Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пономарев Александр Николаевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.04.2023 15:05:44
Уникальный программный ключ:
b4d9d809cd665c8cfd4389f1f19bb59ee6a0c0f9

Частное образовательное учреждение высшего образования
«Институт социальных и гуманитарных знаний»
ЧОУ ВО «ИСГЗ»

Утверждаю
Первый проректор
_____ Димитриева Н.Т.
«28» августа 2017 г.

Рекомендовано УМС _____ Председатель Романчук Е.С.
Одобрено решением ПЦК - Протокол № 1 от «28» августа 20 17 г.
Председатель ПЦК _____ / _____
(подпись) (ФИО) (научное звание, должность)

Разработчик _____ / _____
(подпись) (ФИО) (научное звание, должность)

Заведующий отделением СПО _____ / Расулова И.Р./ _____
(подпись) (ФИО) (научное звание, должность

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП. 05 «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

Общий объем дисциплины по учебному плану 105 часов
программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности
43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

Укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

ФГОС СПО утвержден приказом МО и Н РФ от 7 мая 2014г. № 475

Квалификация выпускника - менеджер

Нормативный срок освоения программы
очная форма– 1 год 10 месяцев, 2 года 10 месяцев
заочная форма 2 год 10 месяцев, 3 года 10 месяцев

Форма обучения - очная, заочная

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……....4

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ……..6

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..……..6

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ…….……...9

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)……..…….....12

ПРИЛОЖЕНИЕ 1……..

ПРИЛОЖЕНИЕ 2……..

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Здания и инженерные системы гостиниц»

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО Гостиничный сервис (менеджер).

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области гостиничного сервиса.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» входит в общепрофессиональный цикл (ОП.05) учебного плана специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

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

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

В результате освоения учебной 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.

В результате изучения дисциплины формируются общие и профессиональные компетенции, такие как:

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 3.1.	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений
ПК 3.2.	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы
ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины

Всего 105 часов, из них:
Максимальная учебная нагрузка обучающегося 105 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки 70 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 35 часов.
контактная работа с преподавателем.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70
в том числе:	
лекционные занятия	50
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	10
составление презентаций по темам дисциплины	12
подготовка реферата	13
Итоговая аттестация в форме:	диффиринцированный зачёт

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Тема 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов	**Содержание**		**27**	
	1.	**Введение в дисциплину.** Цели и задачи. Роль и значение дисциплины в системе подготовки кадров гостиничного хозяйства. Общие сведения о зданиях гостиниц и туристских комплексов.	4	1
	2.	**Архитектурные концепции гостиничных зданий.** Основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц. Классификация гостиниц по этажности, режиму эксплуатации, месту расположения, конструкциям**.** Основные группы помещений гостиницы, их функциональные связи и схемы.	4	1
	3.	**Архитектурно-планировочное решение помещений гостиницы.** Особенности проектирования помещений общественного назначения: вестибюльной группы, общественного питания, культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения, бытового обслуживания. Особенности проектирования жилой группы помещений.	4	1
	Практические занятия		2	
	1.	Изучение функциональной взаимосвязи помещений гостиничных зданий		3
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой.		
	2.	Принципы проектирования общественной части гостиницы	2	3
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой. Подготовить сообщение об услугах, предоставляемых в гостиницах (на конкретном примере)		
	3.	Принципы проектирования жилой части гостиницы	2	3
	4.	Зонирование и принципы расстановки мебели в жилом номере	2	3
	Самостоятельная работа		3	
	1.	Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой.		
Тема 2. Конструктивные элементы зданий гостиниц, их эксплуатация	**Содержание**		**8**	
	1.	**Конструктивные элементы зданий.** Краткая характеристика конструктивных элементов, их эксплуатация. Срок службы здания. Система ремонтов.	4	1
	Практические занятия		2	
	1.	Основные конструктивные элементы зданий. Построение разреза по зданию.		2
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой.		
Тема 3. Инженерно-	**Содержание**		**34**	
	1.	**Инженерное оборудование гостиниц.** Системы	4	1

техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов		теплоснабжения, водоснабжения, канализации, вентиляции и кондиционирования воздуха. Эксплуатация систем.		
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой. Ответы на контрольные вопросы 1 - 11 с.177 [1]		
	2.	**Техническое оснащение гостиниц.** Энергоснабжение. Лифтовое оборудование. Системы ЦВП и мусороудаления. Эксплуатация систем.	4	2
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой. Ответы на контрольные вопросы 12 - 19 с.177 [1]		
	3.	**Телекоммуникационные системы гостиниц.** Телефонная сеть, информационные коммуникационные системы, системы обеспечения безопасности. Техническая эксплуатация систем.	4	1
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой. Ответы на контрольные вопросы 20 - 26 с.178 [1]		
	4.	**Система сервиса.** Комплексная система оснащения конференц-залов. Профессиональное технологическое оборудование.	4	1
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой. Ответы на контрольные вопросы 27 – 30 с.178 [1]		
	Практические занятия			
	1.	Деловая игра “Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах”	4	3
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к практической работе. Работа с конспектом и дополнительной литературой		
	2.	Семинар “Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и их использование для обеспечения комфорта проживающих”	4	2
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка к семинару. Работа с конспектом и литературой.		
Тема 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	**Содержание**		**10**	
	1.	**Интерьер и его влияние на качество обслуживания.** Цвет и свет как средства эстетической выразительности интерьера. Фирменный стиль в оформлении интерьера. Основные эстетические принципы и приемы размещения мебели и оборудования.	6	2
	Практические занятия		**2**	
	1.	Декоративное оформление помещений в гостинице.		2
	Самостоятельная работа		2	
		Подготовка презентаций. Работа с конспектом и литературой.		
Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие	**Содержание**		**12**	
	1.	**Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.**	4	

технологии в профессиональной деятельности	**Практические занятия**			
	1.	Семинар “Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение”	2	3
	Самостоятельная работа. Подготовка презентаций		4	
		Подготовка выступлений. Работа с конспектом и дополнительной литературой	2	
Тема 6. Охрана труда. Производственная санитария и гигиена	**Содержание**		**14**	
	1	Правила и нормы охраны труда	4	
	2	Производственная санитария и гигиена	4	
	Практические занятия			
	1	Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности		
	Самостоятельная работа		4	
		Подготовка к практической работе. Подготовка с конспектом и литературой		
			105	
Самостоятельная работа при изучении раздела ОП. 05. 1. Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем). 2. Подготовка к семинарским занятиям, оформление практических работ и подготовка к их защите. 3. Самостоятельное изучение тем профессионального модуля. 4. Написание реферативной работы по темам дисциплины (на выбор студента) 5. Подготовка презентационной работы по темам дисциплины (на выбор студента)			**35**	3
Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Изучение зарубежного опыта проектирования и строительства гостиничных зданий. 2. Отличительные особенности проектирования туристских комплексов – кемпинги, мотели, базы отдыха. 3. Требования технической эстетики к гостиницам и туристским комплексам. 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины и механизмы, оборудование прачечных, химчисток, службы приема и размещения) 5. Обеспечение комфортных теплофизических условий (температура, влажность) пребывания в гостиничных помещениях 6. Интеллектуальные гостиничные здания. Что это? 7. Ключевые принципы организации безопасных условий проживания в средствах размещения. 8. Особенности требований по охране труда женщин и молодежи. 9. Рабочая среда. Организация рабочего места сотрудника гостиницы. 10. Фирменный стиль в оформлении интерьеров гостиничных помещений.				
Всего			**105**	

2.5. Требования к результатам освоения компетенций обучающихся

ОК (шифр, согласно стандартам)	Начальный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Знать основные нормативные документы, требования к проектированию гостиниц		
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество		Знать классификационные требования к средствам размещения, группы помещений гостиниц и их функциональные взаимосвязи	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития		Применять нормативные документы при решении практических задач	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности		Осуществлять поиск информации в различных поисковых системах Интернет	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		Знать принцип действия инженерно-технического и технологического оборудования	

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений			Знать требования, предъявляемые к зданиям гостиниц. Владеть правилами технической эксплуатации технологического оборудования.
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)			Понимать функциональные связи между жилыми номерами и предприятием питания.
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих			Знать правила работы с вещами гостя.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Аудитория, оснащенная мультимедийными средствами (видеопроектор, ноутбук, колонки, экран), учебная доска.

3.2. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Ляпина, И.Ю. и др. Индустриальная база гостиниц и туркомплексов: учебник для сред. проф. образования/И.Ю.Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. –М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 250с.

2. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для

сред. проф. образования. – М.: Издат. Центр «Академия», 2008. (эл.версия диск)

Дополнительная литература:

1. Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 400 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0176-4, 1000 экз. http://znanium.com
2. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 224 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-234-6, 1000 экз. http://znanium.com
3. Гостиничное хозяйство. Hotelwesen: Учебное пособие / Сост. Н.П. Алексеева. - М.: Флинта: МПСИ, 2011. - 344 с.: ил. (e-book) ISBN 978-5-9765-0850-7
4. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с.: 60x90 1/16. (переплет) ISBN 978-5-9776-0060-6, 1000 экз. http://znanium.com
5. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. – М. : Магистр : ИНФРА-М, 2011. – 320 с. : табл. – Режим доступа: http://znanium.com
6. Тимохина, Т. Л. Организация приема и обслуживания туристов : учеб. пособие / Т. Л. Тимохина. – 3-е изд., перераб. и доп. – М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2009. – 352 с. http://znanium.com
7. Туризм и гостиничное хозяйство : учеб. пособие / под ред. Л. П. Шматько. – 4-е изд., испр. и доп. – Ростов н/Д : Феникс : Издат. центр "Март", 2010. – 352с.
8. Михайлов, Ю. М. Сборник инструкций по охране труда для работников гостиниц и туристско-рекреационных учреждений / Ю. М. Михайлов. – М.: Издательство "Альфа-Пресс", 2011. – 232с.

9. Корнеев, Н. В. Технология гостиничного сервиса: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. – М. : Издательский центр "Академия", 2011. – 272с.

10. Быстров, С. А. Экономика и организация ресторанного бизнеса [Электронный ресурс] : учеб. пособие / С. А. Быстров. – М. : Форум, 2011. – 464 с. – (Высшее образование). – Режим доступа: http://znanium.com

11. Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы : учеб. пособие / Т. Л. Тимохина. – М. : ИД "ФОРУМ" : ИНФРА-М, 2012. – 256 с. http://znanium.com

12. Могильный, М. П. Организация и технология обслуживания питанием в гостиничных комплексах (рекомендации, перспективы, проектирование) / М. П. Могильный, А. Ю. Баласанян. – 2-е изд. – М. : ДеЛи принт, 2007. – 176с.

13. Косолапов, А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. – 5-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2010. – 200с.

14. Кобяк, М. В. Управление качеством в гостинице : учеб. пособие / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин. – М. : Магистр, 2010. – 511 с.

15. Арбузова, Н. Ю. Технология и организация гостиничных услуг : учеб. пособие для студ. вузов / Н. Ю. Арбузова. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр "Академия", 2011. http://znanium.com

Периодическая литература:

1. Журнал «Отель» - ведущее российское периодическое издание, полностью посвященное вопросам гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства.
2. Журнал «Парад отелей» - ведущее российское периодическое издание рассматриваемые с различных точек зрения: поставщика услуг - гостиницы; посредника туристского агентства и представительства и, несомненно, конечного потребителя данного рынка - российского и иностранного туриста.
3. Журнал «Линия вкуса» - специализированное издание о ресторанном и гостиничном бизнесе региона Поволжье.
4. Журнал «Туризм и отдых» - рекламно-информационное издание, на страницах которого еженедельно представляется весь спектр услуг в сфере туристического бизнеса.
5. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» -

специализированный журнал для профессионалов турбизнеса и индустрии гостеприимства.

6. Журнал «Индустрия Туризма» – специализированный журнал для профессионалов турбизнеса и индустрии гостеприимства.

7. Журнал «Современный Отель» - профессиональный путеводитель по гостиничному бизнесу.

8. Журнал «Пять звезд» - ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли.

Дополнительные Интернет-ресурсы по дисциплине

1. www.delinform.ru – Интернет-журнал деловой информации для ритейлеров, рестораторов и отельеров.
2. www.turgostinica.ru – Портал гостиничный бизнес в России
3. www.prohotel.ru – Портал про гостиничный бизнес.
6. www.minstm.gov.ru – Министерство спорта, туризма и молодежной политики Российской Федерации.
7. www.mdmst.tatar.ru – Министерство по делам молодежи, спорту и туризму Республики Татарстан.
8. http://www.samospas-spb.ru – Пожарная безопасность общежитий, гостиниц, отелей.
10. www.garant.ru – Информационно-правовой портал.
11. www.consultant.ru – Информационно-правовой портал.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
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; Знать: - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Текущий контроль в форме: - рейтинговая оценка знаний по дисциплине (ежемесячно); - выполнение плановых аудиторных практических работ по разделам дисциплины; - выполнение директорских контрольных работ по плану ФСПО; Самостоятельная работа студентов по предлагаемой тематике Итоговый контроль – диф. зачет Оценка результатов обучения по традиционной пятибальной системе.

Приложение 1

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ОК, ПК

Название ОК,ПК	Технологии формирования ОК,ПК (на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	**Тема 1. Введение в дисциплину.** Цели и задачи. Роль и значение дисциплины в системе подготовки кадров гостиничного хозяйства.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности - семинар Тема 6. Охрана труда. Производственная санитария и гигиена - практические занятия
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - деловая игра
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - деловая игра - семинар
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности деловая игра - Подготовка докладов, презентаций
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - деловая игра
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - деловая игра
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - семинар Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности - практические занятия
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности - практические занятия

ТЕХНОЛОГИИ ФОРМИРОВАНИЯ ПК

Название ПК	Технологии формирования ПК (на учебных занятиях)
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	Тема 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов - практические занятия
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)	Тема 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов - практические занятия
ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	Тема 3. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов - ознакомление с формами документооборота; - решение ситуационных задач
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	Тема 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов

Разработчик:

ЧОУ ВО "Институт социальных и гуманитарных знаний"	доцент	А.Г.Хабибулина
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)

Эксперты:

_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)
_____	_____	_____
(место работы)	(занимаемая должность)	(инициалы, фамилия)