

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

По реализации программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
по специальности СПО

Симферополь, 2023

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

специальности 43.02.14 Гостиничное дело по программе подготовки специалистов среднего звена на базе среднего общего образования

Город: Симферополь «РКИГ»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»

Обсуждено и рекомендовано к утверждению решением предметно-цикловой комиссии Общепрофессиональных дисциплин

Протокол № 1 от 31 августа 2023 г.

Председатель ЦМК

_____ Е.Н. Елина

Разработчики: Гринь С.Н.

«__» _____ 20__ г.

1. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело следующими умениями, знаниями общими/профессиональными компетенциями и личностными результатами реализации программы воспитания обучающимися.

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.	<p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Средства профилактики перенапряжения</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>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 профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 2.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</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.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</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 3.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

- ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
- ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
- ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
- ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
- ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
- ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

2. Оценка освоения теоретического курса по дисциплине

2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

2.2.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» (Приложение А, В, С, Д)

Перечислить виды заданий:

- 1. Итоговая контрольная работа (Приложение А)*
- 2. Практические работы №1-4 (Приложение В)*
- 3. Дифференцированный зачет (Приложение С)*

Критерии оценивания:

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по
УПР ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш.Булаш

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для обучающихся по выполнению контрольных работ
по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия»
Специальность: 43.02.14 «Гостиничное дело»
Учебный год: 2022-2023

Выполнил преподаватель:
Гринь С.Н.

Рассмотрено и одобрено
на заседании цикловой методической
комиссии общепрофессиональных
дисциплин
Протокол №__ от «__» _____ 2022 г
Председатель ЦМК

г. Симферополь, 2022

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы по дисциплине ОП. О5 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Целью итоговой контрольной работы является проверка освоения студентами теоретического и практического материала по всему курсу дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

По окончании изучения курса студент должен:

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 и организации.

Уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

Структура контрольной работы

Методические указания контрольная работа включают 15 вариантов итогового тестового задания по всему курсу дисциплины. Каждый вариант состоит из четырех ответов. Требования к выполнению контрольной работы:

При проведении работы каждому обучающему выдается таблица, состоящая из 2-х строк. В верхней строке указывается номер тестового задания, в нижней

строке необходимо указать ответ (в буквенном варианте) напротив номера теста.

Лист с указанной таблицей подписывается обучающимся и сдается.

Тестовые задания для итоговой контрольной работы

1. Наиболее распространенные классификации гостиниц

- а) комфортная система;
- б) звездная систем;
- в) круглогодичная система;
- г) функциональная система.

2. Перед тем как приступить к работе, рабочие проходят:

- а) собеседование;
- б) профилактический осмотр;
- в) технику безопасности;
- г) осмотр рабочего места.

3. К технологическому оборудованию гостиниц относят:

- а) стойка администратора;
- б) кресло;
- в) стеллажи;
- г) вентиляция.

4. Фундамент бывает:

- а) ленточный;
- б) точечный;
- в) непрерывный;
- г) цементный

5. Вертикальные коммуникации жилого этажа здания это:

- а) коридоры;
- б) лестницы;
- в) галерея;
- г) водопровод

6. Назовите требования к гостиничной мебели:

- а) цветность;
- б) комфортность;
- в) экологичность;
- г) персональность.

7. Что относится к горизонтальным коммуникациям :

- а) коридоры;
- б) лифт;
- в) лестница;
- г) холлы.

8. Назовите требование к гостиницам делового назначения :

- а) размещение среди озелененных массивов;
- б) преобладание в номерном фонде двухместных номеров;
- в) обязательная организация в номерном фонде рабочей зон;
- г) наличие детских площадок.

9. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения охранная сигнализация, электронные замки или видеокамеры в коридорах должны быть в гостиницах категорий:

- а) 1,2, 3, 4, 5 звезд;
- б) 2, 3, 4, 5 звезд;
- в) 3,4, 5 звезд;
- г) 4, 5 звезд.

10. Поток приезжих – через главный вход направляется к стойки и reception, затем к лифту и в номера:

- а) входные потоки;
- б) выходные потоки;
- в) внутренние потоки;
- г) основной поток.

11. Температурный режим в жилом номере гостиничного предприятия должен быть не ниже:

- а) 15°С;
- б) 16°С;
- в) 17°С;
- г) 18°С.

12. Укажите каким гигиеническим требованиям должно отвечать освещение:

- а) тусклым;
- б) равномерным;
- в) ослеплять глаза;
- г) создание излишней контрастности.

13. Для измерения расхода воды предприятием устанавливают:

- а) ввод;
- б) водомерный узел;
- в) водонапорный бак;
- г) счетчик электроэнергии.

14. Система, которая состоит из трех основных элементов: водонагревателя, трубопровода и водоразборных точек, — это:

- а) система водяного отопления;
- б) система парового отопления;
- в) система горячего водоснабжения;
- г) система холодного водоснабжения.

15. В вестибюле гостиницы могут быть использованы следующие системы освещения:

- а) рассеивающая;
- б) комбинированная;
- в) декоративная;
- г) индивидуальная.

КЛЮЧИ ТЕСТИРОВАНИЯ

Номера тестов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	б	а	г	а	б	б,в	а,г	в	в	а,г	г	б	б	в	б

Критерии оценки:

Уровень подготовки специалиста по дисциплине определяется согласно существующим положениям по четырех балльной системе: «5», «4», «3», «2».

Тестовые оценки коррелируются с общепринятой пятибалльной системой:

- оценка «5» (отлично) выставляется студентам за верные ответы, которые составляют 91 % и более от общего количества вопросов;
- оценка «4» (хорошо) соответствует результатам тестирования, которые содержат от 71 % до 90 % правильных ответов;
- оценка «3» (удовлетворительно) от 50 % до 70 % правильных ответов;
- оценка «2» (неудовлетворительно) соответствует результатам тестирования, содержащие менее 50 % правильных ответов.

Приложение В

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по
УПР ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш.Булаш

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для обучающихся по выполнению практических работ
по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия»
Специальность: 43.02.14 «Гостиничное дело»
Учебный год: 2022-2023

Выполнил преподаватель:
Гринь С.Н.

Рассмотрено и одобрено
на заседании цикловой методической
комиссии общепрофессиональных
дисциплин
Протокол №__ от «__» _____ 2022г
Председатель ЦМК



г. Симферополь, 2022

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Целью практических занятий по дисциплине «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является закрепление теоретических знания по основным разделам дисциплины.

По окончании изучения курса обучающийся должен:

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 и организации.*

Уметь:

- *использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;*
- *использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;*
- *осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.*

За время изучения дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» обучающиеся должны выполнить четыре практических занятия.

Практическое занятие №1 «Состав проектной документации на строительство гостиничного комплекса. Схемы систем застройки гостиниц. Решение задач на определение категории гостиниц»

Практическое занятие № 2 «Изучение элементарных схем системы водоснабжения и канализации гостиничных зданий. Технический осмотр и ремонт данных систем»

Практическое занятие № 3 «Изучение элементарных схем систем отопления и вентиляции гостиничных зданий. Решение ресурсосберегающих технологий в эксплуатации технических систем обеспечения гостиниц»

Практическое занятие № 4. «Выбор материалов для оформления интерьеров гостиничных зданий. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения»

Каждая работа выполняется на отдельных листах формата А4 со специальной рамкой и угловым штампом. Необходимо обозначить номер практического занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем. Схемы и чертежи необходимо выполнять только чертежным карандашом, аккуратно и чисто.

Практическое занятие №1

Инструкционная карта

Тема: Состав проектной документации на строительство гостиничного комплекса. Схемы систем застройки гостиниц. Решение задач на определение категории гостиниц.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

ОК 1 Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- архитектурно - планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов.

Время выполнения: 2 академического часа

Задание

Текст задания: ознакомиться с понятиями проектирования зданий гостиничных комплексов, архитектурно-планировочной организацией гостиниц.

Последовательность выполнения

- 1. Вычертить выкопировку генерального плана объекта гостиничного комплекса. Дать определение, что такое генеральный план, какие объекты и с какой целью на нем изображаются.*
- 2. Дать характеристику основным системам застройки зданий гостиниц, заполнив таблицу.*

<i>Тип системы застройки</i>	<i>Характеристика</i>

- 3. Кратко охарактеризовать основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц.*
- 4. Дать определение, что такое проект (индивидуальный и типовой). Какими факторами необходимо руководствоваться при выборе лучшего проекта.*
- 5. Изобразить схематически виды композиционных схем застройки гостиниц, заполнив таблицу.*

<i>Тип композиционной схемы</i>	<i>Характеристика</i>

6. Определите категорию гостиницы по заданию преподавателя.

*Номерной фонд гостиницы составляет 78 номеров. Количество номеров 12. Это однокомнатные номера площадью 18 м² с двухспальной широкой кроватью 160*200 см, санузлом 3 м² с умывальником, унитазом и ванной.*

Определите категорию номеров гостиницы:

*- Четырехкомнатный номер площадью 96 м², состоит из гостиной, столовой, кабинета и спальни с широкой двухспальной кроватью 200*200 см. Имеются два санузла: первый площадью 3,9 м² с умывальником, унитазом и ванной, второй санузел площадью 4,5 м² с умывальником, унитазом и душевой кабиной.*

Рисунок 1. Генеральный план городской гостиницы:

1 — жилой корпус; 2 — ресторан и клуб; 3 — хозяйственный двор; 4 — автомобильная стоянка у главного входа

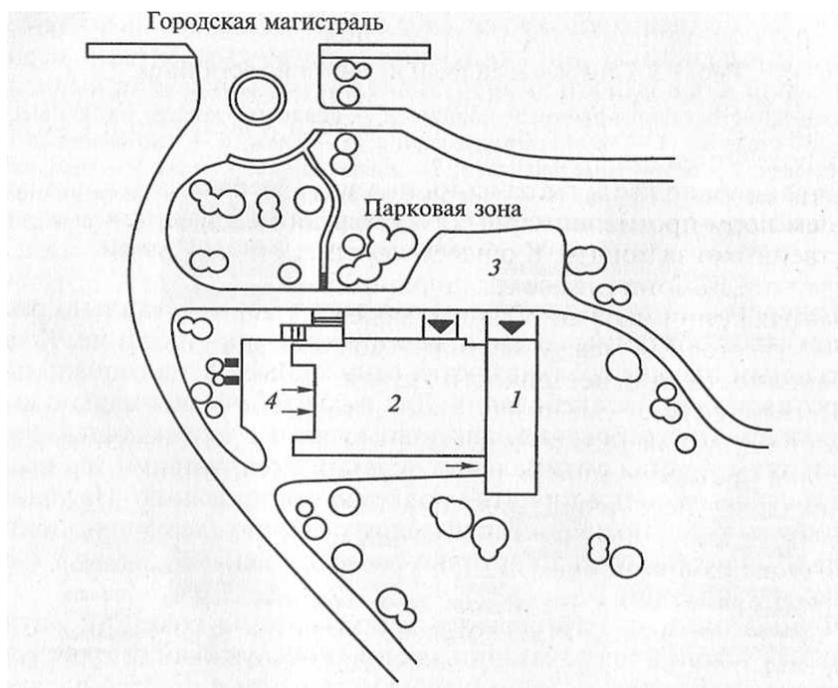
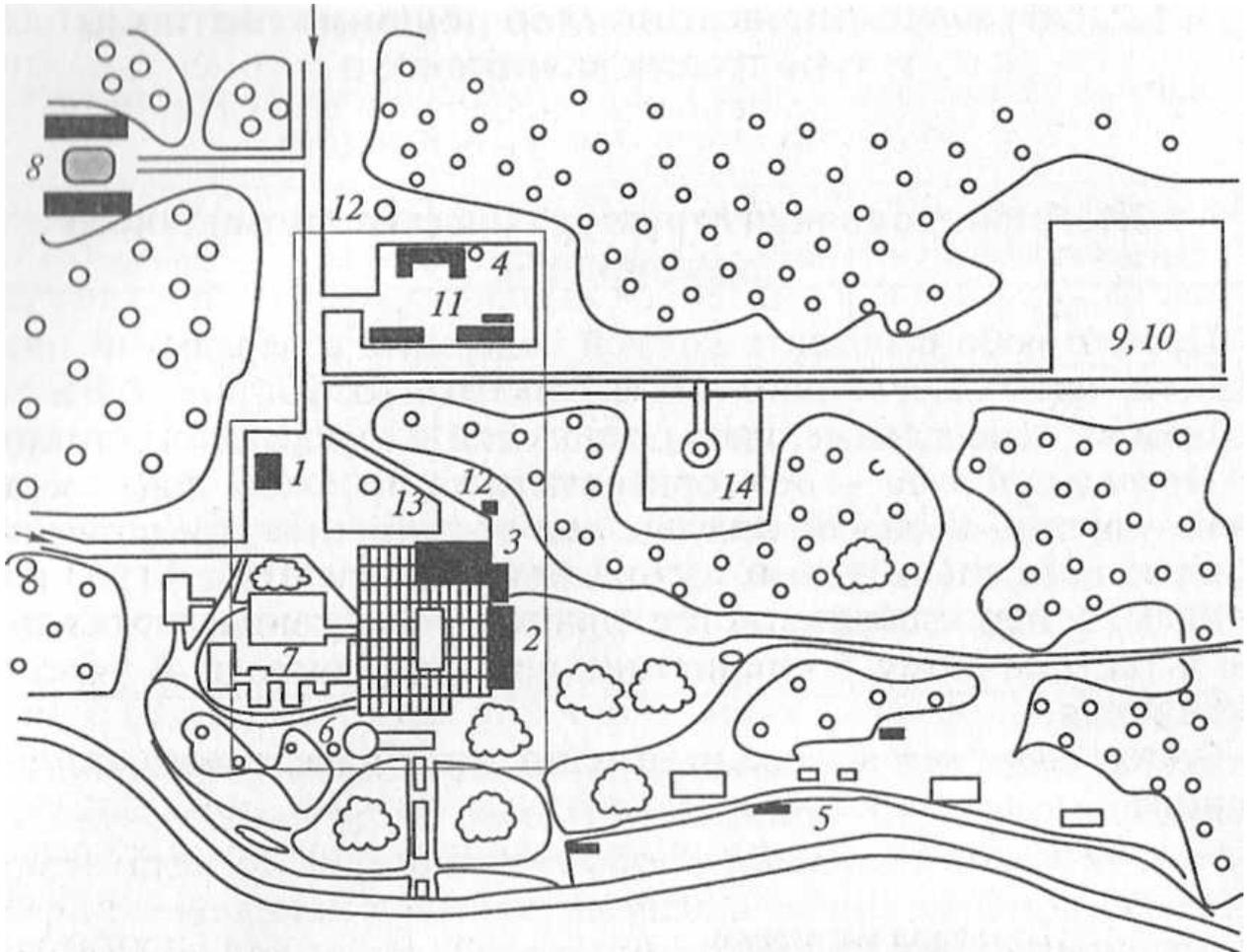


Рисунок 2. Генеральный план курортной гостиницы:

1 — пляж; 2 — танцевальная площадка на 100 человек; 3 — спортивная площадка; 4 — спальный корпус на 300 мест; 5 — клуб-столовая; 6 — пожарный резервуар; 7— административно-приемный корпус; 8 – автостоянка; 9, 10 — овощехранилище: хозяйственный корпус; 11 — жилые дома персонала; 12 — канализационная насосная станция; 13 — очистные сооружения; 14 — насосная станция с артезианской скважиной



Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;
- **оценка «хорошо»** выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;
- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

Преподаватель: Гринь С.Н. _____

Практическое занятие №2

Инструкционная карта

Тема: Изучение элементарных схем системы водоснабжения и канализации гостиничных зданий. Технический осмотр и ремонт данных систем.

Результаты освоения ПК и ОК:

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 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

ОК 1 Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- 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 и организации.

Время выполнения: 2 академического часа

Задание

Текст задания: ознакомиться с назначением, схемой и принципом работы систем водоснабжения и канализации здания гостиницы.

Последовательность выполнения

1. *Вычертить схему системы внутреннего водоснабжения здания гостиницы, обозначить элементы схемы. Описать назначение этих элементов.*

2. Охарактеризовать три способа очистки питьевой воды.
3. Вычертить схему системы внутренней канализации здания гостиницы, обозначить элементы схемы. Описать назначение этих элементов.
4. Заполнить таблицу

<i>Основные неисправности в системе</i>	<i>Способы устранения</i>

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

Преподаватель: Гринь С.Н. _____

Практическое занятие №3

Инструкционная карта

Тема: Изучение элементарных схем систем отопления и вентиляции гостиничных зданий. Решение ресурсосберегающих технологий в эксплуатации технических систем обеспечения гостиниц.

Результаты освоения ПК и ОК:

П.К 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

П.К 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы

О.К 1 Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- 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 и организации.

Время выполнения: 2 академического часа

Задание

Текст задания: ознакомиться с назначением, схемой и принципом работы систем отопления и вентиляции здания гостиницы.

Последовательность выполнения

1. Вычертить схему однотрубной системы отопления здания гостиницы с нижней разводкой, обозначить элементы схемы. Описать назначение этих элементов.
2. Охарактеризовать понятие «аэрация» здания.
3. Вычертить схему канальной естественной вентиляции здания гостиницы, обозначить элементы схемы. Описать назначение этих элементов.
4. Заполнить таблицу

Основные неисправности в системе	Способы устранения

--	--

5.

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

Преподаватель: Гринь С.Н. _____

Практическое занятие №4

Инструкционная карта

Тема: Выбор материалов для оформления интерьеров гостиничных зданий.
Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ОК 1 Принимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **уметь**:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.

В результате выполнения задания студент (обучающийся) должен **знать**:

- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда и организации.

Время выполнения: 2 академического часа

Задание

Текст задания: изучить конструктивные элементы здания гостиницы. Ознакомиться с видами материалов, используемых для строительства и оформления интерьера гостиницы.

Последовательность выполнения

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

<i>Несущие элементы здания</i>	<i>Ограждающие элементы здания</i>

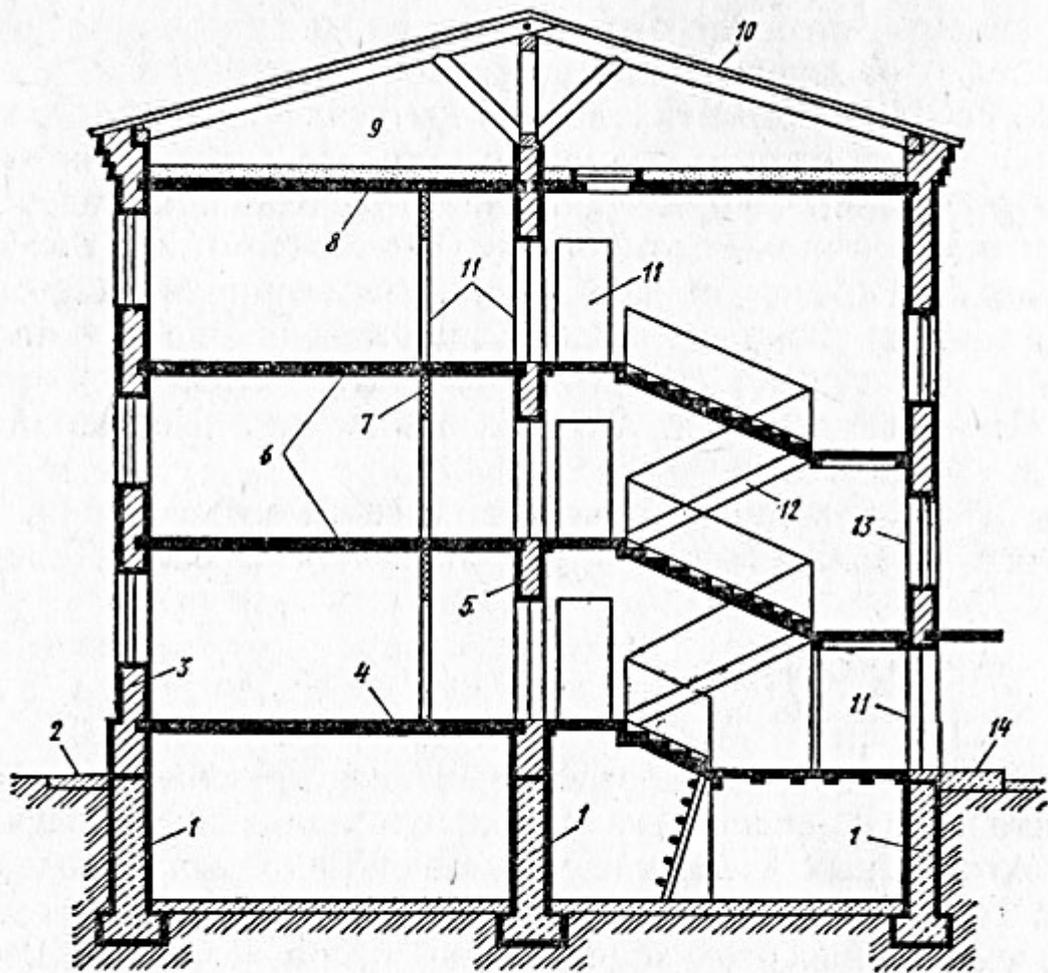


Рис. 1.1. Поперечный разрез гражданского здания:

1 — фундаменты; 2 — отмостка; 3 — наружные стены; 4 — надподвальное перекрытие; 5 — внутренние стены; 6 — междуэтажные перекрытия; 7 — перегородка; 8 — чердачное перекрытие; 9 — чердак; 10 — крыша; 11 — двери; 12 — лестница; 13 — окна; 14 — крыльцо

2. Заполните таблицу:

«Характеристика конструктивных элементов здания»

№ п/п	Конструктивный элемент	Назначение	Характеристика	Требования к эксплуатации

3. Заполните таблицу:

«Характеристика материалов, используемых для строительства и оформления интерьера здания гостиниц»

№ п/п	Вид строительного материала	Назначение	Преимущества	Недостатки

Критерии оценки:

- **оценка «отлично»** выставляется студенту (обучающемуся), если он полностью самостоятельно (в рамках, определенных преподавателем) выполнил задание, своевременно и правильно его оформил и составил отчет, а также ответил на все контрольные вопросы;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту (обучающемуся), если во время выполнения задания практической работы были допущены несущественные ошибки, которые студент может исправить самостоятельно;

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту (обучающемуся), когда студент без достаточного понимания воспроизводит учебный материал и выполняет задачи практической работы в неполном объеме.

Преподаватель: Гринь С.Н. _____

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО
Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»
_____ Е.Ш.Булаш
Приказ № ___ от _____ 202_ г.

ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

По: ОП. О5 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Специальность: 43.02 14 Гостиничное дело

Учебный год: 2022-2023

Оцениваемые компетенции: профессиональные (ПК), общие (ОК), личностные результаты (ЛР) реализации программы воспитания:

Разработал: преподаватель
Гринь С.Н.

Рассмотрено и одобрено
на заседании ЦМК:
«Гостиничное дело»
Протокол № ___ от «__» _____ 2022г
Председатель ЦМК

Симферополь, 2022



Задания составлены на основе рабочей программы дисциплины: в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело Дифференцированный зачет проводится после завершения теоретического и практического курса обучения дисциплины ОП. О5 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Целью дифференцированного зачета является оценка умения обучающегося использовать теоретические знания, полученные при изучении дисциплины, с целью применения этих знаний в профессиональной деятельности

Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.
2. Алгоритм гостиничного проекта. Основные понятия, этапы, виды и принципы проектирования.
3. Влияние месторасположения объекта на проектирование гостиничных предприятий.
4. Требования к планировочному решению общей части гостиницы.
5. Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы.
6. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц
7. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом.
8. Порядок ввода в эксплуатацию строений.
9. Схема функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.
10. Конструктивные элементы зданий.
11. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц.
12. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий.
13. Техническая эксплуатация основных фондов здания.
14. Системы теплоснабжения и отопления зданий.
15. Системы водоснабжения и канализации здания.
16. Системы вентиляции и кондиционирования здания гостиницы.

17. Централизованная система пылеудаления.
18. Электрооборудование гостиницы.
19. Подъемно-транспортное оборудование.
20. Оснащение прачечной.
21. Требования к уборочному оборудованию.
22. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа).
23. Комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов.
24. Оборудование службы приема и размещения.
25. Интеллектуальные здания.
26. Основные положения энергосбережения.
27. Энергосберегающие технологии в гостиничной деятельности.
28. Интерьер как качество обслуживания гостей.
29. Цветовое решение интерьера гостиничных номеров.
30. Световое оформление интерьера помещений гостиниц.
31. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.
32. Мебель в помещениях гостиниц.
33. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
34. Основные документы, регламентирующие охрану труда.
35. Обязанности работодателя и работника в области охраны труда.
36. Организация охраны труда в гостинице.
37. Санитарно-гигиенические нормы и правила в гостинице.

3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов.

3.1. Основная литература:

1. С.В.Безрукова «Здания и инженерные системы гостиниц»: учебник для студ. Учреждений сред.проф. образования - М., из-во «Академия», 2020г.- 208с
2. И.Ю.Ляпина, Т.Л.Игнатьева «Материально – техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов», Москва, «Академия», 2019г. – 250с

3.2. Дополнительная литература:

1. ГОСТ Р 50645-94 «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц».
2. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
3. ГОСТ Р 51185-98 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
4. ГОСТ Р 286810-90 «Стандартизация в сфере туристско-экскурсионного обслуживания. Основные положения».
5. МГСН 4.16-98 «Гостиницы».
6. МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания».
7. СНиП 2.08.02.-89 «Общественные здания и сооружения».
8. СНиП 2.07.01.-89 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
9. СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».
10. СНиП 2.04.05-91 «Отопление, вентиляция и кондиционирование».
11. СНиП 23.05-95 «Естественное и искусственное освещение».
12. СНиП 23.6-959-00 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»