#

# **СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** |  |
| **условия реализации программы учебной дисциплины** |  |
| **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 программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

**1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена:**

дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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.

ПК3.2. 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.

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. 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: *семестр 4 – другие формы контроля; семестр 5 – дифференцированный зачет* |

# **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* | *33* |
| **Практическое занятие 2.** Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений. | *6* | *3* |
| **Самостоятельная работа 1.** Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. Составление схем организации гостиниц. | *15* | *22* |
| **Самостоятельная работа 2.** Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц».  | *5* |  |
| Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. | 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 (электрическое освещение, его виды). | *2* | *2* |
| 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. | Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. | 4 | *2-3* |
| 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 гостиничных зданий. | 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* |
| 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 кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда*.*

Оборудование учебного кабинета: Учебная мебель, доска, наглядные пособия (плакаты)

# **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Гостиничный сервис: Учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013.  Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415579>

2. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. <http://znanium.com/catalog/product/430064>

**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. Санитарно-техническое оборудование зданий: Учебник / Варфоломеев Ю.М., Орлов В.А. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016 <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=557819>

# **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**- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; | Наблюдение и экспертная оценкана практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанныхс использованием ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий. |
| - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристскихкомплексов для обеспечениякомфорта 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 проведенныхролевых игр или ситуационных задач. |
| **Знания**- основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; | Анализ данных при проведениитестирования.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 эксплуатацииинженерного 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. |