

Документ подписан простой электронной подписью

Информационный центр

ФИО: Выборнова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 03.02.2023 15:17:47

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ПОВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА» (ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Туризм и гостиничное дело»

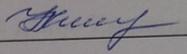
РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по междисциплинарному курсу «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»
для студентов специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Тольятти, 2018

Рабочая учебная программа по междисциплинарному курсу «Санитарно-гигиеническое содержание помещений» включена в основную профессиональную образовательную программу специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» решением Президиума Ученого совета

Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

Начальник учебно-методического отдела _____  Н.М. Шемендюк
28.06.2018 г.

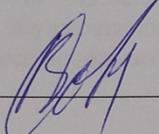
3
Рабочая учебная программа по междисциплинарному курсу «Санитарно-гигиеническое содержание помещений» для студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Минобрнауки «Об утверждении Федерального государственного образовательного среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис» от 7 мая 2014 г. № 475

Составили: асс. каф. «Туризм и гостиничное дело» Самсонова И.Н.
ст. преп. кафедры «Туризм и гостиничное дело» Емелина И.А

Согласовано

Директор научной библиотеки  В.Н.Еремина

Согласовано

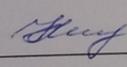
Начальник управления информатизации  В.В.Обухов

Утверждена на заседании кафедры «Туризм и гостиничное дело»

Протокол № 9 от «02» мая 2018 г.

Заведующий кафедрой (разработчик)  к.филос.н., доцент Алексеева Н.Д.
(подпись)

Согласовано

начальник учебно-методического отдела  Н.М.Шемендюк

« 02 » 05 2018 г.

1. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу «Санитарно-гигиеническое содержание помещений», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Цели освоения междисциплинарного курса

Целями освоения междисциплинарного курса являются:

– формирование у обучающихся знаний и практических навыков в области санитарно-гигиенического содержания помещений, организации уборочных работ, санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к персоналу гостиниц.

– формирование у обучающихся профессиональных компетенций, позволяющих контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.2. В соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», содержание междисциплинарного курса позволит обучающимся решать профессиональную задачу организации обслуживания гостей в процессе проживания;

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения междисциплинарного курса

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции
1	2
ПК 5.1	Организовывать и выполнять административно-хозяйственную деятельность по обеспечению процесса предоставления услуг

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по междисциплинарному курсу

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – структуру административно хозяйственной поэтажной службы, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; – порядок организации уборки номеров и требования к качеству уборочных работ; – правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях, помещениях общего пользования. 	<p>Практические занятия, разбор конкретных ситуаций, самостоятельная работа</p>	<p>Тестирование, собеседование, контрольная работа</p>

<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. – осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следит за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании. – рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводит необходимые организационно-технические мероприятия. – информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации. 	<p>Практические занятия, семинар-дискуссия, разбор конкретных ситуаций, индивидуальные задания</p>	<p>выполнение практических и ситуационных заданий, выполнение индивидуальных заданий, собеседование, оценка участия в семинаре дискуссии, подготовка презентаций</p>
<p>Имеет практический опыт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий. – обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей. – организации и контроля уборочных работ в гостинице и других средствах размещения. – организации и контроля работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг. – консультирования посетителей по вопросам, касающимся оказываемых услуг. – принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций. – обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему 	<p>Практические занятия, семинар-дискуссия, деловая (ролевая игра), разбор конкретных ситуаций, индивидуальные задания (в том числе на практику)</p>	<p>выполнение практических и ситуационных заданий, выполнение индивидуальных заданий, собеседование, оценка участия в семинаре дискуссии, подготовка презентаций</p>

или зданию территории. – контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены. – обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

2. Место междисциплинарного курса в структуре образовательной программы

Междисциплинарный курс относится к профессиональному модулю ПМ.05 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих». Ее освоение осуществляется в 4* семестре очного и заочного обучения.

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код и наименование компетенции(й)
	Предшествующие дисциплины (практики)	
	Основы безопасности жизнедеятельности	ОК 1, ОК 2, ОК 5, ОК 6, ОК 8
	Последующие дисциплины (практики)	
	Проектирование процесса обслуживания	ПК 2.1.-2.6, ПК 3.1.-3.4
	Производственная практика ПП 05.01	ОК 1-ОК9 ПК5.1

* Здесь и далее семестры указаны для обучающихся на базе основного общего образования.

Для лиц, обучающихся на базе среднего общего образования, семестры соответствуют учебному плану и нормативному сроку обучения, установленному ФГОС.

3. Объем междисциплинарного курса в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Виды занятий	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов Зачетных единиц	109 ч.	-	109 ч.
Лекции (час)	-	-	-
Практические (семинарские) занятия (час)	86	-	12
Лабораторные работы (час)	-	-	-
Самостоятельная работа (час)	23	-	97
Курсовой проект (работа) (+,-)	-	-	-
Контрольная работа (+,-)	-	-	-
Экзамен, семестр /час.	-	-	-
Зачет (дифференцированный зачет), семестр	4	-	4
Контрольная работа, семестр	-	-	-

4. Содержание междисциплинарного курса, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1. Содержание междисциплинарного курса

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в академических часах)				Средства и технологии оценки
		Лекции, час	Практические занятия, час оч./заоч.	Лабораторные работы, час	Самостоятельная работа, час	
1	Раздел 1. Основы санитарно-гигиенического содержания помещений предприятий индустрии гостеприимства. Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики.	-	4/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
2	Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в индустрии гостеприимства.	-	6/1	-	1/6	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
3	Тема 3. Гигиеническая характеристика окружающей среды.	-	6/1	-	2/7	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
4	Тема 4. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства.	-	6/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
5	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к инфраструктуре предприятий индустрии гостеприимства.	-	8/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация

	Тема 5. Гигиенические основы проектирования и строительства гостиниц и предприятий питания.					презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
6	Тема 6. Состав и площади помещений в гостинице.	-	8/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
7	Тема 7. Оборудование гостиниц: особенности, виды, требования и правила эксплуатации.	-	8/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
8	Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников предприятий индустрии гостеприимства. Тема 8. Гигиена труда и производственная санитария.	-	8/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
9	Тема 9. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания.	-	8/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
10	Раздел 4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиницы. Тема 10. Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы.	-	10/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
11	Тема 11. Инвентарь сотрудников номерного фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования.	-	8/1	-	2/10	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
12	Тема 12. Контроль качества уборки и технического состояния помещений	-	6/1	-	2/8	Посещение практических занятий; обсуждение учебных вопросов; разбор конкретных

	гостиницы.					ситуаций; создание, демонстрация презентаций; письменный опрос, выборочный устный опрос.
	Промежуточная аттестация по МДК	-	86/12	-	23/97	Зачет

4.2.Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Объем часов	Форма проведения
1	Занятие 1. «Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики».	4/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
2	Занятие 2. «Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в индустрии гостеприимства».	6/1	семинар-дискуссия, решение ситуационных задач, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
3	Занятие 3. «Гигиеническая характеристика окружающей среды».	6/1	семинар-дискуссия, тестирование, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
4	Занятие 4. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства».	6/1	семинар-дискуссия, решение ситуационных задач, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
5	Занятие 5. «Гигиенические основы проектирования и строительства гостиниц и предприятий питания».	8/1	семинар-дискуссия, решение ситуационных задач, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
6	Занятие 6. «Состав и площади помещений в гостинице».	8/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
7	Занятие 7. «Оборудование гостиниц: особенности, виды, требования и правила эксплуатации».	8/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
8	Занятие 8. «Гигиена труда и производственная санитария».	8/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
9	Занятие 9. «Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания».	8/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
10	Занятие 10. «Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы».	10/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
11	Занятие 11. «Инвентарь сотрудников номерного	8/1	семинар-дискуссия,

	фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования».		выборочный опрос, проверка домашнего задания.
12	Занятие 12. «Контроль качества уборки и технического состояния помещений гостиницы».	6/1	семинар-дискуссия, выборочный опрос, проверка домашнего задания.
Итого за 4 семестр		86/12	

4.3. Содержание лабораторных работ (при наличии в учебном плане)

Лабораторные работы по междисциплинарному курсу учебным планом не предусмотрены.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному курсу

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
ПК5.1	подготовку и обсуждение сообщений и докладов на занятиях;	доклад	Презентация	2/13
	подготовку к тестированию и зачету	конспект	тест	2/13
	изучение лекционного материала по учебным пособиям, учебникам и конспектам лекций	конспект, аннотирование, тезирование, цитирование, составление планов.	Письменная работа.	6/23
	выполнение самостоятельных и контрольных работ.	реферат, эссе.	Устный опрос.	4/16
	подготовка к практическим и семинарским занятиям.	доклад, презентация.	Устный опрос.	5/16
	подготовка к итоговой аттестации.	индивидуальное задание.	Собеседование.	4/16
Итого за 4 семестр				23/97

Рекомендуемая литература

1. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 101100.62 "Гостинич. дело" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой ; Федер. ин-т развития образования. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2015. - 352 с. - Библиогр.: с. 348. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>

2. Гридин, А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания [Текст] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. Д. Гридин. - М. : Академия, 2011. - 224 с.

3. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т. А. Джум, С. А. Ольшанская. - Документ HTML. - М. : Магистр [и др.]. - 2011. - 315 с. : ил., табл. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=232724#none>.

4. Зайцева, Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. А. Зайцева. - 3-е изд., доп. - Документ Bookread2. - М. : ФОРУМ, 2016. - 365 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 338-339. - Прил. - Глоссарий. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518080>

5. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности [Текст] : учеб. пособие / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. - М. : Дашков и К. - 2014. - 175 с.

6. Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. В. Сорокина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2014. - 303 с. - Библиогр.: с. 296-299. - Прил.. - (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>

7. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Текст] : учеб. пособие для вузов по специальности "Сервисно-культур. сервис и туризм" / С. С. Скобкин. - М. : Магистр [и др.]. - 2013. - 496 с.

8. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 (100400) "Туризм", 43.03.01 (100100) "Сервис" / Л. Н. Семеркова [и др.]. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>.

Содержание заданий для самостоятельной работы

Темы для самостоятельного изучения

Раздел 1. Основы санитарно-гигиенического содержания помещений предприятий индустрии гостеприимства. Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики.

Цель: определить место и роль дисциплины в процессе овладения обучающимися знаний, умений и навыков по специальности, раскрыть понятийную базу дисциплины.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Развитие гигиены и санитарии в странах Европы.
2. Особенности развития гигиены и санитарии в России.
3. Социальная гигиена.

Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в индустрии гостеприимства.

Цель: рассмотреть санитарно-эпидемиологическое законодательство Российской Федерации, основные санитарные нормы и правила для предприятий гостиничного типа.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Социально-гигиенический мониторинг.
2. Требования санитарно-эпидемиологического законодательства, предъявляемые к средствам размещения.
3. Контроль за выполнением санитарно-эпидемиологического законодательства. Ответственность за нарушение санитарно-эпидемиологического законодательства.

Тема 3. Гигиеническая характеристика окружающей среды.

Цель: рассмотреть влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека, гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы, гигиенические и экологические проблемы окружающей среды.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Виды загрязнений и их источники.
2. Гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству гостиничных предприятий.
3. Отходы предприятий индустрии гостеприимства.
4. Санитарно-гигиеническая экспертиза проектов гостиничных предприятий.

Тема 4. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства.

Цель: рассмотреть классификацию пищевых заболеваний и их профилактику на предприятиях индустрии гостеприимства.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Пищевые отравления немикробного происхождения.
2. Характеристика гельминтозов.
3. Роль тщательного и систематического соблюдения гигиенических норм в профилактике наиболее распространенных венерических и кожных болезней.
4. Требования к транспортировке, приемке и хранению пищевых продуктов.
5. Особо опасные инфекционные заболевания. Общие медико-санитарные правила.

Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к инфраструктуре предприятий индустрии гостеприимства. Тема 5. Гигиенические основы проектирования и строительства гостиниц и предприятий питания.

Цель: определить гигиенические требования к проектированию и строительству гостиниц и предприятий питания.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы.
2. Текущий и капитальный ремонт гостиниц.
3. Архитектурное оформление и техническое оснащение входных и выходных зон гостиничного комплекса.
4. Ранжирование предприятий питания по уровню качества обслуживания и комфорта для посетителей.
5. Расчетные параметры функциональных помещений на предприятиях питания разного типа и класса.
6. Гигиеническая экспертиза планировки помещений гостиниц и предприятий питания.
7. Специфика интерьера предприятий гостиничного типа.

Тема 6. Состав и площади помещений в гостинице.

Цель: раскрыть состав и содержание основных функциональных зон гостиничных помещений.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Требования к содержанию предприятий питания.
2. Требования к содержанию торговых помещений.
3. Набор помещений культурно-зрелищного и досугового назначения в составе гостиниц.
4. Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения.
5. Состав помещений администрации и их площади.
6. Минимальный состав и площади хозяйственных и производственных помещений гостиниц.
7. Требования к содержанию помещений бассейна.

Тема 7. Оборудование гостиниц: особенности, виды, требования и правила эксплуатации.

Цель: раскрыть состав, виды, содержание оборудования гостиниц.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Торгово-технологическое оборудование ресторанов, кафе, баров при гостиничных комплексах.
2. Системы оснащения киноконцертных и конференц-залов.
3. Оборудование прачечных.
4. Требования и правила эксплуатации оборудования службы приема и размещения.
5. Виды оборудования, входящего в оснащение предприятий общественного питания в соответствии с действующими нормами.
6. Гигиенические требования к материалам, используемым для изготовления кухонной и столовой посуды.

Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников предприятий индустрии гостеприимства. Тема 8. Гигиена труда и производственная санитария.

Цель: раскрыть сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария» на гостиничном предприятии.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Личная гигиена работников предприятий питания.
2. Утомление и меры его профилактики.
3. Профессиональные болезни работников предприятий гостеприимства, связанные с нарушением правил личной гигиены.

Тема 9. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания.

Цель: рассмотреть правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Должностные инструкции сотрудников номерного фонда.
2. Разработка инструкций по охране труда.
3. Правовые основы охраны труда.
4. Травматизм и его профилактика на гостиничном предприятии.

Раздел 4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиницы.

Тема 10. Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы.

Цель: изучить технологии уборки территории и помещений гостиницы.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Уборка номеров после выезда клиентов. Забытые клиентами вещи.
2. Вечерний сервис как один из видов промежуточной уборки.
3. Дополнительная уборка номеров как один из видов промежуточной уборки.
4. Понятие о дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

Тема 11. Инвентарь сотрудников номерного фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования.

Цель: раскрыть состав и характеристику инвентаря сотрудников номерного фонда гостиницы.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Классификация напольных покрытий, основы материаловедения.
2. Проблемы, возникающие при чистке натуральных ковров и иных напольных покрытий.
3. Бельевое хозяйство: типы белья, комплектация, инвентарный контроль над бельем, замена белья, организация закупки белья.

Тема 12. Контроль качества уборки и технического состояния помещений гостиницы.

Цель: рассмотреть процесс осуществления контроля качества уборки помещений в гостинице.

Вопросы для самостоятельной работы:

1. Эффективность решения задач повседневного клининга.
2. Требования к качеству профессиональной уборки – клининговых услуг.

Письменные работы могут быть представлены в различных формах:

- реферат - письменный доклад или выступление по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, художественной книги и т. п.

- эссе - прозаическое сочинение небольшого объема и свободной композиции, выражающее индивидуальные впечатления и соображения по конкретному поводу или вопросу и заведомо не претендующее на определяющую или исчерпывающую трактовку предмета.

- аннотирование – предельно краткое связное описание просмотренной или прочитанной книги (статьи), ее содержания, источников, характера и назначения;

- Тезирование – лаконичное воспроизведение основных утверждений автора без привлечения фактического материала;

- Цитирование – дословное выписывание из текста выдержек, извлечений, наиболее существенно отражающих ту или иную мысль автора;

- Конспектирование – краткое и последовательное изложение содержания прочитанного.

- Конспект – сложный способ изложения содержания книги или статьи в логической последовательности. Конспект аккумулирует в себе предыдущие виды записи, позволяет всесторонне охватить содержание книги, статьи. Поэтому умение составлять план, тезисы, делать выписки и другие записи определяет и технологию составления конспекта.

- План - это схема прочитанного материала, краткий (или подробный) перечень вопросов, отражающих структуру и последовательность материала. Подробно составленный план вполне заменяет конспект;

- другое.

Вопросы для самоконтроля

1. Что отличает санитарную гигиену от гигиены?
2. Что является отличительным признаком гигиены как науки?
3. Какие факторы, воздействующие на организм человека, нейтрализует гигиена?
4. Что понимается под санитарно-эпидемиологическим благополучием населения?
5. Посредством чего обеспечивается санитарно-эпидемиологическое благополучие населения?
6. Какие существуют требования к обеспечению санитарно-эпидемиологической безопасности среды обитания для здоровья человека?
7. Какие требования санитарного законодательства предъявляются к средствам размещения?
8. Что относится к санитарно-противоэпидемическим (профилактическим) мероприятиям?
9. Как осуществляется гигиеническое воспитание и обучение граждан в РФ?
10. Что включает в себя государственный санитарно-эпидемиологический надзор?
11. Каким характером действия могут обладать атмосферные загрязнения?
12. Какие гигиенические нормативы устанавливаются для атмосферного воздуха?
13. В какой период года воздух менее загрязнен микроорганизмами?
14. Чем обусловлена возможность водных эпидемий?
15. По каким параметрам оценивается качество воды?
16. Какая почва является наиболее благоприятной в гигиеническом отношении?
17. Как осуществляется очистка и обеззараживание сточных вод?
18. Какова роль пищевых продуктов в распространении острых кишечных инфекций?
19. Чем отличаются пищевые инфекции от пищевых отравлений?
20. Что такое «бактерионосительство»?
21. На каких принципах основывается профилактика кишечных инфекций на предприятиях индустрии гостеприимства?
22. Какие объекты размещения древнего периода развития общества обнаружены и изучены археологами?
23. Какие требования предъявляют органы санитарной службы к проектированию предприятий питания?
24. Каковы концепции архитектурных решений гостиничных зданий?
25. Дайте определение понятиям «интерьер» и «экстерьер»?
26. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
27. Каким санитарным правилам и нормам должны соответствовать архитектурно-планировочные и строительные элементы гостиницы?
28. Каковы требования к почве участка, планированию и оформлению территории гостиницы?
29. Какие гигиенические принципы заложены в основу планировки помещений предприятий питания?
30. Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы?
31. Какие площади должны быть предусмотрены в составе участка под застройку гостиницы?

32. Что такое пандус и для чего он используется?
33. Какие группы помещений и служб могут быть предусмотрены в составе гостиницы?
34. Какие помещения входят в группу жилых помещений гостиницы?
35. Какие типы номеров гостиниц, их соотношение и площади вы знаете?
36. Определите основные принципы группировки мебели в жилых помещениях. Что представляет собой вестибюль гостиницы?
37. На какие группы делятся предприятия питания в гостинице?
38. Могут ли предусматриваться в составе гостиниц помещения бытового обслуживания и торговли?
39. Какие помещения культурно-зрелищного и досугового типа могут быть в составе гостиницы?
40. По какому принципу следует группировать административные помещения?
41. Что включает в себя бельевое хозяйство?
42. Что относится к санитарно-техническому оборудованию гостиницы?
43. Каковы основные преимущества механической вентиляции перед естественной?
44. Что такое «телопотребление»?
45. Назовите основные факторы, влияющие на воздухообмен в системах естественной вентиляции?
46. Для чего используются воздушно-тепловые завесы?
47. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
48. В чем заключаются преимущества лучисто-панельного отопления с гигиенической точки зрения?
49. Какое оборудование входит в состав системы воздушного отопления?
50. Каково назначение системы холодного водоснабжения? Какое оборудование входит в состав системы холодного водоснабжения?
51. Какое оборудование входит в состав системы горячего водоснабжения?
52. Какой температуры должна быть вода, подаваемая в системы горячего водоснабжения?
53. Каково назначение системы канализации? Какое оборудование входит в состав системы канализации?
54. Какое оборудование входит в состав системы вентиляции и кондиционирования?
55. Какое оборудование входит в состав системы электроснабжения?
56. Как определяется коэффициент естественной освещенности (КЕО) в помещении?
57. Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиниц. Каковы особенности эксплуатации лифтов?
58. Что такое «гигиена труда», какие функции она выполняет?
59. Что такое «производственная санитария», какие функции она выполняет?
60. Какие болезни могут возникнуть в результате нарушения правил личной гигиены?
61. Что такое «производственная безопасность»?
62. Какие положения включает в себя инструкция по охране труда?
63. В какой последовательности должна производиться ежедневная уборка номеров в гостинице?
64. Каковы нормы уборки номеров?
65. Какие существуют виды уборки?
66. Какова последовательность уборки номеров?
67. Какова очередность смены постельного белья?
68. Что категорически запрещено горничным во время уборки номеров?
69. Что входит в объем уборочных работ общественных помещений?
70. Каким современным оборудованием оснащены общественные туалетные комнаты в гостиницах?
71. Какова последовательность проведения уборочных работ в общественных туалетных комнатах?
72. Каковы нюансы уборки холлов и зон отдыха на жилых этажах?
73. Перечислите требования к уборочным материалам. Что относится к уборочной технике в гостиницах?
74. Какими предметами комплектуется тележка горничной?

75. Какая техника применяется для уборки напольных покрытий?
76. Что относится к аксессуарам для мытья окон?
77. Какие меры безопасности необходимо соблюдать при работе с уборочными материалами, техникой, инвентарем?
78. Как осуществляется хранение уборочного инвентаря?
79. Какую цель преследует контроль качества уборки номеров?
80. Что входит в обязанности супервайзеров? Какую ответственность несет супервайзер?

Индивидуальные (групповые) задания для самостоятельной работы

1. Приведите примеры обеспечения и организации пожарной безопасности в гостинице.
2. Приведите примеры обеспечения и организации санитарно-гигиенических норм в гостинице.
3. Приведите комплекс мероприятий по охране безопасности в гостинице.
4. Определите сущность службы эксплуатации номерного фонда в гостинице.
5. Охарактеризуйте работу менеджера службы номерного фонда гостиницы (на примере конкретных ситуаций).
6. Опишите основные требования к состоянию номерного фонда гостиниц.
7. Приведите примеры организации инженерно-технического обслуживания номеров в конкретных ситуациях.
8. Обоснуйте разницу между комплектацией рабочей тележки горничной для дневной и вечерней уборки номеров.
9. Составить инструкцию для сотрудников, не имеющих возможности покинуть гостиничный номер при возникновении пожара.
10. Составьте подробную план-схему организации обслуживания гостей на предприятиях питания при конкретной гостинице.
11. Перечислите правила оказания первой медицинской помощи (на примере конкретных ситуаций).
12. Разработайте инструкцию по охране труда для горничной.
13. Составьте кроссворд по отдельным темам занятий.
14. Подготовьте презентацию (по заданию преподавателя).
15. Решите проблемную ситуацию (по заданию преподавателя).

6. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса Инновационные образовательные технологии

Вид образовательных технологий, средств передачи знаний, формирования умений и практического опыта	№ темы / тема лекции	№ практического (семинарского) занятия/наименование темы	№ лабораторной работы / цель
Лекция-дискуссия	№ 8/«Гигиена труда и производственная санитария».	-	-
Обсуждение проблемной ситуации	-	№ 3/«Гигиеническая характеристика окружающей среды» №9/«Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания»	-

Компьютерные симуляции	-	-	-
Деловая (ролевая игра)	-	-	-
Разбор конкретных ситуаций	№4/«Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства» №9/«Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания» №10/«Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы» №11/«Инвентарь сотрудников номерного фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования»	№4/«Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства» №9/«Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания» №10/«Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы» №11/«Инвентарь сотрудников номерного фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования»	-
Психологические и иные тренинги	-	-	-
Слайд-лекции	№1/ Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики.	-	-

В начале семестра студентам необходимо ознакомиться с технологической картой дисциплины, выяснить, какие результаты освоения дисциплины заявлены (знания, умения, практический опыт). Для успешного освоения дисциплины студентам необходимо выполнить задания, предусмотренные рабочей учебной программой дисциплины и пройти контрольные точки в сроки, указанные в технологической карте (раздел 11). От качества и полноты их выполнения будет зависеть уровень сформированности компетенции и оценка текущей успеваемости по междисциплинарному курсу. По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации, если это предусмотрено технологической картой дисциплины. Списки учебных пособий, научных трудов, которые студентам следует прочесть и законспектировать, темы практических занятий и вопросы к ним, вопросы к экзамену (зачету) и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом комплексе.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - лекции, практические занятия, лабораторные работы (при наличии в учебном плане), консультации (в том числе индивидуальные), в том числе проводимые с применением дистанционных технологий.

По междисциплинарному курсу часть тем (разделов) изучается студентами самостоятельно. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к аудиторным занятиям, выполнение заданий (письменных работ, творческих проектов и др.) подготовку к промежуточной аттестации (экзамену (зачету)).

На лекционных и практических (семинарских) занятиях вырабатываются навыки и умения обучающихся по применению полученных знаний в конкретных ситуациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью. По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация (экзамен, (зачет)).

Регулярное посещение аудиторных занятий не только способствует успешному овладению знаниями, но и помогает организовать время, т.к. все виды учебных занятий распределены в семестре планомерно, с учетом необходимых временных затрат.

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению междисциплинарного курса на практических (семинарских) занятиях

Практическое занятие - это занятие, проводимое под руководством преподавателя в учебной аудитории, направленное на углубление научно-теоретических знаний и овладение определенными методами самостоятельной работы, которое формирует практические умения. В процессе занятия обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют одну или несколько практических работ.

Практические (семинарские) занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- обсуждение вопросов в аудитории, разделенной на группы 6 - 8 обучающихся либо индивидуальных;
- выполнение контрольных работ;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

При подготовке к практическому занятию обязательно требуется изучение дополнительной литературы по теме занятия. Без использования нескольких источников информации невозможно проведение дискуссии на занятиях, обоснование собственной позиции, построение аргументации.

Если обсуждаемый аспект носит дискуссионный характер, следует изучить существующие точки зрения и выбрать тот подход, который вам кажется наиболее верным. При этом следует учитывать необходимость обязательной аргументации собственной позиции. Во время практических занятий рекомендуется активно участвовать в обсуждении рассматриваемой темы, выступать с подготовленными заранее докладами и презентациями, принимать участие в выполнении самостоятельных работ.

Содержание заданий для практических занятий

Раздел 1. Основы санитарно-гигиенического содержания помещений предприятий индустрии гостеприимства. Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики.

Цель: определить место и роль дисциплины в процессе овладения обучающимися знаниями, умениями и навыками по специальности, раскрыть понятийную базу дисциплины.

Вопросы для практического занятия:

1. Предмет и задачи гигиены и санитарии.
2. Характеристика разделов гигиены.
3. Основные законы гигиены.
4. Основные этапы развития гигиены и санитарии.

Тема 2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в индустрии гостеприимства.

Цель: рассмотреть санитарно-эпидемиологическое законодательство Российской Федерации, основные санитарные нормы и правила для предприятий гостиничного типа.

Вопросы для практического занятия:

1. Санитарно-эпидемиологическое законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
2. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации.
3. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих Госсанэпиднадзор.

Тема 3. Гигиеническая характеристика окружающей среды.

Цель: рассмотреть влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека, гигиеническое и эпидемиологическое значение воздуха, воды, почвы, гигиенические и экологические проблемы окружающей среды.

Вопросы для практического занятия:

1. Основные факторы внешней среды, влияющие на организм человека.
2. Гигиена воздушной среды.
3. Гигиеническое значение воды.
4. Гигиеническое значение состава и свойств почвы.
5. Глобальные экологические проблемы и пути их решения.

Тема 4. Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика на предприятиях индустрии гостеприимства.

Цель: рассмотреть классификацию пищевых заболеваний и их профилактику на предприятиях индустрии гостеприимства.

Вопросы для практического занятия:

1. Общая характеристика пищевых заболеваний.
2. Пищевые инфекции: причины возникновения, пути передачи инфекционных заболеваний.
3. Пищевые отравления: причины микробного загрязнения пищевой продукции, меры профилактики пищевых отравлений микробного характера.
4. Требования к безопасности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
5. Требования к обработке продуктов.
6. Условия, сроки хранения и реализации готовой пищи.
7. Общие принципы профилактики пищевых инфекций.
8. Профилактика микробных заболеваний на предприятиях индустрии гостеприимства.

Раздел 2. Санитарно-эпидемиологические требования к инфраструктуре предприятий индустрии гостеприимства. Тема 5. Гигиенические основы проектирования и строительства гостиниц и предприятий питания.

Цель: определить гигиенические требования к проектированию и строительству гостиниц и предприятий питания.

Вопросы для практического занятия:

1. Основные понятия и этапы развития архитектуры, интерьера и оборудования гостиниц.
2. Современные строительные, санитарно-эпидемиологические нормы и правила, установленные к проектированию, строительству и благоустройству гостиничных предприятий и предприятий питания.
3. Санитарно-эпидемиологические требования к внутренней отделке помещений гостиниц.
4. Разработка генерального плана участка.
5. Техническое содержание, уборка, санитарная очистка, озеленение территории гостиницы.

Тема 6. Состав и площади помещений в гостинице.

Цель: раскрыть состав и содержание основных функциональных зон гостиничных помещений.

Вопросы для практического занятия:

1. Структура и состав жилых помещений гостиничного предприятия.
2. Типы номеров, их соотношение и площади.
3. Основные принципы группировки мебели.
4. Планировочная структура помещений общественного назначения, служебных, хозяйственных и производственных помещений.
5. Санитарно-техническое оборудование номеров гостиниц различных категорий. Примерные планировки санитарных узлов и душевых.
6. Примеры планировочных решений помещения поэтажного обслуживания. Рекомендуемые состав и площади помещений поэтажного обслуживания.

7. Рекомендуемые состав и площади помещений приемно-вестибюльной группы.
8. Содержание бельевого хозяйства.

Тема 7. Оборудование гостиниц: особенности, виды, требования и правила эксплуатации.

Цель: раскрыть состав, виды, содержание оборудования гостиниц.

Вопросы для практического занятия:

1. Общие положения инженерного обеспечения гостиниц. Инженерно-техническая служба.
2. Требования и правила эксплуатации систем отопления.
3. Требования и правила эксплуатации систем водоснабжения.
4. Требования и правила эксплуатации систем канализации и мусоропроводов.
5. Требования и правила эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования.
6. Системы электроснабжения. Устройства и системы электроосвещения.
7. Подъемное и лифтовое оборудование.
8. Слаботочные и электронные системы и устройства.

Раздел 3. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда работников предприятий индустрии гостеприимства. Тема 8. Гигиена труда и производственная санитария.

Цель: раскрыть сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария» на гостиничном предприятии.

Вопросы для практического занятия:

1. Сущность понятий «гигиена труда» и «производственная санитария».
2. Требования, предъявляемые к сотрудникам отдела номерного фонда гостиницы.
3. Медицинское обследование сотрудников гостиницы.
4. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала.

Тема 9. Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания.

Цель: рассмотреть правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц и предприятий питания.

Вопросы для практического занятия:

1. Основные принципы обеспечения техники безопасности и охраны труда.
2. Меры и системы безопасности. Виды охранных систем и процедур.
3. Порядок устранения технических неисправностей в номерном фонде гостиницы.
4. Правила пожарной безопасности.

Раздел 4. Гигиенические требования к уборке территории и помещений гостиницы.

Тема 10. Технологии уборки номерного фонда и общественных зон гостиницы.

Цель: изучить технологии уборки территории и помещений гостиницы.

Вопросы для практического занятия:

1. Характеристика различных видов уборочных работ.
2. Последовательность уборки номерного фонда и общественных помещений.
3. Технология уборки санитарных узлов.
4. Документирование процесса уборки.
5. Организация работы дежурных, горничных, уборщиц.
6. Требования безопасности во время проведения уборочных работ.

Тема 11. Инвентарь сотрудников номерного фонда и его содержание. Критерии выбора инвентаря и уборочного оборудования.

Цель: раскрыть состав и характеристику инвентаря сотрудников номерного фонда гостиницы.

Вопросы для практического занятия:

1. Оснащение и комплектация рабочей тележки горничной.
2. Характеристика уборочного инвентаря.
3. Требования и правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.
4. Профессиональные моющие и чистящие средства: характеристика и классификация.

5. Нормы расхода хозяйственных материалов, требования к их рациональному использованию. Ведущие компании-поставщики оборудования, инвентаря и моющих средств.
6. Санитарная обработка оборудования, инвентаря, посуды.

Тема 12. Контроль качества уборки и технического состояния помещений гостиницы.

Цель: рассмотреть процесс осуществления контроля качества уборки помещений в гостинице.

Вопросы для практического занятия:

1. Контроль качества уборки номерного фонда, общественных, бытовых, хозяйственных, административных, служебных помещений гостиницы.
2. Должностные обязанности супервайзеров.
3. Контроль «смываемости» моющих средств.

Индивидуальные (групповые) задания

1. Дайте характеристику основным этапам развития гигиены и санитарии.
2. Опишите систему органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
3. Охарактеризуйте систему организации и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
4. Определите, что включает в себя разработка санитарных правил.
5. Определите, что включает в себя организация санитарно-гигиенических мероприятий.
6. Охарактеризуйте гигиенические проблемы экологии и задачи гигиены окружающей среды.
7. Определите, что включает в себя профилактика микробных заболеваний на предприятиях индустрии гостеприимства.
8. Дайте характеристику основным этапам развития архитектуры, интерьера и оборудования гостиниц.
9. Опишите техническое содержание, уборку, санитарную очистку, озеленение территории гостиницы.
10. Приведите примеры планировочных решений помещений поэтажного обслуживания.
11. Перечислите правила оказания первой медицинской помощи (на примере конкретных ситуаций).
12. Определите последовательность уборки номерного фонда и общественных помещений.
13. Перечислите требования безопасности во время проведения уборочных работ.
14. Определите нормы расхода хозяйственных материалов, требования к их рациональному использованию.
15. Перечислите и охарактеризуйте мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.
16. Составьте кроссворд по отдельным темам занятий.
17. Подготовьте презентацию (по заданию преподавателя).
18. Решите проблемную ситуацию (по заданию преподавателя).

Вопросы (тест) для самоконтроля

1. Выделите основоположников научной гигиены в России.
 - а) А.П. Доброславин;
 - б) П. Соловьев;
 - в) Ф. Ф. Эрисман;
 - г) Г. А. Захарьин.
2. В системе медицинских мер, которые приобрели распространение в Древней Греции, особое внимание уделялось:
 - а) профилактике заболеваний;
 - б) физической культуре;
 - в) одежде;
 - г) здоровому образу жизни;

- д) косметическим средствам;
- е) водоснабжению;
- ж) питанию;
- з) личной гигиене;
- и) условиям проживания.

3. Что являлось основными причинами развития гигиены в XIX веке?

- а) бурный рост промышленности в городах;
- б) неблагоприятные бытовые условия;
- в) жесткая эксплуатация трудящихся.

4. Качественно-количественный показатель, соблюдение которого гарантирует безопасность или оптимальные условия существования человека это –

- а) условия труда;
- б) санитарно-гигиеническая норма;
- в) производственная санитария.

5. Что является основной задачей гигиены труда?

- а) предупреждение воздействия неблагоприятных факторов на здоровье, трудоспособность;
- б) изучение влияния внешней среды на состояние здоровья и трудоспособность;
- в) предмет исследования гигиены труда.

6. Что входит в неполные совмещенные санитарные узлы?

- а) унитаз и умывальник;
- б) унитаз, умывальник, душ;
- в) унитаз, умывальник, ванна, душ, гигиенический прибор.

7. Система организационных, санитарно-гигиенических мероприятий, технических средств и методов, предотвращающих или уменьшающих воздействие на работающих вредных производственных факторов это –

- а) производственная санитария;
- б) условия труда;
- в) гигиена.

8. Совокупность психологических, санитарно-гигиенических и социально-психологических факторов трудовой деятельности это –

- а) условия производства;
- б) нормы труда;
- в) условия труда.

9. Какой теплоноситель при центральном отоплении наиболее приемлем в гигиеническом отношении?

- а) газ;
- б) пар;
- в) воздух;
- г) вода.

10. Как называется путь передачи инфекционного заболевания через насекомых-переносчиков?

- а) пищевой;
- б) трансмиссивный;
- в) воздушно-капельный;
- г) контактный.

11. Какие возбудители инфекций относятся к условно-патогенным?

- а) дизентерийные палочки;

- б) стафилококки;
- в) стрептококки;
- г) сальмонеллы.

12. С какой периодичностью производят профилактическую очистку канализационных трубопроводов в гостиницах?

- а) 1 раза в полгода;
- б) 1 раза в год;
- в) 1 раза в 1.5 года;
- г) 1 раза в 2 года.

13. На каком расстоянии от жилых домов, площадок для игр и отдыха должна располагаться площадка мусоросборников?

- а) 15 м;
- б) 20 м;
- в) 25 м;
- г) 30 м.

14. Что включает в себя общий комфорт внутреннего пространства гостиниц?

- а) экологический комфорт, функциональный комфорт, эстетический комфорт;
- б) экологический комфорт, функциональный комфорт;
- в) экологический комфорт, функциональный комфорт, эстетический комфорт, территориальный комфорт.

15. Устройство для очистки и дезинфекции материалов без применения химических средств:

- а) пароочистители;
- б) аппараты для чистки водой;
- в) моющие пылесосы.

6.2. Методические указания для выполнения контрольных работ

Контрольная работа по междисциплинарному курсу учебным планом не предусмотрена.

6.3. Методические указания для выполнения курсовых работ (проектов)

Курсовая работа (проект) по междисциплинарному курсу учебным планом не предусмотрена.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по междисциплинарному курсу

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций и результаты освоения дисциплины, представлены следующими компонентами:

Код оцениваемой компетенции (или ее части)	Тип контроля (текущий, промежуточный)	Вид контроля (устный опрос, письменный ответ, понятийный диктант, компьютерный тест, др.)	Количество Элементов (количество вопросов, заданий), шт.
ПК-5.1	текущий	устный опрос	64
	текущий	тест	15
	текущий	Индивидуальные задания	18
	промежуточный	тест	25 вопросов

7.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения междисциплинарного курса

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства (перечень вопросов, заданий и др.)
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> – структуру административно хозяйственной поэтажной службы, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; – порядок организации уборки номеров и требования к качеству уборочных работ; – правила техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении уборочных работ в номерах, служебных помещениях, помещениях общего пользования. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дайте определение понятию «санитарно-гигиеническая норма»: <ol style="list-style-type: none"> а) качественно-количественный показатель, соблюдение которого гарантирует безопасность или оптимальные условия существования человека; б) правила соблюдения условий труда; в) раздел гигиены. 2. Согласно Постановлению Правительства РФ «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» гостиница – это: <ol style="list-style-type: none"> а) комплекс услуг по обеспечению временного проживания в гостинице, включая сопутствующие услуги, перечень которых определяется исполнителем; б) имущественный комплекс (здание, часть здания, оборудование и иное имущество), предназначенное для оказания гостиничных услуг; в) индивидуальное средство размещения для временного проживания туристов; г) средство размещения для постоянного проживания туристов. 3. Из предложенных правил по безопасности, выделите те, которые должны соблюдать горничные: <ol style="list-style-type: none"> а) оставлять у себя забытые или потерянные гостями вещи, с целью передачи их лично в руки. б) открывать двери номера гостям, забывшим ключ в номере, или рабочим. в) при уборке номера дверь в него должна быть закрыта с внутренней стороны; г) не открывать двери номера гостям, забывшим ключ в номере, или рабочим; д) всегда держать ключи от номеров при себе, не оставлять их на рабочей тележке; е) при уборке номера дверь в него должна быть открыта, но вход перекрыт рабочей тележкой; ж) горничная должна докладывать о подозрительных клиентах (мало багажа, не ночевал в номере). 4. Какой закон РФ является нормативно-правовой основой деятельности по профилактике и борьбе с инфекционными заболеваниями человека? <ol style="list-style-type: none"> а) ФЗ «О защите прав потребителей»; б) ФЗ «Об охране окружающей среды»; в) ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; г) Законы и иные нормативные правовые акты субъектов Российской Федерации. 5. Как с древнегреческого переводится «гигиена»? <ol style="list-style-type: none"> а) правила; б) развитие;

в) здоровье;

г) культура.

6. В соответствии с Положением о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании нормативными правовыми актами, устанавливающими санитарно-эпидемиологические требования, являются:

а) санитарные правила (СП);

б) санитарные нормы (СН);

в) методические указания (МУ);

г) гигиенические нормативы (ГН);

д) санитарные правила и нормы (СанПиН).

7. К заболеваниям, связанным с пищевым фактором, не относятся:

а) зооантропонозы;

б) пищевые отравления;

в) кишечные антропонозы;

г) ферментопатии.

8. Что включает в себя общий комфорт внутреннего пространства гостиницы?

а) экологический комфорт, функциональный комфорт, эстетический комфорт;

б) экологический комфорт, функциональный комфорт;

в) экологический комфорт, функциональный комфорт, эстетический комфорт, территориальный комфорт.

9. Какой теплоноситель при центральном отоплении наиболее приемлем в гигиеническом отношении?

а) газ;

б) пар;

в) воздух;

г) вода.

10. Внутриорганизационный документ гостиницы на основании которого осуществляется устранение технических неисправностей в номерном фонде – это:

а) договор подряда;

б) заявка на ремонт;

в) акт о неисправности.

11. Устройство для очистки и дезинфекции материалов без применения химических средств:

а) пароочистители;

б) аппараты для чистки водой;

в) моющие пылесосы.

12. Экспресс-уборка номера – это:

а) уборка номера по просьбе гостя;

б) быстрая уборка номера, когда один гость выехал, а другой должен срочно заехать;

в) уборка свободного номера, в который ожидается заезд;

г) ежедневная уборка номера, в котором проживает гость.

13. Для осуществления быстрой и высококачественной уборки гостиница должна располагать:

а) полноценным инвентарем;

б) автопарком;

в) высококвалифицированными специалистами в области питания;

г) современными моющими средствами;

- д) современными видами уборочных машин;
 - е) анимационной службой.
14. Определите обязанности, входящие в компетенцию супервайзера.
- а) контроль качества уборки номерного фонда, общественных, бытовых, хозяйственных, административных помещений;
 - б) контроль технического состояния оборудования и своевременная подача заявок в инженерно-техническую службу для ликвидации неисправностей;
 - в) организация качественной работы горничных.
15. Какой из перечисленных ниже несчастных случаев не может квалифицироваться как несчастный случай на производстве?
- а) несчастный случай произошел с работником вне территории организации, когда он по заданию заместителя директора получал со склада другой организации товары;
 - б) несчастный случай произошел с работником во время установленного перерыва для приема пищи;
 - в) несчастный случай произошел с работником вне рабочего времени при следовании к месту служебной командировки;
 - г) несчастный случай произошел с работником во время часового перерыва на обед, когда он направлялся в магазин вне территории организации.
16. Вводный инструктаж по безопасности труда проводят со всеми принимаемыми на работу работниками, с временными работниками, командированными, учащимися и студентами, прибывшими на практику. Так ли это?
- а) вводный инструктаж не обязателен для работников с высшим образованием;
 - б) вводному инструктажу не подлежат специалисты, нанимаемые на высшие руководящие должности;
 - в) вводный инструктаж проводится по усмотрению работодателя;
 - г) да, вводный инструктаж проводится со всеми.
17. Аттестация рабочих мест по условиям труда выполняется руководителем:
- а) по предписанию надзорных органов;
 - б) в обязательном порядке;
 - в) добровольно.
18. Что относится к средствам противопожарной защиты, необходимым в гостинице
- а) пожарная сигнализация, резервуары с водой, инструкции персоналу и гостям гостиницы;
 - б) пожарная сигнализация, огнетушители и инструменты для пожаротушения, инструкции для персонала и гостей гостиничного комплекса;
 - в) пожарная сигнализация, огнетушители, резервуары с водой.
19. Что является основной задачей гигиены труда?
- а) предупреждение воздействия неблагоприятных факторов на здоровье и трудоспособность работников;
 - б) изучение влияния внешней среды на состояние здоровья человека;
 - в) изучение трудоспособности.
20. К факторам трудового процесса, вызывающим нарушение здоровья, относятся:
- а) режим труда и отдыха;

	б) условия труда и перегрузки; г) тяжесть и напряженность труда.
<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовывать и контролировать уборку номеров, служебных помещений и помещений общего пользования. – осуществлять контроль за соответствующим оформлением помещений, следит за размещением, обновлением и состоянием рекламы внутри помещения и на здании. – рассматривать претензии, связанные с неудовлетворительным обслуживанием посетителей, проводит необходимые организационно-технические мероприятия. – информировать руководство об имеющихся недостатках в обслуживании посетителей, принимаемых мерах по их ликвидации. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Определите сущность службы эксплуатации номерного фонда в гостинице. 2. Охарактеризуйте работу менеджера службы номерного фонда гостиницы. 3. Перечислите и охарактеризуйте мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами. 4. Приведите примеры обеспечения и организации санитарно-гигиенических норм в гостинице. 5. Охарактеризуйте систему организации и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. 6. Определите, что включает в себя профилактика микробных заболеваний на предприятиях индустрии гостеприимства. 7. Перечислите правила оказания первой медицинской помощи (на примере конкретных ситуаций). 8. Приведите примеры обеспечения и организации пожарной безопасности в гостинице. 9. Составьте постановление «Об изъятии из обращения сомнительных или забракованных пищевых продуктов». 10. Опишите методики приготовления основных дезинфицирующих средств. 11. Составьте должностную инструкцию супервайзера. 12. Определите нормы расхода хозяйственных материалов, требования к их рациональному использованию. 13. Определите последовательность уборки номерного фонда и общественных помещений. 14. Перечислите требования безопасности во время проведения уборочных работ.
<p>Имеет практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять работу по эффективному и культурному обслуживанию посетителей, созданию для них комфортных условий. – обеспечивать контроль за сохранностью материальных ценностей. – организации и контроля уборочных работ в гостинице и других средствах размещения. – организации и контроля работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг. – консультирования посетителей по вопросам, 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ситуационная задача: Вы находитесь в гостиничном номере. Замечаете, что из-под двери идёт дым и дверь горячая. Ваши действия. 2. Ситуационная задача: Вы – горничная. В жилом номере в ванной комнате полочка над раковиной перегружена личными вещами гостя, которые мешают при уборке. Порядок ваших действий. 3. Ситуационная задача: Гость, проживающий в гостинице, не доволен качеством уборки номера. Ваши действия. 4. Разработайте инструкцию по охране труда для горничной. 5. Составьте технологическую карту на процесс уборки. 6. Составить инструкцию для сотрудников, не имеющих возможности покинуть гостиничный номер при возникновении пожара.

<p>касающимся оказываемых услуг.</p> <ul style="list-style-type: none"> – принимать меры по предотвращению и ликвидации конфликтных ситуаций. – обеспечивать чистоту и порядок в помещении и на прилегающей к нему или зданию территории. – контролировать соблюдение подчиненными работниками трудовой и производственной дисциплины, правил и норм охраны труда, требований производственной санитарии и гигиены. – обеспечивать исполнение работниками указаний руководства предприятия, учреждения, организации 	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

7.2. Методические рекомендации к определению процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Рабочая учебная программа междисциплинарного курса содержит следующие структурные элементы:

- перечень компетенций, формируемых в результате изучения междисциплинарного курса с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе освоения образовательной программы (далее – задания). Задания по каждой компетенции, как правило, не должны повторяться.

Требования по формированию задания на оценку ЗНАНИЙ:

- обучающийся должен воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;
- применяются средства оценивания компетенций: тестирование, вопросы по основным понятиям междисциплинарного курса и т.п.

Требования по формированию задания на оценку УМЕНИЙ:

- обучающийся должен решать типовые задачи (выполнять задания) на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;
- применяются следующие средства оценивания компетенций: простые ситуационные задачи (задания) с коротким ответом или простым действием, упражнения, задания на соответствие или на установление правильной последовательности, эссе и другое.

Требования по формированию задания на оценку навыков и (или) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- обучающийся должен решать усложненные задачи (выполнять задания) на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в определенных ситуациях;
- применяются средства оценивания компетенций: задания требующие многошаговых решений как в известной, так и в нестандартной ситуациях, задания, требующие поэтапного решения и развернутого ответа, ситуационные задачи, проектная деятельность, задания расчетно-графического типа. Средства оценивания компетенций выбираются в соответствии с заявленными результатами обучения по междисциплинарному курсу.

Процедура выставления оценки доводится до сведения обучающихся в течение месяца с начала изучения междисциплинарного курса путем ознакомления их с технологической картой междисциплинарного курса, которая является неотъемлемой частью рабочей учебной программы по междисциплинарному курсу.

В результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования по междисциплинарному курсу студенту начисляются баллы по шкале, указанной в рабочей учебной программе по междисциплинарному курсу.

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Успешность усвоения междисциплинарного курса характеризуется качественной оценкой на основе листа оценки сформированности компетенций, который является приложением к зачетно-экзаменационной ведомости при проведении промежуточной аттестации по междисциплинарному курсу.

Критерии оценивания компетенций

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует *повышенному уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует *пороговому уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается несформированной, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не демонстрирует необходимых умений, доля невыполненных заданий, предусмотренных рабочей учебной программой составляет 55 %, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует *допороговому уровню*.

Шкала оценки уровня освоения междисциплинарного курса

Качественная оценка может быть выражена: в процентном отношении качества усвоения междисциплинарного курса, которая соответствует баллам, и переводится в уровневую шкалу и оценки «отлично» / 5, «хорошо» / 4, «удовлетворительно» / 3, «неудовлетворительно» / 2, «зачтено», «не зачтено». Преподаватель ведет письменный учет текущей успеваемости студента в соответствии с технологической картой по междисциплинарному курсу.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности компетенций

Шкалы оценки уровня сформированности компетенции (й)		Шкала оценки уровня освоения междисциплинарного курса		
Уровневая шкала оценки компетенций	100 бальная шкала,	100 бальная шкала,	5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка

	%	%		
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение междисциплинарного курса

8.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Нормативно – правовые документы

1. Российская Федерация. Законы. О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ : (ред. от 23.04.2018) // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
2. Российская Федерация. Законы. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации [Электронный ресурс] :от 24.11.1996 N 132-ФЗ (ред. от 18.04.2018) // Консультант Плюс. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
3. Российская Федерация. Постановление Правительства РФ. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации [Электронный ресурс] : утв. постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 // КонсультантПлюс. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
4. ГОСТ Р 53423-2009. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения [Электронный ресурс]. - Введ. 2010-07-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-53423-2009>.
5. ГОСТ Р 51185-2014. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. - Введ. 2016-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
6. ГОСТ Р 50644-2009. Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов [Электронный ресурс]. - Введ. 2010-07-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/gost-r-50644-2009>.
7. ГОСТ Р 54606-2011. Услуги малых средств размещения. Общие требования [Электронный ресурс]. - Введ. 2012-07-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/1200093465>.
8. ГОСТ Р 54599-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха [Электронный ресурс]. - Введ. 2012-07-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
9. ГОСТ Р 54603-2011. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу [Электронный ресурс]. - Введ. 2013-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
10. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования [Электронный ресурс]. - Введ. 2016-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
11. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования [Электронный ресурс]. - Введ. 2015-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
12. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования [Электронный ресурс]. - Введ. 2016-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
13. ГОСТ 30494-2011. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях [Электронный ресурс]. - Введ. 2013-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
14. ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам [Электронный ресурс]. - Введ. 2015-01-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.
15. ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения [Электронный ресурс]. - Введ. 2015-09-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

16. ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха [Электронный ресурс]. - Введ. 2012-07-01 // Техэксперт. - Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>.

17. ГОСТ Р 55322-2012 Услуги населению. Общие требования к малым средствам размещения для постоянного проживания

Основная литература

18. Зайцева, Н. А. Менеджмент в сервисе и туризме [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования / Н. А. Зайцева. - 3-е изд., доп. - Документ Bookread2. - М. : ФОРУМ, 2016. - 365 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 338-339. - Прил. - Глоссарий. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518080>.

19. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие по направлению подгот. "Гостинич. дело" / Н. Г. Новикова [и др.] ; под ред. Л. И. Черниковой ; Рос. гос. ун-т туризма и сервиса. - М. : КноРус, 2016. - 192 с.

20. Потапова, И. И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания. Учебник [Текст] : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. И. Потапова. - М. : Академия, 2015. - 320 с.

21. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по специальности 100103 "Соц.-культур. сервис и туризм" / С. С. Скобкин. - Документ Bookread2. - М. : Магистр [и др.], 2016. - 494 с. : табл. - Практикум. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=554704>.

22. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс] : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 (100400) "Туризм", 43.03.01 (100100) "Сервис" / Л. Н. Семеркова [и др.]. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2016. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>.

23. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учеб. пособие для бакалавров вузов по направлению подгот. 101100.62 "Гостинич. дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Соц.-культур. сервис и туризм" / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. - СПб. : Триц. мост, 2015. - 192 с.

24. Учебно-методическое пособие по междисциплинарному курсу "Санитарно-гигиеническое содержание помещений" профессионального модуля "Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.02.11 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостинич. дело"] ; сост. И. Н. Самсонова. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2017. - 638 КБ, 54 с. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>.

Дополнительная литература

25. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : для студентов высш. учеб. заведений по направлению подгот. 43.03.03 "Гостинич. дело" / С. А. Быстров. - Документ Bookread2. - М. : ФОРУМ [и др.], 2016. - 431 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=529356#>.

26. Вотинцева, Н. А. Правовое обеспечение гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлениям подгот. "Гостинич. дело" и "Туризм" / Н. А. Вотинцева. - Документ Bookread2. - М. : РИОР [и др.], 2017. - 298 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=773630>.

27. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по направлению подгот. 101100.62 "Гостинич. дело" (квалификация (степень) "бакалавр") / Н. В. Дмитриева [и др.] ; под ред. Н. А. Зайцевой ; Федер. ин-т развития образования. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2015. - 352 с. - Библиогр.: с. 348. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473497>.

28. Слайд-лекция по междисциплинарному курсу "Санитарно-гигиеническое содержание помещений" на тему: "Понятие о санитарии и гигиене. Социальная значимость гигиенической науки и практики" [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.02.11 "Гостинич.

сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Туризм и гостинич. дело"] ; сост. И. Н. Самсонова. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 482 КБ, 28 с. - CD-ROM.

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

1. ГАО Москва [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.gaomoskva.ru. - Загл. с экрана.
2. Гостиничный бизнес в России [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.prohotel.ru. - Загл. с экрана.
3. КонсультантПлюс [Электронный ресурс] : официальный сайт компании «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>. - Загл. с экрана.
4. Турбизнес [Электронный ресурс] : турист. бизнес для профессионалов. - Режим доступа: www.tourbus.ru. - Загл. с экрана.
5. Туризм и гостиничное хозяйство [Электронный ресурс]. - Режим доступа: www.oturbiznese.ru. - Загл. с экрана.
6. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>. - Загл. с экрана.
7. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по междисциплинарному курсу, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
1	Операционная система Microsoft Windows XP/Vista/7 Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Power Point,	Операционная система Текстовый редактор программа для работы с электронными таблицами программа подготовки презентаций и просмотра презентаций	создание, просмотр и редактирование текстовых документов обработка статистической информации подготовка и демонстрация презентаций
2	Консультант+	компьютерная справочная правовая система	поиск и работа с правовой информацией

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по междисциплинарному курсу

Реализация программы междисциплинарного курса в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности требует наличие учебного кабинета, укомплектованного специализированной мебелью, техническими средствами обучения.

11. Примерная технологическая карта междисциплинарного курса «Санитарно-гигиеническое содержание помещений»

4 семестр

Факультет среднего профессионального образования

кафедра «Туризм и гостиничное дело»

ст. преподаватель Емелина и.А., специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»

№	Виды контрольных точек	Кол-во контр. точек	Кол-во баллов за 1 контр. точку	График прохождения контрольных точек																зач. недел я	
				февраль				март				апрель				май					
				1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
1																					
1.1	Работа на практических занятиях	43	2	+	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	++	+	+
1.2	Индивидуальное задание	1	5								+										
1.3	Промежуточное тестирование	1	5									+									
1.4	Итоговое тестирование	1	6																	+	
	Зачет / экзамен																				зачет

