# АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ «КУБАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ» (АНПОО «КУБАНСКИЙ ИПО»)

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

базовая подготовка

### СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по КОД и МР

/ Т.В. Першакова

31.08.2021 г.

### ОДОБРЕНО

Педагогическим советом Протокол №1 от 31.08.2021 г.

#### **РАССМОТРЕНО**

на заседании УМО «Сервис, гостиничное дело и туризм»

Протокол №1 от»

Протокол №1 от 31.08.2021 г.

Председатель / О.С. Грошева

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена. Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное Дело (Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016№1552, зарегистрированного Министерством Юстиции России 26.12.2016 №44974), с учетом примерной основной образовательной программы №43.02.14-170717 от 17.07.2017, разработанной Федеральным учебно-методическим объединением в системе среднего профессионального образования по укрупненным группам профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

Организация - разработчик: АНПОО «Кубанский ИПО»

### Разработчик:

Ховрина А.Е., преподаватель АНПОО «Кубанский ИПО»

#### Рецензенты:

1. О.Н. Грошева, АНПОО «Кубанский ИПО»

Квалификация по диплому: менеджер по туризму

2. Иорданян В.Т., директор отеля «Валенсия»

Квалификация по диплому: юрист, менеджер по туризму

**УТВЕРЖДАЮ** 

Директор АНПОО «Кубанский ИПО»

О.Л. Шутов

1.08.2021 г.

# СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПО	PT	РАБО	ЧЕЙ	ПРОГ	РАММЫ	УЧЕБНОЙ
дисі	циплины.	•••••	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	4
2. CT	РУКТУРА И	CO,	<b>ДЕРЖАНИ</b> Б	<b>УЧЕБНО</b>	ОЙ ДИСТ	циплины	7
3. УС	ЛОВИЯ РЕА	ЛИЗ	ВАЦИИ УЧЕ	вьной ди	<b>ІСЦИП</b> Л	ины	14
4. K	ОНТРОЛЬ	И	ОЦЕНКА	РЕЗУЛЬ	TATOB	освоения	учебной
ДИСІ	циплины.	•••••	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	16

### 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

# 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в 43.02.14 Гостиничное дело.

### 1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
OK 01.	Определять основные	Стандарты, требования и рекомендации
	характеристики концепции	по оснащению гостиничных предприятий
010.00	гостиничного продукта	
ОК 02.	Анализировать спрос и	Основные требования к зданиям и
	предложения гостиничной	инженерным системам гостиничного
OK 03.	отрасли	предприятия
OK 03.	Определять актуальность	Содержание актуальной нормативно-
	нормативно-правовой	правовой документации
	документации в профессиональной	Современная научная и профессиональная терминология
	деятельности	Возможные траектории
	Выстраивать траектории	профессионального развития и
	профессионального и	самообразования
	личностного развития	ou no o o puso buillin
ОК04.	Организовывать работу	Психология коллектива
	коллектива и команды	Психология личности
	Взаимодействовать с	Основы проектной деятельности
	коллегами, руководством,	•
	клиентами.	
ОК 05.	Излагать свои мысли на	Особенности социального и культурного
	государственном языке	контекста
	Оформлять документы	Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру	Общечеловеческие ценности
	профессиональной	Правила поведения в ходе выполнения
	деятельности по специальности	профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления	Правила экологической безопасности при
	ресурсосбережения в рамках	ведении профессиональной деятельности
	профессиональной	Основные ресурсы, задействованные в
	деятельности по специальности	профессиональной деятельности
OIC 00	П	Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные	Средства профилактики перенапряжения
	приемы двигательных функций	Основы здорового образа жизни;
	в профессиональной	
	деятельности	

	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
OK 09.	специальности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10.	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	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
ПК 1.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий

ПК 2.2.	Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	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
ПК 2.3.	Реализовать составленный план Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Использовать принципы оформления интерьеров в гостиницах	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах; Основные положения энергосбережения: альтернативные возобновляемые источники энергии, энергетический паспорт, класс энергоэффективности.

# 1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе вариативная часть — 24 часа;

# 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	16
Промежуточная аттестация в форме: диффе	еренцированный зачет

# Тематический план учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

	Maria vivos	Самост. работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
Наименование разделов и тем	Макс. учеб. нагрузка студ-та (час)		Всего	Теоретич. обучение	Практ ич. заняти я
Раздел 1. Функциональная организация гостиничных зданий.	12	-	12	8	4
Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	4	-	4	4	-
Тема 1.2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	8	-	8	4	4
Раздел 2. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц.	12	-	12	10	2
Тема 2.1. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	12	-	12	10	2
Раздел 3. Влияние ресурсо- и энергосберегающих технологий на жизнедеятельность гостиничного предприятия.	28	-	28	26	2
Тема 3.1 Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	28	-	28	26	2
Раздел 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.	12	-	12	6	6
Тема 4.1. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	12	-	12	6	6
Раздел 5. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания.	6	-	6	4	2
Тема 5.1. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	6	-	6	4	2
Консультация	-	_	-	-	-
Дифференцированный зачет	2	-	2	2	-
Всего по дисциплине	72	-	72	56	16

# 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетен ций, формиро ванию которых способст вует элемент програм мы
1	2	3	4
Раздел 1. Функцион	нальная организация гостиничных зданий.	12	
Тема 1.1	Содержание учебного материала	4	
Современные	1 Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных	2	ОК 01.
принципы	фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм		ОК 02.
проектирования	гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы		
гостиничных	проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы		
зданий.	проектирования.		
	2 Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных	2	
	предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям		
	гостиниц и туристских комплексов.		
Тема 1.2	Содержание учебного материала	4	ОК 01.
Архитектурно –	3 Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.	2	ОК.03.
планировочные	Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных		ОК 04.
решения и	предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории		ОК 10.
функциональная	гостиниц.		ПК 1.1
организация	4 Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и	2	ПК 2.1
гостиничных	большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное		
зданий.	решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные		
	требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.		

	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.					
	Практические занятия	4				
	Практическое занятие №1. Решение задач на определение категории гости					
	пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещо различных категорий».	ения				
	Практическое занятие №2. Расчет площади различных помещений гостинит зависимости от категории и назначения предприятия. Расчет площади служебни вспомогательных помещений. Расчет числа посадочных мест в предприятиях пита	ых и				
Раздел 2. Требова	ия к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспече					
гостиниц.		40	010	. 01		
<b>Тема 2.1</b>	Содержание учебного материала	10				
Современная инженерная	5 Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостинич предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модул		ОК ПК			
инфраструктура	координация, однотипность, унификация.		ПК	2.2		
гостиничных	6 Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-техниче	ские 2				
предприятий.	системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляци	я и				
Система		тема				
жизнеобеспечения	пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудова	ание				
гостиниц.	(электрическое освещение, его виды).					
	7 Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная си					
	локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная сист					
	обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – зал					
	8 Профессиональное технологическое оборудование (уборочные маши	· ·				
	оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы прием размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, сист					
	планово-предупредительного ремонта. Управление систе					
	жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженер					
	оборудования.					
	9 Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостини	щ и 2				
	туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающи					
	безопасных условий труда персонала.					
	Практическое занятие	2				

	Практическое занятие №3. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.			
Раздел 3. Влияние предприятия.	pecyp	осо- и энергосберегающих технологий на жизнедеятельность гостиничного	10	
Тема 3.1	Сод	ержание учебного материала	26	
Ресурсосберегающ	10	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного	2	ОК 07.
ие и		предприятия в материальных и технических ресурсах.		ОК 09.
энергосберегающи	11	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	ПК 3.1
е технологии в профессиональной деятельности	12	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметнопространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами.	2	ПК 3.2
	13	Основные положения энергосбережения в индустрии гостеприимства. Нормативные документы по энергосбережению.	2	
	14	Энергосберегающие технологии в электрической системе здания.	2	
	15	Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения.	2	
	16	Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования здания.	2	
	17	Ресурсо- и энергосбережение в прачечной.	2	
	18	Альтернативные возобновляемые источники энергии для гостиницы.	2	
	19	Энергетический паспорт гостиничного предприятия.	2	
	20	Класс энергоэффективности здания гостиницы.	2	
	21	Организация мониторинга энергопотребления гостиничного предприятия.	2	
	22	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	
	Пра	ктические занятия	2	
	Пра	жтическое занятие №4. Решение производственных ситуаций, связанных с ользованием ресурсосберегающих технологий.	2	
Раздел 4. Принципь		рмления интерьеров гостиничных зданий.	12	
	Сод	ержание учебного материала	6	

Тема 4.1					
Современная архитектура и интерьер	<b>архитектура и</b> интерьер Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.				
гостиничных зданий	24 Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформл интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещен интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействи человека. Колористическая композиция различных помещений гостинич предприятия.	ие в на	ПК 3.3		
	25 <b>Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельмизделиям.</b> Меблировка жилых и общественных помещений гостин Декоративное искусство в художественном оформлении интерребовременные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприят	ицы. ьера.			
	Практические занятия по отработке умения использовать принципы оформл интерьеров в гостиницах	ения 6			
	Практическое занятие №5. Создание фирменного стиля гостиничного предприя Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составл схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назнач помещения.	ение			
	Практическое занятие №6 Определить стиль в дизайне интерьера гостинич предприятия, используя наглядные фотоматериалы.	ного 2			
	Практическое занятие №7 Цветовое решение интерьера жилых и обществен помещений гостиниц г. Краснодара.	<del>иных</del> 2			
Раздел 5. Безопасно	гь и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания.	6			
Тема 5.1	Содержание учебного материала	4			
Создание системы	26 Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда.		ОК 06.		
безопасности в	Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодатели		ОК 08.		
гостиничном	актов об охране труда. Основные документы, регламентирующие охрану тр	оуда.	ПК.1.3		
предприятии.	Организация охраны труда на предприятии.		ПК 2.3		
	27 <b>Антитеррористическая и противокриминальная защита гостинич объекта.</b> Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуал Организация пожарной безопасности в гостинице.		ПК 3.3		
	Практическое занятие	2			

Практическое занятие №8. Анализ причин профессиональных заболеваний и	2			
травматизма.				
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета				
Всего:	72			

# 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета OП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» (в соответствии со ФГОС по специальности).

### Оборудование учебного кабинета:

- 1. учебная мебель
- 2. дидактические пособия
- 3. программное обеспечение
- 4. мультимедийные презентации лекционного материала
- 5. видеофильмы по отдельным темам.

### Технические средства обучения:

- 1. видеопроекционное оборудования для презентаций
- 2. средства звуковоспроизведения
- 3. экран
- 4. компьютеры с доступом к базам данных и Интернет

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

### ЛИТЕРАТУРА:

#### Печатные издания:

- 1. Гридин А.Д. Безопасность и охрана туда в сфере гостиничного обслуживания : учеб. пособие для студ. учрежд. СПО / А.Д. Гридин. 3-е изд., испр. М. : Академия, 2016. 224 с.
- 2. Можаева Н.Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. 240 с. : ил. (ПРОФИль). Глава 3 : Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов.
- 3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие / А.В. Сорокина. М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. 304 с. (ПРОФИль). Глава 5: Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.

### Электронные учебники:

- 1. Архитектура зданий и строительные конструкции : учебник для СПО / К. О. Ларионова [и др.] ; под общ. ред. А. К. Соловьева. Москва : Издательство Юрайт, 2021. 490 с.— (Серия : Профессиональное образование). URL : //www.urait.ru
- 2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. М. : Издательство Юрайт, 2020. 283 с. (Серия : Профессиональное образование) URL : //www.urait.ru
- 3. Ананьин, М. Ю. Архитектура зданий и строительные конструкции: термины и определения: учебное пособие для СПО / М. Ю. Ананьин. М.: Издательство Юрайт, 2020. 130 с. (Серия: Профессиональное образование). - URL: //www.urait.ru

- 4. Кривошапко, С. Н. Конструкции зданий и сооружений : учебник для СПО / С. Н. Кривошапко, В. В. Галишникова. М. : Издательство Юрайт, 2020. 476 с. (Серия : Профессиональное образование). URL : //www.urait.ru
- 5. Рощина, С.И. Эксплуатация и реконструкция зданий и сооружений : учебное пособие / Рощина С.И., Кардаш Е.В., Лисятников М.С., Лукин М.В. Москва : КноРус, 2021. 224 с.— URL: https://book.ru
- 6. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования зданий: устройство, монтаж и эксплуатация : учеб. пособие / С.В. Фокин, О.Н. Шпортько. М. : КноРус, 2021. 367 с. Для СПО. URL : https://www.book.ru/
- 7. Гражданский кодекс Российской Федерации
- 8. Налоговый кодекс Российской Федерации
- 9. Трудовой кодекс Российской Федерации

### Интернет-ресурсы:

- 1. http://www.russiatourism.ru
- 2. http://www.hotelmaster.ru
- 3. http://www.hotres.ru
- 4. http://www.hotelline.ru
- 5. http://www.frontdesk.ru
- 6. http://ps-hotel.ru Техническое оснащение гостиничных номеров.
- 7. http://hotelexecutive.ru/
- 8. http://service-school72.ru/
- 9. Каталог уборочного оборудования. Режим доступа: http://www.moyker.ru;
- 10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» ежемесячный информационноаналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: http://5stars-mag.ru
- 11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.frio.ru
- 12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <a href="http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7">http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7</a>.

### 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	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	- оценка результатов выполнения ПЗ№4
- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	- оценка результатов выполнения ПЗ№8
Знания:	
- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий	- устный опрос
- основные требования к зданиям	-письменный опрос
гостиниц и туристических комплексов;	- тестирование
- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - состав инженерных служб гостиничных комплексов	<ul><li>тестирование</li><li>оценка точности и полноты выполнения самостоятельной работы обучающихся</li><li>фронтальный опрос</li></ul>
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	- собеседование -тестирование
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;	- оценка точности и полноты выполнения ситуационных задач, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	- фронтальный опрос -письменный опрос