

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Выбоина Лябовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.02.2022 15:17:47

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Поволжский государственный университет сервиса» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Гостеприимство и межкультурные коммуникации»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05 «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ  
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

Специальность  
**43.02.14 «Гостиничное дело»**

Тольятти 2020



# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

## 1.1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование 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
ОК 04	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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 4.1	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
ПК 4.2	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 4.3	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

**уметь:**

- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
- анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;

- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- 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;
- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

**знать:**

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современную научную и профессиональную терминологию;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива;
- психологию личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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;
- 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;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет **86 часов**. Их распределение по видам работ представлено в таблице:

<b>Виды учебных занятий и работы обучающихся</b>	<b>Трудоёмкость, час</b>
<b>Общая трудоёмкость дисциплины</b>	<b>86</b>
<b>Объём работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий (всего), в т.ч.:</b>	<b>60</b>
лекции	34
лабораторные занятия	-
практические занятия	24
курсовое проектирование (консультации)	-
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>26</b>
контроль (часы на зачет)	<b>2</b>
<b>Консультация перед экзаменом</b>	<b>-</b>
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>

## 2.2. Содержание дисциплины, структурированное по темам, для студентов **ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Работа во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практические занятия, час		
ОК 01, ОК 02	<b>Тема 1. Архитектурно – планировочные решения зданий гостиниц и туристских комплексов</b> <b>Содержание учебного материала</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планировочная структура участка гостиничного предприятия</li> <li>2. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц</li> <li>3. Общественная часть гостиницы</li> <li>4. Жилая часть гостиницы</li> </ol>	4	×			Устный опрос
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка к обсуждению вопросов по теме занятия		×		4	
ОК 01 – ОК-05. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1	<b>Тема 2. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц и туристских комплексов.</b> <b>Содержание учебного материала</b> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Основные фонды гостиничных предприятий</li> <li>2. Основные понятия проектирования</li> <li>3. Состав предпроектных работ</li> <li>4. Виды проектов</li> <li>5. Принципы проектирования</li> <li>6. Нормативная база проектирования и строительства</li> <li>7. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий</li> </ol>	6	×			Доклады по теме занятия.
	<b>Практической занятие №1</b> Тема «Обоснование целесообразности проектирования гостиницы в конкретном регионе»		×	4		
	<b>Самостоятельная работа</b> Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).		×		4	

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Работа во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практические занятия, час		
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1	<b>Тема 3. Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов, требования к ним.</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений 2. Срок службы здания 3. Система планово-предупредительного ремонта 4. Конструктивные элементы зданий	6	×			
	<b>Практической занятие №2</b> Тема: «Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов»		×	6		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение требований СНиПа. Подготовка презентаций по теме: «Конструктивные элементы здания гостиницы: их виды и характеристика»		×		4	
ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.3 ПК 4.1 - 4.3	<b>Тема 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Интерьер и качество обслуживания 2. Экстерьер здания гостиницы 3. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц 4. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц 5. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц 6. Текстильные материалы в интерьере гостиниц 7. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц 8. Декоративное оформление помещений в гостинице 9. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей	6	×			Устный опрос. Доклады и презентации по теме занятия
	<b>Практической занятие №3</b>		×	4		

Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Работа во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практические занятия, час		
	Тема «Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий» 1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. 2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.					
	<b>Самостоятельная работа студентов обучающихся</b> Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям, по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.		×		4	
ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3 ПК 4.1-4.3	<b>Тема 5. Инженерно-техническое оборудование, систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, требования к ним</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Инженерное оборудование гостиниц. 2. Система водоснабжения 3. Система вентиляции и кондиционирования воздуха 4. Энергетическое хозяйство 5. Система удаления мусора 6. Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиниц 7. Интегрированная информационная система коммуникаций 8. Комплексная система обеспечения безопасности 9. Комплексная система оснащения конференц-залов 10. Система сервиса 11. Система жизнеобеспечения гостиниц	6	×			Устный опрос. Сообщения и презентации по теме занятия.
	<b>Практической занятие №4</b> <b>Тема: «Инженерно-техническое оборудование, систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, требования к ним»</b>		×	6		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Изучение требований СНиПа 31-01. Подготовка презентаций о современных электронных ключах, о системе контроля доступа, о контроле пользования мини-сейфами. Подготовка сообщений о возможных террористических актах.		×		6	



Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Наименование разделов, тем	Виды учебной работы				Формы текущего контроля (наименование оценочного средства)
		Работа во взаимодействии с преподавателем			Самостоятельная работа, час	
		Лекции, час	Лабораторные занятия, час	Практические занятия, час		
	Составление инструкций по охране труда гостиницы					
ОК 01- 05 ОК 09 ОК 10 ПК 1.1 – 1.3	<b>Тема 6. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b> <b>Содержание учебного материала</b> 1. Зелёные инициативы в гостиничном бизнесе 2. Энергоэффективный отель 3. Гостиничный энергоменеджмент 4. Оптимизация энергозатрат в гостиницах	6	×			Сообщения и презентации по теме занятия. Конспект лекций.
	<b>Практической занятие №5</b> Тема: «Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном бизнесе»		×	4		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Подготовка сообщений и презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.		×		4	
	<b>ИТОГО за 4 семестр</b>	<b>34</b>	×	<b>24</b>	<b>26</b>	

### 2.3. Формы и критерии текущего контроля успеваемости (технологическая карта для студентов очной формы обучения)

Формы текущего контроля	Количество контрольных точек	Количество баллов за 1 контр. точку	Макс. возм. кол-во баллов
Доклад / сообщение / презентация	5	10	50
Работа на практических занятиях	5	5	25
Устный опрос	3	5	15
Конспект лекций	1	10	10
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>100 баллов</b>

### 2.4. Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности результатов обучения

Форма проведения промежуточной аттестации	Условия допуска	Шкалы оценки уровня сформированности результатов обучения		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
		Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала, %	100 бальная шкала, %	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
Дифференцированный зачет (по накопительному рейтингу или компьютерное тестирование)	допускаются все студенты	допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
		пороговый	61-85,9	61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
				70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено		

### **3. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Общие методические рекомендации по освоению дисциплины, образовательные технологии**

Дисциплина реализуется посредством проведения контактной работы с обучающимися (включая проведение текущего контроля успеваемости), самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации.

Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде университета (далее - ЭИОС). В случае проведения части контактной работы по дисциплине в ЭИОС (в соответствии с расписанием учебных занятий), трудоемкость контактной работа в ЭИОС эквивалентна аудиторной работе.

При проведении учебных занятий по дисциплине обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплины в форме курса, составленного на основе результатов научных исследований, проводимых университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- балльно-рейтинговая технология оценивания;
- разбор конкретных ситуаций.

Для оценки знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего контроля успеваемости. Максимальное количество баллов в семестре – 100.

По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации в соответствии за набранными за семестр баллами. Студентам, набравшим в ходе текущего контроля успеваемости по дисциплине от 61 до 100 баллов и выполнившим все обязательные виды запланированных учебных занятий, по решению преподавателя без прохождения промежуточной аттестации выставляется оценка в соответствии со шкалой оценки результатов освоения дисциплины.

**Результат обучения считается сформированным (повышенный уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует повышенному уровню сформированности результатов обучения.

**Результат обучения считается сформированным (пороговый уровень)**, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено

числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует пороговому уровню сформированности результатов обучения.

**Результат обучения считается несформированным**, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет задания, не демонстрирует необходимых умений, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует допороговому уровню.

### **3.2. Методические указания по самостоятельной работе обучающихся**

Самостоятельная работа обеспечивает подготовку обучающегося к аудиторным занятиям и мероприятиям текущего контроля и промежуточной аттестации по изучаемой дисциплине. Результаты этой подготовки проявляются в активности обучающегося на занятиях и в качестве выполненных практических заданий и других форм текущего контроля.

При выполнении заданий для самостоятельной работы рекомендуется проработка материалов лекций по каждой пройденной теме, а также изучение рекомендуемой литературы, представленной в Разделе 4.

В процессе самостоятельной работы при изучении дисциплины студенты могут использовать в специализированных аудиториях для самостоятельной работы компьютеры, обеспечивающему доступ к программному обеспечению, необходимому для изучения дисциплины, а также доступ через информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) и электронной библиотечной системе (ЭБС), где в электронном виде располагаются учебные и учебно-методические материалы, которые могут быть использованы для самостоятельной работы при изучении дисциплины.

## 4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

#### Нормативно-правовая литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая [Электронный ресурс] : от 30.11.1994 № 51-ФЗ : (ред. от 18.03.2019) // Консультант Плюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. Часть первая [Электронный ресурс] : от 31.07.1998 № 146-ФЗ : (ред. от 01.05.2019) // Консультант Плюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
3. Трудовой Кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] : от 21.12.2001 № 197-ФЗ : (ред. от 01.04.2019) // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

#### Основная литература:

4. Жерлыкина, М. Н. Системы обеспечения микроклимата зданий и сооружений [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов по инженерно-техн. направлениям / М. Н. Жерлыкина, С. А. Яременко. - 2-е изд., испр. и доп. - Документ Bookread2. - М. [и др.]: Инфра-Инженерия, 2018. - 162 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=989439>
5. Комков, В. А. Техническая эксплуатация зданий и сооружений [Электронный ресурс] : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.01 "Стр-во и эксплуатация зданий и сооружений" / В. А. Комков, С. И. Рощина, Н. С. Тимахова. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 337 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=9879484>.
6. Серков, Б. Б. Здания и сооружения [Электронный ресурс] : учебник / Б. Б. Серков, Т. Ф. Фирсова. - Документ Bookread2. - М. : Курс [и др.], 2018. - 165 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=956761>

#### Дополнительная литература:

7. Кокорин, О. Я. Системы и оборудование для создания микроклимата помещений [Электронный ресурс] : учеб. для студентов техникумов и колледжей строит. профиля и бакалавров строит. вузов : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.07 "Монтаж и эксплуатация внутр. сантехн. устройств и вентиляции" / О. Я. Кокорин. - 2-е изд., испр. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 218 с. : ил., схем., табл. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=988125>.
8. Орлов, К. С. Материалы и изделия для санитарно-технических устройств и систем обеспечения микроклимата [Электронный ресурс] : учеб. для студентов сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.07 "Монтаж и эксплуатация внутрен. сантех. устройств и вентиляции" / К. С. Орлов. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942794>.
9. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 "Туризм", 43.03.01 "Сервис" / Л. Н. Семеркова [и др.]. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Прил. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=937927>.

## 4.2. Профессиональные базы данных, информационно-справочные системы, интернет-ресурсы

1. Polpred.com. Обзор СМИ. Полнотекстовая, многоотраслевая база данных (БД) [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://polpred.com/>. – Загл. с экрана.
2. Каталог уборочного оборудования [Электронный ресурс]. -Режим доступа: <http://www.mouker.ru/>. – Загл. с экрана. ;
3. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. – Загл. с экрана.
4. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл с экрана.
5. Пять звезд. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс] : журнал. - Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>. – Загл. с экрана.
6. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.- [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>. – Загл. с экрана.
7. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>. – Загл. с экрана.
8. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/> - Загл. с экрана.
9. Электронно-библиотечная система Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с экрана.
10. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. – Загл. с экрана.

## 4.3. Программное обеспечение

Информационное обеспечение учебного процесса по дисциплине осуществляется с использованием следующего программного обеспечения (лицензионного и свободно распространяемого), в том числе отечественного производства:

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Microsoft Windows	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
2	Microsoft Office	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
3	КонсультантПлюс	из внутренней сети университета (лицензионный договор)
4	СДО MOODLE	из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет (лицензионный договор)

## **5. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы, мастерские и лаборатории, оснащенные оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов.

**Занятия лекционного типа.** Учебные аудитории для занятий лекционного типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук), учебно-наглядные пособия (презентации по темам лекций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие данной программе дисциплины.

**Занятия семинарского типа.** Учебные аудитории для занятий семинарского типа укомплектованы мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации (стационарные или переносные наборы демонстрационного оборудования (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

### **Лабораторные работы.**

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

**Промежуточная аттестация.** Для проведения промежуточной аттестации по дисциплине используются компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета и/или учебные аудитории, укомплектованные мебелью и техническими средствами обучения.

**Самостоятельная работа.** Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде университета. Для организации самостоятельной работы обучающихся используются:

компьютерные классы университета;

библиотека (медиазал), имеющая места для обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и сети Интернет.

**Электронная информационно-образовательная среда университета (ЭИОС).** Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета (ЭИОС) <http://sdo.tolgas.ru/> из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне ее.

## **6. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого требуется заявление студента (его законного представителя) и заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК).

В случае необходимости, обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья (по заявлению обучающегося) а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида, могут предлагаться следующие варианты восприятия учебной информации с учетом их индивидуальных психофизических особенностей, в том числе с применением электронного обучения и дистанционных технологий:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла (перевод учебных материалов в аудиоформат); в печатной форме на языке Брайля; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; видеоматериалы с субтитрами; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания и консультации.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла; индивидуальные задания и консультации.



## **7. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ) ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **7.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе текущего контроля успеваемости**

#### **Типовые вопросы для устного опроса**

1. Что входит в понятие «проектирование» здания?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Что такое предпроектная подготовка строительства, каково ее назначение?
4. Что такое проект, из каких основных разделов он состоит
5. Изобразите схематически основные этапы проектирования. Дайте характеристику каждому этапу.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Как реализуются при проектировании функциональные требования к зданиям?
8. Как реализуются при проектировании зданий требования по естественному освещению?
9. Как реализуются при проектировании зданий требования по шумоизоляции?
10. Как реализуются при проектировании противопожарные требования к зданиям?
11. Раскройте основные принципы проектирования.
12. Изобразите схематически виды проектов, дайте краткую характеристику каждого вида.
13. Какое значение имеют нормативные документы при проектировании и строительстве. Назовите их основные виды и область их применения.
14. Что такое генеральный план, какие объекты и с какой целью на нем изображают.
15. В чем заключаются и каким образом выполняются функциональные требования, предъявляемые к гостиничным комплексам.
16. Что такое система застройки. Дайте характеристику основным системам застройки
17. Какими факторами необходимо руководствоваться при выборе лучшего проекта.
18. Что понимается под объемно-планировочным решением, расположение каких компонентов гостиницы определяет тип объемно-планировочного решения. Назовите основные типы объемно-планировочных решений.
19. Что такое композиционные схемы, чем определяется их тип.
20. Изобразите схематически виды композиционных схем. Дайте характеристику основных типов.
21. Что понимается под общественной частью гостиницы. Раскройте состав помещений и характеристику общественной части.
22. Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений
23. Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.
24. Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила эксплуатации.
25. Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое оборудование, правила эксплуатации.
26. Система вентиляции и создание и искусственного климата.
27. Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.
28. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.
29. Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.
30. Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт
31. Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.
32. Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.
33. Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
34. Основные принципы меблировки помещений жилого фонда.

35. Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера. Зонирование однокомнатного номера.
36. Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели, применяемые материалы.
37. Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах. Нормы проходов в мебелировке помещений.
38. Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.
39. Оборудование мебелью холлов и гостиных.
40. Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.
41. Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
42. Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.
43. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия.
44. Принципы организации службы безопасности.
45. Требования к персоналу службы безопасности.
46. Алгоритм создания службы безопасности, выбор организационной модели, структура службы безопасности.
47. Функции службы безопасности.

### Типовые задания к практическим занятиям

#### Задание.

1. Распределите конструктивные элементы здания, перечисленные на рисунке 1 на две основные группы:

Несущие	Ограждающие

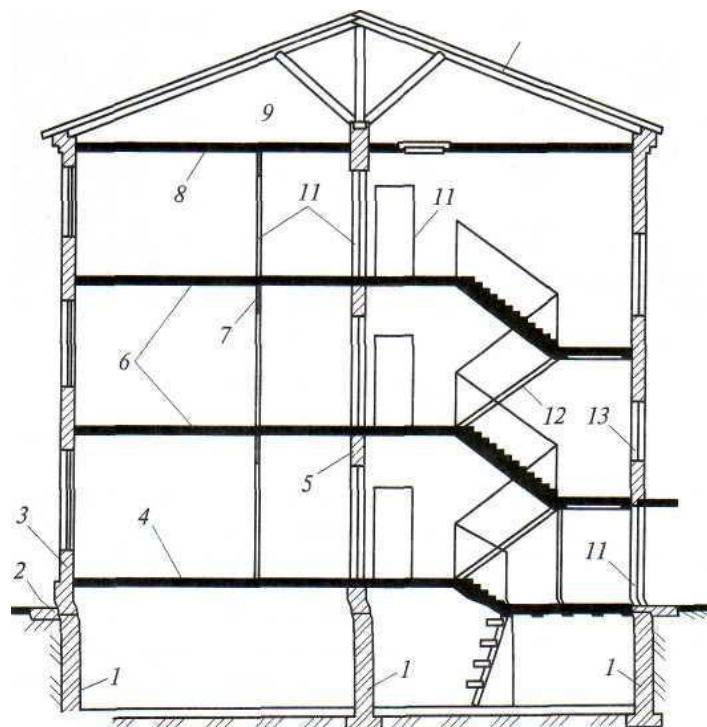


Рис. 1 Поперечный разрез здания:

- 1- фундамент; 2 - отмостка; 3 - наружные стены; 4 - надподвальное перекрытие; 5 - внутренние стены; 6 - межэтажные перекрытия; 7 - перегородка; 8 - чердачное перекрытие; 9 - чердак; 10 - крыша; 11 - двери; 12 - лестница; 13 - окно.

2. Объясните, в чем заключаются принципиальные отличия этих двух групп.
3. Что понимается под конструктивными элементами здания.
4. Составьте таблицу:

«Характеристика конструктивных элементов здания»

Конструктивный элемент	Назначение	Характеристика	Требования к эксплуатации

### Типовые темы докладов/сообщений/презентаций

1. Анализ нормативно-правовой базы проектирования и строительства.
2. Мировой и российский опыт проектирования и строительства гостиничных и туристских комплексов
3. Конструктивные особенности строительства гостиниц и туристских комплексов
4. Инженерно-технологическое и системы жизнедеятельности гостиниц и туристских комплексов.
5. Интегрированная система коммуникаций: российский международный опыт
6. Технологическое оборудование гостиниц туристских комплексов: анализ предприятий г.о. Тольятти
7. Оформление гостиниц и туристских комплексов – дизайнерские подходы.
8. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц
9. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.
10. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения
11. Принцип работы системы теплоснабжения и отопления гостиницы
12. Принцип работы системы горячего водоснабжения
13. Принцип работы системы холодного водоснабжения гостиницы
14. Принцип работы системы канализации и очистка воды гостиницы
15. Принцип работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха в гостинице
16. Принцип работы системы вентиляции и кондиционирования воздуха ресторана
17. Телекоммуникационное оборудование гостиницы
18. Автоматизированные системы управления гостиниц
19. Система оснащения конференц-залов
20. Оборудование противопожарной системы
21. Оборудование комплексной безопасности гостиниц
22. Телекоммуникационное оборудование гостиницы
23. АСУ гостиниц
24. Электронные замки, оборудование для кодирования электронных ключей
25. Система «Умный дом»
26. Система оснащения конференц-залов
27. Мини-бары
28. Оборудование службы приема и размещения в гостинице
29. Оборудование противопожарной системы
30. Оборудование комплексной безопасности гостиниц
31. Система видеонаблюдения гостиницы
32. Энергосберегающие технологии в гостеприимстве.

## **7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта в ходе промежуточной аттестации**

Форма проведения промежуточной аттестации по дисциплине: дифференцированный зачет (по результатам накопительного рейтинга или в форме компьютерного тестирования).

Устно-письменная форма по билетам предполагается, как правило, для сдачи академической задолженности.

### **Перечень вопросов и заданий для подготовки к дифференцированному зачету (ОК 01-05, ОК 09, ОК 10, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.3, ПК 3.1-3.3, ПК 4.1-4.3)**

1. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
2. Что подразумевают строительные нормы и правила
3. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
4. Как реализуются при проектировании функциональные требования к зданиям
5. Как реализуются при проектировании зданий требования по естественному освещению
6. Как реализуются при проектировании зданий требования по шумоизоляции
7. Как реализуются при проектировании противопожарные требования к зданиям
8. Что такое генеральный план.
9. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
10. Какие требования должны быть выполнены при планировке участка
11. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы
12. Какие требования должны быть выполнены при проектировании жилой части
13. Какие помещения, кроме номеров, могут быть на жилом этаже
14. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения
15. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию
16. Что оказывает влияние на физический износ здания
17. Что влияет на моральный износ здания
18. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
19. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта
20. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
21. Какие конструктивные элементы составляют здание
22. Какие требования предъявляются к эксплуатации конструктивных элементов здания
23. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
24. Каково значение системы отопления. Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
25. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления
26. На какие нужды используется вода в гостиницах. Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения
27. Опишите виды и оборудование системы внутреннего противопожарного водопровода.
28. Охарактеризуйте виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
29. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации
30. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции. Назовите их виды и используемое оборудование.
31. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха. В чем достоинства оборудования сплит-систем.
32. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха и каковы способы их устранения.
33. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы
34. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.

35. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах
36. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования
37. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиниц. Каковы особенности эксплуатации лифтов.
38. Какая система удаления мусора используется в гостиницах.
39. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение.
40. Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.
41. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы. Каковы его назначение и характеристика программного обеспечения.
42. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы.
43. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит
44. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионной
45. вешания в гостиницах.
46. Как классифицируются уборочные машины и механизмы в зависимости от принципа работы и назначения.
47. Какие функции выполняет персональный компьютер и периферийные устройство в службе приема и размещения. Какие периферийные устройства используются.
48. Как осуществляется программирование электронных ключей.
49. Каковы основные правила эксплуатации профессионального оборудования гостиниц
50. Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы.
51. С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ гостиничного здания.
52. Как цвет влияет на оформление интерьера
53. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы.
54. Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера.
55. Какие виды освещения применяют при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы.
56. В чем состоит значение мебели в интерьере.
57. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях.
58. Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номере и общественных помещениях.
59. Какие приемы связи интерьера с природой можно использовать в гостинице.
60. Какие растения используются при создании зеленых зон и композиций в гостинице.
61. С какой целью применяют предметы искусства в интерьере.
62. Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере.
63. Какие требования предъявляются к отделочным материалам.
64. Приведите классификацию материалов для отделки стен в зависимости от помещения, где они должны использоваться.

### **Примерный тест для итогового тестирования**

1. Наиболее распространенные классификации гостиниц:
  - : комфортная система
  - : звездная система
  - : круглогодичная система

- : функциональная система
2. Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта:
- : архитектурное и техническое состояние зданий
  - : обладает большим набором услуг
  - : находящиеся на побережье моря
  - : имеют индивидуальные средства размещения
3. Классификация гостиничных предприятий в зависимости от функционального назначения:
- : городские гостиницы
  - : рассчитанные на длительное пребывание гостя
  - : целевые гостиницы
  - : туристические стоянки
4. Принцип проектирования, при котором в первую очередь выполняются нормативные требования строительных норм и правил (СНиП) и государственных стандартов:
- : последовательность
  - : вариативность
  - : применение единых норм проектирования
  - : соблюдение одних предпочтений над другими
5. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта:
- : генеральный план
  - : проект
  - : задание на проектирование
  - : предпроектный план
6. Система застройки, которая является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем:
- : центральная
  - : павильонная
  - : смешенная
  - : блочная
7. Поток приезжих – через главный вход направляется к стойки ресепшн, затем к лифту и в номера:
- : входные потоки
  - : выходные потоки
  - : внутренние потоки
  - : основной поток
8. Комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда и устройств для удаления воздуха:
- : система воздушного отопления
  - : система панельно-лучистого отопления
  - : система водяного отопления
  - : электрическое отопление
9. Система вентиляции, при которой воздух перемещается посредством работы вентилятора:
- : естественная вентиляция
  - : механическая вентиляция
  - : кондиционирование
  - : сплит-система
10. Канализация в гостиницах, которая предназначена для отвода сточных вод от санитарных приборов:

- : бытовая
- : ливневая
- : производственная
- : сточная

11. Внутреннее рабочее освещение – это:

- : освещение жилых номеров, общественных, служебных и фасадов зданий
- : освещение жилых номеров, общественных и служебных помещений
- : освещение жилых номеров, фасадов, фонтанов
- : освещение общественных и служебных помещений, архитектурных элементов, подсвет зелени, фонтанов

12. Перед тем как приступить к работе, рабочие проходят:

- : собеседование
- : профилактический осмотр
- : технику безопасности
- : осмотр рабочего места

13. Альтернативные источники энергии:

- : теплоэлектростанция
- : гидроэлектростанция
- : ветрогенераторы
- : атомная энергия

14. Системы, которые служат для локального тушения пожара и загораний, охлаждения строительных конструкций и подачи сигнала о пожаре:

- : спринклерные
- : дренчерные
- : коллекторные
- : водонапорные

15. Медная или алюминиевая токопроводящая жила, заключенная в изолированную оболочку (резиновую, полихлорвиниловую):

- : жила
- : шнур
- : провод
- : кабель

16. Замкнутое пространство, композиция из деталей, подчиненная настроению – это:

- : конструктивное решение
- : эстетика
- : интерьер
- : психологический фактор

17. К технологическому оборудованию гостиниц относят:

- : стойка администратора
- : кресло
- : стеллажи
- : вентиляция

18. В систему планово-предупредительного ремонта основных фондов входят:

- : технические осмотры
- : хозяйственные осмотры
- : профилактические меры
- : предупредительные меры

19. Общий комфорт внутреннего пространства гостиниц:

- : оптимальный
- : стационарный
- : функциональный
- : ограниченный

20. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений— это:

- : жилая часть
- : общественная часть
- : вспомогательная часть
- : административная часть

**Регламент проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования**

<b>Кол-во заданий в банке вопросов</b>	<b>Кол-во заданий, предъявляемых студенту</b>	<b>Время на тестирование, мин.</b>
100	30	30

Полный фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования размещен в банке вопросов данного курса дисциплины в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/>.

В ходе подготовки к промежуточной аттестации обучающимся предоставляется возможность пройти тест самопроверки. Тест для самопроверки по дисциплине размещен в ЭИОС университета <http://sdo.tolgas.ru/> в свободном для студентов доступе.



## АННОТАЦИЯ

### ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» относится к циклу общепрофессиональных дисциплин основной профессиональной образовательной программы.

Целью освоения дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование 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
ОК 04	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 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 4.1	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале
ПК 4.2	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 4.3	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:  
**уметь:**

- определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
- анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- организовывать работу коллектива и команды;
- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- излагать свои мысли на государственном языке;
- оформлять документы;
- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- использовать современное программное обеспечение;
- 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;
- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

**знать:**

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
- содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- современную научную и профессиональную терминологию;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива;
- психологию личности;
- основы проектной деятельности;
- особенности социального и культурного контекста;
- правила оформления документов;
- современные средства и устройства информатизации;
- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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;
- 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;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- актуальные методы работы в профессиональной и смежной сфере.