



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины **ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**
специальность 43.02.11 Гостиничный сервис
факультет туристского сервиса
форма обучения очная цикл дисциплин ОП.05

Всего учебных занятий	62 часов
в том числе:	
аудиторных	42 часов
из них:	
лекций	18 часов
практических	24 часов
самостоятельных	20 часов
Форма промежуточной аттестации	
экзамен	4 семестр



Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО
и учебного плана МГИИТ имени Ю.А.Сенкевича
на кафедре «Гостиничное дело»

факультета туризма и гостеприимства

Составитель рабочей учебной программы
доц. к.пед. наук Л.И. Скабеева

УТВЕРЖДЕНО на заседании кафедры «Гостиничное дело»

Протокол заседания от «30»08.2016 г. № 1

Заведующий кафедрой О.В. Пасько

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета туристского сервиса Т.Г. Пахомова

Руководитель Центра менеджмента качества Е.А. Шкабура

Начальник методического отдела Е.В. Яковлева



1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ функционирования зданий и инженерных систем гостиничных предприятий и практических навыков эксплуатации зданий, сооружений и оборудования гостиничных комплексов.

Задачи курса:

- ознакомить с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения, инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения;
- сформировать навыки работы с нормативно-технической документацией проектирования; техническими регламентами, санитарными нормами и правилами по оснащению гостиничных комплексов материально-техническими ресурсами;
- сформировать навыки эффективного использования инженерных систем гостиничных предприятий и эксплуатации инженерно-технического оборудования гостиницы;
- рассмотреть работу инженерно-технических служб в гостинице;
- ознакомить с энергосберегающими технологиями в гостиничных комплексах.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ СПССЗ

Данная дисциплина формирует профессиональные требования к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, необходимым для ее изучения, относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.



- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

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

- ОК 9. Быть готовым к смене 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.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

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 ;

Уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

- осуществлять контроль за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

иметь практический опыт

- анализа и использования нормативно-технической документации, регламентирующей использование инженерного оборудования в зданиях гостиничных предприятий.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры		
		4		
Аудиторные занятия (всего)	42	42		
в том числе:				



- лекции	18	18		
- практические и семинарские занятия	24	24		
Самостоятельная работа студентов – всего	20	20		
в том числе:				
- подготовка сообщений, докладов, рефератов				
- решение ситуационных задач, контрольных заданий				
- подготовка к интерактивным занятиям, деловым играм				
- работа с литературой, источниками сети Интернет				
- другие виды СРС				
Общая трудоемкость 62 часов	62	62		
Вид промежуточной аттестации			экзамен	

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Здания и сооружения - основные фонды гостиничных предприятий. Виды основных фондов гостиничных предприятий. Нормативно-техническая документация проектирования строительства и оснащения гостиничных комплексов. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданий гостиничных предприятий. Планировочная структура территории гостиничного предприятия.

Тема 2 Организация работы инженерно-технической службы гостиниц. Общая характеристика инженерно-технического оснащения гостиничного предприятия. Срок службы здания гостиницы. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий гостиниц. Структура, задачи, функции инженерно-технической службы. Ресурсосберегающие технологии.

Тема 3. Функционирование санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов. Система теплоснабжения и отопления. Системы водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирование воздуха

Тема 4. Электроснабжение гостиничных комплексов. Электросиловое оборудование гостиниц. Внутренние электрические сети. Аварийное электропитание.

Тема 5. Лифтовое и инженерное оборудование гостиничных комплексов. Общая характеристика и классификация лифтов и особенности лифтового хозяйства гостиницы. Нормативные требования к лифтам.

Тема 6. Телекоммуникационные системы гостиничных комплексов. Телекоммуникационные системы гостиницы: значение, состав, виды и схемы. Интегрированная



информационная система. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов.

Тема 7. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных предприятий. Классификация уборочного оборудования. Классификация пылесосов (по назначению - для сухой и мокрой очистки; по мощности – бытовые и стационарные; по способу очистки – сухие, мокрые) Состав и характеристика оборудования прачечных. Оборудование службы приема и размещения. Оборудование для зала ресторана. Оборудование для кухни. Оборудование в баре.

Тема 8. Оформление и оснащение жилых и общественных помещений гостиничного предприятия. Понятие интерьера гостиницы. Нормативные требования к мебели. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК. Виды используемых штор, ковровых покрытий, жалюзи. Требование к освещению во внутренних интерьерах общественных различных помещений (холл, коридор, номер, лифт, ресторан и т.д.) ГК. Оборудование ландшафтного подразделения гостиницы. Озеленение при оформлении интерьеров.

5.2. Распределение часов по темам и видам занятий

№ п.п.	наименование разделов и тем	Лекции	практические и семинарские занятия	из них:		Самостоятельная работа студентов	ВСЕГО по теме
				интерактивные занятия	контрольные работы зачеты		
1	Здания и сооружения - основные фонды гостиничных предприятий	4	2			2	8
2	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	2	2			4	8
3	Функционирование санитарно-технических систем зданий гостиниц	2	2			2	6
4	Энергоснабжение гостиниц	2	2			2	6
5	Лифтовое и инженерное оборудование гостиничных комплексов	2	2			2	6
6	Телекоммуникационные системы гостиниц	2	2			2	6
7	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	2	2		2	4	10
8	Оформление и оснащение жилых и общественных помещений гостиничных комплексов	2	2	6		2	12
	Общая трудоемкость	18	16	6	2	20	62



6. ИНТЕРАКТИВНЫЕ ЗАНЯТИЯ

Тема интерактивного занятия	Объем (час)	Форма проведения	Используемые методики, педагогические технологии
Особенности оснащения различных типов средств размещения	6	Деловая игра: оснащение и оформление интерьера гостиниц на конкурс	- ролевая симуляция - устная презентация

7. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

7.1. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Не предусмотрено

7.2. Темы рефератов

Не предусмотрено

7.3. Контрольные работы, практикумы

№ п/п	№ темы	Форма проведения контрольной работы	Трудоемкость (час)
1.	2.1 Характеристика инженерно-технических систем гостиничных комплексов	- контрольная работа	2

7.4. Подготовка к семинарским занятиям

Семинар 1. Требования к оснащению гостиницы системы классификации гостиниц и других нормативных документов

Форма проведения семинара:

Семинар проводится в форме круглого стола

1. Краткое содержание (цель) занятия: формирование навыков применения нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность; нормативно-технической базы проектирования; технические регламенты,



санитарные нормы и правила; требований к гостиницам системы классификации средств размещения

Предварительная подготовка студентов по:

Студентам следует проанализировать нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить краткий обзор содержания нормативных документов в виде презентации по следующему плану:

- название документа
- краткий обзор требований из основных разделов с пояснениями и примерами

Тема презентаций:

1. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи». Приложение к «Системе классификации средств размещения»
2. Московские городские строительные нормы МГСН 4.16–98. «Гостиницы»
3. Санитарные правила и нормы МосСанПиН 2.1.2.043-98 Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц Москвы (утв. постановлением Главного государственного санитарного врача по г. Москве)
4. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.2645-2010

Рекомендуемая литература и источники:

[2], [14], [21],

Студентам следует проанализировать требования к средствам размещения и подготовить презентацию по следующему плану:

- требования к зданию и прилегающей территории
- требования к техническому оборудованию
- требования к номерному фонду;
- требования к техническому оснащению
- требования к санитарным объектам общего пользования
- требования к общественным помещениям
- требования помещения для предоставления услуг питания

Тематика презентаций:

1. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц 5*
2. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц 4*
3. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц 3*
4. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц 2 *
5. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц 1*
6. Требования к оснащению и номерному фонду гостиниц и иным средствам размещения «без звезд»
7. Требования к номерному фонду (приложение № 9)
8. Требования к горнолыжным трассам
9. Требования к пляжам



10. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов (приложение 7)
 11. Критерии оценки апарт-отелей (приложение 6)
 12. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия (Приложение 5)
 13. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей Приложение 4)
- Рекомендуемая литература и источники: [2]**

Семинар 2. Функциональные требования к инженерно-техническому оборудованию

ГК

Форма проведения семинара:

Семинар проводится в форме круглого стола.

Краткое содержание (цель) занятия: формирование навыков использования научных знаний в практической деятельности путем анализа нормативных требований к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; инженерно-технического оборудования и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения; технико-экономических характеристик инженерно-технического оборудования гостиниц, предлагаемых на рынке поставщиков этого оборудования.

Предварительная подготовка студентов:

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу, сайты поставщиков инженерно-технического оборудования и составить презентацию на 7-10 минут по примерному плану:

Основные требования к структуре и содержанию презентации (оценочные критерии):

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования
- требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНиПы, рекомендации;

Тематика презентаций

1. Принцип работы системы теплоснабжения и отопления гостиницы
2. Принцип работы системы горячего водоснабжения
3. Принцип работы системы холодного водоснабжения гостиницы
4. Принцип работы системы канализации и очистка воды гостиницы
5. Принцип работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха в гостинице
6. Принцип работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха ресторана
7. Телекоммуникационное оборудование гостиницы
8. Автоматизированные системы управления гостиниц
9. Система оснащения конференц-залов
10. Оборудование противопожарной системы
11. Оборудование комплексной безопасности гостиниц
12. Телекоммуникационное оборудование гостиницы
13. АСУ гостиниц
14. Электронные замки, оборудование для кодирования электронных ключей
15. Система «Умный дом»
16. Система оснащения конференц-залов
17. Мини-бары



18. Оборудование службы приема и размещения в гостинице
19. Оборудование противопожарной системы
20. Оборудование комплексной безопасности гостиниц
21. Система видеонаблюдения гостиницы
22. Энергосберегающие технологии в гостеприимстве.

Рекомендуемая литература и источники:

[1-3], [5-10], [16-18], [29-36]

Семинар 3. Современные тенденции в оформлении и оснащении интерьера гостиниц

Форма проведения семинара:

Семинар проводится в форме деловой игры студентов

Краткое содержание (цель) занятия: формирование навыков применения теоретических основ, нормативных требований и рекомендаций к интерьеру жилых и общественных помещений гостиницы, к техническому оснащению, к мебели, отделочным и текстильным материалам и др.

Предварительная подготовка студентов:

Студентам следует проанализировать нормативную документацию, учебную литературу, сайты поставщиков мебели, текстиля, отделочных материалов, других элементов оснащения гостиниц и составить презентацию на 7-10 минут по примерному плану:

Основные требования к структуре и содержанию презентации (оценочные критерии):

1. Основные нормативные, экологические, противопожарные, функциональные требования
2. Основные требования по экономической целесообразности (соотношение цена/качество)

Темы презентаций:

1. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам мотеля
2. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам курортной гостиницы
3. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам гостиницы делового назначения
4. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам СПА-отеля
5. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам гостиницы спортивного назначения
6. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам базы отдыха
7. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам хостела
8. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам базе детского оздоровительного лагеря
9. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам для кемпингов
10. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам для экоотеля
11. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам для гостиницы туристско-экскурсионного назначения
12. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам для ресторана гостиницы
13. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам оздоровительного назначения
14. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам мини-гостиницы



15. Требования и рекомендации к зданиям и инженерным системам гостиницы с аквапарком

Рекомендуемая литература и источники:

[1], [2], [4], [6], [10], [11], [13], [18], [21-25], [29-36]

8. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

8.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение

а) основная литература:

1. Романов В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учебное пособие / В.А. Романов [и др.] – 2-е изд. – Ростов н/Д.: Феникс, 2010, – 221 с.: ил.
2. Инновационные подходы к проектированию и созданию туристско-рекреационных зон / Шеин Ю.П. – М.: Руконт, 2011. – Электронный учебник.

б) нормативные документы

1. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи». Приложение к «Системе классификации средств размещения»
2. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам **санаториям, пансионатов, центров отдыха.**
3. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги **малых средств размещения.** Общие требования»
4. ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
5. ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования
6. ГОСТ Р 52887-2007 Услуги детям в учреждениях отдыха и оздоровления
7. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения
8. ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения
9. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования
10. ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
11. Московские городские строительные нормы МГСН 4.16–98. «Гостиницы» Санитарные правила и нормы МосСанПиН 2.1.2.043-98 (Гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц Москвы).
12. Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, **мотелей и кемпингов** в С-Петербурге. РМД 31-03-2008
13. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.2.1331-03 "Гигиенические требования к устройству, эксплуатации и качеству воды **аквапарков**"



14. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.4.1204-03 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы загородных стационарных *учреждений отдыха и оздоровления детей*.
15. СанПиН 2.12.1188-03 «Проектирование, строительство и эксплуатация жилых зданий, предприятий коммунально-бытового обслуживания, учреждений образования, культуры, отдыха и спорта. *Плавательные бассейны*.
16. ФЗ от 30 марта 1999 года №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
17. СанПиН 2.1.2.2631-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, устройству, оборудованию, содержанию и режиму работы организаций коммунально-бытового назначения, оказывающих *парикмахерские и косметические услуги*"
18. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям проживания в жилых зданиях и помещениях СанПиН 2.1.2.2645-10 г. Москва

в) дополнительная литература:

19. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: Учебник пособие. Ростов н.Д: Феникс, 2011-316 с
20. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: Учебное пособие. Академия, 2011- 272с

г) журналы

21. Гостиничное дело.
22. Гостиничный и ресторанный бизнес.
23. Гостиница и ресторан: бизнес и управление.
24. Отель
25. Турбизнес <http://www.tourbus.ru/>
26. Туризм: практика, проблема, перспективы
27. Официальная туристская газета TTG <http://www.ttg-russia.ru>

д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

28. <http://www.stroimhotel.ru>
29. <http://www.hotelline.ru>
30. <http://www.prohotel.ru>
31. <http://www.frontdesk.ru>
32. <http://www.hospitality.ru>
33. <http://moscomtour.mos.ru>
34. <http://hotelexecutive.ru>

д) методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

36. Методические указания для подготовки к семинарским занятиям по дисциплине «Здания и инженерное оборудование гостиниц»

8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины



Для изучения дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» требуется аудитория, оснащенная оборудованием:

- обучающая программа управления отелем «Фиделио»

Наглядными пособиями:

- схемы теплоснабжения, отопления, водоснабжения и канализации, вентиляции и кондиционирования гостиниц.

А также медиапроектор для демонстрации видеороликов

- «Инженерно-техническое оборудование гостиниц»

- «Технологическое оборудование гостиниц»

- «Интерьеры гостиниц»

9. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

9.1. Примерные вопросы к экзамену

1. Здания и сооружения - основные фонды гостиничных предприятий
2. Виды основных фондов гостиничных предприятий
3. Нормативно-техническая документация проектирования строительства и оснащения гостиничных комплексов
4. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданий гостиничных предприятий
5. Состав препроектных работ
6. Планировочная структура территории гостиничного предприятия
7. Требования при проектировании территории ГП
8. Типовые системы застройки при проектировании ГП
9. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц
10. Общая характеристика инженерно-технического оснащения гостиничного предприятия
11. Срок службы здания гостиниц
12. Система плано-предупредительного ремонта
13. Виды ремонтов
14. Конструктивные элементы зданий гостиниц
15. Структура, задачи, функции инженерно-технической службы
16. Ресурсосберегающие технологии
17. Функционирование санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов
18. Система теплоснабжения
19. Система отопления
20. Системы водоснабжения
21. Противопожарный водопровод
22. Система канализации
23. Система вентиляции
24. Система кондиционирования воздуха
25. Централизованная система пылеудаления
26. Электроснабжение гостиничных комплексов
27. Внутренние электрические сети



28. Аварийное электропитание
29. Лифтовое и инженерное оборудование гостиничных комплексов
30. Общая характеристика и классификация лифтов и особенности лифтового хозяйства гостиницы
31. Нормативные требования к лифтам
32. Телекоммуникационные системы гостиничных комплексов
33. Телекоммуникационные системы гостиницы: значение.
34. Интегрированная информационная система
35. Комплексная система обеспечения безопасности
36. Система контроля доступа гостиниц
37. Комплексная система оснащения конференц-залов
38. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных предприятий
39. Классификация уборочного оборудования
40. Классификация пылесосов
41. Состав и характеристика оборудования прачечных
42. Оборудование службы приема и размещения
43. Оборудование для предприятия питания
44. Кухонное оборудование
45. Оформление и оснащение жилых и общественных помещений гостиничного предприятия
46. Понятие интерьера гостиницы. Стили интерьеров
47. Нормативные требования к мебели
48. Требования к мебели во время уборки
49. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГП
50. Требование к освещению помещений ГП
51. Озеленение при оформлении интерьеров
52. Требования к горнолыжным трассам
53. Требования к пляжам
54. Критерии оценки домов отдыха, курортных гостиниц/отелей

9.2. Критерии оценки уровня освоения дисциплины

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90-100	5	отлично
80-89	4	Хорошо
70-79	3	Удовлетворительно
менее 70	2	Неудовлетворительно

9.3. Показатели контроля и оценки результатов освоения компетенций

Результаты (компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК-1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый	Контрольная работа 1 Подготовка



	интерес.	презентаций Деловая игра
ОК-2.	Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Контрольная работа 1 Подготовка презентаций Деловая игра
ОК-3.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Контрольная работа 1 подготовка презентаций Деловая игра
ОК-4.	Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Контрольная работа 1 Подготовка презентаций Деловая игра
ОК-5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.	Контрольная работа 1 Подготовка презентаций Деловая игра
ОК-6.	Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Деловая игра
ОК-7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.	Деловая игра
ОК-8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Контрольная работа 1 подготовка презентаций Деловая игра
ОК-9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	Подготовка презентаций Деловая игра
ПК-3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Контрольная работа 1 подготовка презентаций Деловая игра
ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	подготовка презентаций
ПК 3.3.	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Подготовка презентаций Деловая игра
ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	подготовка презентаций



Государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования города Москвы
**МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ИНСТИТУТ
ИНДУСТРИИ ТУРИЗМА ИМЕНИ Ю.А. СЕНКЕВИЧА**

СМК МГИИТ
ГД.0.30.08.2016

Лист 16 из 16