Эмблема ССКОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**«СМОЛЕНСКИЙ СТРОИТЕЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЕ**

**для подготовки специалистов среднего звена:**

**по специальности**

**43.02.14 Гостиничное дело**

Смоленск 2021 г.

BD21303_

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рассмотрена**  на заседании цикловой комиссии общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей специальностей 08.02.07 08.02.11, 43.02.10, 43.02.14 и ППКРС  Протокол № 1 от 27.08.2021 г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А. В. Домнина  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Протокол № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г.  Пред. цикловой комиссии  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | **рекомендована**  к утверждению Педагогическим советом  Протокол № 1  от « » августа 2021 г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Протокол № \_\_\_\_  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г. | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор колледжа  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021 г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Зенкина  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

Рабочая программа учебной дисциплины ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЕ разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по профессии/специальности среднего профессионального образования (далее СПО)

43.02.14 Гостиничное дело

с учётом требований рабочей программы воспитания по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

**Организация-разработчик**: ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж»

**Разработчик:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Место работы | Занимаемая должность | Инициалы, фамилия |
| ОГБПОУ «Смоленский строительный колледж» | преподаватель общепрофессиональных дисциплин | Е. В. Савельева |
|  | методист | А. В. Домнина |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | стр. |
| **1** | **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 4 |
| **2** | **СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 8 |
| **3** | **УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 13 |
| **4** | **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | 15 |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЕ**

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**: дисциплина входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

Учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей.

**1.3. Цель и планируемые результаты освоения учебной дисциплины:**

Учебная дисциплина направлена на формирование следующих компетенций, знаний и умений:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код**  **ПК, ОК** | **Умения** | **Знания** |
| ОК 01. | Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта | Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий |
| ОК 02. | Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли | Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия |
| ОК 03. | Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности  Выстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документации  Современная научная и профессиональная терминология  Возможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК04. | Организовывать работу коллектива и команды  Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. | Психология коллектива  Психология личности  Основы проектной деятельности |
| ОК 05. | Излагать свои мысли на государственном языке  Оформлять документы | Особенности социального и культурного контекста  Правила оформления документов. |
| ОК 06. | Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Общечеловеческие ценности  Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности  Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности  Пути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08. | Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности  Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности | Средства профилактики перенапряжения  Основы здорового образа жизни;  Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| ОК 09. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач  Использовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизации  Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности |
| ОК 10. | 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 | 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 |
| ПК 1.1. | Составить план действия.  Определить необходимые ресурсы.  Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | 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. |
| ПК 1.2. | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| ПК 1.3. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; | Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. |
| ПК 2.1. | Составить план действия.  Определить необходимые ресурсы.  Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью | 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. |
| ПК 2.2. | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| ПК 2.3. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; | Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. |
| ПК 3.1. | Составить план действия.  Определить необходимые ресурсы.  Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью | 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. |
| ПК 3.2. | Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  Реализовать составленный план | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить |
| ПК 3.3. | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;  Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; | Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. |

В результате освоения учебной дисциплины у обучающихся формируются следующие личностные результаты:

**ЛР 4** Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

**ЛР 7** Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

**ЛР 10** Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой

**ЛР 13**Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию в строительной отрасли и системе жилищно-коммунального хозяйства личностного роста как профессионала

**ЛР 14** Способный ставить перед собой цели под для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием информационных технологий;

**ЛР 15** Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии

**ЛР 16** Способный искать и находить необходимую информацию используя разнообразные технологии ее поиска, для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем при строительстве и эксплуатации объектов капитального строительства;

**ЛР 17** Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов; позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений;

**ЛР 18** Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики;

**ЛР 19** Осознанно выполняющий профессиональные требования, ответственный, пунктуальный, дисциплинированный, трудолюбивый, демонстрирующий профессиональную жизнестойкость;

**ЛР 20** Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.

**2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объём часов** |
| **Объем образовательной программы** | 70 |
| **Объём работы обучающегося во взаимодействии с преподавателем** | 68 |
| в том числе: |  |
| теоретическое обучение | 38 |
| практические занятия | 30 |
| контрольные работы |  |
| **Самостоятельная работа обучающегося** | 2 |
| **Промежуточная аттестация в форме ЭКЗАМЕНА** |  |

**2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся** | **Объем часов** | **Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 01. ОК 02.**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 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 |
| Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **12** | **ОК 01.**  **ОК.03.**  **ОК 04.**  **ОК 10.**  **ПК 1.1**  **ПК 2.1**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. | 2 |
| 2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений. | 2 |
| **Практические занятия** | 8 |
| **Практическое занятие № 1.** «Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». | 2 |
| **Практическое занятие № 2.** «Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия». | 2 |
| **Практическое занятие № 3.** «Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания». | 2 |
| **Практическое занятие № 4.** «Расчет площади служебных и вспомогательных помещений». | 2 |
| Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. | **Содержание учебного материала** | **20** | **ОК 01.**  **ОК 07.**  **ПК 1.2**  **ПК 2.2**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. | 2 |
| 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). | 2 |
| 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов). | 2 |
| 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). | 2 |
| 5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования. | 2 |
| 6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала. | 2 |
| **Практические занятия** | 8 |
| **Практическое занятие № 5 - 6.** Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования | 4 |
| **Практическое занятие № 7 - 8.** Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. | 4 |
| Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 07. ОК 09.**  **ПК 3.1**  **ПК 3.2**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 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 |
| **Практические занятия** | 4 |
| **Практическое занятие № 9.** «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий». | 2 |
| **Практическое занятие № 10.** «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий». | 2 |  |
| Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий | **Содержание учебного материала** | **14** | **ОК 05.**  **ОК 09.**  **ПК. 3.2**  **ПК 3.3**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 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 |
| **Практические занятия** | 8 |
| **Практическое занятие № 11.** «Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений». | 2 |
| **Практическое занятие № 12.** «Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения». | 2 |
| **Практическое занятие № 13 - 14.** «Создание фирменного стиля гостиничного предприятия». | 4 |
| Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии. | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 06. ОК 08.**  **ПК.1.3**  **ПК 2.3**  **ПК 3.3**  **ЛР4, ЛР7, ЛР10,**  **ЛР13-20** |
| 1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. | 2 |
| 2. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице. | 2 |
| **Практические занятия** | 2 |
| **Практическое занятие № 15** «Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма». | 2 |
|  | **Самостоятельная работа** |  |  |
| 1. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.  2. Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.  3. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям.  4. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.  5. Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях | **2** |  |
| Промежуточная аттестация | ЭКЗАМЕН |  |  |
| **ВСЕГО:** | | **70** |  |

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**3.1**. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

КАБИНЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ СИСТЕМ ГОСТИНИЦЫ оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

* Посадочные места по количеству обучающихся,
* Рабочее место преподавателя
* Учебная доска
* Дидактические пособия
* Программное обеспечение
* Мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.
* Технические средства:
* Компьютер с лицензионным программным обеспечением
* Мультимедийный проектор
* Экран

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

**3.2.1 Основные источники (печатные издания):**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
2. Налоговый кодекс Российской Федерации
3. Трудовой кодекс Российской Федерации
4. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452521>
5. Павлинова, И. И. Водоснабжение и водоотведение: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ И. И. Павлинова, В. И. Баженов, И. Г. Губий. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452450>
6. Феофанов, Ю. А. Инженерные сети: современные трубы и изделия для ремонта и строительства : учебное пособие для вузов / Ю. А. Феофанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 157 с. —URL: <https://urait.ru/bcode/452723>

**3.2.2 Интернет источники (электронные издания)**

1. http://www.russiatourism.ru

2. http://www.hotelmaster.ru

3. http://www.hotres.ru

4. http://www.hotelline.ru

5. http://www.frontdesk.ru

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

7. [http://hotelexecutive.ru/](http://hotelexecutive.ru/article.php?numn=6561)

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

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

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

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

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

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Агранович Е. С. - Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2013
2. Безрукова С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2019.
3. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.
4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2012.
5. Овчаров А.О. Туристиский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014
6. Основы архитектурных зданий и сооружений. - Ростов н/Д"Феникс",2014
7. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2013

**3.3 Организация образовательного процесса**

Учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» относится к дисциплинам общепрофессионального цикла. Дисциплина направлена на освоение общих и профессиональных компетенций.

**3.4 Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических работников наличие среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена или высшего образования - бакалавриат, направленность (профиль) которого, как правило, соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). Дополнительное профессиональное образование на базе среднего профессионального образования (программ подготовки специалистов среднего звена) или высшего образования (бакалавриата) - профессиональная переподготовка, направленность (профиль) которой соответствует преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю).

При отсутствии педагогического образования допускается дополнительное профессиональное образование в области профессионального образования и (или) профессионального обучения.

Педагогические работники (включая преподавателя) обязаны проходить в установленном законодательством РФ порядке обучение и проверку знаний и навыков в области охраны труда. Рекомендуется обучение по дополнительным профессиональным программам по профилю педагогической деятельности не реже одного раза в три года.

Требования к опыту практической работы. Опыт работы в области профессиональной деятельности, осваиваемой обучающимися и (или) соответствующей преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю) обязателен для преподавания по профессиональному учебному циклу программ среднего профессионального образования и при несоответствии направленности (профиля) образования преподаваемому учебному предмету, курсу, дисциплине (модулю). При этом объем (длительность) данного опыта не устанавливается.

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| Знать:  - концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий  - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;  - типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;  - состав инженерных служб гостиничных комплексов  - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов  - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;  - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены | Характеристики демонстрируемых знаний | Устный опрос  Оценка выполнения ситуационных задач  Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре  Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре  Оценка внеаудиторной самостоятельной работы  Тестирование |
| Уметь:  - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;  - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; | Характеристики демонстрируемых умений | Оценка результатов выполнения практической работы  Оценка внеаудиторной самостоятельной работы |