, используемых в работе службы питания; этапов процесса обслуживания; технологии организации процесса питания с использованием различных методов и подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания; профессиональной терминологии службы питания на иностранном языке; регламенты службы питания; Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Умения: определять основные характеристики концепции гостиничного продукта; Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения; проводить тренинги и производственный инструктаж работников службы; выстраивать систему стимулирования и дисциплинарной ответственности работников службы приема и размещения; организовывать процесс работы службы приема и размещения в соответствии с особенностями сегментации гостей и преимуществами отеля; Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план. анализировать результаты деятельности службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале; использовать информационные технологии для ведения делопроизводства и выполнения регламентов службы питания; организовывать и контролировать процессы подготовки и обслуживания потребителей услуг с использованием различных методов и приемов подачи блюд и напитков в организациях службы питания, в т.ч. на иностранном языке; Практический опыт: В организации деятельности работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке.	Устный и письменный опрос. Проверка практических работ
---	---	--	--	---	--



1621116341

4	Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. 2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами. 3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2	Знания: Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения; Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; 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; структуру службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; методика определения потребностей службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; нормы обслуживания; принципы взаимодействия с другими службами отеля; критерии и показатели качества обслуживания; санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей; порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения номерного фонда; принципы управления материально-производственными запасами; методы оценки уровня предоставляемого гостям сервиса; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания потребителей; систему отчетности в службе обслуживания и эксплуатации номерного фонда; Умения: Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение; Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью); оценивать и планировать потребность службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; определять численность работников, занятых обслуживанием проживающих гостей в соответствии установленными нормативами, в т.ч. на иностранном языке; выполнять регламенты службы питания; организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы; Практический опыт: В планировании потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале; В организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Устный и письменный опрос. Проверка практических работ
---	---	--	---	--	--



1621116341

5	Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. 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. 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.	ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3	Знания: Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов; Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. Умения: Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение; 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; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации. Практический опыт: В организации деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; В контроле текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Устный и письменный опрос. Проверка практических работ
---	---	---	---	--	---



1621116341

6	Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. 2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. 3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	ОК 06. ОК 08. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3	Знания: Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности; стандарты антикоррупционного поведения; Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; стандарты, операционные процедуры и регламенты, определяющие работу службы приема и размещения; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей; критерии и показатели качества обслуживания; основные и дополнительные услуги, предоставляемые гостиницей; категории гостей и особенности обслуживания; правила и нормы охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии, противопожарной защиты и личной гигиены в процессе обслуживания гостей; Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах; Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах Умения: Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности; Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; применять стандарты антикоррупционного поведения; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания); Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Практический опыт: В контроле текущей деятельности работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества; В области контроля текущей деятельности работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей; В контроле текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	Устный письменный опрос. Проверка практических работ
---	--	--	--	--	---

5.2 Типовые контрольные задания или иные материалы

5.2.1 Оценочные средства при текущем контроле

Для текущего контроля по темам дисциплины используется опрос в устной и письменной формах, практические работы.

Примерные контрольные вопросы:

1. Материально-техническая база туристских учреждений.
2. Состав основных фондов туристских учреждений.
3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).
4. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.
5. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.
6. Композиционные схемы помещений.



1621116341

7. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом.

8. Категории гостиниц.

9. 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).

10. Общая характеристика ресурсов.

11. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.

12. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.

13. Основные понятия архитектуры.

14. Понятие «стиль» в архитектуре.

15. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий.

16. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера.

17. Ландшафтная архитектура

18. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.

19. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях.

20. Организация пожарной безопасности в гостинице.

При проведении текущего контроля обучающиеся выполняют практические работы по темам дисциплины.

Примерные практические работы:

Практическая работа 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

Практическая работа 2. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Практическая работа 3. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.

Практическая работа 4. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.

Практическая работа 5. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

При проведении текущего контроля обучающиеся выполняют самостоятельную работу по темам дисциплины.

Примерные темы самостоятельной работы:

1. Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы?

2. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ гостиничного здания?

3. Как цвет влияет на оформление интерьера?

4. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы?

5. Какое значение имеет освещение для человека?

6. Как освещение влияет на освещаемое пространство?

7. Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера?

8. Какие виды освещения применяют при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы?

9. Какие типы светильников могут быть использованы в гостиничных номерах?

10. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?

Текущий контроль

При проведении текущего контроля по дисциплине обучающиеся сдают отчеты по каждому практическому занятию и самостоятельной работе. Преподаватель анализирует содержание представленных работ, после чего оценивает достигнутый результат. Устный опрос проводится на каждом занятии.

Критерии оценивания:

90-100 баллов – при правильном и полном ответе на вопросы, уверенном владении терминологией, правильном выполнении задания;

80-89 баллов – при правильном и полном ответе на вопрос и правильном, но неполном выполнении задания;

60-79 баллов – при правильном, но неполном ответе на вопрос, ошибках в выполнении задания;

0-59 баллов – при ответе на вопрос и невыполненных заданиях.

Количество баллов	0-59	60-79	80-89	90-100
Шкала оценивания	2	3	4	5



1621116341

5.2.2 Оценочные средства при промежуточной аттестации

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

До промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, выполнившие все требования текущего контроля.

В процессе зачета обучающемуся будет задано два вопроса.

Примерные вопросы к дифференцированному зачету:

1. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования.
2. Этапы проектирования гостиничных предприятий.
3. Виды проектов и принципы проектирования.
4. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.
5. Материально-техническая база туристских учреждений.
6. Состав основных фондов туристских учреждений.
7. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).
8. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.
9. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.
10. Композиционные схемы помещений.
11. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом.
12. Категории гостиниц.
13. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.
14. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.
15. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.
16. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.
17. 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).
18. Общая характеристика ресурсов.
19. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).
20. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.
21. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.
22. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).
23. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.
24. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.
25. Основные понятия архитектуры.
26. Понятие «стиль» в архитектуре.
27. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий.
28. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера.
29. Ландшафтная архитектура
30. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.
31. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях.
32. Организация пожарной безопасности в гостинице.
33. Мебельные стили в интерьере.
34. Требования к современным мебельным изделиям.
35. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы.
36. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера.
37. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.



1621116341

38. Основные документы, регламентирующие охрану труда.

39. Организация охраны труда на предприятии.

40. Производственная экология и санитария.

Дифференцированный зачет

Инструментом измерения сформированности компетенций, при дифференцированном зачете, является письменный ответ на вопросы, а также наличие зачета по каждой единице текущего контроля.

Критерии оценивания:

90-100 баллов – при правильном и полном ответе на вопросы, уверенном владении терминологией;

80-89 баллов – при правильном и полном ответе на один вопрос и правильном, но неполном ответе на второй вопрос;

60-79 баллов – при правильном и неполном ответе на вопросы;

0-59 баллов – при отсутствии правильных ответов на вопросы.

Шкала оценивания:

Количество баллов	0-59	60-79	80-89	90-100
Шкала оценивания	2	3	4	5

5.2.3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, практического опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Порядок организации проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлен в Положении о проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся, осваивающих образовательные программы среднего профессионального образования в КузГТУ (Ип 06/-10).

6. Иные сведения и (или) материалы

Образовательный процесс осуществляется с использованием как традиционных так и современных интерактивных технологий. В рамках аудиторных занятий применяются следующие интерактивные методы:

- разбор конкретных примеров;
- мультимедийная презентация.



1621116341