

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.08.2022 15:57:16
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Министерство образования и науки Челябинской области
Автономная некоммерческая организация профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Специальность: 43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация выпускника: Менеджер

Содержание

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	3
2. Структура и содержание дисциплины	4
3. Условия реализации дисциплины	8
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	9

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц является обязательной частью общепрофессионального цикла образовательной программы по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц обучающийся должен:

уметь:

- использовать ресурс- 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.

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.

Перечень формируемых компетенций

Общие компетенции (ОК):

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 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.

Профессиональные компетенции (ПК):

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

Личностные результаты(ЛР):

Демонстрирующий умение эффективно взаимодействовать в команде, вести диалог, в том числе с использованием средств коммуникации	ЛР 16
Демонстрирующий навыки анализа и интерпретации информации из различных источников с учетом нормативно-правовых норм	ЛР 17
Демонстрирующий готовность и способность к образованию, в том числе самообразованию, на протяжении всей жизни; сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности.	ЛР 18
Активно применять полученные знания на практике	ЛР 25

2 Структура и содержание дисциплины

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов	3 семестр	4 семестр
Объем образовательной программы дисциплины	156	36	120
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	10	4	6
в том числе:			
теоретическое обучение	68	10	58
практические занятия	36	14	22
консультации			
<i>самостоятельная работа</i>	52	12	40
Промежуточная аттестация в форме			Дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

4	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
3 семестр			
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Материально-техническая база туристических учреждений. Основные фонды гостиничного туристических учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; виды проектов. Этапы проектирования гостиничных предприятий.	2	
	2. Основные принципы проектирования. Основные требования, предъявляемые к проектам зданий гостиниц и туристических комплексов.		
	Практических занятий	2	
	1. Заполнение таблиц на темы: «Классификация гостиничных предприятий по функциональному назначению». «Обоснование целесообразности строительства гостиницы».		
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	2	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	Содержание учебного материала:	6	
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Категории гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	2	
	2. Требования к классификации номеров гостиниц. Формы обслуживания в гостинице на жилом этаже. Схемы расположения номеров на жилом этаже.		
	Практических занятий	2	
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		
	2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и		

	назначения предприятия. 3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. 4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	2	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система теплоснабжения.	Содержание учебного материала	6	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Современная инженерное оборудование зданий гостиниц: виды, особенности и требования. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий. 2. Система теплоснабжения зданий гостиниц: виды и особенности. Тепловой пункт. Централизованные система отопления. Её преимущества и недостатки. Эксплуатация системы отопления. Применение ресурсо - и энергосберегающих технологий в системе отопления зданий гостиниц.	2	
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Возможные неисправности в системе отопления и пути их устранения». Составление схем: «Способы подключения тепловых пунктов гостиниц к тепловым сетям».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	2	
Тема 4. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.	Содержание учебного материала	8	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Системы горячего водоснабжения, применяемые в зданиях гостиниц. Основные требования к качеству горячего водоснабжения. 2. Тепловой пункт. Разновидности теплообменных аппаратов. Виды водонагревателей: проточные и накопительные. Особенности эксплуатации системы горячего водоснабжения.	2	
	Практических занятий	4	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Возможные неисправности в системе горячего водоснабжения и пути их устранения».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	2	
Тема 5.	Содержание учебного материала	10	ОК 1 – 9

Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	1. Системы холодного водоснабжения: виды и особенности. Классификация источников водоснабжения. Зоны санитарной охраны источников водоснабжения. 2. Этапы водоподготовки. Фильтры для дополнительной очистки питьевой воды. Очистка воды в бассейне гостиницы. Противопожарное водоснабжение зданий гостиниц. Автоматические средства пожаротушения. Эксплуатация системы холодного водоснабжения.	2	ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	Практических занятий	4	
	1. Составление схем холодного водоснабжения гостиничного предприятия. 2. Устный опрос на тему «Обоснование применения различных систем очистки питьевой воды в гостиницах».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
4 семестр			
Тема 6. Система канализации.	Содержание учебного материала:	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1.Системы канализации гостиниц: виды и особенности. Схема устройства внутренней канализации. Схема устройства наружной канализации. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы и особенности. 2. Основные приемники сточных вод. Напорная и самотечная канализация. Канализационные насосные станции. Системы очистки стоков. Особенности технической эксплуатации системы канализации. Системы очистки стоков.	6	
	Практических занятий	2	
	1.Разбор конкретных ситуаций на тему: «Причины возникновения засоров в канализации. Влияние различных факторов на образование засоров и методы их устранения».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 7. Система вентиляции зданий гостиниц.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Система вентиляции воздуха: виды и особенности. Классификация вентиляционных систем по способу организации воздухообмена. Классификация вентиляционных систем по конструктивному исполнению. Приточные и вытяжные шахты, камеры, дефлекторы, воздухозаборники и шумоглушители. Техническая эксплуатация системы вентиляции воздуха.	6	

	Практических занятий	2	
	1.Разбор конкретных ситуаций на тему: «Основные источники поступления вредных веществ в помещения гостиниц и пути их удаления». 2.Заполнение таблиц на тему: «Недостатки и преимущества естественной и механической вентиляции».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 8. Система кондиционирования воздуха.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1.Система кондиционирования воздуха: виды и особенности. Основные узлы кондиционера. Способы кондиционирования помещений. Классификация систем кондиционирования воздуха. Прецизионный кондиционер – особенности его использования. Сплит и мульти-сплит-системы кондиционирования воздуха. Мобильные устройства кондиционирования воздуха. Техническая эксплуатация системы кондиционирование воздуха. Чиллер и Руфтоп.	6	
	Практических занятий	2	
	1.Разбор конкретных ситуаций на тему: «Причины возникновения различных неисправностей у кондиционеров и пути их устранения».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 9. Энергетическое хозяйство.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Внутренние электрические сети зданий гостиниц. Вводно-распределительное устройство и групповые щитки. Система освещения: виды и особенности. Наружное освещение. Разновидности ламп накаливания и люминесцентных ламп. Энергосберегающее освещение. Светодиодное освещение. Категории электроснабжения зданий гостиниц. Заземление и защитные меры безопасности электроустановок зданий. Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных приборов и оборудования.	6	
	В том числе практических занятий	2	
	1.Разбор конкретных ситуаций на тему: «Особенности применения энергосберегающих ламп и ламп накаливания в гостиницах».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	

Тема 10. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц: лифт, эскалатор, траволатор. Пассажирские, служебные и грузовые лифты. Малый грузовой лифт. Пожарная безопасность лифтов. Погрузочно-разгрузочные операции в гостинице. Транспортирующие, штабеле - и стеллажеобслуживающие машины, вспомогательное оборудование. Особенности их эксплуатации.	6	
	Практических занятий	2	
	1. Разбор конкретных ситуаций на тему: «Обеспечение безопасной эксплуатации лифтов».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 11. Телекоммуникационные системы гостиниц.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1.Телекоммуникационные систем гостиниц: значение, состав, виды и схемы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности гостиниц. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Оборудование для локальной сети гостиницы. Система пожарной сигнализации. Оборудование пожарных систем. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.	6	
	Практических занятий	2	
	1. Дискуссия на тему: «Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 12. Уборочные машины и механизмы.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1.Классификация уборочного оборудования. Классификация профессиональных пылесосов. Централизованная система пылеудаления. Преимущества и недостатки. Полотерно-поломоечные машины. Подметальные машины. Специальные машины — для мойки стен, инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы. Пароочистители. Техническая эксплуатация уборочных машин и механизмов.	6	
	Практических занятий	2	
	1. Дискуссия на тему: «Пылесосы и специальные машины, применяемые для		

	номеров. Особенности применения и чистки мягкий покрытий в гостиницах».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 13. Оборудование и организация работы прачечных.	Содержание учебного материала	12	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Состав и характеристика оборудования прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Машины для химической обработки изделий из тканей. Гладильные машины и прессы. Пароманекены, складывающие машины. Особенности технической эксплуатации оборудования прачечных.	6	
	Практических занятий	2	
	1. Устный опрос на тему: «Обслуживание оборудования прачечных»		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям	4	
Тема 14. Интерьер общественных и жилых помещений гостиниц. Экстерьер здания гостиницы.	Содержание учебного материала	18	ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
	1. Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Подходы к оформлению интерьера гостиницы. Художественные стили и дизайн предприятий питания. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Оборудование для ресторанов, кухни, моечных помещений, бара. Мебель в жилых и общественных помещениях. Текстиль в жилых и общественных помещениях. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Использование искусственного освещения в гостинице. Ароматы как средство формирования фирменного стиля гостиниц.	8	
	Практических занятий	6	
	1. Устный опрос на тему: «Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера помещений гостиницы».		
	2. Дискуссия на тему: «Современные и необычные оформления экстерьера зданий гостиниц»		
	3. Итоговая контрольная работа		
	Самостоятельная работа обучающихся	8	

	Работа с учебной literой и лекционным материалом Подготовка к практическим занятиям Подготовка к дифференцированному зачету		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачёт		ОК 1 – 9 ПК 3.1. – 3.4. ЛР 16- 18, 25
Всего		156	

3. Условия реализации дисциплины

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение: **Кабинет -инженерных систем гостиницы и охраны труда.** Помещение кабинета должно соответствовать требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов оснащено типовым оборудованием, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, необходимыми для выполнения требований к уровню подготовки обучающихся.

Кабинет -инженерных систем гостиницы и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Парты (2-х местная)

Стулья

Стол преподавателя

Стул преподавателя

Компьютер

Доска меловая

Кабинет -инженерных систем гостиницы и охраны труда обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения

Библиотека, читальный зал с выходом в Интернет

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированное рабочее место библиотекаря

Автоматизированное рабочее место читателей

Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

Принтер

Сканер

Стеллажи для книг

Кафедра

Выставочный стеллаж

Каталожный шкафа

Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы)

Помещение для самостоятельной работы

Материальное оснащение, компьютерное и интерактивное оборудование:

Автоматизированные рабочие места обучающихся

Парты (2-х местные)

Стулья

Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду АНОПО «Челябинский колледж Комитент», с выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Основная литература:

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц [Текст]: учебник для СПО/ С.В. Безрукова. - М.: Академия, 2016. - 208с.

2. Ляпина, И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов [Текст]: учебник для СПО / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - М.: Академия, 2019. - 272 с.

3. Сорокина, А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах [Текст]: учеб. для СПО/ А.В.Сорокина. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 304с.

4. Тимохина, Т.Л.Организация административно-хозяйственной службы гостиницы [Текст]: учеб. / Т.Л.Тимохина. - М.: Инфра- М, 2019. - 256 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Ананьин, М.Ю. Архитектурно-строительное проектирование производственного здания: учебное пособие для спо / М.Ю. Ананьин. — Москва: Юрайт, 2020. — 216 с. — Текст:

- электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454585> (дата обращения: 23.09.2020).
2. Архитектура зданий и строительные конструкции: учебник для спо / К.О. Ларионова [и др.]; под общей редакцией А. К. Соловьева. — Москва: Юрайт, 2020. — 490 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456537> (дата обращения: 23.09.2020).
3. Кривошапко, С.Н. Конструкции зданий и сооружений: учебник для спо / С.Н. Кривошапко, В.В. Галишникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450799> (дата обращения: 23.09.2020).
4. Опарин, С.Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование: учебник и практикум для спо / С.Г. Опарин, А.А. Леонтьев. — Москва: Юрайт, 2020. — 283 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452521> (дата обращения: 23.09.2020).
5. Тимохина, Т.Л. Гостиничная индустрия: учебник для спо / Т.Л. Тимохина. — Москва: Юрайт, 2020. — 336 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/451271> (дата обращения: 23.09.2020).

Дополнительные источники

- Агранович-Пономарева, Е. С. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий [Текст]: учеб.пособие / Е.С. Агранович-Пономарева, Н.И.Аладова. - Ростов н/Д : Феникс, 2013. - 352с. : ил.
- Вильчик, Н.П. Архитектура зданий [Текст]: учебник для СПО/ Н.П. Вилчик. - М.: ИНФРА - М, 2008. - 303с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
- Волков, Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие / Ю.Ф.Волков. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 352с. : ил.
- Гельфонд, А.Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений [Текст]: учеб. / А.Л. Гельфонд. - М.: Архитектура-С, 2007. - 280с.: ил.
- Романов, В. А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование [Текст] : учеб. пособие / В.А.Романов, С.Н.Цветкова, Т.В.Шевцова. - 2-е изд. - М. : Март, 2016. - 221 с. - (Туризм и сервис).
- Тосунова, М.И. Архитектурное проектирование [Текст]: учеб. для СПО / М.И. Тосунова, М.М.Гаврилова. - 5-е изд., стереотип. - М.: Академия, 2011. - 336с.: ил. - (Среднее профессиональное образование).
- Шиляев, М.И. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Примеры расчета систем: учебное пособие для спо / М. И. Шиляев, Е.М. Хромова, Ю.Н. Дорошенко; под ред. М.И. Шиляева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2020. — 250 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455939> (дата обращения: 23.10.2020).

4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
уметь: - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - осуществлять контроль	Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними дискуссионными	Анализ решения задач Проверка таблиц, схем Устный опрос Дискуссия Дифференцированный зачет

выполнения 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 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	навыками и приемами, активно проявляет себя в групповой работе; Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении дискуссионных вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения, способен проявлять себя в групповой работе; Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач, не активен в групповой работе; Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно, не принимает участие в групповой работе.	
--	---	--