

1. ПАСПОРТ ПРИМЕРНОЙ 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 по специальности СПО 43.02.11 *Гостиничный сервис*.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» принадлежит к профессиональному циклу (общеобразовательные дисциплины).

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

В результате освоения дисциплины студент 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 студента **120** часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента **80** часов;
самостоятельной работы студента **40** 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)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
практические занятия	24
Самостоятельная работа студента (всего)	40
в том числе:	
- домашняя работа	12
- реферативная работа	22
- проектные задания	6
<i>Итоговая аттестация в форме: 3 семестр – по текущим оценкам, 4 семестр - экзамен</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов.	Объем часов	
		Обяз. ауд. нагр.	Самост. т. работа
1	2	3	4
Раздел 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц		26	10
Тема 1.1. Основные принципы проектирование гостиниц	Содержание учебного материала	10	
	<i>Развитие формы здания гостиниц</i>		
	<i>Современные архитектурные концепции зданий гостиниц</i>		
	<i>Основные понятия проектирования</i>		
	<i>Требования, предъявляемые к зданиям гостиниц</i>		
	Практические занятия		
	<i>История развития формы здания гостиниц</i>	2	
Самостоятельная работа студентов	<i>История развития формы зданий средств размещения</i>		6
	<i>Принципы проектирования здания гостиниц</i>		
Тема 1.2. Объёмно-планировочное решение зданий гостиниц	Содержание учебного материала	8	
	<i>Планировочная структура участка гостиницы</i>		
	<i>Общественная и жилая часть гостиницы</i>		
	Практические занятия		
	<i>Генеральный план гостиничного предприятия</i>	2	
	Самостоятельная работа студентов		2
<i>Общественная и жилая часть гостиницы</i>			
Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	8	
	<i>Порядок ввода в эксплуатацию зданий гостиничных предприятий</i>		
	<i>Срок службы здания и система планово-предупредительного ремонта</i>		
	<i>Конструктивные элементы здания гостиницы</i>		
	Практические занятия		
	<i>Составление плана профилактического осмотра и ремонта здания гостиницы</i>	2	
Самостоятельная работа студентов			2
	<i>Порядок ввода в эксплуатацию и срок службы здания гостиницы</i>		
Раздел 2. Эстетическое оформление жилых и общественных помещений гостиницы		18	10
Тема 2.1. Интерьер и	Содержание учебного материала	10	
	<i>Интерьер и экстерьер здания гостиницы, и их влияние на качество обслуживания</i>		

<i>экстерьер гостиницы</i>	<i>Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений</i>		
	<i>Световое решение интерьера жилых и общественных помещений</i>		
	Практические занятия		
	<i>Интерьер жилых и общественных помещений гостиницы</i>	4	
	Самостоятельная работа студентов <i>Виды освещения и осветительных приборов</i>		4
Тема 2.2. Меблировка и эстетическое оформление внутренних помещений гостиницы	Содержание учебного материала	8	
	<i>Мебель для гостиниц</i>		
	<i>Текстильные материалы в интерьере гостиниц</i>		
	<i>Декоративное оформление интерьера</i>		
	Практические занятия		
	<i>Оформление текстильными материалами номер гостиничного предприятия</i>	2	
	Самостоятельная работа студентов <i>Разработать идею оформления декоративными материалами номер гостиничного предприятия</i>		6
Раздел 3. Инженерно-техническое оснащение гостиниц		26	10
Тема 3.1 Инженерное оборудование гостиниц	Содержание учебного материала	12	
	<i>Система отопления</i>		
	<i>Система водоснабжения и канализации</i>		
	<i>Система вентиляции и кондиционирование воздуха</i>		
	<i>Энергетическое хозяйство</i>		
	Практические занятия		
	<i>Система отопления гостиничного предприятия</i>	2	
	<i>Система водоснабжения и канализации гостиничного предприятия</i>	2	
	Самостоятельная работа студентов <i>Лифтовое оборудование</i> <i>Система удаления мусора</i>		4
Тема 3.2 Телекоммуни- кационные системы гостиниц	Содержание учебного материала	6	
	<i>Локальная компьютерная сеть</i>		
	<i>Телефонная и радиотелефонная сеть гостиничного предприятия</i>		
	<i>Системы безопасности в гостинице</i>		
	Самостоятельная работа студентов <i>Комплексная система оборудования конференц-залов</i>		2
Тема 3.2 Профессиона	Содержание учебного материала	8	
	<i>Уборочные машины и механизмы</i>		

<i>льно технологиче ское оборудование гостиниц</i>	<i>Оборудование прачечных</i>		
	<i>Оборудование службы приёма и размещения</i>		
	Практические занятия		
	<i>Технологическое оборудование гостиниц</i>	2	
	Самостоятельная работа студентов <i>Современное технологическое оборудование гостиниц</i>		4
Раздел 4. Основы охраны труда и безопасной деятельности		6	6
Тема 4.1 <i>Охрана труда в профессиона льной деятельност и</i>	Содержание учебного материала	6	
	<i>Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</i>		
	<i>Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации</i>		
	Практические занятия		
	<i>Разработка внутренних документов по безопасности профессиональной деятельности</i>	4	
	Самостоятельная работа студентов <i>Изучить организационные, правовые, нормативные основы охраны труда в организации</i>		6
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности		4	4
Тема 5.1 <i>Ресурсо- и энергосберега ющие технологии в профес- сиональной деятельност и</i>	Содержание учебного материала	6	
	<i>Ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>		
	<i>Энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>		
	Практические занятия		
	<i>Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>	2	
	Самостоятельная работа студентов <i>Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>		4
Всего:		80	40

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Программа учебной дисциплины реализуется на базе учебного кабинета «*Инженерные системы гостиниц и охрана труда*».

Оборудование учебного кабинета:

- 30 посадочных мест;
- рабочее место преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

Учебник для средних проф.-тех. уч. зав. / В.А. Комков, С.И. Рощина, Н.С. Тимахова. - М.: ИНФРА-М, 2012.

Техническая эксплуатация зданий и сооружений: Уч. для средних проф.-техн. уч. заведений / В.А.Комков, С.И.Рощина, Н.С.Тимахова.

Дополнительные источники:

1. ГОСТ Р-50645-94. Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц. М.: Госиздат, 2000.
2. Зорин И.В., Квартальнов В.А. Энциклопедия туризма: Справочник. М.: Финансы и статистика, 2000.
3. Кабушкин Н.И., Бондаренко Г.А., Менеджмент гостиниц и ресторанов. Учебное пособие. Минск: ООО «Новое знание», 2000.
4. Папирян Г.А. «Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны). М.: ОАО «НПО «Издательство экономика», 2000.
5. СНиП 11-88,89. Гостиницы. М.: Стройиздат, 1990.
6. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебное пособие. 2-е изд-ею – М: ИКЦ «МарТ»; Ростов н/д: Издательский центр «МарТ», 2005. – 352 с.
7. Журнал «Гостиничное дело»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Знания:	
основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	Устный опрос
архитектурно – планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов	Устный опрос
принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Оценка на практическом занятии. Выполнение индивидуальных проектных заданий.
требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	Письменный опрос.
Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Оценка на практическом занятии. Выполнение индивидуальных проектных заданий.
Умения:	
использовать ресурс- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Оценка на практическом занятии.
использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих	Оценка на практическом занятии. Выполнение индивидуальных проектных заданий.
осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	Оценка на практическом занятии.