

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
предприятия

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 2021

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14, Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016, №1552, примерной образовательной программой.

Разработчик(и): Ткаченко Елена Владимировна преподаватель Академический колледж

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 12 от « 14 » _____ 05 _____ 20 21 г.

Председатель ЦМК _____ А.Д. Гусакова
Гус
подпись

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной общепрофессиональной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и

	программное обеспечение	деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ПК 1.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить

ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы _____

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	104
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	80
в том числе:	
теоретическое обучение	48
практические занятия	32
Промежуточная аттестация	12
Самостоятельная работа	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	5	ОК 01. ОК 02.
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.		
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.		
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	10	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.		
	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		
	Практические занятия	8	
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		
	2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и		

	<p>назначения предприятия.</p> <p>3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.</p> <p>4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.</p>		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура а гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	10	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		
	2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).		
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц - залов).		
	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		
	5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		
	6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		
Практические занятия	8		
	1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования		
	2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.		
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие	Содержание учебного материала	10	ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.		

технологии в профессиональной деятельности	Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами		
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		
	Практические занятия	8	
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий		
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала	3	ОК 05. ОК 09. ПК 3.2 ПК 3.3
	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.		
	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.		
	3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.		
	Практические занятия	6	
	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. 2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. 3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.		
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном	Содержание учебного материала	10	ОК 06. ОК 08. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.		
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об		

предприятия.	охране труда.		
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		
	Практические занятия	2	
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
Промежуточная аттестация		12	
Самостоятельная работа обучающихся: Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности). Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. Подготовка презентаций о современных электронных ключах Подготовка презентаций о системе контроля доступа Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами. Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий. Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		12	
Всего:		104	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных Кабинета инженерных систем гостиницы

Основное оборудование: Акустическая система; Видеокамера PTZ; Дискуссионный пульт делегата; Дискуссионный пульт председателя; Доска интерактивная; Доска учебная; Мультимедийный проектор; Ноутбук; Персональные компьютеры; Сетевые терминалы; Система видеоконференцсвязи; Телевизор; Экран, Столы, Стулья.

Программное обеспечение: 1. Microsoft WIN VDA PerDevice AllLng (ООО "Акцент", договор №32009496926 от 21.10.2020 г., лицензия №V8953642, действие от 31.10.2020 г. до 31.10.2021 г.). 2. Microsoft Office ProPlus Educational AllLng (ООО "Акцент", договор №32009496926 от 21.10.2020 г., лицензия №V8953642, действие от 31.10.2020 г. до 31.10.2021 г.). 3. СПС КонсультантЮрист: Версия Проф (ООО "Базис", договор №2019-596 от 25.12.2019 г., лицензия №2567, действие от 01.01.2020 г. до 31.12.2020 г.). 4. Система управления гостиницей Logus HMS (для MS SQL Srv) с неограниченным количеством установок и одновременных подключений к серверу

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Фомичева, Н. В. Гражданское право. Общая часть : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. В. Фомичева, О. Г. Строкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 407 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/455943>.

2. Копина, А. А. Международное налоговое право : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. А. Копина, А. В. Реут, А. О. Якушев ; ответственный редактор А. А. Копина, А. В. Реут. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 243 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/433242>.

3. Петров, А. Я. Трудовой распорядок и дисциплина труда : учебник для вузов / А. Я. Петров. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 537 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/447438>.

3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования: — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.moyker.ru>.
10. Федерация Рестораторов и Отельеров России.— Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.frio.ru>.
11. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.unix-spb.ru>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/452521>.

2. Кривошапко, С. Н. Конструкции зданий и сооружений : учебник для среднего профессионального образования / С. Н. Кривошапко, В. В. Галишникова. — Москва :

Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/450799>.

3. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://biblio-online.ru/bcode/456706>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; - типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - состав инженерных служб гостиничных комплексов - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены 	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; 	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

*ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостинич-
ного предприятия*

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: *очное*

Владивосток 2021

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине *ОПЦ. 05 Требования к заданиям и инженерным системам гостиничного предприятия* разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности *43.02.14 Гостиничное дело*, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 9 декабря 2016 г., №1552, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): *Нивинская О.А., преподаватель*

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 8 от «14» апреля 2020 г.

Председатель ЦМК



А.Д. Гусакова

1 Перечень формируемых компетенций

Код компетенции	Наименование элемента компетенции
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ПК 1.2.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.3.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.1.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.2.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.3.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.1.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.2.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

ПК 3.3.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
---------	---

2 Показатели достижения заданного уровня, формируемые во время обучения

Результаты обучения* (показатели достижения заданного уровня)	Дисциплины/МДК** учебного плана, на которых формируются результаты обучения
<i>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам</i>	
Знать: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий	
Уметь: Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	
Иметь практический опыт: планирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей	
<i>ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</i>	
Знать: Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	
Уметь: Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	
<i>ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</i>	
Знать: Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
Уметь: Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	
<i>ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</i>	
Знать: Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности	
Уметь: Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	
<i>ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</i>	
Знать: Особенности социального и культурного контекста	

Правила оформления документов	
Уметь: Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы.	
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	
Знать: Общечеловеческие ценности	
Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	
Уметь: Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	
<i>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</i>	
Знать: Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.	
Уметь: Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	
<i>ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</i>	
Знать: Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	
Уметь: Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	
<i>ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</i>	
Знать: Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	
Уметь: Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	
<i>ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</i>	
Знать: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профес-	

<p>сиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>Уметь: Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p><i>ПК 1.1 Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале</i></p>	
<p>Знать: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	
<p>Уметь: Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p>Иметь практический опыт: планировать потребности в материальных ресурсах и персонале службы; определять численность и функциональные обязанности сотрудников, в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами; организовывать работу по поддержке и ведению информационной базы данных службы приема и размещения, в т.ч. на иностранном языке</p>	
<p><i>ПК 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</i></p>	
<p>Знать: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>	
<p>Уметь: Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	
<p>Иметь практический опыт: организации и стимулирования деятельности исполнителей по приему и размещению гостей в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; разработки операционных процедур и стандартов службы приема и размещения; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностран -</p>	

ном языке	
<i>ПК 1.3 Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества</i>	
Знать: Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.	
Уметь: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	
Иметь практический опыт контроля текущей деятельности сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	
<i>ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале</i>	
Знать: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	
Уметь: Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	
Иметь практический опыт: планирования, деятельности сотрудников службы питания и потребности в материальных ресурсах и персонале	
<i>ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</i>	
Знать: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
Уметь: Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	
Иметь практический опыт: разработки операционных процедур и стандартов службы питания; организации и стимулирования деятельности сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке;	
<i>ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</i>	
Знать: Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.	

<p>Уметь: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	
<p>Иметь практический опыт контроля текущей деятельности сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</p>	
<p><i>ПК 3.1 Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</i></p>	
<p>Знать: Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>	
<p>Уметь: Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	
<p>Иметь практический опыт: планирования потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале</p>	
<p><i>ПК 3.2 Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы</i></p>	
<p>Знать: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>	
<p>Уметь: Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	
<p>Иметь практический опыт разработки операционных процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; организации и стимулировании деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы; оформления документов и ведения диалогов на профессиональную тематику на иностранном языке</p>	
<p><i>ПК 3.3 Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей</i></p>	
<p>Знать: Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	
<p>Уметь: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	
<p>Иметь практический опыт контроля текущей деятельности сотрудников службы обслуживания</p>	

живания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда	
---	--

** Под результатами обучения понимаются ожидаемые составляющие компетенций: практический опыт, умения, знания, которые должен получить и уметь продемонстрировать обучающийся после освоения дисциплины. Таким образом, в таблицу вносятся формируемые дисциплиной практический опыт, умения, знания из ФГОС СПО по специальности.*

*** Указывается индекс дисциплины МДК (наименование дисциплин/МДК не указывать)*

3Описание процедуры оценивания

Текущий контроль и промежуточная аттестация включают в себя теоретические задания, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений.

Объем и качество освоения обучающимися дисциплины/МДК/практики, уровень сформированности дисциплинарных компетенций оцениваются по результатам текущих и промежуточной аттестаций количественной оценкой, выраженной в баллах, максимальная сумма баллов по дисциплине равна 100 баллам.

Сумма баллов, набранных студентом, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика уровня освоения дисциплины
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на итоговом уровне, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на среднем уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

Примерный перечень контрольно-оценочных средств (КОС)

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика	Представление в фонде
Устный опрос			
1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
3	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы.	Темы докладов, сообщений
4	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
Письменные работы			
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
3	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.	Тематика эссе
4	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.	Темы рефератов

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика	Представление в фонде
5	Курсовая работа	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.	Темы рефератов
6	Лабораторная работа	Средство для закрепления и практического освоения материала по определенному разделу.	Комплект лабораторных заданий
7	Конспект	Продукт самостоятельной работы обучающегося, отражающий основные идеи заслушанной лекции, сообщения и т.д.	Темы/разделы дисциплины
8	Портфолио	Целевая подборка работ обучающегося, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплинах.	Структура портфолио
9	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных проектов
10	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат по каждой игре
11	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагается осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
12	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради
13	Разноуровневые	Различают задачи и задания:	Комплект разноуровне-

№ п/п	Наименование	Краткая характеристика	Представление в фонде
	задачи и задания	<p>а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;</p> <p>б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей;</p> <p>в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения.</p>	высших задач и заданий
14	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
15	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий
Технические средства			
1	Тренажер	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретенных обучающимися профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом.	Комплект заданий для работы на тренажере

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия

43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения: *очная*

Владивосток 20__

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.14, Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, №1552, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): Ткаченко Елена Владимировна преподаватель Академический колледж

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой методической комиссии

Протокол № 12 от « 14 » _____ 05 _____ 20 21 г.

Председатель ЦМК _____ *Гусак* _____ А.Д. Гусакова
подпись

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее - КОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

КОС разработаны на основании:

- основной образовательной программы СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело - рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Формой промежуточной аттестации является экзамен.

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	31	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий.
	32	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия.
	33	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
	34	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности.
	35	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
	36	Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности.
	37	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
	38	Средства профилактики перенапряжения. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности.
	39	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.
	310	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
	П1	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий. Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
	П2	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.
	П3	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
У1	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта.	
У2	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли.	

Код ОК, ПК	Код результата обучения	Наименование
	У3	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития.
	У4	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
	У5	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы
	У6	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности.
	У7	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности.
	У8	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности.
	У9	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
	У10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые). Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.
	П4	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
	П5	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план.
	П6	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

2 Распределение типов контрольных заданий по элементам знаний и умений, контролируемых в процессе изучения

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Тип оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
31	Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий. Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Контрольные вопросы №1;2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1;2 Ситуационные задачи №1.	Собеседование Расчетное задание Ситуационные задачи
32	Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №1	Собеседование

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Тип оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
33	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
34	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
35	Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	Творческие задания 1-6	Собеседование Творческие задания
36	Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Ситуационные задачи №7-10	Собеседование Ситуационные задачи
37	Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Тестовое задание №2 Ситуационные задачи №1-6	Собеседование Тестовое задание Ситуационные задачи
38	Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Ситуационные задачи №7-10	Собеседование Ситуационные задачи
39	Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	Ситуационные задачи №1-6 Творческие задания 1-6	Собеседование Тестовое задание Ситуационные задачи
310	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
П1	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1;2 Ситуационные задачи №1-6	Собеседование Расчетное задание Ситуационные задачи
П2	Тема 3. Современная инженерная инфра-	Тестовое задание	Собеседование

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Тип оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	структура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	№2 Ситуационные задачи №1-6. Творческие задания 1-6	Творческое задание Ситуационные задачи
ПЗ	Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных. Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии зданий.	Творческие задания 1-6	Собеседование Творческое задание
У1	Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий. Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Контрольные вопросы №1;2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1;2 Ситуационные задачи №1.	Собеседование Расчетное задание Ситуационные задачи
У2	Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №1	Собеседование
У3	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
У4	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
У5	Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	Творческие задания 1-6	Собеседование Творческие задания
У6	Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Ситуационные задачи №7-10	Собеседование Ситуационные задачи
У7	Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Тестовое задание №2 Ситуационные задачи №1-6	Собеседование Ситуационные задачи
У8	Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Ситуационные задачи №7-10	Собеседование Ситуационные задачи

Код результата обучения	Содержание учебного материала (темы)	Тип оценочного средства	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
У9	Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	Ситуационные задачи №1-6 Творческие задания 1-6	Собеседование Творческие задания Ситуационные задачи
У10	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1	Собеседование Расчетное задание
П4	Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Контрольные вопросы №2 Расчетное задание № 1;2;3;4 Тестовое задание №1;2 Ситуационные задачи №1-6	Собеседование Расчетное задание Ситуационные задачи
П5	Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.	Тестовое задание №2 Ситуационные задачи №1-6 Творческие задания 1-6	Собеседование Творческие задания Ситуационные задачи
П6	Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий. Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Творческие задания 1-6 Ситуационные задачи №7-10	Собеседование Творческие задания Ситуационные задачи

3 Структура банка контрольных заданий для текущего контроля и промежуточной аттестации

Тип контрольного задания	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
Текущий контроль		
Контрольные вопросы №1, Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	17	20
Тестовое задание № 1. Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	1	15

Тип контрольного задания	Количество контрольных заданий (вариантов)	Общее время выполнения обучающимся контрольный заданий
Расчетное задание. Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	4	30
Контрольные вопросы №2 Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	13	15
Тестовое задание № 2. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	1	30
Ситуационные задачи.Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	5	40
Контрольные вопросы №3. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	9	15
Ситуационные задачи №6. Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	4	10
Творческие задания.Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	6	30
Ситуационные задачи. Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	4	40
Промежуточная аттестация		
Собеседование	65	10
Расчетное задание	20	20

4 Структура контрольных заданий

4.1 Контрольные вопросы

Контрольные вопросы №1.Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.

Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.

1. Что такое туристская индустрия?
2. Какие услуги предоставляют предприятия туристской индустрии?
3. Что такое материально-техническая база туризма?
4. С какой целью строится график производственных возможностей туристской индустрии?
5. Какие категории по уровню комфорта действуют для гостиниц и предприятий общественного питания?
6. Назовите показатели производительности труда работников туризма.
7. Перечислите факторы, влияющие на производительность труда работников туристской фирмы.

Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования

8. Назовите стадии разработки проектной документации.
9. Кто является основным участником разработки технического задания?

10. Назовите основные разделы технико-экономического обоснования разрабатываемого проекта.
11. На основании чего формируется техническое предложение? Кто участвует в согласовании технического предложения?
12. Назовите основные стадии разработки проектной документации?
13. Назовите основные функции подрядчика проектных работ?
14. Какие органы государственной власти принимают участие в утверждении проектной документации?

Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.

15. Каким должен быть участок, выбранный для строительства гостиничного комплекса?
16. Перечислите, что входит в инвестиционный цикл создания гостиницы?
17. Назовите принципы, которые берутся к вниманию при строительстве зданий гостиницы?

Контрольные вопросы № 2. Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.

1. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
2. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
3. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
4. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?

Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений

5. Что такое планировочная структура участка гостиничного предприятия?
6. Что значит объемно-планировочное решение зданий гостиниц?
7. Что такое общественная часть гостиницы?
8. Что такое жилая часть гостиницы?
9. Опишите блок приемно-вспомогательных помещений;
10. Опишите блок помещений жилой группы;
11. Опишите блок помещений питания;
12. Опишите блок помещений администрации;
13. Опишите блок подсобных и хозяйственных помещений.

Контрольные вопросы № 3. Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц

Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.

1. Дать определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование».
2. В чем сущность естественной и механической вентиляции
3. Назвать виды и используемое оборудование.
4. Понятия унификации
5. Что является основой унификации геометрических параметров зданий и конструктивных изделий?
6. Что называют типизацией?
7. Виды уборочных машин и механизмов
8. Пылесосы для уборки гостиничных помещений

9. Характеристика технологического оборудования для прачечных

4.2 Расчетное задание

Тема 2. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

Задание № 1. Каркасная схема здания - основной несущей конструкцией является каркас из колонн (400*400 мм), которые несут всю нагрузку и опираются на фундамент. Наружная стена того здания не является несущей, т.е. не несет нагрузку от перекрытий. Выполняются эти наружные стены из панелей или бетонных блоков. Каркасные здания устраиваются из сборных железобетонных элементов (панелей), которые промышленным путем изготавливаются на комбинатах железобетонных изделий. Это быстрее чем на месте строить.

План должен быть вписан в сетку разбивочных осей. Расстояние между осями для гостиниц от 4,8 м до 7,2 м с шагом 0,6 м. Т.е. может быть 4,8, 5,4, 6,0, 6,6, 7,2. Но 6,0 - самое часто используемое. Иногда может быть несколько пролетов с одним расстоянием, а потом с другим.

Полукаркасное (с неполным каркасом) - имеются наружные несущие стены (из кирпича = 510 мм, из сборных железобетонных элементов = 400 мм), а внутри здания устраивается каркас из колонн.

Бескаркасное здание - Несущие конструкции здания являются наружные стены и внутренние несущие стены шириной в 300 мм, которые бывают продольными и поперечными.

Задание № 2. Рассчитать площадь общественной части здания как сумму площадей всех этажей (включая технические, мансардные, цокольные и подвальные). Указать полезную площадь помещения.

Задание №3. Рассчитать площадь предприятия питания. Номерной фонд гостиницы 240 человек.

Задание № 4. Рассчитать площадь служебных и вспомогательных помещений.

4.3. Тестовые задания

Тестовое задание №1

Выберите правильный вариант ответа:

Вариант А.

1. Существует ли единая система классификации гостиниц?

ДаНет

2. Является ли подача завтрака в номер обязательной услугой для гостиницы «3 звезды»?

ДаНет

3. По уровню комфорта в международной практике гостиницы различаются по звездам?

ДаНет

4. В 4-х и 5-тизведных отелях смена белья и полотенец происходит один раз в неделю?

ДаНет

5. Берутся ли ко вниманию какие-либо принципы при постройке гостиничного комплекса?

ДаНет

Вариант Б.

1. Основными факторами, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса являются:

- а) градостроительные;
- б) архитектурно-ландшафтные;
- в) экологические;
- г) инженерно-экономические.
- д) все ответы правильные.

2. Классификация отелей в США, в зависимости от условий пользования:

- а) таймшер;
- б) кондоминиум;
- в) для длительного проживания;
- г) для проведения конференций;

- д) все ответы правильные.
3. Какие типы туристских гостиниц предназначены для туристов, активно проводящих свой отдых.
- а) для автотуристов;
- б) для водного туризма;
- в) для горного туризма;
- г) для горного туризма;
- д) все ответы правильные.
4. Здания гостиничного комплекса подразделяются на:
- а) основные;
- б) вспомогательные;
- в) развлекательные;
- г) спальные;
- д) все ответы правильные.
5. Желательно, чтобы рядом с гостиницей располагался:
- а) парк;
- б) заправка;
- в) рынок;
- г) река;
- д) все ответы правильные.

Ответы на вариант А.

Нет. 2. Да. 3. Да. 4. Нет. 5. Да.

Ответы на вариант Б.

1. д. 2. д. 3. д. 4. а, б. 5. а.

Тестовое задание №2 Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц

1. К постоянным нагрузкам следует относить:
- а) вес частей сооружений, в том числе вес несущих и ограждающих строительных конструкций;
- б) вес и давление грунтов (насыпей, насыпок), горное давление..
2. К длительным нагрузкам следует относить:
- а) вес временных перегородок, подливок и подбетонок под оборудование;
- б) вес стационарного оборудования: станков, аппаратов, моторов, емкостей, трубопроводов с арматурой, опорными частями и изоляцией, ленточных конвейеров, постоянных подъемных машин с их канатами и направляющими, а также вес жидкостей и твердых тел, заполняющих оборудование;
- в) давление газов, жидкостей и сыпучих тел в емкостях и трубопроводах, избыточное давление и разрежение воздуха, возникающее при вентиляции шахт;
- г) нагрузки на перекрытия от складываемых материалов и стеллажного оборудования в складских помещениях, холодильниках, зернохранилищах, книгохранилищах, архивах и подобных помещениях;
- д) температурные технологические воздействия от стационарного оборудования;
- е) вес слоя воды на водонаполненных плоских покрытиях;
- ж) вес отложений производственной пыли, если ее накопление не исключено соответствующими мероприятиями;
- з) нагрузки от людей, животных, оборудования на перекрытия жилых, общественных и сельскохозяйственных зданий с пониженными нормативными значениями, приведенными в табл. 3;
- и) вертикальные нагрузки от мостовых и подвесных кранов с пониженным нормативным значением, определяемым умножением полного нормативного значения вертикальной нагрузки от одного крана (см. п. 4.2) в каждом пролете здания на коэффициент: 0,5 - для групп режимов работы кранов 4К-6К; 0,6 - для группы режима работы кранов 7К; 0,7 - для группы режима работы кранов 8К. Группы режимов работы кранов принимаются по ГОСТ 25546-82;
- м) воздействия, обусловленные деформациями основания, не сопровождающимися коренным изменением структуры грунта, а также оттаиванием вечномерзлых грунтов.
3. К кратковременным нагрузкам следует относить:
- а) вес временных перегородок, подливок и подбетонок под оборудование;
- б) вес стационарного оборудования: станков, аппаратов, моторов, емкостей, трубопроводов с арматурой, опорными частями и изоляцией, ленточных конвейеров, постоянных подъемных машин с их канатами и

- направляющими, а также вес жидкостей и твердых тел, заполняющих оборудование;
- в) давление газов, жидкостей и сыпучих тел в емкостях и трубопроводах, избыточное давление и разрежение воздуха, возникающее при вентиляции шахт;
 - г) нагрузки на перекрытия от складываемых материалов и стеллажного оборудования в складских помещениях, холодильниках, зернохранилищах, книгохранилищах, архивах и подобных помещениях;
 - д) температурные технологические воздействия от стационарного оборудования;
 - е) вес слоя воды на водонаполненных плоских покрытиях;
 - ж) вес отложений производственной пыли, если ее накопление не исключено соответствующими мероприятиями;
 - з) нагрузки от людей, животных, оборудования на перекрытия жилых, общественных и сельскохозяйственных зданий с пониженными нормативными значениями, приведенными в табл. 3;
 - и) вертикальные нагрузки от мостовых и подвесных кранов с пониженным нормативным значением, определяемым умножением полного нормативного значения вертикальной нагрузки от одного крана (см. п. 4.2) в каждом пролете здания на коэффициент: 0,5 - для групп режимов работы кранов 4К-6К; 0,6 - для группы режима работы кранов 7К; 0,7 - для группы режима работы кранов 8К. Группы режимов работы кранов принимаются по ГОСТ 25546-82;
 - м) воздействия, обусловленные деформациями основания, не сопровождающимися коренным изменением структуры грунта, а также оттаиванием вечномерзлых грунтов;

4.4 Ситуационные задачи.

Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц

Задача 1 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.

1. У гостя в номере не работает кондиционер.

2. Создание подгрупп: группа гостей и группа сотрудников службы инженерно-технического оборудования. Действия подгрупп.

Задача 2. Опираясь на нормативные документы СНиП проанализируйте особенности, назначение и состав инженерной инфраструктуры:

Для нормальных условий проживания при трудовой деятельности людей в помещениях должны создаваться соответствующий микроклимат и комфортные условия (comfort - англ. - совокупность бытовых удобств: благоустроенность и уют жилищ, общественных учреждений, средств сообщения и др.). Требуемый микроклимат в помещении создается следующими системами инженерного оборудования зданий: отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.

Благоприятные условия для проживания и работы людей создаются следующими инженерными системами здания: водо-, газо-, электроснабжением, канализацией (телефон, телевизор, кабельное телевидение, мусороудаление).

Задача №3

В качестве недостатков метода коммутации решите следующие условия:

- длительное время установления сквозного канала связи из-за возможного ожидания освобождения отдельных его участков;
- необходимость повторной передачи сигнала вызова из-за занятости вызываемой стороны или какого-либо коммутационного устройства;
- отсутствие возможности выбора скоростей передачи информации;
- возможность монополизации канала одним источником информации;
- наращивание функций и возможностей сети ограничено;
- не обеспечивается равномерность загрузки каналов связи;
- отработанность технологии коммутации цепей
- возможность работы в диалоговом режиме и в реальном масштабе времени;
- обеспечение как битовой прозрачности, так и прозрачности по времени независимо от числа ЦКК между абонентами;
- довольно широкая область применения.

Задача №4

Правила безопасной эксплуатации оборудования, требования безопасности, предъявляемые к

оборудованию по ГОСТ 12.2.003-91 «Оборудование производственное. Общие требования безопасности».

Настоящий стандарт распространяется на производственное оборудование, применяемое во всех отраслях народного хозяйства, и устанавливает общие требования безопасности, являющиеся основой для установления требований безопасности в стандартах, технических условиях, эксплуатационных и других конструкторских документах на производственное оборудование конкретных групп, видов, моделей (марок).

Задача №5

Гостиница оснащается разнообразным инженерным оборудованием. Поддержание его в рабочем состоянии обеспечивается соответствующими технологиями. Должны соблюдаться требования техники безопасности и охраны труда. Различные шумы, вибрации, недостаточное или избыточное освещение, тепло, влагоотделение, присутствие в здании вредных веществ наносят ущерб здоровью персонала и проживающих.

Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности

Задача №6.

1. Определить потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.

2. Создание подгрупп; разделение обучающихся на две подгруппы.

3. Действия подгруппы «сотрудников гостиницы».

Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

Задача 7

Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.

Задача 8. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.

Задача 9. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице

Задача 10. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма

4.5 Творческие задания

Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий

1. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.

Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.

Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.

2. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Меблировка и оборудование помещений. Мебель для гостиниц. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования гостиниц. Место дежурного администратора. Расположение бухгалтерии и отдела расчета с клиентами в гостиницах разной вместимости. Гардероб, площадь гардероба. Камера хранения, площадь камеры хранения. Приемы разделения площади вестибюля. Зонирование вестибюльной группы.

3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Габариты функциональных зон и проходов на основе антропологических данных. Нормы разрывов и проходов в меблировке помещений жилой группы. Требования к мебели. Способы размещения мебели в номере. Планировочная организация гостиничных номеров. Оборудование холлов.

4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Оснащенность мебелью, мягким и жестким инвентарем гостинично-ресторанного технологического процесса. Мягкий инвентарь: комплекты постельного белья и постельных принадлеж -

ностей, столовое бельё, драпировки на окнах, дверях, ковры, ковровые дорожки и т.п. Требования к помещению для хранения постельного белья. Складирование предметов постельного белья. Основные виды и размеры столового белья.

5. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Интерьер. Экологический комфорт. Функциональный комфорт. Эстетический комфорт. Внутренний дизайн гостиниц. Исторические стили дизайна мебели гостиниц.

6. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Декоративное оформление интерьера. Озеленение гостиниц. Декоративные растения в гостиничном интерьере. Активная и нейтральная системы озеленения. Декоративно-лиственные, декоративно-цветущие, вьющиеся, ампельные, суккуленты. Аранжировка букетов.

4.6 Экзаменационные вопросы

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфортности.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёхкомнатные номера, их структура.
14. Служебные помещения жилой части (дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы (отделение связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутригостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутригостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.
31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостиных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.

41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.
45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.
49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения .
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории « Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.
55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.
56. Правила эксплуатации и технического обслуживания системы водоснабжения.
57. Техническое обслуживание и эксплуатация канализационного оборудования.
58. Техническая эксплуатация системы вентиляции.
59. Техническое обслуживание средств пожаротушения.
60. Правила эксплуатации мусоропровода.
61. Требования к обеспечению оборудованием номера «Сюит».
62. Требования к обеспечению оборудованием номера «Апартамент».
63. Требования к обеспечению оборудованию номера «Люкс».
64. Требования к обеспечению оборудованием номера «Студия».
65. Требования к обеспечению оборудованием номера первой категории