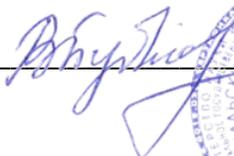


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Байкальский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
д.э.н., доцент Бубнов В. А.




22.06.2020 г.

Дата актуализации: 31.08.2020 г.

Рабочая программа

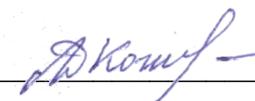
Дисциплина **Здания и инженерные сооружения гостиниц**
Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис
Базовая подготовка

Иркутск 2020

Рабочая программа учебной дисциплины **Здания и инженерные сооружения гостиниц** разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта 3+ (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис, базовая подготовка.

Согласовано:

Методист:

 А.Д. Кожевникова

Разработал преподаватель: Н.А. Попова

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные сооружения гостиниц

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, базовая подготовка.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Цикл общепрофессиональных дисциплин

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование представления у будущих специалистов о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности с требованиями безопасности и защищенности человека. Реализация этих требований гарантирует сохранение работоспособности и здоровья студентов, а в будущей профессиональной деятельности – их успешный труд.

Задачи освоения учебной дисциплины:

- ✓ Изучение основных требований к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- ✓ Освоение принципов оформления интерьеров гостиничных зданий;
- ✓ Изучение требований к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- ✓ Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- ✓ Использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- ✓ Осуществлять контроль за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии, и гигиены

В результате освоения учебной 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

Изучение дисциплины способствует освоению общих компетенций:

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-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Изучение дисциплины способствует освоению профессиональных компетенций:

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.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 48 часов;
самостоятельная работа обучающегося - 6 часов.

1.5. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины (заочное обучение)

максимальная учебная нагрузка обучающегося 54 часа, в том числе:
обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 10 часов;
самостоятельная работа обучающегося 44 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>12</i>
семинарские занятия	<i>0</i>
контрольные работы	<i>0</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>6</i>
в том числе:	
<i>Промежуточная аттестация</i> в форме	<i>экзамена</i>

2.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы (заочное обучение)

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>54</i>
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>10</i>
в том числе:	
лабораторные работы	<i>0</i>
практические занятия	<i>0</i>
семинарские занятия	<i>0</i>
контрольные работы	<i>0</i>
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	<i>44</i>
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа:	<i>44</i>
<i>Промежуточная аттестация</i> в форме	<i>экзамена</i>

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основные требования к зданиям гостиниц			
Тема 1.1 Основы проектирования зданий	Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия.	2	ОК 1, 2, 8; ПК 3.1, 3.3, 3.4
	Требования к планировочному решению общественной части	2	
Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы	2		
Самостоятельная работа обучающихся: Определите, какие параметры оцениваются при выборе участка для строительства здания гостиницы	2		
Раздел 2. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системами жизнеобеспечения гостиниц			
Тема 2.1. Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий	Оснащение и оборудование гостиниц. ГОСТ Р 51185-2008. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.	2	ОК 2-6; ПК 3.1-3.4
	Категоричность гостиниц.	2	
	Системы теплоснабжения и отопления зданий	2	
	Системы водоснабжения здания	2	
	Система канализации здания	2	
	Система вентиляции, дымоудаления и кондиционирования	2	
	Электрооборудование	2	
	Подъемно-транспортное оборудование	2	
	Система классификации гостиниц и иных средств размещения	2	
	Практические занятия Дать характеристику различных типов кондиционеров: моно-блок, сплит-система, мультисплит-система, мультизональная система	2	
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий			
Тема 3.1. Интерьер и качество обслуживания	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	2	ОК 2-6, 8, 9 ПК 3.1, 3.3, 3.4
	Практические занятия Изучить приемы цветовой гармонии для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта на тему «Цветовой круг Гёте и какое значение он имеет при выборе цветового решения».	2	

Тема 3.2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Виды освещения и осветительных приборов и их использование в условиях гостиниц Практические занятия Перечислить параметры светового климата и дать их характеристику	2 2	ОК 2-4, 6-9; ПК 3.1-3.4
Тема 3.3. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей	Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка Практические занятия Перечислить требования, предъявляемые к отделочным материалам. Привести примеры.	2 2	ОК 1-3, 6-9; ПК 3.3, 3.4
Тема 3.4. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Требования к гостиничной мебели. Практические занятия Вычертить в тетрадь варианты расстановки мебели в одноместном и двухместном гостиничных номерах	2 2	ОК 2, 4-6, 8; ПК 3.1-3.4
Тема 3.5. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Требования, предъявляемые к текстильным материалам.	2	ОК 1, 3-5, 9; ПК 3.3, 3.4
Раздел 4. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности			
Тема 4.1. Современные интеллектуальные здания	Основные положения энергосбережения. Практические занятия Определить, какие решения в энергосистеме обеспечивают ресурсо- и энергосбережение Самостоятельная работа обучающихся: Приготовить сообщение на тему: «Как связаны забота об охране окружающей среды и решения, обеспечивающие энергосбережение.	2 2 2	ОК 1-9; ПК 3.1-3.4
Итого		54 часа	

2.4. Тематический план и содержание учебной дисциплины (заочное отделение)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций
1	2	3	4
Раздел 1. Основные требования к зданиям гостиниц			
Тема 1.1 Основы проектирования зданий	Самостоятельная работа обучающихся: Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия. Требования к планировочному решению общественной части Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы Приготовить презентацию о различных гостиницах	6	ОК 1, 2, 8; ПК 3.1, 3.3, 3.4
Раздел 2. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системами жизнеобеспечения гостиниц			
Тема 2.1. Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий	Оснащение и оборудование гостиниц. ГОСТ Р 51185-2008. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. Система вентиляции, дымоудаления и кондиционирования. Самостоятельная работа обучающихся: Дать характеристику различных типов кондиционеров: моноблок, сплит-система, мультисплит-система, мультizonальная система Категоричность гостиниц. Системы теплоснабжения и отопления зданий Подъемно-транспортное оборудование. Система классификации гостиниц и иных средств размещения	4 6	 ОК 2-6; ПК 3.1-3.4
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий			
Тема 3.1. Интерьер и качество обслуживания	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц Изучить приемы цветовой гармонии для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы. Самостоятельная работа обучающихся: Сделать конспект на тему «Цветовой круг Гёте и какое значение он имеет при выборе цветового решения».	2 4	 ОК 2-6, 8, 9 ПК 3.1, 3.3, 3.4
Тема 3.2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Самостоятельная работа обучающихся: Виды освещения и осветительных приборов и их использование в условиях гостиниц. Перечислить параметры светового климата и дать их характеристику. Выполнить конспект на тему «Освещение номера»	4	ОК 2-4, 6-9; ПК 3.1-3.4

Тема 3.3. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей	Самостоятельная работа обучающихся: Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка Перечислить требования, предъявляемые к отделочным материалам. Привести примеры. Приготовить сообщение на тему «Требования, предъявляемые к гостиничным дверям»	4	ОК 1-3, 6-9; ПК 3.3, 3.4
Тема 3.4. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Требования к гостиничной мебели. Самостоятельная работа обучающихся: Вычертить в тетрадь варианты расстановки мебели в одноместном и двухместном гостиничных номерах Изучить расстановку мебели в помещениях, где предполагается проведение деловых мероприятий. Сделать конспект	2 4	ОК 2, 4-6, 8; ПК 3.1-3.4
Тема 3.5. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Самостоятельная работа обучающихся: Требования, предъявляемые к текстильным материалам. Приготовить презентацию на тему «Оформление оконных и дверных проемов в помещениях гостиницы»	6	ОК 1, 3-5, 9; ПК 3.3, 3.4
Раздел 4. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности			
Тема 4.1. Современные интеллектуальные здания	Основные положения энергосбережения. Самостоятельная работа обучающихся: Приготовить сообщение на тему: «Как связаны забота об охране окружающей среды и решения, обеспечивающие энергосбережение. Определить, какие решения в энергосистеме обеспечивают ресурсо- и энергосбережение	2 10	ОК 1-9; ПК 3.1-3.4
Итого		54 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Инженерных систем гостиницы и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: учебная мебель, стол преподавателя, стул преподавателя, магнитно-маркерная доска, мультимедийная система

(переносная): ноутбук, мультимедийный проектор, комплект учебно-наглядных пособий (нормативные документы, структурно-логические схемы, таблицы).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Учебно-методическая документация:

1. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов по МДК.
2. Сборник ФОС по разделам МДК.

Основные источники:

3. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Безрукова – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 208 с.

4. Бураковская Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 98 с. // ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/457038>

5. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебное пособие для студентов учрежд. средн. проф. образ. / А.Д. Гридин – 2 изд. стер. - М: Издательский центр «Академия», 2015 г – 224 с.

6. Захарова Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93539.html>

7. Николенко П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 449 с. — (Профессиональное образование). — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456706>.

8. Тимохина Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для среднего профессионального образования / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 336 с. // ЭБС Юрайт. — URL: <https://urait.ru/bcode/451271>

Дополнительные источники:

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.karcher.ru> – сайт компании Karcher

3.3. Перечень занятий, проводимых в активных и интерактивных формах

Общее количество аудиторных часов – 48 часов

Занятия в активных и интерактивных формах – 4 часов (8 %)

Тема занятия	часы	Форма проведения
1. Требования к планировочному решению общественной части	2	Интерактивная лекция
2. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	2	Презентации с использованием различных вспомогательных средств

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Содержание	Основные показатели оценки результата	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	Составление собственного организационного плана. Соблюдение безопасных условий труда	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	Правильный выбор и использование верных приемов эффективного общения, и соблюдение культуры межличностных отношений.	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	Соблюдение правил ведения учета оборудования и инвентаря гостиницы.	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	Формирование программ для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Проявление активности в процессе обучения и производственной практики Участие во внеурочных мероприятиях, связанных с будущей профессией	Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике

<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Выполнение поставленных задач Своевременное представление заданий Дисциплинированность и ответственность в процессе обучения и производственной практики Составление собственного организационного плана</p>	<p>Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике</p>
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении операций по предоставлению информации туристам</p>	<p>Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике</p>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>Оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития Широта использования различных источников информации, включая электронные</p>	<p>Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике</p>
<p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Оперативность, точность и широта осуществления операций по отчетности и контролю сопровождения туристов, с использованием общего и специализированного программного обеспечения</p>	<p>Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Коммуникабельность при взаимодействии с обучающимися, преподавателями, руководителями практики в ходе обучения</p>	<p>Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных</p>

		домашних заданий, работ по производственной практике
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий	Экспертное наблюдение
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Составление плана самостоятельных занятий при изучении учебного материала Планирование обучающимися повышения личностного и квалификационного уровня	Наблюдение и интерпретация результатов использования студентом методов и приемов личной организации в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	Наблюдение и интерпретация результатов деятельности студента в процессе освоения ПМ, на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий, работ по производственной практике
Умения: У 1: Использование ресурсо- и энергосберегающие технологий в профессиональной деятельности;	Моделирование ситуаций, требующих знаний алгоритмов действий	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
У 2: Использование системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих	Проверка знаний систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц.	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
У 3: Осуществление контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии, и гигиены	Моделирование ситуаций, требующих выполнения правил и норм охраны труда	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.

Знания: З 1: Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	Проверка выполнения решения ситуационных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
З 2: Архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов.		Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
З 3: Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	Проверка выполнения решения ситуационных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
З 4: Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	Проверка выполнения решения ситуационных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.
З 5: Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Проверка выполнения решения ситуационных задач	Выполнение практических заданий, работа в малых группах.