



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СК РГУТИС

УТВЕРЖДЕНО:

Ученым советом

Института сервисных технологий

Протокол №12 от 20.02.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

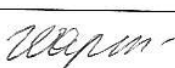
Основной профессиональной образовательной программы среднего
профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего
звена

по специальности :43.02.11 Гостиничный сервис

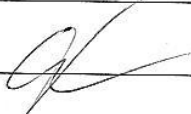
Квалификация: *менеджер*

год начала подготовки: 2020

Разработчики:

ДОЛЖНОСТЬ	ПОДПИСЬ	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>		<i>Степанищев А. А</i>

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ИПССЗ:

ДОЛЖНОСТЬ	ПОДПИСЬ	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>		<i>Бух М.С.</i>

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1 Область применения программы.

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ подготовки и переподготовки кадров в учреждениях СПО.

1.2 Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Рабочая программа по дисциплине Здания и инженерные системы гостиниц организации относится к профессиональному циклу.

1.3 В результате изучения 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 изучения 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

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.

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.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 151 час, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 116 часов;

самостоятельной работы обучающегося 35 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	151
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	116
в том числе:	
лекционные занятия	70
лабораторные занятия	*
практические занятия	46
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) (если предусмотрено)	35

Промежуточная аттестация в форме: *другие формы контроля 4 семестр;*
дифференцированный зачет 5 семестр

2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Экономическая сущность туристско-экскурсионной системы и ее роль в экономике.	2	2
	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	2	2
	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	2
	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2	2
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Основы градостроительного решения древних городов. Обычное и необычное в градостроительстве Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Типы зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов. Категории гостиниц.	2	2
	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	2	2
	Практическое занятие 1. Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	6	
	Практическое занятие 2. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	6	
	Самостоятельная работа 1. Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. Составление схем организации гостиниц.	15	
	Самостоятельная работа 2. Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц».	5	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2	2
	Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование	2	2

жизнеобеспечения гостиниц.		(электрическое освещение, его виды).		
		Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов).	4	2
		Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	4	2
		Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	4	2
		Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	4	2
		Практическое занятие 3. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.	2	3
		Практическое занятие 4. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2	3
		Практическое занятие 5. Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры.	4	3
		Самостоятельная работа 3. Проектная работа «Характеристика инженерно-технического оборудования гостиницы»	15	2-3
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	4.	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	4	2-3
	в	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами.	4	
		Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	4	
		Практическое занятие 6. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	4	
		Практическое занятие 7. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах	4	2-3
Тема 5. Современная архитектура и интерьер		Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	4	2-3

гостиничных зданий.	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	4	
	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	6	
	Практическое занятие 8. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	6	
	Практическое занятие 9. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	4	
	Практическое занятие 10. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	4	
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	4	2-3
	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	4	
	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	4	
	Практическое занятие 11. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	4	
Всего:		151	

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.

Оборудование учебного кабинета: Учебная мебель, плакаты, доска, ПК.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>.

2. СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».

Дополнительные источники:

1. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха: устройство, монтаж и эксплуатация: Учебное пособие / С.В. Фокин, О.Н. Шпортько. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014/ Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=255167>.

2. СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений».

3. МГСН 4.16-98 «Гостиницы».

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.turgostinica.ru>

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
умения	Наблюдение и экспертная оценка

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий.
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с неисправностями работы инженерного оборудования.
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	Анализ результатов проведенных ролевых игр или ситуационных задач.
Знания - основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;	Анализ данных при проведении тестирования. Экспертиза презентаций.
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций. Экспертная оценка индивидуальных заданий.
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	Экспертная оценка решения ситуационных задач по оформлению интерьера. Экспертиза индивидуальных работ. Анализ данных при проведении тестирования.
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;	Экспертная оценка решения ситуационных задач по эксплуатации инженерного оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц. Экспертиза индивидуальных заданий.
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Наблюдение при проведении ролевых игр в целях соблюдения нормативных документов, действующих в профессиональной сфере. Интерпретация и анализ данных, полученных при тестировании.