



МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования

«Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Находке

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

основной профессиональной образовательной программы

подготовки специалистов среднего звена

43.02.11 Гостиничный сервис

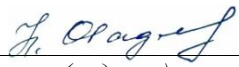
базовой подготовки

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от «07» мая 2014 г. № 475.

Разработчик:

Бабич Е.В., старший преподаватель филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Находке.

Одобрена на заседании межпредметной цикловой комиссии 19 мая 2017 г., протокол № 11.

Председатель МПЦК  Фадеева Н.П.
(подпись)

ОГЛАВЛЕНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1.1 Место дисциплины в структуре образовательной программы
- 1.2 Цели и задачи учебной дисциплины

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы
- 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

- 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- 3.2 Информационное обеспечение обучения

4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

- 4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины
- 4.2 Формы и содержание текущего, промежуточного и итогового контроля.

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (вариативная часть). Данный курс предполагает изучение объектов бухгалтерского учета и техники их учета в организациях в соответствии с действующим законодательством.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления.

1.2 Цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной 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 приживающихся;
- 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 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.

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, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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 основным видам 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.

2 СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	80
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	52
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	*
практические занятия	24
контрольные работы	*
курсовая работа (проект)	*
Самостоятельная работа студента	28
Итоговая аттестация в форме:	Экзамен (Э)

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.		13	
Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий.	Содержание учебного материала		
	История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цели. Гостиницы в России. Архитектурные решения современных гостиниц.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»		
Тема 1.2. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.	Содержание учебного материала		
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфорта. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат «Классификация гостиниц»		
Тема 1.3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		
	Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат «Нормативная баз проектирования и строительства»		
Тема 1.4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала		
	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристических 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. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планового - предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий	2	
	Практические занятия	2	
	1.Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта		

Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.		25	
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	Содержание учебного материала		
	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно- технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятия спортом и т.д.) Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	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		
	Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2	
	Практические занятия	3	
	Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.		
Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиницы.	Содержание учебного материала	2	
	Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.		
	Практические занятия	3	
	Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»		
Тема 2.4. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.	Содержание учебного материала		
	Состав помещений культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2	
Тема 2.5. Помещения бытового обслуживания.	Содержания учебного материала		
	Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним. Состав помещений бытового обслуживания и их функции. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания другими помещениями.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат « Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями»		
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.		24	
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц.	Содержания учебного материала		3
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров и зданий гостиниц и туристических комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и прием.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат « Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»		
Тема 3.2. Свет и цвет в интерьере гостиниц.	Содержания учебного материала		
	Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат « Использование естественного освещения в гостинице»		
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.	Содержания учебного материала		
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.	3	
	Практические занятия	3	
	Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов»	2	
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений в гостинице.	Содержания учебного материала		
	Декоративное оформление интерьеров в гостиничных туристских комплексах. Декоративно- прикладное искусство в интерьере гостиниц. Декоративные растения в гостиничном номере. Подбор, размещение растений и уход за ними. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.	3	

	Практические занятия	3	
	Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.		
Раздел 4.Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов.		18	
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала	4	
	Инженерно- техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудования гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно- техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.		
	Практические занятия	3	
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов.		
	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.	Содержания учебного материала		
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечение безопасности. Система оснащения конференц- залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	Реферат « Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем».		
Тема 4.3. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала		
	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация службы приема и размещения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	

	Техническая эксплуатация профессионально- технического оборудования гостиниц и туристских комплексов.		
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.		10	
Тема 5.1 Ресурсно- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержания учебного материала		
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	2	
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессиональной деятельности	Содержания учебного материала		
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	2	
	Практические занятия	3	
	Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение материала по разделу по учебникам и правовым документам Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. Правовые и нормативные документы охраны труда и организации.	3	
Всего:		80	

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 осуществляется:

- учебном кабинете инженерных систем гостиницы и охраны труда;
- правового и документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- лаборатории информатики и информационно-коммуникационных технологий.

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

Технические средства обучения, компьютер, видеодиски.

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, стол и стулья аудиторные.

2. Тренинговый кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий:

Рабочие места по количеству обучающихся.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

Уокер Д. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник [Электрон-ный ресурс] / Д. Уокер. - М.: Юнити-Дана, 2012. - 880 с.
<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=118745>

1. Вильчик Н.П. Архитектура зданий: учебник: - М: инфра-М,2013

2. Калинин В.М., Соколова С.Д., Оценка технического состояния зданий: учебник - М: инфра - М, 2013

3. Калинин В.М., Соколова С.Д., Топилин А.Н. Обследование и испытание конструкций зданий и сооружений: учебник - М: инфра-м,2013

4. Фокин С.В. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха: устройство, монтаж и эксплуатация: учебное пособие --М: альфа-м: инфра-м, 2013

Дополнительные источники:

1. Сербин Е.П. Строительные конструкции: учебное пособие .-М.:Академия , 2013

2. Маилян Л.Р., Лазарев А.Г.: Конструкции зданий и сооружений с элементами статики: учебник - М: инфра-м,2013

3. Лебедев С.В.: Сварка. Введение в специальность: учебное пособие - М: Альфа - М: инфра - М, 2013

1. Интернет-ресурсы:

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: <http://www.eLIBRARY.RU>
2. Ресурс Цифровые учебные материалы <http://abc.vvsu.ru/>
3. ЭБС «Руконт»: <http://www.rucont.ru/>
4. ЭБС «Юрайт»: <http://www.biblio-online.ru/>

4 КОНТРОЛЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, докладов, рефератов, контрольных работ, презентаций в ходе самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><i>Освоенные умения</i></p> <ul style="list-style-type: none">- использовать ресурсе- 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. <p><i>Усвоенные знания</i></p> <ul style="list-style-type: none">- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;- требования к инженерно -техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none">- устного опроса на семинарских занятиях;- наблюдения и оценки практических занятий;- тестирования;- защиты рефератов.

4.2 Формы и содержание текущего, промежуточного и итогового контроля

Текущий контроль учебного материала заключается в следующем:

- устный опрос;
- проверка выполнения самостоятельной работы студентов;
- практические задания.

Контрольные вопросы к экзамену:

1. Что входит в инвестиционный цикл создания гостиницы?
2. Перечислите и охарактеризуйте основные принципы, принимаемые во внимание при сооружении зданий гостиниц.
3. Классификация зданий гостиниц.
4. Каким должен быть интерьер гостиницы?
5. Состав помещений гостиницы.
6. Жилая часть гостиницы. Её обслуживание.
7. Классификация гостиничных номеров.
8. Что представляет собой гостиничный номер? Какие требования предъявляются к пространству номерной площади и его функциональным зонам?
9. Какие требования устанавливаются к расположению помещений для персонала?
10. В каком порядке необходимо проводить уборку помещений здания гостиницы?
11. Что такое единовременная вместимость гостиницы?
12. Системы жизнеобеспечения гостиницы.
13. Силовое оборудование гостиницы. Его состав. Какими показателями характеризуется его использование?
14. Охарактеризуйте систему энергообеспечения гостиничного комплекса.
15. Охарактеризуйте систему противопожарной сигнализации. Причины возникновения пожаров в гостиничных комплексах.
16. Охарактеризуйте систему оповещения гостиничного комплекса.
17. Охарактеризуйте телевизионные системы гостиничного комплекса.
18. Охарактеризуйте систему контроля гостиничного комплекса.
19. Какие градостроительные требования предъявляются к зданиям гостиниц?
20. Какие градостроительные требования предъявляются к участкам гостиниц?