

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»
ФГБОУ ВО «РГУТИС»
Филиал ФГБОУ ВО «РГУТИС» в г. Махачкале

Директор филиала
ФГБОУ ВО «РГУТИС»
в г. Махачкале
Ханбабаева З.М.
« 31 » 08 2017 г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ (СПО)**

ОП.05. ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ
основной образовательной программы среднего профессионального
образования-программы подготовки специалистов среднего звена по
специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»
Квалификация: менеджер

Разработчики:

должность	подпись	ФИО, ученая степень и звание
Преподаватель, директор гостиницы «Ак-гель»		Биярсланов М.-К.

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ООП

должность	подпись	ФИО, ученая степень и звание
Преподаватель		Темирбекова А.З.

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: Профессиональный цикл

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 151 час, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116; самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и

нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Менеджер (базовой подготовки) должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

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

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>	<i>4 семестр</i>	<i>5 семестр</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>151</i>	<i>85</i>	<i>66</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>116</i>	<i>68</i>	<i>48</i>
в том числе:			
Теоретическое обучение	<i>70</i>	<i>34</i>	<i>36</i>
Лабораторные и практические занятия	<i>46</i>	<i>34</i>	<i>12</i>
контрольные работы	-		
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-		
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>35</i>	<i>17</i>	<i>18</i>
в том числе:			
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	-		
выполнение рефератов; расчетно-графическая работа; закрепление пройденного материала;	<i>15</i>	<i>7</i>	<i>8</i>
самостоятельная работа с учебниками, лекциями и нормативными документами.	<i>20</i>	<i>10</i>	<i>10</i>
<i>Формы промежуточной аттестации</i>		<i>Контр. работа</i>	<i>Диф. зачет</i>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

наименование

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.	Архитектурно-планировочные решения.		
Тема 1.1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	4	
	1 Принципы проектирования Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства.		
	2 Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
Реферат «Нормативная база проектирования и строительства».			
Тема 1.2. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала	4	
	1 Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта.		
	Лабораторные работы	-	
	<i>Практические занятия</i>	2	
	1. Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. 2. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и		

	пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	6	
	1 Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Семинар по разделу : Архитектурно-планировочные решения.	2	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 2. функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов			
Тема 2.1 Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	Содержание учебного материала	6	
	1 Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организаций питания, для занятий спортом и т.д.).		
	2 Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	

	Выполнение заданий по формированию функциональной организации здания		
	Контрольные работы	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним».		
Тема 2.2 Общественная часть гостиницы и предприятия питания	Содержание учебного материала	4	
	1 Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений.		
	2 Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		
	Лабораторные работы	-	
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.		
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 2.3 Жилая и служебные части гостиницы	Содержание учебного материала	4	
	1 Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней.		
	2 Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.		
	Лабораторные работы	-	
	<i>Практические занятия</i>	2	
	Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.		
	Контрольные работы	-	

	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями».</p>	2	
Тема 2.4 Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения	Содержание учебного материала	4	
	1 Состав помещений культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки		
	2. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Выполнение планировки помещений культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения		
Контрольные работы	-		
Самостоятельная работа обучающихся	2		
Тема 2.5 Помещения бытового обслуживания	Содержание учебного материала	6	
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	2	
	Контрольные работы	-	
	<p><i>Самостоятельная работа обучающихся</i></p> <p>Реферат «Особенности обустройства бытовых помещений. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями».</p>	2	
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;			

Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание учебного материала	4	3	
	1 Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. 2 Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы.			
	Лабораторные работы	-		
	Практические занятия Выполнение заданий по формированию интерьеров и дизайна в помещениях в зданиях гостиниц.	2		
	Контрольные работы	-		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Реферат «Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»	2		
	Тема 3.2. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала		4
1 Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиницах и туристских комплексах. 2 Принципы мебелировки. Порядок мебелировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.				
Лабораторные работы		-		
Практические занятия Составление плана расстановки мебели в одно – и двухместном номерах различной площади.		4		
Контрольные работы		-		
<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов».		2		
Тема 3.3. Декоративное оформление помещений в гостинице		Содержание учебного материала	4	

	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Выполнение заданий по декоративному оформлению интерьеров в гостиницах Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов			
Тема 4.1 Инженерное оборудование гостиниц	Содержание учебного материала	4	
	1 Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. 2 Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. 3 Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. 4 Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия Семинар: «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и их использование для обеспечения комфорта проживающих». «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах».	4	
	Контрольные работы	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Использование систем жизнеобеспечения и оборудования в гостиницах и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности».		
Тема 4.2 Телекоммуникационные системы	Содержание учебного материала	4	
	1 Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки – телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. 2 Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц-залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	
	Контрольные работы	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Реферат «Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем».	2	
Тема 4.3 Профессионально-технологическое оборудование гостиниц	Содержание учебного материала	4	
	1 Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, полумоечные и подметальные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. 2 Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. 3 Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения.		
	Лабораторные работы		-
	Практические занятия Семинар по эксплуатации уборочных машин и механизмов	4	
	Контрольные работы	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	
Раздел 5 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана			

труда			
Тема 5.1 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала	4	
	<p>1 Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.</p> <p>2 Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов.</p> <p>3 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.</p>		
	Лабораторные работы	-	
	<p>Практические занятия</p> <p>Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение».</p>	4	
	Контрольные работы	-	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение материала по разделу по учебникам и правовым документам:</p> <p>1 Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов.</p> <p>2 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.</p>	3	
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	4	
	<p>1 Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</p> <p>2 Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации</p>		
	Лабораторные работы	-	
	Практические занятия	4	

	Семинар « Обеспечение безопасных условий труда»		
	Контрольные работы	-	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	1 Правовые и нормативные документы охраны труда в организации		
Тематика курсовой работы (проекта) <i>(если предусмотрены)</i>		-	
Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) <i>(если предусмотрены)</i>		-	
	Всего:	<i>151</i>	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия:

- учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- правового и документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- бизнес-центр по предоставлению технических услуг;
- лабораторию информатики и информационно-коммуникационных технологий.

1.Оборудование учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда:

Технические средства обучения: компьютер, видеомаягнитофон, комплект компьютерных программ по тематике дисциплины.

Учебно-наглядные пособия: плакаты разделам дисциплины, наличное оборудование отражающее содержание дисциплины, нормативные документы по охране труда.

Специализированная мебель: доска аудиторная, стойка-кафедра, стол и стул преподавателя, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, подставка под ТСО, стойка компьютерная.

2.Тренинговый кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий:

Рабочие места по количеству обучающихся.

1	Компьютеры	8	Принтер
2	Видеомагнитофон		
3	Аудио-музыкальный центр	9	Специализированная мебель
4	Копировальный аппарат	10	Специальное оборудование (modem, smart и т.д.)

5	Сканер	11	Экранно-звуковые пособия
6	Факсимильный аппарат	12	Компьютерные программы
7	Автоответчик	13	Печатные демонстрационные пособия

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

- Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д, 2013
- Овчаров А.О. Туристский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014
- Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.- М.:Академия,2012
- Гельфонд А. Л.Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=501505>
- Варфоломеев Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий: Учебник / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2016. - 249 с
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=538882>
- Веретенников Д. Б.Архитектурное проектирование. Подземная урбанистика: Учебное пособие/Д.Б.Веретенников - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с.
<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=502145>

Кокорин О. Я. Системы и оборудование для создания микроклимата помещений: Учебник/Кокорин О.Я., 2-е изд., испр. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 218 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=394746>

Дополнительная литература:

- Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2014

- Е.С. Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий.- Ростов н/Д"Феникс",2013

-Сысоева Е. В. Архитектурные конструкции и теория конструирования: малоэтажные жилые здания: Учебное пособие / Сысоева Е.В., Трушин С.И., Коновалов В.П. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 280 с

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557824>

Варфоломеев Ю. М. Отопление и тепловые сети: Учебник / Ю.М. Варфоломеев, О.Я. Кокорин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.

<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=395420>

Газеты:

«Российская газета» (с приложениями: Новые законы и нормативные акты и Кодексы Российской Федерации)

Журналы:

«Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»

«Гостиничное дело»

«Отель»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Освоенные умения</i> использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и	Текущий контроль в форме:

<p>оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</p> <p>осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p><i>Усвоенные знания</i></p> <p>основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</p> <p>требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии;</p>	<ul style="list-style-type: none"> - устного опроса на семинарских занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты рефератов. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине.</p>
---	---