

**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ  
ВОРОНЕЖСКОЙ ОБЛАСТИ**

**ГБПОУ ВО «ПАВЛОВСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**для специальности среднего  
профессионального образования**

**43.02.14 Гостиничное дело**

**г. Павловск  
2022г.**

РАССМОТРЕНО  
на заседании предметной (цикловой)  
комиссии экономики, менеджмента и права  
Протокол №8 от «19» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины  
ОП.05 Требования к зданиям и  
инженерным системам гостиничного  
предприятия и разработана на  
основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности СПО  
43.02.14 Гостиничное дело,  
утвержденного приказом  
Министерства образования и науки  
Российской Федерации 09.12.2016 №  
1552

СОГЛАСОВАНО  
заместителем директора по учебной работе и  
развитию образовательных программ  
Ноздрачевой Э.В.  
«24» мая 2022г.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор техникума  
  
«25» мая 2022г.

СОГЛАСОВАНО  
заведующим отделением  
Забудько Л.В.  
«23» мая 2022г.

Организация-разработчик: ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

Разработчик:

Жабина Татьяна Алексеевна – преподаватель ГБПОУ ВО «Павловский техникум»

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	15
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	21

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.04 Гостиничное дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия входит в общепрофессиональный цикл и относится к общепрофессиональным дисциплинам

### **1.3. Планируемые результаты освоения дисциплины**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта
- Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития
- Организовывать работу коллектива и команды
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- Излагать свои мысли на государственном языке
- Оформлять документы
- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
- Использовать современное программное обеспечение
- 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
- Составить план действия.

- Определить необходимые ресурсы.
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации
- Современная научная и профессиональная терминология
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования
- Психология коллектива
- Психология личности
- Основы проектной деятельности
- Особенности социального и культурного контекста
- Правила оформления документов.
- Общечеловеческие ценности
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
- Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности
- Пути обеспечения ресурсосбережения
- Средства профилактики перенапряжения
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
- Современные средства и устройства информатизации
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
- 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
- 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
- **Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.**

Коды ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1.</b> Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	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.
<b>ПК 1.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
<b>ПК 1.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	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.
<b>ПК 2.1.</b> Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	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.
<b>ПК 2.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
<b>ПК 2.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	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

<b>ПК 3.1.</b> Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	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.
<b>ПК 3.2.</b> Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
<b>ПК 3.3.</b> Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	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.
<b>ОК 1.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
<b>ОК 2.</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
<b>ОК 3.</b> Планировать и реализовывать собственное	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

профессиональное и личностное развитие.	профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
<b>ОК 4.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
<b>ОК 5.</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
<b>ОК 6.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
<b>ОК 7.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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
<b>ОК 8.</b> Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	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

подготовленности.		
<b>ОК 9.</b> Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	в 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
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке.	на и 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

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем ОП</b>	<b>45</b>
Самостоятельная работа	-
Консультации	-
<b>Всего во взаимодействии с преподавателем, в том числе:</b>	<b>45</b>
в форме практической подготовки	36
<b>Из них:</b>	-
лекции, уроки	35
практические занятия	10
лабораторные занятия	-
<b><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i></b>	

## 2.2. Тематический план и содержание дисциплины

### ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> , в том числе в форме практической подготовки — 2ч.: Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов	<b>4</b>	<b>ОК 1 ОК 2</b>
	<b>Тема 2. Архитектурно - планировочные решения функциональная организация гостиничных зданий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> , в форме практической подготовки: Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное 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	<b>4</b>
	<b>Практическое занятие</b> , в форме практической подготовки:	<b>2</b>	
	1      Расчёт площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия		
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b> , в том числе в форме практической подготовки - 8ч:	<b>10</b>	<b>ОК 1</b>

<b>Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц</b>	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды). Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов). Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.			<b>ОК 7 ПК 1.2 ПК 2.2</b>	
	<b>Практические занятия, в форме практической подготовки:</b>		<b>2</b>		
<b>Тема 4. Ресурсосберегающие энергосберегающие технологии профессиональной деятельности</b>	<b>и</b>	<b>Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки - 4ч:</b>		<b>6</b>	<b>ОК 7 ОК 9 ПК 3.1 ПК 3.2</b>
		<b>в</b>	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		
	<b>Практические занятия, в форме практической подготовки:</b>		<b>2</b>		
		<b>3</b>	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий		
<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки - 5ч:</b>		<b>6</b>	<b>ОК 5</b>	

<b>Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.			<b>ОК 9 ПК 3.2 ПК 3.3</b>
	<b>Практическое занятие, в форме практической подготовки:</b>		<b>2</b>	
	4	Создание фирменного стиля гостиничного предприятия		
<b>Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.</b>	<b>Содержание учебного материала, в том числе в форме практической подготовки - 3ч:</b>		<b>5</b>	<b>ОК 6 ОК 8 ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</b>
	Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице			
	<b>Практическое занятие, в форме практической подготовки:</b>		<b>2</b>	
5	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.			
<b>Итого</b>			<b>45</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия требует наличия учебного кабинета инженерных систем гостиницы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по числу обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебная доска;
- комплект учебно-наглядных и методических пособий по темам дисциплины (плакаты, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- мультимедийное оборудование.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Нормативно-правовые акты:**

1. Конституция Российской Федерации
2. Гражданский кодекс Российской Федерации
3. Налоговый кодекс Российской Федерации
4. Трудовой кодекс Российской Федерации.

**Основные источники:**

1. С.В. Безрукова Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник / С. В. Безрукова. - Москва: Академия, 2021 – 203с.

2. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия: учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 300 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14985-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490205>

3. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах: учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496808> Юрайт

### **Дополнительные источники:**

1. Ляпина, И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учебник для среднего профессионального образования / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. . – М.: Академия, 2008. - 256 с.
2. Девисилов В.А. Охрана труда: учебник. /В.А.Девисилов.– М.:ФОРУМ, 2009.-496 с.
3. Ляпина, И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Ляпина, Т.Л.Игнатъева, С.В.Безрукова. - М.: Академия, 2009.-272с. - (Среднее профессиональное образование).
4. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

### **Интернет-ресурсы (электронные издания)**

1. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме. Проанализировать результаты своей практической работы.
ОК 2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Способность выполнения конкретных профессиональных задач в ходе самостоятельной работы по темам. Анализ предложенных понятий по изучаемой теме.
ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Анализ полноты, качества, достоверности, логичности и изложения найденной информации. Выполнение заданий для самостоятельной работы.
ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Наблюдение и оценка работы на моделирование и решение нестандартных ситуаций, участие в деловых и ролевых играх.
ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Индивидуальные задания. Подготовка докладов, сообщений, презентаций по изучаемой теме.
ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Оценка эффективности и правильности принимаемых решений
ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Способность выполнения конкретных профессиональных задач. Анализ полноты, качества, достоверности, логичности и изложения найденной информации.
ОК 8. Использовать средства физической	Способность выполнения

культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.	конкретных профессиональных задач. Поддерживать необходимый уровень физической подготовленности.
ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Анализ полноты, качества, достоверности, логичности и изложения найденной информации
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Оценка эффективности и правильности принимаемых решений, способности выполнения конкретных профессиональных задач.
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	Оценка выполнения ситуационных задач Фронтальный опрос во время аудиторных занятий
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Оценивание выполнения индивидуальных заданий; Оценка самостоятельной работы
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	Текущий контроль в форме тестовых заданий Оценка освоенных знаний в ходе выполнения практических работ
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	Оценка устных ответов обучающихся
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	Анализ деятельности обучающихся на практическом занятии Анализ информации, полученной в ходе проведения бесед
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Фронтальный опрос во время аудиторных занятий
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	Проверка умения выполнять задания практической направленности Оценка выполненного конспекта
ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и	Выполнение тестовых заданий Анализ результатов выполнения практической работы

стандартами гостиницы	
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	Оценка способности выполнения конкретных профессиональных задач. Оценка устных ответов обучающихся