

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
**«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОМЫШЛЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И ДИЗАЙНА»**

Инженерная школа одежды

(Наименование колледжа)

УТВЕРЖДАЮ
Первый проректор,
проректор по учебной работе

_____ А.Е. Рудин

«30» _____ 06 _____ 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05

(Индекс дисциплины)

Здания и инженерные системы гостиниц

(Наименование дисциплины)

Цикловая комиссия: Общепрофессиональных дисциплин 02

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация: Менеджер

Программа подготовки: Базовая

План учебного процесса

Составляющие учебного процесса		Очное обучение	Очно-заочное обучение	Заочное обучение
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и самостоятельная работа обучающихся (часы)	Максимальная учебная нагрузка	114		
	Обязательные учебные занятия	72		
	Лекции, уроки	52		
	Практические занятия, семинары	20		
	Лабораторные занятия			
	Курсовой проект (работа)			
	Самостоятельная работа (в т.ч. консультации)	42 (12)		
Формы контроля по семестрам (номер семестра)	Экзамен			
	Дифференцированный зачет			
	Контрольная работа	3,4		
	Курсовой проект (работа)			

**Санкт-Петербург
2020**

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по соответствующей специальности

и на основании учебного плана № 20-02-1-28, 20-02-1-28

1. ВВЕДЕНИЕ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место преподаваемой дисциплины в структуре ППСЗ

Самостоятельная Обязательная Общий гуманитарный и социально-экономический учебный цикл

Часть модуля Вариативная Математический и общий естественнонаучный учебный цикл

Профессиональный учебный цикл

Профессиональный модуль:

(Индекс модуля)

(Наименование профессионального модуля)

1.2. Цель дисциплины

Сформировать компетенции обучающегося в области требований, предъявляемых к зданиям и инженерным системам гостиниц.

1.3. Задачи дисциплины

- Рассмотреть основы проектирования зданий гостиниц и туркомплексов;
- Раскрыть принципы пространственной среды зданий гостиниц и туркомплексов;
- Ознакомить с условиями технической эксплуатации зданий гостиниц и туркомплексов;
- Раскрыть принципы интерьеров

1.4. Компетенции, формируемые у обучающегося в процессе освоения дисциплины

Общекультурные: (ОК)

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные: (ПК)

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.5. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- Уметь:
- 1) использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);
 - 2) использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);
 - 3) осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4).

- Знать:
- 1) основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);

- 2) архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);
- 3) принципы оформления интерьеров гостиничных зданий (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);
- 4) требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов (ОК 1-9, ПК 3.1-3.4);
- 5) особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

1.6. Дисциплины (модули, практики) ППСЗ, в которых было начато формирование компетенций, указанных в п.1.4:

- ЕН 03 Экологические основы природопользования (ОК 1-9);
- ОП 02 Правовое и документационное обеспечение профессиональной деятельности (ОК 1-9);
- ОП 09 Управление персоналом (ОК 1-9, ПК 3.1-3.2)

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование и содержание тем и форм контроля	Выделяемое время (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
<p>Тема 1. Основы проектирования зданий гостиниц и туркомплексов. Понятия, стадии и этапы проектирования. Предпроектные работы: обоснование целесообразности строительства, выбор участка, сбор исходных данных. Задание на проектирование. Виды проектной документации и стадии ее разработки. Нормативная основа проектирования. Основные принципы проектирования гостиниц и туристских комплексов. Прием зданий гостиниц в эксплуатацию. Государственная комиссия, ее состав и работа. Определение, назначение и состав основных фондов гостиничных и туристских учреждений. Основные и вспомогательные здания. Классификация основных зданий. Сооружения, входящие в состав гостиничного и туристского комплекса. Требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям гостиниц и туристских комплексов. Нормативный усредненный и фактический сроки службы зданий. Физический и моральный износ здания. Факторы, определяющие износ зданий.</p>	10		
<p>Тема 2. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц и туркомплексов. Формирование пространственной среды. Особенности решения функциональных схем генеральных планов гостиницы, туристского комплекса, туристской базы и кемпинга. Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним. Общая структура много функционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятий спортом и т.д.). Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Особенности планировки помещений различных видов. Взаимосвязь между конструктивной схемой здания, его функциональной организацией и планировкой помещений. Архитектурно-планировочное решение внутри гостиничных коммуникаций и их функциональное соединение с жилой и общественной частями гостиниц, мотелей, кемпингов и туристских комплексов. Схема технологических связей в гостинице с учетом распределения помещений и служб по этажам. Внешние и внутренние функциональные связи /потоки/. Архитектурно-планировочные решения жилой части гостиниц, мотелей, кемпингов и туристских комплексов. Планировочная структура номера. Архитектурно-планировочное решение помещений общественного назначения на жилом этаже: вспомогательных помещений и холлов, помещений культурно-массового, туристского и спортивно-оздоровительных назначения, бытового обслуживания, общественного питания. Конструктивные схемы жилых этажей гостиниц. Жилые номера. Вспомогательные помещения. Коммуникационные помещения.</p>	16		

Наименование и содержание тем и форм контроля	Выделяемое время (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
<p>Тема 3. Техническая эксплуатация зданий гостиниц и туркомплексов. Прием зданий гостиниц в эксплуатацию. Государственная комиссия, рабочая комиссия, состав и работа. Техническая паспортизация основных фондов. Система планово-предупредительного ремонта. Технические осмотры зданий и сооружений. План мероприятий по технической эксплуатации здания гостиниц. Текущий и капитальный ремонты. Общая характеристика конструктивных элементов зданий. Правила технической эксплуатации зданий, их конструктивных элементов и частей: фундаментов, стен, перекрытий, полов, крыш, перегородок, лестниц, окон, дверей, балконов, лоджий и эркеров. Требования, предъявляемые к качеству работ, сроки устранения дефектов.</p>	14		
<p>Тема 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. Понятие об интерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов. Функциональное зонирование каждого помещения. Формирование убранства: использование естественного и искусственного освещения, выбор цветовой гаммы в интерьере, меблировка, подбор и размещение произведений декоративно-прикладного искусства. Определяющие факторы в оформлении интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы. Современная архитектура и интерьер, их взаимосвязь. Экстерьер. Цвет как средство эстетической выразительности интерьера. Научные сведения о цвете. Цвета хроматические и ахроматические. Психофизиологическое влияние цвета. Художественно-эмоциональная роль цвета. Формирование цветового образа. Цветовой круг Гете. Эстетические и санитарные рекомендации по подбору цветовых сочетаний интерьера помещений гостиницы. Основные понятия, применяемые в светотехнике. Естественное освещение. Инсоляция. Электроосвещение. Источники света. Светотехнические материалы. Комфорт освещения. Влияние естественного и искусственного освещения на выбор цвета в помещениях. Физиологическое и психологическое воздействие света на человека. История мебельного дизайна. Типы и виды мебели в гостинице и туристском комплексе. Функциональность меблировки. Эксплуатационные и эстетические требования к мебели. Приемы расстановки мебельных изделий в жилых и общественных помещениях гостиницы и туристского комплекса. Декоративные ткани и их роль в эстетическом оформлении интерьера. Виды и типы декоративных тканей. Фактура, цвет и структура тканей. Основные приемы использования декоративных тканей в интерьере. Драпировки. Декоративные панно и гобелены. Ковры и ковровые материалы. Оформление оконных и дверных проемов. Текстиль как средство формирования среды и создания положительных эмоций. Роль озеленения в интерьере гостиниц и туристских комплексов. Создание микроклимата. Виды комнатных растений и особенности ухода за ними. Подставки для растений, их конструкции и связь с архитектурой и интерьером. Использование озеленения в оформлении жилых номеров, вестибюля, холлов и др. Общественных помещений гостиницы. Композиции из растений. Аранжировка цветов и искусство составления букета. Декоративный эффект озеленения. Декоративное оформление архитектурных поверхностей. Виды и назначение отделочных материалов. Роль отделочных материалов в эстетизации архитектурной среды. Архитектурно-художественное решение интерьеров на основе природных каменных материалов.</p>	14		
Текущий контроль (Устный опрос, доклады)	4		
Консультации	6		
Промежуточная аттестация (контрольная работа)	2		
Всего за 3 семестр	66		
<p>Тема 5. Инженерно-техническое оборудование гостиниц и туркомплексов. Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.</p>	36		

Наименование и содержание тем и форм контроля	Выделяемое время (часы)		
	очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
<p>Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.</p> <p>Водоснабжение: требования, предъявляемые к качеству воды. Система холодного водоснабжения. Задачи технической эксплуатации наружной и внутренней водопроводной сети и их применение. Канализация: технические требования к системам канализации. Назначение и классификация в зависимости от характера сточных вод внутренней системы канализации. Культура пользования внутренними канализационными устройствами работниками гостиниц и проживающими. Центральное отопление: Назначение и устройство. Схемы систем отопления при верхней и нижней разводке и П-образными стояками. Нагревательные приборы, применяемые в зданиях гостиниц и туристских комплексах. Расчетная температура воздуха в помещениях гостиниц и туристских комплексах. Борьба с теплопотерями. Горячее водоснабжение: назначение и устройство системы горячего водоснабжения. Схемы присоединения водонагревателей. Требования к уровню подготовки обслуживающего персонала. Правила охраны труда и техники безопасности при эксплуатации и ремонте систем и оборудования. Вентиляция: воздухообмен в соответствии с требованиями СНиП. Роль вентиляции в защите окружающей среды. Классификация систем вентиляции. Система вентиляции и ее регулировка.</p> <p>Калориферы: применение и эксплуатация. Воздушно-тепловая завеса в вестибюлях гостиниц и туристских комплексов. Кондиционирование воздуха: устройство системы, и принципиальная схема системы кондиционирования. Местные и центральные кондиционеры. Осветительные устройства: общие принципы освещения. Запасное освещение, освещение на случай эвакуации, рекламное и декоративное освещение. Нагревательные устройства и их применение. Энергоэлектрические устройства. Силовые сети. Слаботочные устройства и автоматика. Приборы показывающие, регистрирующие, интегрирующие, сигнализирующие, а также совмещающие ряд функций. Громоотводная защита зданий. Классификация подъемно-транспортных механизмов и оборудования по назначению. Размещение лифтов в гостинице и тур комплексе. Регистрация, техническое освидетельствование, пуск в эксплуатацию, осмотр и обслуживание лифтов. Диспетчерское управление лифтовым хозяйством. Требования, предъявляемые к уровню подготовки и аттестации обслуживающего технического персонала. Системы противодымной защиты, пожарной автоматики, аварийного освещения. Средства огнетушения. Основные приемы тушения огня. Системы пожаротушения. Противопожарный инвентарь, установки, устройства и оборудование. Противопожарный водопровод.</p>			
Текущий контроль по дисциплине (устный опрос)	4		
Консультации	6		
Промежуточная аттестация по дисциплине (контрольная работа)	2		
Всего за 4 семестр	48		
ВСЕГО:	114		

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

3.1. Лекции, уроки

Номера изучаемых тем	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)
Тема 1	3	6				

Номера изучаемых тем	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)
Тема 2	3	10				
Текущий контроль	3	2				
Тема 3	3	6				
Тема 4	3	8				
Всего	3	32				
Тема 5	4	16				
Текущий контроль	4	2				
Промежуточная аттестация	4	2				
Всего	4	20				
ВСЕГО:		52				

3.2. Практические занятия, семинары

Номера изучаемых тем	Наименование и форма занятий	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
		Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)
Тема 1	Практическое занятие Пояснительная записка к техническому проекту Генеральный план гостиниц разного назначения	3	2				
Тема 2	Практическое занятие Проектирование общественной части и жилого этажа гостиницы	3	2				
Тема 1-2	Текущий контроль	3	2				
Тема 4	Семинар Роль цвета в интерьере. Использование озеленения в гостинице	3	2				
Тема 4	Практическое занятие Промежуточная аттестация (Контрольная работа)	3	2				
	Всего	3	10				
Тема 5	Практическое занятие Требования, предъявляемые к уровню подготовки и аттестации обслуживающего технического персонала.	4	8				
	Текущий контроль	4	2				
	Всего	4	10				
ВСЕГО:		20					

3.3. Лабораторные занятия

Не предусмотрено

4. КУРСОВОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ

не предусмотрено

5. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Номера тем, по которым проводится контроль	Форма контроля знаний	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
		Номер семестра	Кол-во	Номер семестра	Кол-во	Номер семестра	Кол-во

Номера тем, по которым проводится контроль	Форма контроля знаний	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
		Номер семестра	Кол-во	Номер семестра	Кол-во	Номер семестра	Кол-во
Тема 1-3	Устный опрос	3	1				
Тема 4	Доклады	3	1				
Тема 5	Устный опрос	4	2				

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

Виды самостоятельной работы обучающегося	Очное обучение		Очно-заочное обучение		Заочное обучение	
	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)	Номер семестра	Объем (часы)
Усвоение теоретического материала	3	6				
Подготовка к докладам	3	6				
Подготовка к контрольной работе	3	6				
Всего	3	18				
Усвоение теоретического материала	4	6				
Подготовка к контрольной работе	4	6				
Всего	4	12				
ВСЕГО:		30				

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

7.1. Характеристика видов и используемых активных и интерактивных форм занятий

Краткая характеристика вида занятий	Используемые активные и интерактивные формы	Объем занятий в активных и интерактивных формах (часы)		
		очное обучение	очно-заочное обучение	заочное обучение
Лекции, уроки: Лекции обеспечивают теоретическое изучение дисциплины. На лекциях излагается основное содержание курса, иллюстрируемое конкретными примерами, широко используется зарубежный и отечественный опыт по соответствующей тематике.	проблемная лекция, разбор конкретных ситуаций, лекция-диалог	20		
Практические занятия, семинары: На практических занятиях (семинарах) разъясняются теоретические положения курса, обучающиеся работают с конкретными ситуациями, овладевают навыками сбора, анализа и обработки информации для принятия самостоятельных решений, навыками подготовки информационных обзоров	диспут, дискуссия, опрос	6		
Лабораторные занятия: Не предусмотрено				
	ВСЕГО:	26		

7.2. Балльно-рейтинговая система оценивания успеваемости и достижений обучающихся

Перечень и параметры оценивания видов деятельности обучающегося

№ п/п	Вид деятельности обучающегося	Весовой коэффициент значимости, %	Критерии (условия) начисления баллов
1	Аудиторная активность:	30	3 семестр

	посещение лекций и практических (семинарских) занятий		<ul style="list-style-type: none"> • 4 балла за каждое занятие (всего 21 занятия в семестре), максимум 84 балла • 2 балла за каждый правильный ответ на вопрос устного опроса (всего 8 вопросов в тесте, два теста в семестр), максимум 16 баллов 4 семестр <ul style="list-style-type: none"> • 4 балла за каждое занятие (всего 15 занятия в семестре), максимум 60 баллов • 4 балла за каждый правильный ответ на вопрос устного опроса (всего 10 вопросов в тесте, два теста в семестр), максимум 40 баллов
2	Подготовка и представление устных докладов	30	<ul style="list-style-type: none"> • 50 баллов за доклад на занятии (всего 2 доклада в семестре), максимум 100 баллов;
3	Контрольная работа	40	<ul style="list-style-type: none"> • Ответ на теоретический вопрос (полнота, владение терминологией, затраченное время) – максимум 60 баллов; • Доклад с демонстрацией презентации, максимум 40 баллов.
ИТОГО (%):		100	

Перевод балльной шкалы в традиционную систему оценивания

Баллы	Оценка по нормативной шкале
86 - 100	5 (отлично)
75 – 85	4 (хорошо)
61 – 74	
51 - 60	
40 – 50	3 (удовлетворительно)
17 – 39	2 (неудовлетворительно)
1 – 16	
0	

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Учебная литература

а) основная учебная литература

1. Захарова, Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0816-6, 978-5-4497-0482-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93539.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Павлицева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлицева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 327 с. — ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93545.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная учебная литература

1. Ильина О.В. Инженерно-технологическое оборудование зданий в промышленном дизайне. Ч.1. Исторические предпосылки формирования инженерных коммуникаций в промышленном дизайне интерьера : учебное пособие / Ильина О.В.. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. — 102 с. — ISBN 978-5-91646-191-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/102618.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Хасаншин Р.Р. Система инженерного моделирования и проектирования деревянных зданий и сооружений : учебное пособие / Хасаншин Р.Р., Воронин А.Е.. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2355-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/95022.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Аборнев Д.В. Инженерные системы зданий и сооружений (теплогазоснабжение с основами теплотехники) : учебное пособие (курс лекций) / Аборнев Д.В., Калиниченко М.Ю., Беляев Е.И.. — Ставрополь : Северо-Кавказский федеральный университет, 2019. — 128 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/92689.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей
4. Соколов Л.И. Инженерные системы высотных и большепролетных зданий и сооружений : учебное пособие / Соколов Л.И.. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2019. — 604 с. — ISBN 978-5-9729-0322-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86591.html>— Режим доступа: для авторизир. пользователей

8.2. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. Щукина, Т. В. Системы и оборудование для создания микроклимата в помещениях : учебное пособие для СПО / Т. В. Щукина ; под редакцией В. И. Щербакова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 132 с. — ISBN 978-5-4488-0436-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87089.html> — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины

1. Информационно –правовой портал ГАРАНТ.РУ [Электронный ресурс]. URL: <http://www.garant.ru/>
2. Федеральная налоговая служба [Электронный ресурс]. URL: <https://www.nalog.ru/rn78/>
3. Компания Консультант Плюс [Электронный ресурс]. URL: <http://www.consultant.ru/>
4. ООО «Государственная экспертиза» [Электронный ресурс]. URL: <http://www.gorexpert.ru/>

8.4. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows 10 Pro;
- Office Standart 2016

8.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

1. Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда
2. Мультимедийное устройство с экраном
3. Компьютер

8.6. Иные сведения и (или) материалы

...

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

9.1. Описание показателей, оценочных средств, критериев и шкал оценивания компетенций

9.1.1. Показатели оценивания компетенций и оценочные средства

Коды компетенций	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде УМК цикловой комиссии
ОК 1.	Демонстрирует интерес к будущей профессии. Интересуется гостиницами и туристическими комплексами.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 2.	Выбирает, применяет и обосновывает	Вопросы для	Перечень вопросов

Коды компетенций	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде УМК цикловой комиссии
	методы и способы решения профессиональных задач в области сбора, обработки и анализа статистических данных. Демонстрирует эффективность и качество выполнения профессиональных задач	устного собеседования, доклады	для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 3.	Демонстрирует способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Вопросы для устного собеседования	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос)
ОК 4.	Осуществляет поиск необходимой информации, использует различные источники, включая электронные для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 5.	Владеет информационной культурой, анализирует и оценивает информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 6.	Работает в коллективе и команде, эффективно общается с коллегами, руководством, потребителями.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 7.	Берет на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 8.	Определяет задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ОК 9.	Демонстрирует способность ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ПК 3.1	Может осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ПК 3.2	Использует системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.
ПК 3.3	Знает и понимает, какие требования предъявляются к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов, может вести учёт оборудования.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.

Коды компетенций	Показатели оценивания компетенций	Наименование оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде УМК цикловой комиссии
ПК 3.4	Может использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих, знает как обеспечить сохранность вещей и ценностей проживающих.	Вопросы для устного собеседования, доклады	Перечень вопросов для устного собеседования (31 вопрос), перечень тем докладов.

9.1.2. Описание шкал и критериев оценивания сформированности компетенций

Баллы	Оценка по традиционной шкале	Критерии оценивания сформированности компетенций
		Устное собеседование
86 - 100	5 (отлично)	Полный, исчерпывающий ответ, явно демонстрирующий глубокое понимание предмета и широкую эрудицию в оцениваемой области. Критический, оригинальный подход к материалу. Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
75 – 85	4 (хорошо)	Ответ полный, основанный на проработке всех обязательных источников информации. Подход к материалу ответственный, но стандартный. Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
61 – 74		Ответ стандартный, в целом качественный, основан на всех обязательных источниках информации. Присутствуют небольшие пробелы в знаниях или несущественные ошибки. Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
51 - 60	3 (удовлетворительно)	Ответ воспроизводит в основном только лекционные материалы, без самостоятельной работы с рекомендованной литературой. Демонстрирует понимание предмета в целом, без углубления в детали. Присутствуют существенные ошибки или пробелы в знаниях по некоторым темам. Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
40 – 50		Ответ неполный, основанный только на лекционных материалах. При понимании сущности предмета в целом – существенные ошибки или пробелы в знаниях сразу по нескольким темам, незнание (путаница) важных терминов. Учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
17 – 39	2 (неудовлетворительно)	Неспособность ответить на вопрос без помощи экзаменатора. Незнание значительной части принципиально важных элементов дисциплины. Многочисленные грубые ошибки. Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
1 – 16		Непонимание заданного вопроса. Неспособность сформулировать хотя бы отдельные концепции дисциплины. Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.
0		Попытка списывания, использования неразрешенных технических устройств или пользования подсказкой другого человека (вне зависимости от успешности такой попытки). Не учитываются баллы, накопленные в течение семестра.

9.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки практического опыта, умений и знаний

9.2.1. Перечень вопросов по дисциплине

№ п/п	Формулировка вопросов
1.	Понятия, стадии и этапы проектирования
2.	Предпроектные работы: обоснование целесообразности строительства, выбор участка, сбор исходных данных.
3.	Виды проектной документации и стадии ее разработки.
4.	Нормативная основа проектирования.
5.	Основные принципы проектирования гостиниц и туристских комплексов

6.	Прием зданий гостиниц в эксплуатацию.
7.	Определение, назначение и состав основных фондов гостиничных и туристских учреждений.
8.	Основные и вспомогательные здания. Классификация основных зданий
9.	Сооружения, входящие в состав гостиничного и туристского комплекса. Требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям гостиниц и туристских комплексов.
10.	Нормативный усредненный и фактический сроки службы зданий.
11.	Физический и моральный износ здания. Факторы, определяющие износ зданий
12.	Формирование пространственной среды. Особенности решения функциональных схем генеральных планов гостиницы, туристского комплекса, туристской базы и кемпинга.
13.	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним.
14.	Общая структура много функционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятий спортом и т.д.).
15.	Архитектурно-планировочное решение внутри гостиничных коммуникаций и их функциональное соединение с жилой и общественной частями гостиниц, мотелей, кемпингов и туристских комплексов.
16.	Схема технологических связей в гостинице с учетом распределения помещений и служб по этажам. Внешние и внутренние функциональные связи /потоки/.
17.	Планировочная структура номера.
18.	Жилые номера. Вспомогательные помещения. Коммуникационные помещения
19.	Прием зданий гостиниц в эксплуатацию.
20.	Техническая паспортизация основных фондов. Система планово-предупредительного ремонта.
21.	План мероприятий по технической эксплуатации здания гостиниц. Текущий и капитальный ремонты.
22.	Общая характеристика конструктивных элементов зданий.
23.	Правила технической эксплуатации зданий, их конструктивных элементов и частей: фундаментов, стен, перекрытий, полов, крыш, перегородок, лестниц, окон, дверей, балконов, лоджий и эркеров.
24.	Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений.
25.	Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов. Определяющие факторы в оформлении интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы.
26.	Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы. Современная архитектура и интерьер, их взаимосвязь
27.	Экстерьер.
28.	Цвет как средство эстетической выразительности интерьера. Психологическое влияние цвета. Формирование цветового образа.
29.	Основные понятия, применяемые в светотехнике.
30.	Источники света. Светотехнические материалы. Влияние естественного и искусственного освещения на выбор цвета в помещениях.
31.	Типы и виды мебели в гостинице и туристском комплексе. Функциональность мебелировки.

9.2.2. Перечень тем докладов по дисциплине

№ п/п	Формулировка темы
1	Гостиница, что это?
2	Взаимосвязь между конструктивной схемой здания, его функциональной организацией и планировкой помещений.
3	Требования к дизайну интерьера гостиниц
4	Цвет как средство эстетической выразительности интерьера.

9.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и практического опыта

9.3.1. Условия допуска обучающегося к сдаче (контрольной работы) и порядок ликвидации академической задолженности

Положение о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся (принято на заседании Ученого совета 31.08.2013г., протокол № 1)

9.3.2. Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине

устная

письменная

компьютерное тестирование

иная

9.3.3. Особенности проведения (контрольной работы)

Контрольная работа проводится в виде устного собеседования, обучающийся должен предоставить доклад в виде презентации и пройти устное собеседование по вопросам. На подготовку к ответу отводится 20 минут. Справочными материалами и другими источниками информации во время подготовки к ответу пользоваться нельзя.

После устного собеседования выставляется оценка.