

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»

ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Утверждаю:

Первый проректор РМАТ

В.Ю. Питюгов

« 26 » 20 21 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Учебной дисциплины

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Хемки, микр. Сходня, 20²¹ г

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», базовая подготовка, срок обучения – 2 года 10 месяцев и 1 год 10 месяцев, формы обучения очная и заочная.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих учебную дисциплину ОГСЭ. 02 «История» в качестве обязательной дисциплины общего гуманитарного и социально-экономического цикла профессиональной подготовки.


Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.

Протокол № 4 от «24» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.декана факультета СПО

Проректор, декан факультета СПО



Е.В. Резумовская
«24» 06 2021 г.



В.А. Жидких
«24» 06 2021 г.

Составил (автор):

Гаврилова Ю.В., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка), очной формы обучения 2 года 10 месяцев.

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 профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы. Данный курс предполагает изучение объектов бухгалтерского учета и техники их учета в организациях в соответствии с действующим законодательством.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсно- 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.

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность (по углубленной подготовке):

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. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности (по углубленной подготовке).

ПК 1.1. Принимать заказ от потребителей и оформлять его.

ПК 1.2. Бронировать и вести документацию.

ПК 1.3. Информировать потребителя о бронировании.

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 И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	111
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
Лекции	34
Практические занятия	34
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	43
Формы контроля: контрольная работа – 5 семестр, диф. зачет – 6 семестр.	

2. 2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

Очная форма обучения, 2 года 10 месяцев

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. АРХИТЕКТУРНО-ПЛАНИРОВОЧНЫЕ РЕШЕНИЯ		26	
Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	6	
	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
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»		
Тема 1.2. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.	Содержание учебного материала	6	
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий	2	3
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Реферат «Классификация гостиниц»		
Тема 1.3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	6	
	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	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	

	Реферат «Нормативная баз проектирования и строительства»		
Тема 1.4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала	8	
	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	6	
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		30	
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	Содержание учебного материала	4	
	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	2	
Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним»			
Тема 2.2. Общественная	Содержание учебного материала	8	

часть гостиницы и предприятия питания.	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 Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.	6	
Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиницы.	Содержание учебного материала	10	
	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.	2	
	Практические занятия Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»	4	
Тема 2.4. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.	Содержание учебного материала	2	
	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	6	
	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 Реферат «Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями»	4	

РАЗДЕЛ 3. ПРИНЦИПЫ ОФОРМЛЕНИЯ ИНТЕРЬЕРОВ ГОСТИНИЧНЫХ ЗДАНИЙ		26	
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц.	Содержания учебного материала	6	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	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Реферат «Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»		
Тема 3.2. Свет и цвет в интерьере гостиниц.	Содержания учебного материала	6	
	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	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Реферат «Использование естественного освещения в гостинице»		
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.	Содержания учебного материала	8	
	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.	2	
	Практические занятия	4	
	Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.		
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	2	

	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов»		
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений в гостинице.	Содержания учебного материала	6	
	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.	2	
	Практические занятия	4	
	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	8	
	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 оборудование 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.	2	
	Практические занятия	4	
	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов.		

	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	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	6	
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц-залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	2	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>	4	
	Реферат «Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем».		
Тема 4.3. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала	4	
	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломочные 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	
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>		
	Техническая эксплуатация профессионально-технического оборудования гостиниц и туристских комплексов.	2	
РАЗДЕЛ 5. РЕСУРСНО- И ЭНЕРГОСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ОХРАНА ТРУДА		11	
Тема 5.1 Ресурсно- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержания учебного материала	1	
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсно- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов.	1	

	ресурсно- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.		
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержания учебного материала	10	
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	1	
	Практические занятия	6	
	Ресурсно- 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. Ресурсно- 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:		111	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется:

- В 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, видеомаягнитофон, комплект компьютерных программ по тематике дисциплины, видеокассеты.

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, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, стойка компьютерная.

2. Тренинговый 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**

Основная:

1. Титов, А.Л. Основы архитектурного проектирования: интерьер несложного общественного здания: учебное пособие / А. Л. Титов. - 2-е изд., исправ, и доп. - Екатеринбург: УрГАХУ, 2018.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498317>

2. Зарубина Л. П. Защита зданий, сооружений и конструкций от огня и шума: Материалы, технологии, инструменты и оборудование. -Издательство: Инфра-Инженерия, 2016. URL:

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=444186&sr=1

3. Жерлыкина, М.Н. Системы обеспечения микроклимата зданий и сооружений: учебное пособие / М.Н. Жерлыкина, С. А. Яременко. - 2-е изд., испр, и доп. - Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2018.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493780>

Дополнительная:

1. Леденёв, В.В. Обследование и мониторинг строительных конструкций зданий и сооружений: учебное пособие / В.В. Леденёв, В. П. Ярцев. - Тамбов: Издательство ФГБОУ ВПО «ТГТУ», 2017. URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=498894>

2. Михайлов А. Ю. Технология. - Издательство: Инфра-Инженерия, 2017.
URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=466468&sr=1

3. Лисина, Н.Л. Правовое регулирование градостроительной деятельности в России: учебное пособие / Н.Л. Лисина. - 2-е изд., перераб, и доп. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2018.
URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495217>

4. Титаренко, Н.В. Экономика архитектурно-проектных и градостроительных решений: учебное пособие / Н. В. Титаренко. -

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 	<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>Контрольная работа: 3 семестр. Дифференцированный зачет – 4 семестр.</p>

условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	
--	--