

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 25.02.2023 11:30:07

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbdebe8277686f1710bd17a9070c71fdc1b6a6ac5a1f10ac8c5129

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»

К р а с н о д а р с к и й ф и л и а л

Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отделение среднего профессионального образования

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

наименование дисциплины

Здания и инженерные системы гостиниц

код, специальность

43.02.11. Гостиничный сервис

Краснодар, 2020

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
цикла экономических дисциплин и
дисциплин сервиса

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11. Гостиничный сервис

Протокол № 6 от
«06» июня 2020 года

Председатель предметно-цикловой
комиссии

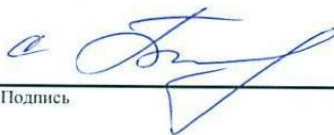


Подпись

Е. В. Трипкош

Инициалы Фамилия

Заместитель директора по СПО



Подпись

С.П. Боярская

Инициалы Фамилия

Составитель (автор): Андросюк И.Р., преподаватель первой категории ОСПО Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Рецензент: Ахмедов Р.В., директор ИП «Ахмедов Р.В. отель FamilySpaResort»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

Рецензент: Поддубная В.Р., преподаватель первой категории ОСПО «РЭУ им. Г.В. Плеханова»

Ф.И.О., ученая степень, звание, должность, наименование организации

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11. Гостиничный сервис (базовой подготовки).

1.2. Предварительные компетенции, сформированные у обучающегося до начала изучения профессионального модуля.

До изучения общеобразовательной дисциплины студент обладает знаниями, умениями и навыками, полученными в процессе изучения дисциплин: Математика, Информатика, Право при реализации программы среднего общего образования на 1 курсе и компетенциями (ОК1-9, П.К 3.1-3.4).

1.3. Место дисциплины в структуре ППССЗ: дисциплина относится к группе общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла.

1.4. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к реализации освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной 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 учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования, предъявляемые 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 в организации.

1.5. Результаты освоения учебной дисциплины:

Результатом освоения учебной дисциплины является формирование у обучающихся следующих компетенций:

Код	Наименование результата обучения
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.

1.6. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающихся 102 часа, в том числе:

обязательная аудиторная нагрузка обучающихся 68 часов;

самостоятельная работа обучающихся 26 часов;

консультации – 8 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<i>Вид учебной работы</i>	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	26
в том числе:	
подготовка реферативной работы	10
Работа с учебной литературой и нормативной документацией (СНиП и ГОСТ)	6
подготовка выступлений, сообщений и докладов, работа с Интернет-ресурсами	10
Консультации	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

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

Коды ОК и ПК	Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
	1	2	3	4
ОК1-9	Введение	Предмет, содержание и задачи дисциплины.	2	1
ОК1-9 ПК-3.1	Тема 1. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов	Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий (функциональные требования; экономические требования; противопожарные требования). Требования к технической эксплуатации гостиничных предприятий.	2	2
		Формирование предметно-пространственной среды гостиницы. Жилая часть гостиницы: функциональная организация, планировочное решение, коммуникации.	2	
		Планировочная и функциональная организация жилых номеров	2	
		Общественная часть гостиницы: состав помещений, функциональная и планировочная организация. Блок группы помещений администрации и культурно-массового обслуживания. Размещение и планировка предприятий питания. Внутригостиничные коммуникации.	2	
		Практические занятия		
		Определение структуры гостиничных номеров на примере гостиничного комплекса «Платан»	2	
		Изучение и анализ функциональной организации зданий, на примере гостиниц города.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить реферат по одной из тем: Формирование предметно-пространственной среды гостиницы делового назначения на примере предприятий города Краснодара. Планировочная и функциональная организация жилых номеров гостиницы «Москва»		6	
ПК-3.1	Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация	Основы конструктивных решений гостиницы. Виды проектов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия	2	2
		Объемно-планировочные и предметно-пространственные решения зданий гости-	2	2

	зданий гостиниц и туристских комплексов.	ниц.		
		Технология эксплуатации гостиничного предприятия.	2	
		Элементы здания гостиниц и проведение ремонта. Конструктивные элементы здания гостиниц.	2	
		Практические занятия		2
		Анализ архитектурно-планировочного решения гостиниц, расположенных в историческом центре г. Краснодара	2	
		Изучение современных архитектурных концепций	2	
		Анализ конструктивных элементов зданий гостиниц на примере гостиниц города Краснодара.	2	
		Определение роли архитектуры в формировании имиджа гостиницы.	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить реферат по одной из тем: Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы на примере гостиниц г.Краснодара. На примере конкретных гостиниц оценить архитектурно-планировочные решения и формирование предметно-пространственной среды гостиниц.		4	
ПК-3.1 ПК-3.2	Тема.3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.	Взаимосвязь между конструктивной схемой здания, его функциональной организацией и планировкой помещений	2	2
		Интерьер, его влияние на качество обслуживания. Цветовое решение интерьера.	2	
		Световое решение интерьера. Виды освещения и осветительных приборов.	2	
		Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц: Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Декоративное оформление помещений гостиницы.	2	

		Практические занятия			
		Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов.	2		
		Функциональное зонирование помещений.	2		
		Методы организации световых решений интерьеров в зданиях гостиниц.	2		
		Использование элементов природы при оформлении интерьера гостиниц.	2		
	Самостоятельная работа: работа с учебной литературой, СНиП Создать макет стандартного гостиничного номера, исходя из принципов цветовой гармонии. Создать проект меблировки гостиничных номеров, исходя из их конфигурации и площади. Подготовить конспект: СНиП «Естественное и искусственное освещение».			4	
ПК-3.2 ПК-3.3	Тема 4. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Системы водоснабжения и канализации.	2	2	
		Система вентиляции и кондиционирования воздуха.	2		
		Лифтовое хозяйство и система удаления мусора.	2		
		Телекоммуникационные системы гостиницы: (телефонная сеть; системы радиовещания и телевидения; локальная компьютерная сеть). Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	2		
		Практические занятия			
		Анализ современных систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах.	2		
		Анализ и характеристика ресурсосберегающих технологий в формировании предметно-пространственной среды гостиниц на примере гостиниц Краснодарского края.	2		
	Самостоятельная работа: Пользуясь материалами интернет ресурсов, составить обзор по теме: «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и использование их для комфорта проживающих»			6	

ПК-3.3 ПК-3.4	Тема 5. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда.	Системы безопасности. Основные положения действующего законодательства об охране труда в РФ. Правила внутреннего трудового распорядка	2	
		Порядок обучения и инструктирование работников по охране труда Опасные и вредные производственные факторы. Основные причины травматизма.	2	
		Безопасные методы и приемы работы Спецодежда и средства индивидуальной защиты. Производственная санитария и гигиена.	2	
		Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Электробезопасность. Пожарная безопасность.	2	
		Практические занятия		
		Деловая игра «Меры по оказанию первой медицинской помощи»	2	
		Инструкции по О.Т. для работников гостиниц и туристских комплексов	2	
	Самостоятельная работа: Подготовить выступление по теме: СНиП 21-01-97 «Пожарная безопасность зданий и сооружений», СНиП 2.04.09-84 «Пожарная автоматика зданий и сооружений» Консультации		6	
			8	
	Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда

Рабочее место преподавателя;

Рабочие места обучающихся;

Стационарная доска;

Проектор (переносной);

Экран для проектора (переносной);

Ноутбук (переносной) с установленным ПО, подключением к Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Университета;

Стационарные учебно-наглядные пособия (плакаты);

Переносные учебно-наглядные пособия.

Программное обеспечение:

Операционная система Windows 10

Пакет прикладных программ Office Professional Plus 2010 Rus,

Антивирусная программа Касперского Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Расширенный Rus Edition, PeaZip, Adobe Acrobat Reader DC

3.2. Интерактивные формы обучения студентов при изучении дисциплины.

Тема	Количество часов	Интерактивная форма проведения занятия
Тема 5. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда.	2	Деловая игра

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах. (<http://znanium.com/bookread.php?book=430064>) Организация обслуживания в гостиницах и туристических комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. (ПРОФИЛЬ).
2. Санитарно-техническое оборудование зданий: Учебник / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов; Под общ. ред. Ю.М. Варфоломеева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 249 с.: 60х90 1/16. - (Среднее профессиональное образование). (переплет) ISBN 978-5-16-006019-4, 500 экз. (<http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=408767>)

Дополнительные источники:

1. Постановление правительства РФ от 25 апреля 1997г. № 490 «Об утверждении правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации» (с изм. И доп. от 2 октября 1999г., 15 сентября 2000г)
3. «Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения». Утверждено приказом МЭР России от 21.06.2003г. № 197.
4. Журналы «Пять звезд», «Гостиничное дело», «Отель», «Гостиницы и рестораны»

5. <http://znanium.com/bookread2.php?book=179892> Организация предприятий сервиса: практикум / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2017. (Профессиональное образование).
6. <http://znanium.com/bookread.php?book=320585> Организация административно-хозяйственной службы гостиницы: Учебное пособие / Т.Л. Тимохина. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2012. –
7. <http://znanium.com/bookread2.php?book=519396> Организация гостиничного хозяйства: Учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2016.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.hyolet-abv.ru>
2. <http://www.otel.com>

Нормативные документы:

1. СНиП 10-01-94 "Система нормативных документов в строительстве. Основные положения".
2. СНиП 2.08.02-89 "Общественные здания и сооружения".
3. СНиП 2.08.01-89 "Жилые здания".
4. СНиП 2.04.05-94 "Отопление, вентиляция и кондиционирование".
5. СНиП 2.04.01-85 "Внутренний водопровод и канализация".
6. СНиП 2.04.02-84 "Водоснабжение. Наружные сети и сооружения".
7. СНиП 23-05-95 "Естественное и искусственное освещение".
8. СНиП 2.01.07-85 "Нагрузки и воздействия".
9. СНиП 2.03.01-84 "Бетонные и железобетонные конструкции".
10. СНиП 21-01-97 "Пожарная безопасность зданий и сооружений".
11. СНиП 2.04.09-84 "Пожарная автоматика зданий и сооружений".
12. ВСН 59-88 "Электрооборудование жилых и общественных зданий. Нормы проектирования".
13. ГОСТ Р 50645-94 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц".
14. ГОСТ Р 50690-94 "Туристские услуги. Общие требования".
15. ГОСТ Р 50681-94 "Проектирование туристских услуг".
16. ГОСТ Р 50644-94 "Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов".
17. ГОСТ 12.1.004.91 "Пожарная безопасность. Общие требования".
18. ГОСТ 22011-90Е "Лифты пассажирские и грузовые".
19. НПБ 105-95 "Определение категорий помещений и зданий по взрывопожарной и пожарной опасности".
20. НПБ 104-95 "Проектирование систем оповещения людей о пожаре в зданиях и сооружениях".
21. НПБ 110-96 "Перечень зданий, сооружений, помещений и оборудования, подлежащих защите автоматическими установками тушения и обнаружения пожара".
22. ППБ 01-93 "Правила пожарной безопасности в Российской Федерации".
23. МГСН 4.04-94 "Многофункциональные здания и комплексы".
24. МГСН 2.04-97 "Допустимые уровни шума, вибрации и требования к звукоизоляции в жилых и общественных зданиях".
25. МГСН 2.03-97 "Допустимые параметры электромагнитных излучений в помещениях жилых и общественных зданий и на селитебных территориях".
26. МГСН 2.02-97 "Допустимые уровни ионизирующего излучения и радона на участках застройки".

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

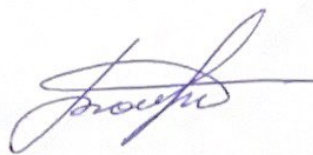
Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Экспертная оценка при проведении устного и письменного опроса
использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих.	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных самостоятельных работ
осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
Знания:	
основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении письменных тестовых заданий
архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию гостиниц и туристских комплексов	Экспертная оценка (баллы), выставленная при выполнении индивидуальных заданий
принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Экспертная оценка (баллы), выставленная за доклады
требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Экспертная оценка при устном опросе
особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Экспертная оценка (баллы), выставленная за написание докладов

Оценочные средства для всех видов контроля отражены в фонде оценочных средств (ФОС) по учебной дисциплине Здания и инженерные системы гостиниц.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Изменения и дополнения в рабочие
программы раскаторфов и добровольцев на
защиты предметно-циклового комиссии
дисциплины гостиничного сервиса от
26.04.2021 (Протокол №5)

Председатель ПЦК



Брунько Ю.И.