



1920

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования
«Кубанский государственный университет» в г. Геленджике

УТВЕРЖДАЮ

от «31» августа 2017 г.

Проректор по работе с филиалами



А.А. Евдокимов

Рабочая программа дисциплины
ОП.05. ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

2017

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 475 (зарегистрирован в Минюсте России 26.06.2014 № 32876)

Дисциплина	ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц	
Форма обучения	очная	
Учебный год	2017-2018	
2 курс		3 семестр
лекции		38 час.
практические занятия		38 час.
самостоятельные занятия		38 час.
форма итогового контроля		экзамен

Составитель: преподаватель _____ Т.В. Дубляк
подпись

Утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин гостиничного сервиса и туризма

Протокол № 1 от 31 августа 2017 г.

Председатель предметной (цикловой)
комиссии профессиональных
гостиничного сервиса и туризма _____ М.В. Самсоненко

«31» августа 2017 г.

ЛИСТ
согласования рабочей учебной программы по дисциплине
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц
Специальность среднего профессионального образования:
43.02.11 Гостиничный сервис

СОГЛАСОВАНО:

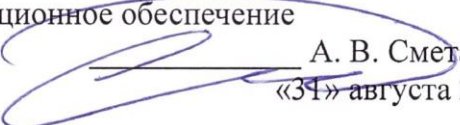
Зам. директора по УР филиала

 Т. А. Резуненко
«31» августа 2017г.

Заведующая сектором библиотеки

 Л. Г. Соколова
«31» августа 2017г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение
образовательной программы)

 А. В. Сметанин
«31» августа 2017г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
1.1 Область применения программы	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	7
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)	7
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	10
2.2. Структура дисциплины:	10
2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины	11
2.4. Содержание разделов дисциплины	14
2.4.1. Занятия лекционного типа	14
2.4.2. Занятия семинарского типа	15
2.4.3. Практические занятия (лабораторные занятия)	15
2.4.4. Содержание самостоятельной работы	16
2.4.5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	17
3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	20
3.1.Образовательные технологии при проведении лекций	
20	
3.2.Образовательные технологии при проведении практических занятий	
	2
1	
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4.1. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	22
4.2. Перечень необходимого программного обеспечения.....	23
5. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5.1. Основная литература.....	24
5.2. Дополнительная литература.....	24
5.3. Периодические издания	24
5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	25
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	
	2
6	
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	29
7.1. Паспорт фонда оценочных средств	29
7.2. Критерии оценки знаний	29
7.3. Оценочные средств для проведения для текущей аттестации.....	30
7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации.....	32
7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации	32

7.4.2. Примерные задачи для проведения промежуточной аттестации.....	34
8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	35

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и навыки, сформированные при изучении дисциплины ОП.01. Менеджмент (ПК 3.1)

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1	ПК3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	Организации и контролирование работ обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

Изучение дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» предваряет изучение дисциплины «Организация деятельности обслуживающего персонала гостиничных предприятий» (ПК 3.1–ПК 3.4), МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания (ПК 3.1-ПК 3.4).

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла дисциплины обучающийся должен: **уметь:**

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

знать:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

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

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Свободное владение профессиональными знаниями в области информационных технологий, использование современных компьютерных программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности и за ее пределами	Умение использовать знания в области современных информационных технологий для развития профессиональных навыков	Практическое использование профессиональных знаний: способность самостоятельно использовать современные информационные технологии в предметной области и смежных отраслях, умение выдвигать и применять идеи, вносить оригинальный вклад в будущую профессию
2.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знание основных тенденций развития информационных технологий, способность использовать их базовые положения при решении социальных и профессиональных задач, развивать способность к приращению знаний и внедрению передового российского и мирового опыта в своей профессиональной и междисциплинарной областях	умение использовать информационные технологии для решения различных социальных, производственных, управленческих и других профессиональных задач, критически оценить освоенные технологии, границы их применимости	способностью критически переосмысливать накопленный опыт, вносить изменения в рабочие процессы с учетом инноваций, совершенствовать навыки самостоятельной разработки методов и средств автоматизации информационных процессов; делать свой вклад в оптимизацию рабочих процессов с учетом развития науки и технологий
3.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать методы принятия решений в рамках компетентности специалиста	Анализ информации: способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации, обобщать и критически оценивать результаты	Выработка и принятие управленческих решений: способность разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор в рамках компетентности специалиста.
4.	ОК 4	Осуществлять поиск и	Знание программного обеспечения: способность	Работать с нормативно-технической	способность осуществлять

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
		использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития	выбора, проектирования, реализации, оценки качества и анализа эффективности программного обеспечения, понимание концепций и атрибутов качества программного обеспечения (надежности, безопасности, удобства использования), в том числе, роли людей, процессов, методов, инструментов и технологий обеспечения качества	документацией: способностью осуществлять подбор, изучение, анализ и обобщение нормативных и методических материалов по профилю деятельности из электронных библиотек, реферативных журналов, сети Интернет, способность использовать нормативные правовые документы в своей профессиональной деятельности	сбор, обработку, анализ и систематизацию необходимой информации, выбор подходящей технологии, инструментальных средств решения профессиональных задач, используя обзоры научной литературы и электронные информационно-образовательные ресурсы, информационно-коммуникационные технологии
5.	ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	владение теоретическими основами информационных технологий, готовность применять основные методы ИТ в своей профессиональной деятельности, знание методов самостоятельного поиска и использования различных источников информации по проблеме	осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по профессии, выбирать методику и средства решения задач, используя научную литературу и электронные информационно-образовательные ресурсы, информационно-коммуникационные технологии	способность учитывать современные тенденции развития прикладной математики, информатики и вычислительной техники, компьютерных технологий в профессиональной деятельности, способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования; готовность разрабатывать необходимое программное обеспечение для совершенствования профессиональной деятельности
6.	ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	знание методов работы в коллективе и команде; понимание психологических особенностей функционирования личности, группы, общества, мирового сообщества	способность включаться в работу профессиональных групп; способность организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность,	способность использовать современные информационно-коммуникативные технологии в работе с текстами, информацией, результатами исследований и

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
				самостоятельность и творческие способности, готовность к взаимодействию с учениками, родителями, коллегами, социальными партнерами	для реализации профессиональной деятельности; способность делать вклад в личностный рост и повышение эффективности других участников профессиональной деятельности
7.	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий	Владеть психологическими знаниями методов работы в коллективе и команде; понимать психологических особенностей функционирования личности, группы, общества, мирового сообщества	Уметь развивать аналитическое мышление, ответственность, коммуникабельность, креативность, инициативность, эмоциональную сдержанность, лидерские и организаторские качества	Развивать в себе аналитическое мышление, методичность, дисциплинированность, коммуникабельность, креативность, организованность, инициативность, стрессоустойчивость, , толерантность, ответственность, требовательность, коммуникабельность, умение убеждать
8.	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Следить за отечественными и зарубежными разработками в области информационных и коммуникационных технологий	Осваивать новые методы и технологии в области информационных технологий	Развивать способность к освоению новых технологий; организовывать самообразование и повышение своей квалификации
9.	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Работа со знаниями: способность к приращению знаний и внедрению передового российского и мирового опыта в своей профессиональной и междисциплинарной областях	Уметь выполнять разнообразные профессиональные задачи с использованием на практике своих знаний и навыков в различных меняющихся и нестандартных условиях	способность и готовность к творческой адаптации к конкретным условиям выполняемых задач и их инновационным решениям, способность порождать новые идеи в условиях смены технологий
10.	ПК3.1	Организовывать и контролировать работу	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной	организации и контролирования работы обслуживающего

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
		обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении и услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
11.	ПК3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	организации и выполнения работы по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
12.	ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения	ведения учета оборудования и инвентаря гостиницы.

№ п.п.	Индекс компетен ции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
			принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	
13.	ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	создания условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
занятия лекционного типа	38
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала	38
Промежуточная аттестация в форме зачета/экзамена/дифзачета	экзамен

2.2. Структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. <u>Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц.</u> Архитектурные типы зданий гостиничных предприятий, классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	12	4	4	4
Тема 2. <u>Конструктивные решения.</u> Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	6	2	2	2
Тема 3. <u>Общественная часть гостиничного комплекса.</u> Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	18	6	6	6
Тема 4. <u>Жилая часть гостиничного комплекса.</u> Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	18	6	6	6
Тема 5.	6	2	2	2

<u>Территория гостиничного комплекса.</u> Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.				
<u>Тема 6.</u> <u>Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.</u> Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	6	2	2	2
<u>Тема 7.</u> <u>Инсоляция и электроснабжение.</u> Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства.	12	4	4	4
<u>Тема 8.</u> <u>Отопление и вентиляция здания гостиницы.</u> Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.	6	2	2	2
<u>Тема 9.</u> <u>Водоснабжение и водоотведение.</u> Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.	6	2	2	2
<u>Тема 10.</u> <u>Противопожарные требования.</u> Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противодымная защита. Система оповещения при пожаре.	6	2	2	2
<u>Тема 11.</u> <u>Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.</u> Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.	6	2	2	2
<u>Тема 12.</u> <u>Маломобильные группы населения</u> Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.	6	2	2	2
<u>Тема 13.</u> <u>Инновационные технологии и энергосбережение.</u> Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	6	2	2	2
Всего по дисциплине	114	38	38	38

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Содержание учебного материала	12	
	Лекции	4	
	1 Архитектурные типы зданий гостиничных предприятий, классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2,3
	1 Обзор известнейших зданий гостиничного комплекса мира. Презентации на тему.	4	
Тема 2. Конструктивные решения	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов	4	
	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.		1,2
	Практические (лабораторные) занятия		2,3
Тема 3. Общественная часть гостиничного комплекса	1 Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление практической работы. Оформление конспектов	2	
	Содержание учебного материала	18	
	Лекции	6	
	1 Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним		1,2
Тема 4. Жилая часть гостиничного комплекса	Практические (лабораторные) занятия		2,3
	1 Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов	6	
	Содержание учебного материала	18	
	Лекции	6	
Тема 5. Территория гостиничного комплекса	1 Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2,3
	1 Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка схемы планировочного решения гостиничного номера для гостиниц 4-5 звезд	6	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 6.	Лекции	2	
	1 Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.		1
	Практические (лабораторные) занятия		2,3
	1 Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта.	2	
Тема 6.	Содержание учебного материала	6	

Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса	Лекции		2	
	1	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Знакомство с инженерными и технологическими помещениями и оборудованием в гостиницах города		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка презентаций		2	
Тема 7. Инсоляция и электроснабжение.	Содержание учебного материала		12	
	Лекции		4	
	1	Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства		2
	Практические (лабораторные) занятия Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему.		4	2,3
	Самостоятельная работа Оформление конспекта. Подготовка рефератов		4	
Тема 8 Отопление и вентиляция здания гостиницы	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов		2	
Тема 9. Водоснабжение и водоотведение	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Проблемы питьевой воды в различных странах и пути решения проблем		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов.		2	
Тема 10. Противопожарные требования	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противодымная защита. Система оповещения при пожаре.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.		
	Самостоятельная работа обучающихся Доработка и оформление схемы эвакуации из гостиничного номера.		2	
Тема 11. Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта.		2	
Тема 12. Маломобильные	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	

группы населения	1	Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Знакомство с устройствами для МГН в гостичных комплексах города.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов		2	
Тема 13. Инновационные технологии и энергосбережение.	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства и энергосбережения в гостиничных комплексах.		2
	Практические (лабораторные) занятия		2	2,3
	1	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.		
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта			
	Всего:		114	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения: 1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств); 2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством) 3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

2.4 Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ разд ела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<i>1 семестр</i>			
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Архитектурные типы зданий гостиничных предприятий, классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	У, Р
2	Конструктивные решения.	Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	У, КР
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	У, Р
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	У, КР
5	Территория гостиничного комплекса.	Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.	У, КР

№ разд ела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	У, Р
7	Инсоляция и электроснабжение	Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства.	У, Р
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.	У, Р
9	Водоснабжение и водоотведение.	Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.	У, Р
10	Противопожарные требования.	Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противодымная защита. Система оповещения при пожаре.	У, КР
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.	У, Р
12	Маломобильные группы населения	Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.	У, Р
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	У, Р
Примечание: Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа			

2.4.2. Занятия семинарского типа

☐ не предусмотрены

2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)

№	Наименование раздела	Наименование практических (лабораторных) работ	Форма текущего контроля
<i>1 семестр</i>			
1	2	3	4
1.	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Обзор известнейших зданий гостиничного комплекса мира. Презентации на тему.	У, Р
2.	Конструктивные решения.	Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	У, КР
3.	Общественная часть гостиничного комплекса.	Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	У, Р
4.	Жилая часть гостиничного комплекса.	Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	У, КР
5.	Территория гостиничного комплекса.	Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	У, КР

6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	У, Р
7	Инсоляция и электроснабжение	Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему	У, Р
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата	У, Р
9	Водоснабжение и водоотведение.	Проблемы питьевой воды в различных странах и пути решения проблем	У, Р
10	Противопожарные требования.	Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.	У, КР
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.	У, Р
12	Маломобильные группы населения	Знакомство с устройствами для МГН в гостиничных комплексах города.	У, Р
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.	У, Р

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.4 Содержание самостоятельной работы

Примерная тематика рефератов:

- Отель Burj Al Arab 5* в Дубае.
- Отель Marina Bay Sands 5* в Сингапуре.
- Комплекс сети отелей Atlantis Paradise Island Resorts, Багамы.
- Виллы W Retreat & Spa 5*, Мальдивы и т.п.
- Приемно-вестибюльная группа гостиниц города
- Виды помещений общественного питания в гостиницах
- Виды СПА центров и помещений лечебно-оздоровительного назначения
- Виды автомобильных стоянок по типам сооружений в структуре гостиничного комплекса.
- Солнцезащитные устройства
- Нестандартные приемы защиты от солнца, применяемые в современной архитектуре
- Системы пылеудаления в гостиницах. Преимущества и недостатки этих систем.
- Проблемы снабжения питьевой водой в мировой практике. Пути решения проблем.
- Энергосберегающие технологии и устройства.
- Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.

2.4.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса.

Основная цель самостоятельной работы обучающегося при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в ход лекционных занятий, расширить кругозор и уровень притязательности обучающихся, а также сформировать практические навыки подготовки в области самообразования, владения информационными технологиями и уверенности в своих силах.

Самостоятельная работа обучающегося в процессе освоения дисциплины включает:

- изучение основной и дополнительной литературы по курсу;
- самостоятельное изучение некоторых вопросов (конспектирование);
- изучение материалов периодической печати, интернет ресурсов;
- подготовку к практическим занятиям,
- самостоятельное выполнение домашних заданий,
- подготовку реферата по одной из проблем курса.

На самостоятельную работу обучающихся отводится 38 часов учебного времени.

№	Наименование раздела, темы, вида СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	- Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
2.	Конструктивные решения.	- Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). - Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А.

		Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
5	Территория гостиничного комплекса.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).

		ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
7	Инсоляция и электроснабжение	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
9	Водоснабжение и водоотведение.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017).

		- Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
10	Противопожарные требования.	- Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). - Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	- Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). - Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
12	Маломобильные группы населения	- Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург. : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). - Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва :

		Альтаир : МГАБТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	1. Лихолетов, В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В.В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : ИЦ "Интермедия", 2012. - 220 с. - ISBN 978-5-4383-0016-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=225939 (15.12.2017). 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 3. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва : Альтаир : МГАБТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624 (11.12.2017).

Кроме перечисленных источников по темам самостоятельной работы, студент может воспользоваться: Электронно-библиотечными системами (ЭБС), профессиональными базами данных, электронными базами периодических изданий, другими информационными ресурсами, указанными в разделе 5.4 «Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины», включающий ресурсы, доступ к которым обеспечен по договорам с правообладателями, и образовательные, научные, справочные ресурсы открытого доступа, имеющие статус официальных (федеральные, отраслевые, учреждений, организаций и т.п.), а также поисковыми системами сети Интернет для поиска и работы с необходимой информацией.

Для освоения данной дисциплины и выполнения предусмотренных учебной программой курса заданий по самостоятельной работе обучающийся может использовать следующее учебно-методическое обеспечение:

-методические рекомендации преподавателя к практическим (лабораторным) занятиям.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Обучающийся должен уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Обучающиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (лабораторным) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради.

3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения аудиторных и внеаудиторных занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе преподавания применяются образовательные технологии развития критического мышления.

В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются тематические презентации, интерактивные технологии.

3.1.Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	4*
2	Конструктивные решения.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	6
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	6*
5	Территория гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
7	Инсоляция и электроснабжение	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	4*
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
9	Водоснабжение и водоотведение.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2

10	Противопожарные требования.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
12	Маломобильные группы населения	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
Итого по курсу			38
в том числе интерактивное обучение*			20*

3.2.Образовательные технологии при проведении практических занятий (лабораторных работ)

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1	Обзор известнейших зданий гостиничного комплекса мира. Презентации на тему.	Презентации, активное обсуждение в группе	4*
2	Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	Макетирование, активное обсуждение в группе, решение ситуативных и производственных задач	2*
3	Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	Путешествие, активное обсуждение в группе	6*
4	Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	Путешествие, активное обсуждение в группе, решение ситуативных и производственных задач	6*
5	Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	Презентации, активное обсуждение в группе	2*
6	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	Презентации, активное обсуждение в группе	2
7	Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему	Презентации, активное обсуждение в группе	4*
8	Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата	Презентации, активное обсуждение в группе	2

9	Проблемы питьевой воды в различных странах и пути решения проблем	Презентации, активное обсуждение в группе	2*
10	Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.	активное обсуждение в группе, решение ситуативных и производственных задач	2*
11	Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.	активное обсуждение в группе, решение ситуативных и производственных задач	2*
12	Знакомство с устройствами для МГН в гостичных комплексах города.	Путешествие, активное обсуждение в группе	2*
13	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.	Презентации, активное обсуждение в группе	2*
	Итого по курсу		38
	в том числе интерактивное обучение*		34*

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины осуществляется в специально оборудованном кабинете инженерных систем гостиницы и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Стол учительский

Столы ученические

Стулья

Доска меловая

Рабочие программы дисциплин

Фонды оценочных средств

Методические разработки к занятиям

Наглядные пособия:

Дидактический раздаточный материал

Комплект плакатов:

Конструктивизм

Биотек

Ампи́р

Барокко

Модерн

Сталинский ампи́р

Дивное узорочье

Энергосберегающие технологии

План эвакуации

4.2 Перечень необходимого программного обеспечения

1. 7-zip; (лицензия на англ. <http://www.7-zip.org/license.txt>)
2. Adobe Acrobat Reader; (лицензия - <https://get.adobe.com/reader/?loc=ru&promoid=KLXME>)
3. Adobe Flash Player; (лицензия - <https://get.adobe.com/reader/?loc=ru&promoid=KLXME>)
4. Microsoft Office 2003; (лицензия - <http://www.openoffice.org/license.html>)
5. FreeCommander; (лицензия - <https://freecommander.com/ru/%d0%bb%d0%b8%d1%86%d0%b5%d0%bd%d0%b7%d0%b8%d1%8f/>)
8. Mozilla Firefox.(лицензия - <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>)

5 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

5.1 Основная литература

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8#page/1>

5.2 Дополнительная литература

1. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности : учебно-практическое пособие : в 2 ч. / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2017. - Ч. 1. Нормативно-управленческое обеспечение безопасности жизнедеятельности. - 471 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9729-0162-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=466497
2. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности : учебно-практическое пособие : в 2 ч. / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2017. - Ч. 2. Инженерно-техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности. - 653 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9729-0163-0 ; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=466498
3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4#page/1>
4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038#page/1>
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>
6. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>

5.3. Периодические издания

1. Гостиничное дело

2. Среднее профессиональное образование
3. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий — URL:https://e.lanbook.com/journal/2217#journal_name
4. Научный вестник Воронежского государственного архитектурно-строительного университета. Серия: Строительство и архитектура— URL: https://e.lanbook.com/journal/2607#journal_name
5. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Строительство и архитектура— URL: https://e.lanbook.com/journal/2557#journal_name

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». – URL: www.biblioclub.ru
2. ЭБС издательства «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт». – URL: <http://www.biblio-online.ru/>
4. Электронный каталог Научной библиотеки КубГУ. – URL:<http://212.192.134.46/MegaPro/Catalog/Home/Index>
5. Электронная библиотека «Издательского дома «Гребенников» - URL:www.grebennikon.ru
6. Научная электронная библиотека (НЭБ) «eLibrary.ru». - URL:<http://www.elibrary.ru>
7. Базы данных компании «Ист Вью». - URL:<http://dlib.eastview.com>
8. Лекториум ТВ». - URL:<http://www.lektorium.tv/>
9. Национальная электронная библиотека «НЭБ». - URL:<http://нэб.рф/>
10. КиберЛенинка: научная электронная библиотека. – URL: <http://cyberleninka.ru/>
11. Единое окно доступа к образовательным ресурсам : федеральная ИС свободного доступа. – URL: <http://window.edu.ru>.
12. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» – URL <http://www.consultant.ru>

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

Учащиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций и семинаров записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради. Это обеспечит более полную подготовку, как к текущим учебным занятиям, так и сессионному контролю знаний.

Самостоятельная работа учащихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса. Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить и расширить знания, умения, навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины; овладеть умением использовать полученные знания в практической работе; получить первичные навыки профессиональной деятельности.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Учащийся должен изучить список нормативно-правовых актов и экономической литературы, рекомендуемый по учебной дисциплине; уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Задания для самостоятельной работы выполняются в письменном виде во внеаудиторное время. Работа должна носить творческий характер, при ее оценке преподаватель в первую очередь оценивает обоснованность и оригинальность выводов. В письменной работе по теме задания учащийся должен полно и всесторонне рассмотреть все аспекты темы, четко сформулировать и аргументировать свою позицию по исследуемым вопросам. Выбор конкретного задания для самостоятельной работы проводит преподаватель, ведущий практические занятия в соответствии с перечнем, указанным в планах практических занятий.

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с включением инновационных элементов.

С точки зрения используемых методов лекции подразделяются следующим образом: информационно-объяснительная лекция, повествовательная, лекция-беседа, проблемная лекция и т. д.

Устное изложение учебного материала на лекции может конспектироваться. В процессе изложения преподавателем лекции студент может выяснить все непонятные вопросы. Запись лекционного материала помогает дополнительно усваивать материал за счет визуального восприятия и фотографической памяти, приводит знание в систему, помогает дополнительно разобрать лекционный материал самостоятельно, через повторное прочтение написанного, служит опорой для перехода к более глубокому самостоятельному изучению предмета.

Методические рекомендации по конспектированию лекций:

– запись должна быть системной, представлять собой сокращённый вариант лекции преподавателя. Необходимо слушать, обдумывать и записывать одновременно;

– запись ведётся очень быстро, чётко, по возможности короткими выражениями;

– не прекращая слушать преподавателя, нужно записывать то, что необходимо усвоить. Нельзя записывать сразу же высказанную мысль преподавателя, следует её понять и после этого кратко записать своими словами или словами преподавателя. Важно, чтобы в ней не был потерян основной смысл сказанного;

–имена, даты, нормативные документы, названия, выводы, определения записываются точно;

–следует обратить внимание на оформление записи лекции: отличным от основного цветом следует выделять отдельные мысли и заголовки, следует сокращать отдельные слова и предложения, использовать условные знаки, буквы латинского и греческого алфавитов, а также некоторые приёмы стенографического сокращения слов.

Практические занятия по дисциплине «Основы геодезии» проводятся в основном по схеме:

- устный опрос по теории в начале занятия (обсуждение теоретических проблемных вопросов по теме);
- работа индивидуально или в группах по решению различных ситуаций по теме занятия;
- решение практических задач индивидуально;
- подведение итогов занятия (или рефлексия);
- индивидуальные задания для подготовки к следующим практическим занятиям.

Цель практического занятия - научить студентов применять теоретические знания при решении практических задач на основе реальных данных.

На практических занятиях преобладают следующие методы:

- вербальные (преобладающим методом должно быть объяснение);
- практические (письменные задания, групповые задания и т. п.).

Важным для студента является умение рационально подбирать необходимую учебную литературу. Основными литературными источниками являются:

- библиотечные фонды филиала КубГУ в г. Геленджике;
- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»;
- электронная библиотечная система Издательства «Лань».

Поиск книг в библиотеке необходимо начинать с изучения предметного каталога и создания списка книг, пособий, методических материалов по теме изучения.

Просмотр книги начинается с титульного листа, следующего после обложки. На нём обычно помещаются все основные данные, характеризующие книгу: название, автор, выходные данные, данные о переиздании и т.д. На обороте титульного листа даётся аннотация, в которой указывается тематика вопросов, освещённых в книге, определяется круг читателей, на который она рассчитана. Большое значение имеет предисловие книги, которое знакомит читателя с личностью автора, историей создания книги, раскрывает содержание.

Прочитав предисловие и получив общее представление о книге, следует обратиться к оглавлению. Оглавление книги знакомит обучаемого с содержанием и логической структурой книги, позволяет выбрать нужный материал для изучения.

Год издания книги позволяет судить о новизне материала. В книге могут быть примечания, которые содержат различные дополнительные сведения. Они печатаются вне основного текста и разъясняют отдельные вопросы. Предметные и алфавитные указатели значительно облегчают повторение изложенного в книге материала. В конце книги может располагаться вспомогательный материал. К нему обычно относятся инструкции, приложения, схемы, ситуационные задачи, вопросы для самоконтроля и т.д.

Для лучшего представления и запоминания материала целесообразно вести записи и конспекты различного содержания, а именно:

- пометки, замечания, выделение главного;
- план, тезисы, выписки, цитаты;
- конспект, рабочая запись, реферат, доклад, лекция и т.д.

Читать учебник необходимо вдумчиво, внимательно, не пропуская текста, стараясь понять каждую фразу, одновременно разбирая примеры, схемы, таблицы, рисунки, приведённые в учебнике.

Одним из важнейших средств, способствующих закреплению знаний, является краткая запись прочитанного материала – составление конспекта. Конспект – это краткое связное изложение содержания темы, учебника или его части, без подробностей и второстепенных деталей. По своей структуре и последовательности конспект должен соответствовать плану учебника. Поэтому важно сначала составить план, а потом писать конспект в виде ответа на вопросы плана. Если учебник разделён на небольшие озаглавленные части, то заголовки можно рассматривать как пункты плана, а из текста каждой части следует записать те мысли, которые раскрывают смысл заголовка.

Требования к конспекту:

- краткость, сжатость, целесообразность каждого записываемого слова;
- содержательность записи - записываемые мысли следует формулировать кратко, но без ущерба для смысла. Объём конспекта, как правило, меньше изучаемого текста в 7-15 раз;
- конспект может быть, как простым, так и сложным по структуре – это зависит от содержания книги и цели её изучения.

Методические рекомендации по конспектированию:

- прежде чем начать составлять конспект, нужно ознакомиться с книгой, прочитать интересующую тему от начала до конца, понять прочитанное;
- на обложке тетради записываются название конспектируемой книги и имя автора, страница или глава, которая представляет интерес для обучающегося;
- конспектирование ведётся не с целью иметь определённые записи, а для более полного овладения содержанием изучаемого текста, поэтому в записях отмечается и выделяется всё то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание;
- после того, как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать её, затем снова обращаться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено содержание.

Техника конспектирования:

- на каждой странице слева оставляют поля шириной 25-30 мм для записи коротких подзаголовков, кратких замечаний, вопросов;
- для повышения читаемости записи оставляют интервалы между строками, абзацами, новую мысль начинают с «красной» строки;
- при конспектировании широко используют различные сокращения и условные знаки, но не в ущерб смыслу записанного. Рекомендуется применять общеупотребительные сокращения, например: м.б. – может быть; гос. – государственный; д.б. – должно быть и т.д. или ввести собственную систему сокращений, при необходимости законспектировав ее предварительно в начале или в конце тетради, и дополняя по мере необходимости;
- не следует сокращать имена и названия, кроме очень часто повторяющихся;
- в конспекте не должно быть механического переписывания текста без продумывания его содержания и смыслового анализа.

Для написания реферата необходимо:

- выбрать тему, согласовать ее с преподавателем;
- подобрать несколько источников по теме, выполнить анализ содержимого источников по отношению к проблематике реферата;
- составить предварительный план-содержание, постоянно корректируя его в процессе написания работы, отбрасывая лишнее или добавляя недостающее по теме, тем самым отшлифовывая смысл написанного и выстраивая логическую последовательность отобранного материала для получения цельности исследуемой проблемы по содержанию;
- обосновать свою точку зрения на проблему или сделать собственный вывод из сути изложенного.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Реферат
2	Конструктивные решения.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
5	Территория гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме
7	Инсоляция и электроснабжение	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
9	Водоснабжение и водоотведение.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
10	Противопожарные требования.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9,	Практическая работа, устный опрос по теме

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
		ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	
12	Маломобильные группы населения	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат

7.2 Критерии оценки знаний

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

Реферат. Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Реферат оценивается по количеству привлеченных источников, глубине анализа проблемы, качестве обоснования авторской позиции, глубине раскрытия темы.

Тест. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тест оценивается по количеству правильных ответов (не менее 50%).

Критерии оценки знаний обучающихся в целом по дисциплине:

«отлично» - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;

«хорошо» - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;

«удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;

«неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

7.3. Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль проводится в форме:

- индивидуальный устный опрос
- тестирование по теоретическому материалу
- практическая (лабораторная) работа
- защита реферата
- защита выполненного задания,

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Устный (письменный) опрос по темам	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности оперативно и качественно отвечать на поставленные вопросы	Контрольные вопросы по темам прилагаются
Рефераты	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности к самостоятельной работе и анализу литературных источников	Темы рефератов прилагаются
Практические (лабораторные) работы	Контроль знания теоретических основ информатики и информационных технологий, возможностей и принципов использования современной компьютерной техники.	Оценка умения работать с современной компьютерной техникой, использовать возможности вычислительной техники и программного обеспечения при решении практических задач.	Оценка навыков работы с вычислительной техникой, прикладными программными средствами	Оценка способности оперативно и качественно решать поставленные на практических работах задачи и аргументировать результаты	Темы работ прилагаются
Тестирование	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков логического анализа и синтеза при сопоставлении конкретных понятий	Оценка способности оперативно и качественно отвечать на поставленные вопросы	Вопросы прилагаются

Примерные вопросы для устного опроса (контрольных работ):

- 1 Дайте определение «Генеральный план....»
- 2 Какие существуют застройки гостиничных предприятий?
- 3 Назовите прием планировок зданий гостиничных предприятий.
- 4 Что относится к конструктивным элементам здания?
- 5 Какие элементы здания относятся к несущим?
- 6 Какие элементы здания относятся к ограждающим?
- 7 Какие требования предъявляются к эксплуатации конструктивных

элементов здания:

- требования к эксплуатации фундамента?

8 Какие требования предъявляются к эксплуатации конструктивных элементов здания: требования к эксплуатации лестниц ?

9 Какие требования предъявляются к эксплуатации конструктивных элементов здания:

-требования к эксплуатации стен?

10 Какие требования предъявляются к эксплуатации конструктивных элементов здания:

- требования к эксплуатации крыши

Назовите требования к эксплуатации балконов, лоджий, эркеров

Примерные вопросы для контроля самостоятельной работы:

- 1 Конструктивные элементы зданий.
- 2 Фундамент. Требования к эксплуатации фундамента.
- 3 Стены. Требования к эксплуатации стен.
- 4 Крыша. Требования к эксплуатации крыши.
- 5 Требования к эксплуатации окон и дверей
- 6 Балконы, лоджии, эркеры. Требования к эксплуатации балконов, лоджий, эркер
- 7 Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию
- 8 Срок службы здания
- 9 Что влияет на физический износ здания?
- 10 Что влияет на моральный износ здания
- 11 Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
- 12 Дайте характеристику каждого вида ремонта
- 13 Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы
- 14 Назовите основные группы помещений гостиницы
- 15 Виды гостиниц
- 16 Разрядность (классификация) гостиниц
- 17 Требования к гостиницам любой категории
- 18 Уровень комфорта
- 19 Назовите категории гостиничных номеров
- 20 Какие помещения относятся к вспомогательным помещениям жилой группы
- 21 Какие помещения относятся

7.4. Оценочные средств для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владеть)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Экзамен/диф зачет	Контроль знания базовых положений в области информатики	Оценка умения понимать специальную терминологию	Оценка навыков логического сопоставления и характеристики объектов	Оценка способности грамотно и четко излагать материал	Вопросы: прилагаются
		Оценка умения	Оценка навыков	Оценка	Задачи

		решать типовые задачи в области профессиональной деятельности	логического мышления при решении задач в области профессиональной деятельности	способности грамотно и четко излагать ход решения задач в области профессиональной деятельности и аргументировать результаты	прилагаются
--	--	---	--	--	-------------

7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен, зачет, диф. зачет)

7.4.2. Примерные экзаменационные задачи на экзамен

1. Архитектурные решения гостиниц.
2. Специализированные гостиницы:
Акватория, бунгало, кемпинг, ротель
3. Специализированные гостиницы:
Ботель, мотель, отель, апарт-отель.
4. Типы гостиничных предприятий
5. Требования , предъявляемые к гостиницам делового назначения.
6. Требования , предъявляемые к гостиницам для отдыха.
7. Требования , предъявляемые к гостиницам различных категорий:
- здание и прилегающая к нему территория.
8. Требования , предъявляемые к гостиницам различных категорий:
- техническое оборудование.
9. Требования , предъявляемые к гостиницам различных категорий:
- оснащение мебелью и инвентарем.
10. Общие требования к средствам размещения туристов.
11. Международная классификация гостиниц
12. Классификация гостиниц в Российской Федерации.
13. Виды гостиничных помещений.
14. Блок помещений жилой группы.
15. Блок подсобных и хозяйственных помещений – бельевая.
16. Охарактеризуйте вспомогательные помещения жилой группы.
17. Какая гамма цвета, будет воздействовать
на человека: успокаивающе-
18. Какая гамма цвета, будет воздействовать
на человека освежающе -
19. В какой цвет необходимо окрашивать холлы?
20. В каких зонах помещений гостиницы применяют нейтральную, активную систему озеленения.
21. Озеленение гостиниц.
22. Организация ландшафтной зоны.
23. Какое свойство цвета позволяет корректировать размеры помещений и оборудования?
24. Для чего окрашивают все помещения номера одной цветовой гаммой?
25. Какие факторы влияют на выбор цвета интерьера гостиницы?
27. При каких цветах гостиничный номер воспринимается теплым и светлым
28. Для каких номеров каждое помещение имеет свою цветовую гамму (указать

цвета)?

29. Какие тона цвета применяют при решении пространственной композиции интерьера явления выступления или отступления?

30. Какую цветовую гамму необходимо выбрать при которой она производила бы впечатление свободного незатесненного номера?

31. Что является важным компонентом микроклимата любого помещения гостиницы?

32. Указать факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы- функциональные.....

33. Светораспределение в помещениях гостиниц.

34. Освещение и объемно-планировочное решение помещений вестибюльной группы.

35. Приемы освещения помещений.

36. Какая оптимальная температура должна быть в помещениях гостиницы?

37. Указать факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы- эстетический

38. Классификация искусственного освещения.

39. Освещение и тектоника.

40. Способы освещения номеров.

41. Деление мебели по назначению.

42. Указать факторы, определяющие комфорт внутреннего пространства гостиницы- экологический

43. Роль искусственного освещения в помещениях общественного назначения.

44. Освещение и декоративное убранство интерьера

45. Роль освещения в интерьере номера.

46. Освещение, как фактор повышения производительности труда.

47. Классификация видов освещения.

48. Аварийное освещение.

49. Производственный шум.

50. Вредные факторы риска в туризме: - травматизм.

51. Вредные факторы риска в туризме: - воздействие окружающей среды.

52. Вредные факторы риска в туризме: - химические факторы риска.

53. Методы контроля безопасности туристов.

54. Системы безопасности в гостиницах.

55. Для соблюдения безопасности в гостинице в каких местах предусматривается установка видеокамер.

56. Использование электронных замковых систем.

57. Помещение хранилища в гостиницах.

58. Конструктивные элементы зданий(дать определение)

▪ Фундамент, стены.

59. Конструктивные схемы зданий.

60. Координационные оси здания.

61. Отметка уровня элемента здания.

66. Какое расстояние применяют за высоту этажа.

68. Условные графические изображения элементов здания:

- проем оконный;
 - дверь однодольная в проеме;
 - дверь вращающаяся в плане.
69. Условные графические изображения санитарно-технических устройств.
70. Вычерчивание планов здания и нанесение размеров.
77. Что относится к инженерному оборудованию зданий и санитарно-технических систем?
78. Заповедное природопользование.
79. Рекреационное природопользование.
80. Руральное природопользование.
81. Урбанизированное природопользование.
82. Работа природоохранная в туризме.
83. Что предусматривает управление рекреационными воздействиями на природный комплекс?
84. Что предусматривает управление бытовыми и антропогенными , производственными воздействиями?
85. Парк национальный. Основные задачи.
86. Парк национальный природный.
87. Планировочная структура парка национального.
88. Кондиционирование воздуха.
89. Современные средства и системы пожаротушения.
90. Вентиляция.

8. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Приложение 1. Краткий конспект лекционных занятий

ЛИСТ
изменений рабочей учебной программы по дисциплине
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Дополнения и изменения, вносимые в рабочую программу дисциплины

Основания внесения дополнений и изменений	Раздел РПД, в который вносятся изменения	Содержание вносимых дополнений, изменений
Предложение работодателя		
Предложение составителя программы		
Приобретение, издание литературы, обновление перечня и содержания ЭБС, баз данных	Разделы №2.4.5 и №5. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень рекомендуемой литературы.

Составитель: преподаватель _____ Т.В. Дубляк
подпись

Председатель предметно (цикловой)
комиссии профессиональных
Гостиничного сервиса и туризма _____ М.В. Самсоненко
«31» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР филиала _____ Т. А. Резуненко
«31» августа 2017г.

Заведующая сектором библиотеки _____ Л. Г. Соколова
«31» августа 2017г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение
образовательной программы) _____ А. В. Сметанин
«31» августа 2017г.

