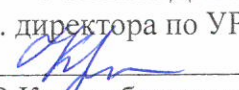


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Московской области «Электростальский колледж»

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР

И.В.Краснобельмова
«31» августа 2019 г.

Комплект контрольно-оценочных средств

по дисциплине **ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам**
гостиничного предприятия

по программе подготовки специалистов среднего звена
по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

на базе основного общего образования
с получением среднего общего образования

Разработчик:
преподаватель Тымчик Надежда Александровна

г.о. Электросталь
2019 год

1. 1.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

В результате текущего контроля и оценки осуществляется комплексная проверка

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

Требования ФГОС СПО

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09.	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

ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов</p> <p>профессиональной направленности</p>
ОК 11.	<p>Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования</p>	<p>Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	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 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;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Формируемые компетенции

Общие компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
 ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
 ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции

- ПК 1.1 Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
 ПК 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
 ПК 1.3 Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
 ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
 ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
 ПК 3.1 Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
 ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
 ПК 3.3 Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

2. Формы текущего контроля и оценивания по учебной дисциплине

КОС для текущего контроля представляет собой перечень контрольных работ по каждому разделу программы.

Результаты(освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК. 1.1 Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК.1.2 Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	Выстраивать систему стимулирования работников службы приема и размещения Управлять материально-производственными запасами Применять знание особенностей продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; ценообразования; ориентироваться в номенклатуре основных и дополнительных услуг отеля.	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК.1.3 Контролировать текущую деятельность работников службы	Контролировать работу сотрудников службы приема и размещения по организации встреч, приветствий и обслуживания гостей, по их	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты

приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.	регистрации и размещению, по охране труда на рабочем месте, по передаче работниками дел при окончании смены; контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы приема и размещения.	практических занятий. Зачет
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Организовать выполнение сотрудниками обслуживания и регламентов службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы питания (соблюдение подчиненными требований охраны труда на производстве и в процессе обслуживания потребителей и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания).	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК. 3.1 Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.	Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале и осуществлять планирование потребностей структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК.3.2 Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.	Рассчитывать нормативы работы горничных. Выстраивать систему стимулирования работников службы питания. Управлять материально-производственными запасами.	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий. Зачет
ПК.3.3 Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного	Контролировать выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда; контролировать состояние номерного фонда, ведение	Текущий контроль в форме: опроса, тестирования, защиты практических занятий.

фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.	документации службы, работу обслуживающего персонала по соблюдению техники безопасности на рабочем месте, оказанию первой помощи и действий в экстремальной ситуации.	Зачет
---	---	-------

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать проблему в профессиональном контексте и анализировать ее; определять этапы решения задачи; составить план действия; определить необходимые ресурсы;	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Компетентный анализ ситуации, определение алгоритма действий при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучаемой специальности.	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе выполнения практических работ.	Анализ и экспертная оценка результатов выполнения практических работ. Индивидуальные проблемные задания. Индивидуальная проектная деятельность. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе выполнения практических работ.	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в

осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	выполнения практических работ.	процессе освоения учебной дисциплины
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе выполнения практических работ.	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе выполнения практических работ.	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	Компетентный анализ ситуации, определение алгоритма действий при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучаемой специальности	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация рационального выбора методов поиска, обработки и использования информации в процессе выполнения практических работ.	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Компетентный анализ ситуации, определение алгоритма действий при решении стандартных и нестандартных профессиональных задач в области изучаемой специальности	Текущие опросы: устный, письменный; индивидуальный, фронтальный. Тестирование. Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения учебной дисциплины

3. Варианты оценочных средств

I ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.

1. ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирование системы знаний о современных принципах проектирования гостиничных зданий

2. Проверяемые компетенции (код): ОК 1 - ОК 9

3. Пример оценочного средства

Ответить на вопросы:

1. Что входит в понятие «проектирование» здания?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Что такое предпроектная подготовка строительства, каково ее назначение?
4. Что такое проект, из каких основных разделов он состоит
5. Изобразите схематически основные этапы проектирования. Дайте характеристику каждому этапу.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Как реализуются при проектировании функциональные требования к зданиям?
8. Как реализуются при проектировании зданий требования по естественному освещению?
9. Как реализуются при проектировании зданий требования по шумоизоляции?
10. Как реализуются при проектировании противопожарные требования к зданиям?
11. Раскройте основные принципы проектирования.
12. Изобразите схематически виды проектов, дайте краткую характеристику каждого вида.
13. Какое значение имеют нормативные документы при проектировании и строительстве. Назовите их основные виды и область их применения.
14. Дайте характеристику основных определений:

Определение	Отличительные черты
Типовой проект	
Индивидуальный проект	
Новое строительству	
Расширение действующего предприятия	
Реконструкция действующего предприятия	
Техническое перевооружение	

4. Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
---------	---

Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

2.1 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирование системы знаний об архитектурно – планировочных решениях и функциональной организации гостиничных зданий

2.2 Проверяемые компетенции (код): ОК 1 - ОК 9

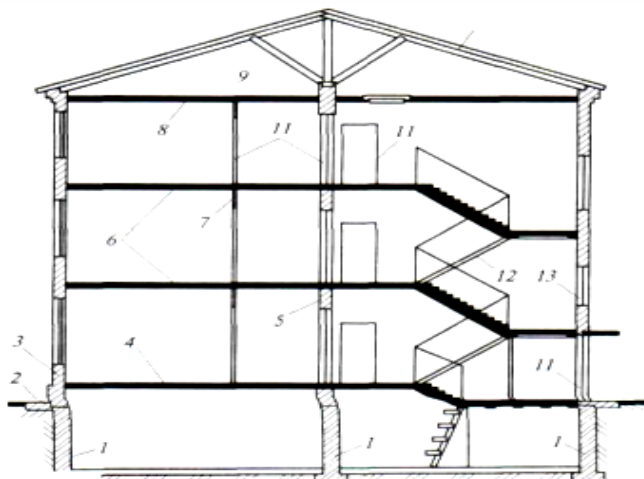


Рис. 1 Поперечный разрез здания:

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

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

Несущие	Ограждающие

2.Объясните, в чем заключаются принципиальные отличия этих двух групп.

3.Что понимается под конструктивными элементами здания.

4.Составьте таблицу:

«Характеристика конструктивных элементов здания»

Конструктивный элемент	Назначение	Характеристика	Требования эксплуатации	к

1.

2. Пример оценочного средства

3. Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.

3.1 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирование системы знаний о современной инженерной инфраструктуре гостиничных предприятий.

Проверяемые компетенции (код): ОК 1 - ОК 9

Пример оценочного средства

Ответить на вопросы:

1. Что такое генеральный план, какие объекты и с какой целью на нем изображают.
2. В чем заключаются и каким образом выполняются функциональные требования, предъявляемые к гостиничным комплексам.
3. Что такое система застройки. Дайте характеристику основным системам застройки
4. Какими факторами необходимо руководствоваться при выборе лучшего проекта.
5. Что понимается под объемно-планировочным решением, расположение каких компонентов гостиницы определяет тип объемно-планировочного решения. Назовите основные типы объемно-планировочных решений.
6. Что такое композиционные схемы, чем определяется их тип.
7. Изобразите схематически виды композиционных схем. Дайте характеристику основных типов.
8. Что понимается под общественной частью гостиницы. Раскройте состав помещений и характеристику общественной части.

Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности

4.1 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирования системы знаний о ресурсосберегающих и энергосберегающих технологиях в профессиональной деятельности

Проверяемые компетенции (код): ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3

Пример оценочного средства

Ответить на вопросы:

1. Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений
2. Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.
3. Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила эксплуатации.
4. Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое оборудование, правила эксплуатации.
5. Система вентиляции и создание и искусственного климата.
6. Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.
7. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.
8. Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.
9. Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт
10. Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.
11. Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.

Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий

5.1 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

1. Цель формирования системы знаний о современной архитектуре и интерьере гостиничных зданий
2. **Проверяемые компетенции (код):** ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3
3. **Пример оценочного средства**

Ответить на вопросы:

1. Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
2. Основные принципы меблировки помещений жилого фонда.
3. Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера. Зонирование однокомнатного номера.
4. Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели, применяемые материалы.
5. Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах. Нормы проходов в меблировке помещений.
6. Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.
7. Оборудование мебелью холлов и гостиных.
8. Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.
9. Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
10. Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.

Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.
Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

6.1 ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО Практическая работа

Цель формирование системы знаний о создании системы безопасности в гостиничном предприятии

Проверяемые компетенции (код): ОК 01 – ОК 09, ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3

Пример оценочного средства

Вопросы для ответа:

1. Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия.
2. Принципы организации службы безопасности.
3. Требования к персоналу службы безопасности.
4. Алгоритм создания службы безопасности, выбор организационной модели, структура службы безопасности.
5. Функции службы безопасности.

Критерии оценивания (по 100-балльной системе оценивания):

Отлично	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, полностью оформлена, при необходимости написан теоретический конспект, сделаны выводы по работе. Студент блестяще отвечает на вопросы, демонстрирует глубокие теоретические знания, знание первоисточников.
Хорошо	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент уверенно отвечает на вопросы, демонстрирует достаточно высокий уровень теоретических знаний, знание первоисточников.

Удовлетворительно	Работа выполнена в срок, защищена с первого раза, в оформлении присутствуют незначительные недочеты, получены достоверные результаты, при необходимости написан теоретический конспект. Студент демонстрирует достаточный уровень теоретических знаний, однако затрудняется отвечать на отдельные вопросы.
Неудовлетворительно	Работа не всегда защищена с первого раза, в оформлении присутствуют существенные недочеты. Студент затрудняется отвечать на вопросы.

II ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1. Форма проведения промежуточной аттестации зачет

2. Процедура проведения. Зачет проводится в традиционной форме после выполнения и сдачи всех практических работ.

3. Перечень вопросов для подготовки к зачету

1. Понятие основных фондов гостиничных предприятий.
2. Характеристика материально-технической базы гостиничных предприятий.
3. Принципы проектирования гостиничных предприятий. Виды проектов гостиничных зданий.
4. Что представляет собой нормативная база проектирования и строительства.
5. Какими определениями руководствуются при оформлении проектной документации.
6. Что подразумевают под строительными нормами и правилами.
7. Каковы требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
8. Что такое генеральный план.
9. Температурный режим в жилых и общественных помещениях гостиничных предприятий.
10. Гостиничный продукт. Его особенности.
11. Виды объемно - пространственного решения гостиничных предприятий.
12. Что представляет собой функциональная организация гостиничных предприятий.
13. Схемы, применяемые при проектировании жилого блока гостиничного предприятия.
14. Каких положений следует придерживаться при проектировании вестибюльной группы.
15. Планировочная структура вестибюля гостиницы (фронтальная, продольная и концентрическая схемы).
16. Основные блоки гостиничных предприятий.
17. Функциональная организация помещений общественного питания.
18. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию.
19. Каковы функции каждой комиссии, принимающей здание гостиницы в эксплуатацию.
20. Долговечность здания. Сроки службы здания.
21. Физический износ здания. Причины физического износа.
22. Моральный износ здания. Причины морального износа.
23. Система планово – предупредительного ремонта.
24. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта. Дайте им характеристику.
25. Оборудование системы контроля доступа.
26. Оборудование конференц – залов. К какому блоку помещений относятся конференц-залы.
27. Функции системы радиовещания и телевизионного вещания в гостиничных предприятиях.
28. Виды ремонтов. Характеристика каждого вида ремонта.
29. Каким образом осуществляется открытие построенного или реконструированного гостиничного комплекса.

30. Общая характеристика инженерно – технического оборудования гостиничных предприятий.

31. Характеристика санитарно – технического оборудования.

Использование «теплоты» в системе отопления.

32. Обеспечение микроклимата помещений гостиницы. Оборудование, используемое для создания микроклимата.

33. Системы вентиляции и кондиционирования. Виды. Классификация.

34. Какие виды электрического освещения применяются в помещениях гостиницы.

35. Принцип работы ЦСП.

36. Классификация лифтового оборудования гостиничных предприятий.

37. Проведение весеннего (осеннего) планового осмотра в гостинице.

38. Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице.

39. Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. С помощью каких средств создается внешний облик предприятия..

40. Характеристика понятия «стиль». Характерные признаки архитектурного стиля.

41. Цветовой круг Гете. Какое он имеет значение при выборе цветового решения.

42. Определение гармонии. Какие существуют виды гармонии.

43. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы.

44. Что такое интерьер. Как влияет интерьер на качество обслуживания.

45. Какие виды освещения используют при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы.

46. Требования к гостиничной мебели.

47. Каковы основные функции архитектуры и требования, предъявляемые к ней.

48. Перечислите современные архитектурные стили и дайте им краткую характеристику.

49. Что такое «инсоляция». Нормы инсоляции для РФ.

50. Классификация гостиничных предприятий.

Критерии оценивания зачетных заданий

«Отлично»

1. Содержание ответов полностью раскрывает тему вопроса.

2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование профессиональной терминологии.

3. Правильно реализует алгоритмы решения задач по исходным данным. Изложение текста имеет хорошо выраженный аналитический характер; выводы конкретны, существенны.

4. Без затруднений выполняет вычисления.

5. Правильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

«Хорошо»

1. Содержание ответов раскрывает тему вопроса, но допущены небольшие неточности.

2. Общая грамотность в изложении материала; умелое использование профессиональной терминологии.

3. Правильно реализует алгоритмы решения задач по исходным данным. Изложение текста имеет незначительные неточности, которые не сказываются на итоговом результате; выводы конкретны.

4. Без затруднений выполняет вычисления.

5. Правильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

«Удовлетворительно»

1. Содержание ответов не полностью раскрывает тему вопроса.
2. Допущена неграмотность в изложении материала; неумелое использование профессиональной терминологии.
3. Допущены неточности в расчетах, небрежно выполнены вычисления.
4. Неправильно распределяет время, умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

«Неудовлетворительно»

1. Студент не знает технической терминологии; оформление ответов не соответствует требованиям.
2. Общая безграмотность текста; неумение использовать профессиональную терминологию. Большое число ошибок, требуется доскональная проверка результатов.
3. Студент путается в последовательности расчетов, имеются ошибки.
4. Неправильно распределяет время, не умеет использовать разрешенные наглядные пособия, материалы справочного характера, нормативные документы.

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Оборудование учебного кабинета

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий .

Технические средства обучения

- компьютер с лицензионным программным обеспечением
- телевизор

Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий

В процессе преподавания дисциплины используются следующие программные продукты: MicrosoftOffice, «Самоменеджмент», «Мастер резюме», «Обучение персонала», «Управление человеческими ресурсами», «Психологические тесты для деловых людей».

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

Перечень учебных изданий.

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2019, 208 с.
2. Полевая М.В., Третьякова А.Н. Управление персоналом в гостиничном сервисе. Учебник для студ. учреждений среднего проф. образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2019. под ред. А. А. Федулина. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / коллектив авторов ;— 2-е изд., стер. — М. : КНОРУС, 2019
3. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организациязданийгостиницИ.А.Румянцева.—М.:Московская государственная академия водного транспорта, 2019. — 53 с.
4. Тимофеева Е.С. Проектирование гостиничной деятельности 2019. — 192 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40884.html>
5. Типология объектов недвижимости: учебник для студ. учр. высш. образования / И.А.Синявский, А. В. Севостьянов и др.- 2-е изд., стер. – М.: Изд-кий центр «Академия»,2019.–320с.
6. Архитектурно-строительноепроектирование.Общитребования[Электронныйресурс]: сборник нормативных актов и документов / — Саратов: Ай Пи Эр Медиа,2019.—501с.— Режимдоступа: <http://www.iprbookshop.ru/30276.html>

Дополнительные источники

1. Опарин,С.Г.Зданияисооружения.Архитектурно-строительноепроектирование:учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А.

Леонтьев. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 283 с. Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru>

2. Баумгартен Л. В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: Учебник. - Издательство: Академия, 2019. 2. Дехтярь Г. М. Метрология, стандартизация и сертификация: Учебное пособие. Издательство: «КУРС, Инфра-М», 2019.
3. Виноградова М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса (8-е издание) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Виноградова М. В., Панина З. И. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2019
4. Дейнека А. В. Управление персоналом: Учебник. М.: "Дашков и К", 2011. Электронный ресурс: Электронно-библиотечная система http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=966
5. Джум Т. А., Денисова Н. И. Организация гостиничного хозяйства: учебное пособие. - М.: Магистр: Инфра-М., 2019. - 400 с.
6. Кнышова Е. Н. Менеджмент гостеприимства - Рекомендовано Ученым советом Института туризма и развития рынка Государственного университета управления в качестве учебного пособия для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Менеджмент организации" специализации "Социально-культурный сервис и туризм" и "Туризм" : Учебное пособие . - М. : ФОРУМ ; : ИНФРА-М, 2019.
7. Кобяк М. В.. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. Практическое пособие [Электронный ресурс] / СПб: ИЦ "Интермедия", 2019.
8. Родионова Н. С. Организация гостиничного дела: учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Е. В. Глаголева, Е. А. Высотина. - СПб.: Троицкий мост. 2019. – 352
9. Титиевская Е. М.. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг: Учебно-методический комплект / Е. М. Титиевская. — М.: ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю. А. Сенкевича, 2019. Библиотека Руконт.
10. Основы архитектурных зданий и сооружений.- Ростов н/Д "Феникс", 2019
11. Е. С. Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д "Феникс", 2019
12. Романов В. А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д, 2019
13. Овчаров А. О. Туристский комплекс России.- М. ИНФРА-М. 2019
14. Гаврилова А. Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.- М.: Академия, 2019

Нормативно-правовые акты

1. Трудовой Кодекс Российской Федерации. – М., 2019.
2. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
3. ГОСТ Р 53423-2019. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. ГОСТ Р 54603-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.
4. ГОСТ Р 54606-2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования.
5. ГОСТ Р 54599-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха.
6. ГОСТ Р 55319-2019. Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения.
7. ГОСТ Р 55817-2019. Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения.
8. ГОСТ Р 56184-2019. Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам.
9. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации».
10. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014 г. № 1219 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».
11. Приказ Министерства культуры РФ от 29 апреля 2019 г. № 1340 «Об утверждении порядка аккредитации организаций, осуществляющих классификацию объектов туристской

индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».

12. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.03.2019 N 220н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.04.2012 N 23681)

Журналы

1. Отель
2. Гостиничное дело
3. Гостиницы и рестораны
4. Пять звезд
5. Кадровое дело
6. HRMagazine
7. Управление персоналом
8. Управление человеческим потенциалом

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Российская Государственная Библиотека. Форма доступа: <http://rsl.ru>
2. Программы по обеспечению подбора и управления кадрами. Форма доступа: <http://www.podborkadrov.ru>;
3. Профессиональный сайт для HR: книги, информация о семинарах и тренингах. Форма доступа: <http://www.hrc.ru>;
4. Новости, статьи, форум, делопроизводство, подбор персонала, аналитические материалы – для менеджеров по персоналу. Форма доступа: <http://www.kadrovik-praktik.ru>;
5. Статьи по актуальным проблемам управления персоналом. Форма доступа: <http://www.hro.ru>;
6. Электронный журнал HR-Journal. Форма доступа: <http://www.hr-jornal.ru>;
7. Справочная правовая система «Консультант Плюс» / правовые ресурсы; обзор изменений законодательства; актуализированная справочная информация. Форма доступа: <http://www.consultant.ru>
8. Справочная правовая система «Гарант» / правовые ресурсы; экспертные обзоры и оценка; правовой консалтинг. Форма доступа: <http://www.garant.ru>
9. Федерация Рестораторов и Отельеров России. – <http://www.frio.ru>
10. <http://www.russiatourism.ru>
11. <http://www.hotelmaster.ru>
12. <http://www.hotres.ru>
13. <http://www.hotelline.ru>
14. <http://www.frontdesk.ru>
15. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
16. <http://hotelexecutive.ru/>
17. <http://service-school72.ru/>
18. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.mouker.ru> ;
19. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
20. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>
21. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.- [Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.