

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными
возможностями здоровья»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «Ессентукский-ЦР»
Е.В. Гогжаева
2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

Специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

г. Ессентуки

2022 г.

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО)

43.02.14 Гостиничное дело

Организация-разработчик: ГБПОУ «Ессентукский центр реабилитации инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»

Разработчик: преподаватель О. А. Ковбунова

Рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии

специальностей «Право и организация социального обеспечения», «Гостиничное дело»

Председатель цикловой методической

комиссии _____ О.А. Ковбунова

протокол № ____ от « ____ » _____ 20 ____ г.

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
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 «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЦНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». 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. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к общепрофессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы.

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 приживающих;
- 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.

1.4. Результаты освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла:

Результатом освоения учебной дисциплины общепрофессионального цикла является овладение обучающимися общими (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями:

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 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

5.2.2. Прием, размещение и выписка гостей.

ПК 2.1. Принимать, регистрировать и размещать гостей.

ПК 2.2. Предоставлять гостю информацию о гостиничных услугах.

ПК 2.3. Принимать участие в заключении договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.4. Обеспечивать выполнение договоров об оказании гостиничных услуг.

ПК 2.5. Производить расчеты с гостями, организовывать отъезд и проводы гостей.

ПК 2.6. Координировать процесс ночного аудита и передачи дел по окончании смены.

5.2.3. Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

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.

5.2.4. Продажи гостиничного продукта.

ПК 4.1. Выявлять спрос на гостиничные услуги.

ПК 4.2. Формировать спрос и стимулировать сбыт.

ПК 4.3. Оценивать конкурентоспособность оказываемых гостиничных услуг.

ПК 4.4. Принимать участие в разработке комплекса маркетинга.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 105 часов;
самостоятельной работы обучающегося 15 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	105
в том числе:	
теоретические занятия	85
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	15
Итоговая аттестация в форме зачета	4

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

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 и функциональная организация зданий гостиниц. Основные требования к зданиям гостиниц.		23	
Тема 1.1. Основы проектирования зданий	Содержание учебного материала		
	Архитектурное решение. Виды проектов. Процесс проектирования. Состав проектной документации. Принципы проектирования. Предпроектная работа. Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия. Виды систем застроек: центральная. Виды систем застроек: блочная. Виды систем застроек: павильонная. Виды систем застроек: смешанная. Строительные материалы и конструкции.	12	2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»		
Тема 1.2. Требования к планировочному решению	Содержание учебного материала		
	Требования к планировочному решению общественной части. Функционально-планировочное решение. Функциональные связи в гостиничном предприятии. Планировочная структура вестибюля гостиницы. Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы. Проект гостиничных предприятий с прямоугольной формой плана. Проект гостиничных предприятий с компактной формой плана. Проект гостиничных предприятий с атриумной формой плана. Проект гостиничных предприятий с компактной формой плана. Проект гостиничных предприятий с усложненной форма плана.	11	3
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Реферат «Классификация гостиниц»		

Раздел 2. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.			
Тема 2.1. Интерьер и качество обслуживания	Содержание учебного материала	2	
	Интерьер помещений. Основные закономерности гостиничного интерьера. Цветовые решения интерьера жилых помещений гостиниц. Цветовые решения интерьера общественных помещений гостиниц. Приемы создания цветовой гармонии в интерьере.	5	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним»		
Тема 2.2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Содержание учебного материала	1	
	Освещение, насыщенность. Освещённость рабочих плоскостей и пространств. Яркость, блеск, Цветность, тенеобразование. Виды освещения. Виды осветительных приборов. Освещение вестибюля. Освещение номера	8	
	Практические занятия	2	
	Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.		
Тема 2.3 Отделочные материалы	Содержание учебного материала	4	
	Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей. Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка.		
	Практические занятия	2	
	Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»			
Тема 2.4. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала	1	
	Требования к гостиничной мебели: комфортность, экологичность, долговечность. Требования к гостиничной мебели: прочность, удобство в уборке и эксплуатации, эстетичность. Минимальные требования к оснащению мебелью гостиничных номеров различной категории. Минимальные требования к оснащению инвентарём гостиничных номеров различной категории. Компактная мебель различных конструкций. Использование мебели в гостиничных помещениях. Типы расстановки мебели.	7	
Тема 2.5 Текстильные	Содержания учебного материала	1	

материалы в интерьере гостиниц	Требования, предъявляемые к текстильным материалам. Оформление оконных и дверных проёмов в помещениях гостиницах. Дифференцированный зачет. Дифференцированный зачет.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Реферат « Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями»		
Раздел 3. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.			
Тема 3.1 Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий	Содержания учебного материала	2	3
	Техническая паспортизация. Система планово-предупредительного ремонта основных фондов. Виды технических осмотров. Системы теплоснабжения зданий. Классификация систем отопления. Состав системы водяного отопления. Виды отопительных приборов. Виды систем отопления. Панельно-лучистое отопление. Воздушное отопление Электрическое отопление. Инфракрасное отопление. Системы водоснабжения зданий. Классификация систем водоснабжения. Требования к воде. Состав системы холодного водоснабжения. Сплинклерная система пожаротушения. Дренчерная система пожаротушения. Система горячего водоснабжения. Открытая и закрытая централизованная система. Система канализации здания. Виды систем канализаций (водоотведения). Цели и месторасположение систем канализации. Общесплавные и разделительные системы канализации. Внутренняя система канализации. Оснащение санитарных объектов общего пользования в гостинице. Системы вентиляции. Классификации систем вентиляции. Кондиционирование воздуха в зданиях. Электрооборудование. Состав электрических сетей здания. Виды освещений. Подъемно-транспортное оборудование. Оснащение лифтами гостиниц различной категории. Оборудование лифтов. Нормативные документы по обеспечению безопасной эксплуатации. Оснащение прачечной.	31	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
Реферат « Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»			
Тема 3.2 Уборочное	Содержания учебного материала	2	

оборудование	Общие требования к уборочному оборудованию. Пылесосы. Подметательные и поломочные машины. Централизованная система пылеудаления.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	1	
	Реферат « Использование естественного освещения в гостинице»		
Тема 3.3 Техническое оснащение номеров и общественных помещений	Содержания учебного материала	2	
	Гостиничные сейфы. Оборудование для проведения деловых мероприятий. Гостиничное телевидение. Мини-быры в номерах. Сервисное оборудование. Системы безопасности. Система управления доступом. Система охранной сигнализации. Система телевизионного наблюдения. Система пожарной безопасности	10	
	Практические занятия	1	
	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»	1	
Тема 3.4 Ресурсо-и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержания учебного материала	2	
	Современные интеллектуальные здания. Основные положения энергосбережения. Энергосберегающие технологии в электрической системе здания. Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения здания. Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования здания. Ресурсо-и энергосбережение в прачечной.	6	
	Практические занятия	1	
	Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.		
Итоговая аттестация в форме зачета:		4	
Всего:		105	

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, комплект компьютерных программ по тематике дисциплины.

Учебно-наглядные пособия: плакаты по разделам дисциплины, 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, стойка компьютерная.

2. Кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий:

Рабочие места по количеству обучающихся.

Перечень средств обучения:

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. С. В. Безрукова «Здания и инженерные системы гостиниц»: учебник., Москва Издательский Центр «Академия», 2021г.

Дополнительные источники:

2. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник (Под редакцией А. Д. Чудновского): Издательство ЭКМОС, 2017.

3. Научный технический журнал «Инженерные системы» 3.2014 год.

4. И. Ю. Ляпина. Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов: учебник для СПО / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – М.: Академия, 2018 (базовый учебник)

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
<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. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине</p>

