




Министерство общего и профессионального образования Свердловской области
ГАПОУ СО
«ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТРАНСПОРТНОГО СТРОИТЕЛЬСТВА»

Рабочая программа учебной дисциплины
ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»

для специальности
43.02.11 Гостиничный сервис

Программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Председатель ЦМК
 А.А. Романова

Протокол № 7
от «22» 04 2015г.

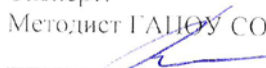
Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора по УВР ГАПОУ СО «ЕКТС»

 А.М. Шанин
«20» июня 2015 г.




Разработчик: Колупасва Е.Л., преподаватель дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» ГАПОУ СО «Екатеринбургского колледжа транспортного строительства»

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» пройдена.

Эксперт:
Методист ГАПОУ СО «ЕКТС»
 Е.М. Александрова

«11» июня 2015г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО:

« <u>28</u> » <u>июня</u> 20 <u>16</u> г.	Зам.директора по УВР		А.М. Шанин	(И.О. Фамилия)
« <u>30</u> » <u>июня</u> 20 <u>17</u> г.	Зам.директора по УВР		А.М. Шанин	(И.О. Фамилия)
« <u>29</u> » <u>июня</u> 20 <u>18</u> г.	Зам.директора по УВР		А.М. Шанин	(И.О. Фамилия)
« <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	Зам.директора по УВР			(И.О. Фамилия)
« <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	Зам.директора по УВР			(И.О. Фамилия)
« <u> </u> » <u> </u> 20 <u> </u> г.	Зам.директора по УВР			(И.О. Фамилия)

Программа рассмотрена и одобрена цикловой методической комиссией специальности
43.02.11 Гостиничный сервис
Председатель ЦМК
_____ А.А.Романова

Протокол № _____

от «__» _____ 2015г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования
43.02.11 Гостиничный сервис

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по УВР ГАПОУ СО «ЕКТС»

_____ А.М. Шанин
«__» _____ 2015 г.

Разработчик: **Колупаева Е.Л.**, преподаватель дисциплины *«Здания и инженерные системы гостиниц»* ГАПОУ СО «Екатеринбургского колледжа транспортного строительства»

Техническая экспертиза программы учебной дисциплины *«Здания и инженерные системы гостиниц»* пройдена.

Эксперт:
Методист ГАПОУ СО «ЕКТС»
_____ Е.М.Александрова

«__» _____ 2015г.

АКТУАЛИЗИРОВАНО:

«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	(подпись)	(И.О. Фамилия)
«__» _____ 20__ г. Зам.директора по УВР _____	(подпись)	(И.О. Фамилия)

1. ПАСПОРТ 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.

1.5. Перечень компетенций, элементы которых формируются в рамках учебной 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.

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 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>Промежуточная аттестация в форме:</i> <i>Другие формы контроля - 3 семестр – по текущим оценкам</i> <i>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		Уровень освоения
		Обяз. ауд. нагр.	Самост. т. работа	
1	2	3	4	5
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>			3
	<i>Современные архитектурные концепции зданий гостиниц</i>			2
	<i>Основные понятия проектирования</i>			2
	<i>Требования, предъявляемые к зданиям гостиниц</i>		2	
	Практические занятия			
	<i>История развития формы здания гостиниц</i>	2		
Самостоятельная работа студентов <i>История развития формы зданий средств размещения</i> <i>Принципы проектирования здания гостиниц</i>			6	
Тема 1.2. Объёмно-планировочное решение зданий гостиниц	Содержание учебного материала	8		
	<i>Планировочная структура участка гостиницы</i>			3
	<i>Общественная и жилая часть гостиницы</i>			2
	Практические занятия			
	<i>Генеральный план гостиничного предприятия</i>	2		
	Самостоятельная работа студентов <i>Общественная и жилая часть гостиницы</i>		2	
Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание учебного материала	8		
	<i>Порядок ввода в эксплуатацию зданий гостиничных предприятий</i>			2
	<i>Срок службы здания и система планово-предупредительного ремонта</i>			3
	<i>Конструктивные элементы здания гостиницы</i>		2	
	Практические занятия			
	<i>Составление плана профилактического осмотра и ремонта здания гостиницы</i>	2		
Самостоятельная работа студентов <i>Порядок ввода в эксплуатацию и срок службы здания гостиницы</i>			2	
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>			3

<i>экстерьер гостиницы</i>	<i>Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений</i>			3
	<i>Световое решение интерьера жилых и общественных помещений</i>			2
	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>			2
	<i>Текстильные материалы в интерьере гостиниц</i>			3
	<i>Декоративное оформление интерьера</i>			2
	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>			2
	<i>Система водоснабжения и канализации</i>			2
	<i>Система вентиляции и кондиционирование воздуха</i>			2
	<i>Энергетическое хозяйство</i>			2
	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>			2
	<i>Телефонная и радиотелефонная сеть гостиничного предприятия</i>			2
	<i>Системы безопасности в гостинице</i>			2
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>			3

<i>льно технологиче ское оборудование гостиниц</i>	<i>Оборудование прачечных</i>			2
	<i>Оборудование службы приёма и размещения</i>			2
	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 Охрана труда в профессиона льной деятельност и	Содержание учебного материала			
	<i>Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</i>	6		2
	<i>Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации</i>			3
	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 Ресурсо- и энергосберега ющие технологии в профес- сиональной деятельност и	Содержание учебного материала			
	<i>Ресурсосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>	6		2
	<i>Энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</i>			2
	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	

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

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:

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов/ Ю.Ф. Волков. – Изд. 3-е. – Ростов н/Д, 2005.-350 с.
2. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования/. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.

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.