МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

**«НОВОРОССИЙСКИЙ КОЛЛЕДЖ СТРОИТЕЛЬСТВА И ЭКОНОМИКИ»**

**(ГАПОУ КК «НКСЭ)**

**Комплект**

**контрольно-оценочных средств**

**учебной дисциплины**

**«ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»**

**для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

**(базовая подготовка)**

2018

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Зам. директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_ Н.В. Плющева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.  CОГЛАСОВАНО  Научно-методический совет  протокол №\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_Э.М.Ребрина | ОДОБРЕНО  на заседании  цикловой методической  комиссией дисциплин  специальностей  сервиса и рекламы  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Достовалова  Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | КОС составлен в  соответствии ФГОС СПО  для укрупненной группы  специальностей  43.00.00 «Сервис и туризм»  для специальности  43.02.11 «Гостиничный  сервис», приказ Министерства  образования и науки РФ  № 475 от 07.05.2014 г.,  зарегистрирован в Минюсте регистрационный  №32876 от 26.06.2014 г. |
|  |  |  |

Разработчик:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А.Достовалова

преподаватель

общеобразовательных дисциплин

ГАПОУ КК «НКСЭ»

Рецензент:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Хробостова

преподаватель спец.дисциплин

ГАПОУ КК «НКСЭ»

# СОДЕРЖАНИЕ

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств 4

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств 9

# 3. Организация контроля и оценки уровня освоения программы УД 15

## 4. Пакет экзаменатора 16

**I. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

**1. Общие данные**

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» по специальности.

КОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

КОС разработан на основании:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка);

- рабочей программы учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц».

**2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке**

2.1. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих и профессиональных компетенций (Таблица 1):

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Результаты обучения: умения, знания и общие компетенции** | **Показатели оценки результата** | **Критерии** | **Тип задания №** | **ОК+ПК** | **Формы и методы контроля и оценки**  **(в соответствии с РП УД и РУП)** | |
| **Текущий контроль** | **Промежуточная аттестация** |
| **Уметь:** |  |  |  |  |  |  |
| У.1 Уметь использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | изложение основных понятий в области ресурсо- и энергосберегающих технологий в сфере гостиничных услуг, применяемых современными предприятиями гостеприимства. | названы основные применяемые ресурсо- и энергосберегающие технологии в современной гостинице при эксплуатации электрической сети, профессионального оборудования и др. | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| У.2 Уметь использовать системы жизнеобеспечении и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | описание назначения и состава инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | перечислено не менее пяти систем жизнеобеспечения в гостиницах;  описаны методы использования систем жизнеобеспечения гостиниц;  продемонстрирован порядок действий обслуживающего персонала гостинцы в случае с обнаружением неполадки работы санитарно-технических систем гостиниц;  названы правила работы с профессиональным технологическим оборудованием | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| У.3 Уметь осуществлять контроль правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены | изложение основных понятий в области правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в гостинице | указано назначение документов, регламентирующих охрану труда;  названы причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний;  описаны правила и порядок оказания первой помощи при механических травмах | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| **Знать** |  |  |  | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 |  |  |
| З.1 Знать основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов | изложение существующих подходов к классификации гостиниц по типам и категориям;  перечисление международных систем классификаций гостиниц;  изложение требований к зданиям гостиниц и туристических комплексов | названы критерии классификации гостиниц и других средств размещения;  описаны международные системы классификации гостиниц;  указаны особенности российской системы классификации объектов туристской индустрии;  перечислены основные правила и нормы проектирования гостиничных предприятий и туристических комплексов | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| З.2 Знать архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов | изложение основных понятий и принципов объемно-планировочных решений гостиниц;  описание функциональной организации зданий и основных блоков помещений гостиниц | перечислены архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц;  дано графическое изображение конструктивных схем гостиничных зданий;  описан состав и принципы обустройства:  - помещений приемно-вестибюльной группы в гостиницах;  - предприятий общественного питания;  - общественных помещений бытового обслуживания и торговли;  - помещений культурно-досугового назначения;  - хозяйственно-производственных помещений гостиниц | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| З.3 Знать принципы оформления интерьеров гостиничных зданий | изложение основных требований классификации гостиничных номеров;  изложение основных понятие об интерьере и экстерьере помещений гостиницы;  описание правил и принципов оформления интерьеров гостиничных зданий | перечислены особенности системы классификации номеров в России;  описано влияния цветового и светового решения жилых и общественных помещений гостиницы на общее ощущение пространства;  сформулировано назначения мебели жилых и общественных помещений гостиниц;  вычерчены схемы расстановки мебели в номерах;  описаны правила декоративного оформления интерьера текстильными материалами и использования малых форм озеленения при оформлении интерьеров гостиниц | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| З.4 Знать требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов | описание назначения и состава инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц | перечислены и охарактеризованы основные системы жизнеобеспечения в гостиницах;  описаны требования к элементам систем отопления, водоснабжения и водоотведения, вентиляции и кондиционирования воздуха;  описаны требования к телекоммуникационным системам в гостиницах;  описано назначение и классификация уборочных машин и механизмов, оборудования прачечных, оборудования службы приема и размещения | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |
| З.5 Знать особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации | изложение основных особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице | указано назначение документов, регламентирующих охрану труда;  перечислены основные обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда;  сформулированы нормы и правила электро- и пожарной безопасности в гостинице;  описан порядок действия обслуживающего персонала гостиницы при расследовании и учете несчастных случаев на производстве | Экзаменационные вопросы  Практические задания | ПК 3.1  ПК 3.2  ПК 3.3  ПК 3.4  ОК 1-9 | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. | Экзамен |

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

# 2.1. Экзаменационные вопросы

1. Эволюция развития гостиничных предприятий
2. Классификация гостиничных предприятий
3. Энергетическое хозяйство гостиниц
4. Состав и принципы обустройства внутренних помещений
5. Уровень комфорта гостиницы
6. Жилая часть гостиниц
7. Основные требования, предъявляемые к проектированию гостиниц
8. Характеристика зданий гостиниц
9. Планировка гостиничных номеров (по категориям и вместимости)
10. Основные принципы сооружения зданий гостиницы
11. План анализа рынка, предваряющий проектную стадию сооружения гостиницы
12. Нормативы проектирования гостиничного предприятия
13. Экстерьер гостиницы
14. Система холодного водоснабжения в гостинице
15. Виды гостиничных помещений и их назначение
16. Стадии планирования новых гостиничных объектов
17. Принципы решения внутреннего пространства гостиницы
18. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению гостиничных номеров
19. Освещение в гостинице
20. Санитарно-техническая служба гостиницы
21. Система горячего водоснабжения в гостинице
22. Телефонная сеть гостиницы
23. Система пожарной безопасности гостиницы
24. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению помещений, предназначенных для оказания услуг питания
25. Общая характеристика ресурсосберегающих технологий в гостинице
26. Оборудование прачечных в гостинице
27. Использование элементов малого озеленения в гостиницах
28. Уборочные машины и механизмы в гостинице
29. Текстильные материалы в интерьере гостиниц
30. Основные требования, предъявляемые к оснащению бытовых помещений для обслуживающего персонала
31. Основные виды проектов гостиничных зданий
32. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению административных помещений
33. Меблировка вестибюльной группы помещений
34. Мебель в общественных помещениях гостиницы
35. Меблировка гостиничных номеров
36. Общие требования к гостиницам, установленные ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения
37. Общие требования к гостиницам, установленные ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями
38. Общие требования к гостиницам, установленные СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования
39. Интерьер гостиницы. Требования к оформлению гостиничного интерьера
40. Принципы выбора месторасположения гостиницы
41. Экстерьер гостиниц
42. Функциональная схема предприятий общественного питания при гостиницах
43. Лифтовое оборудование гостиниц
44. Компьютеры и периферийные устройства в гостинице
45. Вестибюльная группа помещений, их назначение и состав
46. Требования обустройства прилегающей территории и автостоянок при гостиницах
47. Цвет в интерьере гостиницы. Цветовое решение жилых помещений
48. Комплексная система оснащения конференц-залов
49. Система канализации гостиницы. Мусоропровод в гостинице
50. Телекоммуникационные системы гостиниц
51. Системы отопления гостиниц
52. Состав и принципы обустройства внутренних помещений гостиницы
53. Параметры светового климата в гостинице
54. Принципы решения внутреннего пространства гостиниц
55. Виды освещения и осветительных приборов в гостинице
56. Система вентиляции и кондиционирования воздуха
57. Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице
58. Правила выбора и использования отельного текстиля
59. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства
60. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда в гостинице

**2.2 Практические задания для проведения экзамена**

ЗАДАНИЕ № 1: Согласно Своду правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения» площадь обеденного зала следует принимать по расчетному показателю площади на одно посадочное место в зале. Рассчитать площадь обеденного зала ресторана при гостинице категории «3 звезды» вместимостью 60 двухместных номеров? Изобразите схематично схему расстановки мебели в обеденном зале.

ЗАДАНИЕ № 2: В гостинице категории «4 звезды» расположен ресторан площадью 105 м2 и бар площадью 56 м2.

1) Сколько посадочных мест будет в ресторане и в баре?

2) Какова вместимость данной гостиницы?

Изобразите схематично схему расстановки мебели в ресторане и баре.

ЗАДАНИЕ № 3: Арендатор снимает в гостинице помещение под предприятие «fast-food» с обеденным залом площадью 170 кв.м. Рассчитать количество посадочных мест в зале. Изобразите схематично схему расстановки мебели в обеденном зале.

ЗАДАНИЕ № 4: Состав и площадь помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения определяется заданием на проектирование или проектом, а также СП 31-112-2004 «Физкультурно-спортивные залы» и СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Вместимость гостиницы категории «4\*» - 300 мест. Определить единовременную вместимость тренажерного зала. Изобразите схематично схему меблировки тренажерного зала в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 5: Состав и площадь помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения определяется заданием на проектирование или проектом, а также СП 31-112-2004 «Физкультурно-спортивные залы» и СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения». Вместимость гостиницы категории «4\*» - 538 номеров. Определить единовременную вместимость сауны. Изобразите схематично план помещений оздоровительного комплекса в гостинице категории «5 звезд».

ЗАДАНИЕ № 6: Состав и площадь помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения определяется заданием на проектирование или проектом, а также СП 31-112-2004 «Физкультурно-спортивные залы». Вместимость гостиницы категории «4\*» - 721 номер. Определить единовременную вместимость спортивного зала. Изобразите схематично план помещений оздоровительного комплекса в гостинице категории «5 звезд».

ЗАДАНИЕ № 7: Состав и площадь помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения определяется заданием на проектирование или проектом, а также СП 31-112-2004 «Физкультурно-спортивные залы». Определить площадь зеркала воды бассейна в гостинице категории «3\*» с номерным фондом 288 номеров. Указать рекомендуемые размеры бассейна и комфортную температуру воды.

ЗАДАНИЕ № 8: Определить потребность в помещениях для проведения научной конференции, в которой участвует 300 человек. Для проведения пленарных заседаний, а также церемоний открытия, закрытия, награждения необходим конференц-зал, способный вместить всех участников. Определить площадь конференц-зала из расчета 0,9 кв. м на одного человека. Изобразите схематично план меблировки конференц-зала в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 9: Определить потребность в помещениях для проведения научной конференции, в которой участвует 300 человек. Площадь помещения для регистрации участников конференции рассчитывается из расчета 0,7 кв. м на каждого участника. Определить площадь помещения для регистрации. Изобразите схематично план меблировки бизнес-центра в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 10: В рамках конференции предусмотрена работа трех секций. Это означает, что потребуется еще три зала меньшей вместимости. Согласно существующим нормативам, их суммарная вместимость должна составлять как минимум 80% от вместимости пленарного зала. Определить вместимость каждой секции, если вместимость пленарного зала 250 человек. Изобразите схематично план меблировки конференц-зала в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 11: Фойе, где во время перерывов подается кофе, должно одномоментно вмещать не менее 60% всех участников мероприятия. Определить площадь фойе из расчета 1 кв. м на человека, если в гостинице вместимость конференц-зала – 450 человек. Изобразите схематично план меблировки конференц-зала в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 12: В документе «*Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями* *от 2014 года*» указано, что не менее 50 % номерного фонда гостиницы категории «3\*», «4\*» и «5\*» составляют одно/двухместные номера. Рассчитайте сколько должно быть одно/двухместных номеров в отеле «4 ЗВЕЗДЫ», если номерной фонд составляет 782 номера. Опишите требования к данным номерам (количество кроватей, количество комнат, санузел).

ЗАДАНИЕ № 13: Для хостелов допускается площадь номера из расчёта не менее 4 м2 на одну кровать (одноярусную или двухъярусную), расстояние от верхней спинки двухъярусной кровати до потолка не менее 75 см. Рассчитайте какой минимальной площадью должен быть номер с тремя двухярусными кроватями в хостеле. Опишите требования к данным номерам (количество кроватей, количество комнат, санузел).

ЗАДАНИЕ № 14: Гостиница «Жемчужина» функционирует круглогодично. Многоместные номера должны иметь площадь, определяемую из расчёта на каждого проживающего не менее 6 кв.м. Рассчитайте требуемую минимальную площадь одного номера «первой категории» для данной гостиницы; одного номера «третьей категории» с тремя койко-местами. Опишите требования к данным номерам (количество кроватей, количество комнат, санузел).

ЗАДАНИЕ № 15: Гостиница «У моря» находится в здании сезонного функционирования. Многоместные номера должны иметь площадь, определяемую из расчёта на каждого проживающего не менее 4,5 кв.м. Рассчитайте требуемую минимальную площадь одного номера «второй категории» для данной гостиницы; одного номера «пятой категории» с шестью койко-местами. Опишите требования к данным номерам (количество кроватей, количество комнат, санузел).

ЗАДАНИЕ № 16: Площадь жилого этажа гостиницы категории четыре звезды «Фрегат» составляет 215 кв.м. На пятом этаже располагаются номера категорий «люкс», «апартаменты» и «сюит». Сколько номеров на данном этаже может быть? Опишите требования к данным номерам (количество кроватей, количество комнат).

ЗАДАНИЕ № 17: В зале кафе при гостинице планируется разместить 6 двухместных столов, 10 четырехместных столов и 10 шестиместных столов. Рассчитайте требуемую площадь обеденного зала кафе. Изобразите схематично схему расстановки мебели в обеденном зале.

ЗАДАНИЕ № 18: В столовой при гостинице планируется разместить 30 четырехместных столов и 10 двухместных столов. Рассчитайте требуемую площадь обеденного зала столовой. Изобразите схематично схему расстановки мебели в обеденном зале.

ЗАДАНИЕ № 19: Согласно документу «*Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями* *от 2014 года*» площадь холла гостиницы категории «три звезды» должна быть не менее 30 **м2** плюс по 1 **м2** из расчёта на каждый номер, начиная с 21-го, максимальная площадь может не превышать 80 м2. Рассчитайте требуемую площадь холла гостиницы с номерным фондом 45 номера. Опишите требования к помещениям приемно-вестибюльной группы.

ЗАДАНИЕ № 20: Согласно документу «*Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями* *от 2014 года*» площадь холла гостиницы категории «пять звезды» должна быть не менее 30 **м2** плюс по 1 **м2** из расчёта на каждый номер, начиная с 21-го, максимальная площадь может не превышать 160 м2. Рассчитайте требуемую площадь холла гостиницы с номерным фондом 107 номера. Опишите требования к помещениям приемно-вестибюльной группы.

ЗАДАНИЕ № 21: В гостинице проводится ремонт номеров. Необходимо закупить новые обои на текстильной основе для гостиничных номеров «первой категории». Размер комнаты 3х6 м, высота потолков 2,7 м. Сколько квадратных метров обоев надо закупить для ремонта пяти гостиничных номеров? Опишите требования к цветовому решению интерьера номеров.

ЗАДАНИЕ № 22: В гостинице проводятся ремонтные работы на жилых этажах. Необходимо закупить новое напольное покрытие для коридора на седьмом этаже (ширина коридора – 1,8 м, длина коридора – 5 м). Сколько квадратных метров ковролина надо закупить? Опишите требования к напольному покрытию, применяемому в гостинице.

ЗАДАНИЕ № 23: В гостинице проводятся ремонтные работы на жилых этажах. Необходимо закупить занавеси на окна в гостиничные номера, которые располагаются на южной стороне здания. Размер окна 1740х1400 см, размер балконной двери 710х2160 см. Сколько квадратных метров гардин и сколько квадратных метров штор надо закупить для четырех гостиничных номеров? Объясните назначение и отличие гардин и штор.

ЗАДАНИЕ № 24: Площадь территории гостиничного комплекса «Витязево» - 125 гектар. 10 % территории отводится на парковку для автомобилей гостей, 25 % территории занимают пешеходные проходы и дорожные проезды, а также зеленые насаждения (газон, цветочные клумбы, малые формы озеленения), 5 % территории занимает открытый бассейн, остальную территорию занимают жилые корпуса. Рассчитайте и переведите в гектары территорию каждого из перечисленного участка генерального плана и территорию, занимаемую основными гостиничными зданиями.

ЗАДАНИЕ № 25: Ежемесячно гостиница «Бриз» оплачивает коммунальные услуги в размере 37000 рублей. Средний ежемесячный доход гостиницы от продажи номеров составляет 62000 рублей, доход от продажи дополнительных услуг – 28000 рублей. Рассчитайте сколько в среднем в течение года гостиница платит за коммунальных услуги, в каком размере получает доход от продажи номеров и доп.услуг. И рассчитайте размер прибыли, получаемой данной гостиницей в течение года.

ЗАДАНИЕ № 26: В гостинице с номерным фондом 57 номеров нужно провести техническое обслуживание кондиционеров и сплит-систем, установленных во всех жилых и общественных помещениях гостиницы. Стоимость работ по очистке кондиционеров согласно договору с компанией «КлиматКонтроль» составляет 450 рублей за один кондиционер. Кондиционеры установлены в каждом гостиничном номере, в конференц-зале – три потолочных кондиционера, в зале ресторана – два колонных кондиционера, и по одному кондиционеру установлено в кабинетах директора, главного бухгалтера, начальника отдела кадров, начальника службы приема и размещения. Рассчитайте размер оплаты договора на тех.обслуживание всех кондиционеров.

ЗАДАНИЕ № 27: Изобразите схематично генеральный план курортной гостиницы категории «4 звезды», расположенной на берегу моря.

ЗАДАНИЕ № 28: Изобразите схематично четыре схемы расстановки мебели в гостиничном номере «первой категории» с двумя односпальными кроватями.

ЗАДАНИЕ № 29: Изобразите схематично схему расположения функциональных зон в вестибюле гостиницы относительно стройки приема и размещения в трех возможных вариантах относительно главного входа и вертикальных коммуникаций.

ЗАДАНИЕ № 30: Изобразите схематично план этажа, на котором расположено четыре гостиничных номера «стандарт» и два номера «люкс». Номера располагаются с двух сторон коридора, на этаже есть лифт, лестница и комната горничных.

**Условия выполнения задания**

1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете.

2. Максимальное время выполнения задания: 30 минут.

3. Оборудование учебного кабинета**:**

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* мультимедийные и видеоматериалы;
* интерактивная доска.

**3. Организация контроля и оценки уровня освоения программы УД**

Критерии оценки ответа в устной форме:

**Оценка «отлично»** - полное изложение полученных знаний в устной или письменной форме, в соответствии с требованиями учебной программы; правильное определение специальных понятий; владение терминологией; полное понимание материала; умение обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; последовательное и полное с точки зрения технологии выполнения работ изложение материала.

**Оценка «хорошо»** - изложение полученных знаний в устной или письменной форме, удовлетворяющее тем же требованиям, что и для оценки «5»; наличие несущественных терминологических ошибок, не меняющих суть раскрываемого вопроса, самостоятельное их исправление; выполнение заданий с небольшой помощью преподавателя.

**Оценка «удовлетворительно»** - изложение полученных знаний неполное; неточности в определении понятий или формулировке технологии или структуры; недостаточно глубокое и доказательное обоснование своих суждений и приведение своих примеров; непоследовательное изложение материала.

Критерии оценки качества выполнения практических заданий:

**Оценка «отлично».** Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Учащиеся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для проведения лабораторной работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

**Оценка «хорошо».** Практическая работа выполняется учащимися в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Студенты используют указанные преподавателем источники знаний, включая страницы учебника, таблицы из приложения к учебнику, страницы из справочных сборников. Работа показывает знание учащихся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежности в оформлении результатов работы.

**Оценка «удовлетворительно».** Практическая работа выполняется и оформляется учащимися при помощи преподавателя или хорошо подготовленными и уже выполнивших на «отлично» данную работу студентов. На выполнение работы затрачивается много времени (можно дать возможность доделать работу дома). Студенты показывают знания теоретического материала, но испытывают затруднение при самостоятельной работе с формулами, допускают ошибки в вычислениях/

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется в том случае, когда студенты не подготовлены к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя и хорошо подготовленных студентов неэффективны по причине плохой подготовки.

**4. Пакет экзаменатора**

Перечень объектов контроля и оценки представлен в таблице 1.

Таблица 1 - Перечень объектов контроля и оценки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценки** | **Критерии оценки результата**  **(в соответствии с разделом 1 «Паспорт** **комплекта контрольно-оценочных средств)** | **Отметка о выполнении** |
| У.1 Уметь использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | изложение основных понятий в области ресурсо- и энергосберегающих технологий в сфере гостиничных услуг, применяемых современными предприятиями гостеприимства. | балльная оценка |
| У.2 Уметь использовать системы жизнеобеспечении и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | описание назначения и состава инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | балльная оценка |
| У.3 Уметь осуществлять контроль правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены | изложение основных понятий в области правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в гостинице | балльная оценка |
| З.1 Знать основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов | изложение существующих подходов к классификации гостиниц по типам и категориям;  перечисление международных систем классификаций гостиниц;  изложение требований к зданиям гостиниц и туристических комплексов | балльная оценка |
| З.2 Знать архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов | изложение основных понятий и принципов объемно-планировочных решений гостиниц;  описание функциональной организации зданий и основных блоков помещений гостиниц | балльная оценка |
| З.3 Знать принципы оформления интерьеров гостиничных зданий | изложение основных требований классификации гостиничных номеров;  изложение основных понятие об интерьере и экстерьере помещений гостиницы;  описание правил и принципов оформления интерьеров гостиничных зданий | балльная оценка |
| З.4 Знать требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов | описание назначения и состава инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц | балльная оценка |
| З.5 Знать особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации | изложение основных особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице | балльная оценка |

Требования охраны труда

К работам на персональном компьютере допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда. Студенты при выполнении работ на ПК, обязаны строго соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, а также отключающих устройств для снятия напряжения.

О каждом несчастном случае пострадавший обязан немедленно сообщить преподавателю, при неисправности ПК работу прекратить и сообщить о неисправности преподавателю.

Лица, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к дисциплинарной ответственности в соответствии с правилами внутреннего распорядка.

**Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации**

**Основная литература:**

1 Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи - утвержден Приказом Министерства культуры России от 11 июля 2014 г. №1215.

2 Безрукова, С.В.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : Учебник для СПО. - М. : Академия, 2017. - 208 с.

3 Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В.Докторов, Т.И.Митрофанова, О.Е.Мышкина. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 272 с.

4 Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и тур. комплексов: Учебник для сред. проф. образования / И.Ю.Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В.Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.

5 Корнеев Н. В., Корнеева Ю. В.Технологии гостиничной деятельности . - М. : Академия, 2015.- 288 с.

6 Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. – СПб.: Питер, 2014. – 320 с.

7 Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 320 с.

**Дополнительная литература:**

1 ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования, 2017

2 ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения, 2017

3 ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования, 2017

4 ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения, 2017

5 ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам, 2017

6 СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования, 2017

7 Чудновский А. Д., Жукова М. А., Белозерова Ю. М., Кнышова Е. Н. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: Учебное пособие. - М. : ИД"ФОРУМ"-ИНФРА-М, 2017. - 400 с. : ил.

8 Корнеев, Н.В. Технологии гостиничной деятельности : Учебник. - М. : Академия, 2015. - 288 с. - (Бакалавриат).

**Перечень Интернет-ресурсов**

1. <http://минобрнауки.рф/> – Образовательный сайт;
2. <http://www.edu.ru/> – Образовательный сайт;
3. <http://school-collection.edu.ru/> – Образовательный сайт;
4. <http://fcior.edu.ru/> – Образовательный сайт;
5. <http://www.klyaksa.net> – Информационно-образовательный портал;
6. <http://www.fortran-online.info> – Образовательный сайт;
7. <http://www.toehelp.ru> – Образовательный сайт;
8. <http://book.kbsu.ru> – Образовательный сайт;
9. <http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id=1091> - Здания и инженерные системы гостиниц - ЦОР
10. <http://www.panor.ru/> - Издательский дом «Панорама». Наука и Практика. Индустрия гостеприимства и торговли
11. <http://www.hotelexecutive.ru/> - Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса
12. <http://www.horeca.ru/> - Портал индустрии гостеприимства и питания