

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ САМАРСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ»**

УТВЕРЖДАЮ

Приказ директора колледжа
от 29.05.2020 г № 140 - 03

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 05. Здания и инженерные системы гостиниц**

*«профессиональный цикл»
программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.11 Гостиничный сервис*

Самара, 2020

ОДОБРЕНО

Предметной (цикловой)
методической комиссией

Декоративно-прикладного искусства
и дизайн

Председатель
Шамкова Н.И

СОГЛАСОВАНО

Предметной (цикловой)
методической комиссией

экономических дисциплин

Председатель
Каргопольцева Е.А.

Составитель: Купцова М .В., преподаватель ГБПОУ «ПГК»

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05. Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного стандарта среднего (полного) общего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденной приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 года № 475.

Рабочая программа разработана в соответствии с методическими рекомендациями и шаблоном, утвержденном в ГБПОУ «Поволжский государственный колледж».

Содержание программы реализуется в процессе освоения студентами программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	Ошибка! Закладка не определена.
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Ошибка! Закладка не определена.
ПРИЛОЖЕНИЕ 1.....	Ошибка! Закладка не определена.
ПРИЛОЖЕНИЕ 2.....	9

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины (далее программа УД) – является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», базовой подготовки, разработанной в ГБПОУ «ПГК».

Рабочая программа составлена для очной формы обучения.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: общепрофессиональная дисциплина профессионального цикла

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

В результате освоения дисциплины студент должен уметь:

Код	Наименование результата обучения
У 1	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
У 2	использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
У 3	осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

В результате освоения дисциплины студент должен знать:

Код	Наименование результата обучения
Зн 1	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
Зн 2	архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
Зн 3	принципы оформления интерьеров гостиничных зданий
Зн 4	требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
Зн 5	особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации

Содержание дисциплины должно быть ориентировано на подготовку студентов к освоению профессиональных модулей ППССЗ по специальности **43.02.11 Гостиничный сервис** и подготовке к формированию **профессиональных компетенций (ПК)**:

Код	Наименование результата обучения
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 процессе освоения дисциплины у студентов **должны формировать общие компетенции (ОК):**

Код	Наименование результата обучения
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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	82
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лабораторные занятия	Не предусмотрено
практические занятия	16
контрольные работы	Не предусмотрено
курсовая работа (проект)	Не предусмотрено
самостоятельная работа студента (всего)	30

в том числе: <i>Написание реферата</i> <i>Работа с нормативными документами</i>	
Самостоятельная работа на курсовой работой (проектом)	Не предусмотрено
Итоговая аттестация в форме (указать)	Д/зачёт

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины Гостиничный сервис.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения	
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения			14		
Тема 1.1. Развитие гостиничной индустрии	Содержание учебного материала		2		
	Развитие гостиничной индустрии	ОК 1. Зн 1		2	
	История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цепи. Гостиницы в России.				
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>		
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата : «Архитектурные решения современных гостиниц»	ОК 1. Зн 1	4	3	
Тема 1.2. Виды и классификация гостиниц	Содержание учебного материала		2		
	Виды и классификация гостиниц	ОК 1. ОК 6. Зн 1		1	
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Классификация средств размещения.				
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>		
	Практические занятия		<i>Не предусмотрено</i>		
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата: «Классификация гостиниц»	ОК 1. ОК 6. Зн 1	2	3	
Тема 1.3. Основные принципы проектирования	Содержание учебного материала		2		
	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	ОК 1 ОК 4. ОК 6. Зн 1, Зн 2		2	
	Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий.				

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
гостиничных предприятий	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>не предусмотрено</i>	
Тема 1.4. Объёмно-планировочное решение гостиниц и туристических комплексов	Содержание учебного материала		2	
	Объёмно- планировочное решение гостиниц и туристических комплексов	ОК 1. ОК6. Зн 1, Зн 2		2
	Объёмно- планировочное решение гостиниц и туристических комплексов. Объёмно- планировочные решения типовых зданий баз отдыха.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия №1 Изучение объёмно- планировочного решения здания гостиницы или комплекса.	ОК 1. ОК 6 У 2	2	2
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подобрать несколько вариантов типовых решений гостиничного комплекса.		4	
Тема 1.5. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		4	
	Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	ОК 1. ОК3. ОК 9.		2
	Сроки службы зданий. Система планово- предупредительного ремонта.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия №2 Семинар по разделу: Изучить нормативную документацию по порядку ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиниц и гостиничных комплексов.	У 2 ОК 9.	2	2
Контрольные работы		<i>не</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
			<i>предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся		<i>не предусмотрено</i>	
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.			14	
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания	Содержание учебного материала		2	3
	Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания	ОК 1. ОК3. ОК 9. Зн 1, Зн 2		
	Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды помещений.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата: «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним».		4	
Тема 2.2. Общественная часть гостиницы и предприятий питания	Содержание учебного материала		2	2
	Общественная часть гостиницы и предприятий питания	ОК 1. ОК3. ОК 9. Зн 1		
	Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	2
	Практические занятия №3 Выполнить несложную планировку группы помещений общественного питания.	У 3 ОК 1. ОК 3. ОК9.	2	
Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>		
Самостоятельная работа обучающихся:		<i>не предусмотрено</i>		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиницы	Содержание учебного материала		2	2
	Жилая и служебные части гостиницы Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы.	ОК 1. ОК3. Зн 1, Зн 3		
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	3
	Практические занятия №4 Выполнить несложную планировку жилой части гостиницы.	У 2 ОК 1. ОК 3.	2	
	Контрольные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата: «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями »	ОК 1. ОК3. У 3 Зн 1, Зн 3	2	
Тема 2.4. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения	Содержание учебного материала		2	3
	Помещения культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения Состав помещений культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения.	ОК 1. ОК3. Зн 1		3
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	2
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата: Взаимосвязь помещений культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.		2	2
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.			8	
Тема 3.1.	Содержание учебного материала		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Интерьер и экстерьер гостиниц. Свет и цвет в интерьере гостиниц	Интерьер и экстерьер гостиниц. Свет и цвет в интерьере гостиниц	ОК 1. ОК3. ОК 9. Зн 1, Зн 3		3
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Определяющие факторы в формировании интерьера гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Виды освещения и осветительных приёмов.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата: «Современный гостиничный дизайн, его средства и приёмы».	ОК 9. ПК 3.1. У 1 Зн 1, Зн 3	2	3
Тема 3.2. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала		2	
	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	ОК 1. ОК3. Зн 3		3
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Приёмы меблировки. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц.			
	Лабораторные работы		<i>Не предусмотрено</i>	
	Практические занятия №5 Составить план расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.	ОК 1. ОК3. У 2	2	2
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата: «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов »	ОК 1. ОК3. У 2	2	3
Тема 3.3.	Содержание учебного материала		2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Декоративное оформление помещений в гостинице.	Декоративное оформление интерьеров в гостиницах и туристских комплексах. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц.	ОК 1. ОК3. ОК 9. ЗнЗ		3
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	3
	Практические занятия №6 Изучение современных решений интерьеров помещений гостиниц и туристских комплексов.	ОК 1. ОК3. У 2	2	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата: «Современный гостиничный дизайн, его средства и приёмы».	ОК 1. ОК3. У 2	2	
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов..			10	
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц	Содержание учебного материала			
	Инженерное оборудование гостиниц Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. Система отопления горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.	ОК 1. ОК5. ОК 9.	2	2
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	2
	Практические занятия №7 Семинар: «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и их использование для обеспечения комфорта проживающих»	У 2 ОК 9.	2	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по тмме: «Использование систем жизнеобеспечения и	У 2 ОК 9.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
	оборудования в гостиницах и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности»			
Тема 4.2. Телекоммуникационные системы	Содержание учебного материала			
	Телекоммуникационные системы	ОК 1. ОК5. Зн 4	2	2
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата :«Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем»		2	
Тема 4.3. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц	Содержание учебного материала			
	Профессионально- технологическое оборудование гостиниц	ОК 1. ОК5. ОК 9.	2	2
	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметальные машины, пароочистители. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>Не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата: Техническая эксплуатация профессионально-технологического оборудования гостиниц и туристских комплексов.	ОК 1. ОК5. ОК 9.	2	3
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.			4	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала			

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) <i>(если предусмотрены)</i>	Код образовательного результата	Объем часов	Уровень освоения
Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	ОК 1. ОК5.. Зн 4	2	3
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся:		<i>не предусмотрено</i>	
Тема 5.2. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	ОК 1. ОК5. ОК 9. Зн 4 Зн 5	2	3
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации			
	Лабораторные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Практические занятия		<i>не предусмотрено</i>	
	Контрольные работы		<i>не предусмотрено</i>	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативными документами	ОК 9. Зн 4 Зн 5	2	3
Примерная тематика курсовой работы (проекта). <i>(если предусмотрены)</i>			<i>не предусмотрено</i>	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом). <i>(если предусмотрены)</i>			<i>не предусмотрено</i>	
Всего:			82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета -

Кабинеты:

- гуманитарных и социально-экономических дисциплин;
- иностранного языка;
- менеджмента и управления персоналом;
- правового и документационного обеспечения профессиональной деятельности;
- экономики и бухгалтерского учета;
- инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- безопасности жизнедеятельности;
- организации деятельности службы бронирования;
- организации деятельности службы приема, размещения и выписки гостей;
- организации продаж гостиничного продукта.

Лаборатории и тренинговые кабинеты:

-информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

- гостиничный номер;
- служба приема и размещения гостей;
- служба бронирования гостиничных услуг;
- служба продажи и маркетинга.

Спортивный комплекс:

- спортивный зал;
- открытый стадион широкого профиля с элементами полосы препятствий;
- стрелковый тир (в любой модификации, включая электронный) или место для стрельбы.

Залы:

- библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
- актовый зал.

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Основные источники

Для преподавателей

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов/ Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов н/Д: Феникс, 2014.
2. М. Академия 2013 208 с. Волков;Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов Ростов н/Д Феникс 2016 352 с. Серия "Учебники и учебные пособия".
3. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник. ... 18. Лапшин А.В. Как управлять персоналом отеля // Управление персоналом, 2014.

Для студентов

1. Учебники и учебные пособия" Котлер;Филипп Маркетинг. Менеджмент; 2-е изд., исправл. Спб. Питер 2014
2. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов. Учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений/ И.Ю.Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. - М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 272с.

Дополнительные источники

Для преподавателей

1. Интернет ресурсы:

rudocs.exdat.com

docs/index-65164.html

referatwork.ru

tourism-book.com

do.gendocs.ru

Для студентов

1. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов: Учебник. ... 18. Лапшин А.В. Как управлять персоналом отеля // Управление персоналом, 2014.

2. Интернет ресурсы:

referatwork.ru

tourism-book.com

do.gendocs.ru

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь: использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p>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;</p>	<p>Решение практических задач Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Ориентироваться и оперативно решать текущие задачи. Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Контролировать текущие ситуации с последующим их решением. Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Устный опрос, отчет по самостоятельной работе.</p> <p>Устный опрос, отчет по самостоятельной работе.</p> <p>Устный опрос, отчет по самостоятельной работе.</p> <p>Устный опрос, отчет по самостоятельной работе.</p> <p>Устный опрос, отчет по самостоятельной работе.</p>

СВЕДЕНИЯ

об адаптации рабочей программы для инвалидов и обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

Рабочая программа учебной дисциплины/профессионального модуля (*лишнее удалить*) адаптирована для организации образовательного процесса для инвалидов и студентов, имеющих ограниченные возможности здоровья (далее – ОВЗ) в части выбора форм, методов и педагогических технологий.

Адаптация рабочей программы проведена с учетом требований ФЗ № 273–ФЗ, ст. 79, письма Минобрнауки РФ от 03.08.2014 г. № 06-281 «Требования к организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в ПОО, в том числе оснащенности образовательного процесса», а также методическими рекомендациями по разработке и реализации адаптированных образовательных программ среднего профессионального образования от 22.04.2015 г. № 06–830 вн.

Адаптация рабочей программы проведена для инвалидов и обучающихся с ОВЗ, имеющих следующие особенности (*лишнее удалить*): нарушение речи; нарушение слуха; нарушение опорно-двигательного аппарата, в т.ч. ДЦП; нарушения функций и систем организма, не препятствующих обучению по специальности.

Задачи адаптации рабочей программы:

- 1) формирование индивидуальной образовательной траектории для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 2) создание условий, способствующих социальной адаптации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ в учебной группе;
- 3) повышение уровня доступности получения информации для инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- 4) формирование мотивации к обучению на основе применения современных педагогических технологий.

Формы, методы и технологии адаптации рабочей программы

Адаптационные формы и методы:

- наглядная опора в обучении;
- алгоритмы в обучении;
- комментированное управление;
- поэтапное формирование умственных действий;
- опережающее консультирование по трудным темам;
- игнорирование негативных поступков;
- задания с нарастающей степенью трудности;
- смена видов деятельности;
- поэтапная помощь педагога;
- дифференцированные формы заданий;
- чередование форм организации учебной деятельности (индивидуальная, парная, групповая);
- использование специальных технических средств приема-передачи учебной информации коллективного и индивидуального пользования;
- использование специальных дидактических материалов, печатных и электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к обучению инвалидов и обучающихся с ОВЗ;
- проведение групповых и индивидуальных консультаций.

Педагогические технологии, обеспечивающие адаптацию образовательного процесса для инвалидов и обучающихся с ОВЗ:

- здоровьесберегающие технологии;
- технологии программированного обучения;
- информационно-коммуникационные технологии;

- технологии дистанционного обучения;
- технологии уровневой дифференциации.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к рабочей программе учебной дисциплины

ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ

№ п/п	Тема учебного занятия	Кол-во часов	Активные и интерактивные формы и методы обучения	Код формируемых компетенций
1	Объемно-планировочное решение туристических комплексов и зданий гостиниц.	2	Работа в группах	ОК 3
2	Изучение объемно-планировочного решения здания гостиницы или комплекса.	2	Кейс-метод	ОК 4, ОК 5
3	Состав помещений общественной части гостиницы и предприятий питания и культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения Особенности их планировки.	4	Кейс-метод	ОК 5, ОК 6, ОК 9 , ПК 3.3
4	Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристических комплексах.	2	Работа в группах	ОК 5, ОК 7, ОК 9 , ПК 3.1
5	Обеспечение безопасности условий труда в сфере гостиничного сервиса.	2	Кейс-метод	ОК 6, ОК 7 , ПК 3.1, ПК 3.3, ПК 3.4

Код	Наименование результата обучения
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

Код	Наименование результата обучения
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.

