МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное
образовательное учреждение
высшего образования
«Крымский федеральный университет имени В.И. Вернадского»
(ФГАОУ ВО «КФУ им. В.И. Вернадского»)
Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) в г. Ялте
Экономико-гуманитарный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора Гуманитарно-педагогической академии (филиал) ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» в г. Ялте
_____ Т.А.Кот
«14» 06 2017

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Специальность: 43.02.11 «Гостиничный сервис».

2017 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 г. № 475 и основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис укрупненной группы специальностей 43.00.00. «Сервис и туризм».

Организация-разработчик: Гуманитарно-педагогическая академия (филиал) ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» в г. Ялте.

Разработчик: Панов Алексей Евгеньевич, преподаватель Экономико-гуманитарного колледжа Гуманитарно-педагогической академии (филиал) ФГАОУ ВО «КФУ имени В.И. Вернадского» в г. Ялте.

Рассмотрена и утверждена на заседании цикловой методической комиссии по подготовке специалистов СПО в сфере гостиничного сервиса и туризма

от «28» мая 2017 г. протокол № 10

Председатель ЦМК по подготовке специалистов СПО в сфере гостиничного сервиса и туризма И. Н. Кузьмич

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина относится к базовой части профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин с учетом распределения вариативной части.

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

Цель изучения: формирование у выпускника систематизированных знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, а также требований к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов и особенностях обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности.

в результате освоения дисциплины студент 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;

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;

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими общими и профессиональными компетенциями:

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.

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 программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 162 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 106 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 56 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)	*90*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*70*
в том числе:	

лабораторные занятия	-
практические занятия	*30*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*20*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрено)*	-
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
Тема 1. Общие сведения о типологизации и классификации гостиниц и средств размещения. Гостиничная индустрия Российской Федерации	**Содержание**		4	*1*
	1	Типология гостиниц и средств размещения		
	2	Классификация гостиниц в разных странах		
	3	Международные гостиничные организации		
	4	Гостиничная индустрия РФ		
	5	Гостиничные цепи		
	Практические занятия (семинарские занятия): - типологизация гостиниц и средств размещения (доклады); - международный опыт классификации гостиниц и средств размещения (доклады, защита рефератов); - основные международные гостиничные организации (доклады, защита рефератов); - гостиничная индустрия в РФ, государственная классификации гостиниц и других средств размещения в РФ (доклады, защита рефератов); - гостиничные цепи и российские отели, входящие в международные гостиничные цепи (доклады).		2	*2*
Тема 2. Гостиничное предприятие	**Содержание**		4	*1*
	1	Службы гостиницы и их характеристика		
	2	Здания, сооружения и помещения в гостиничных предприятиях		
	3	Функциональные требования к гостиницам		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
	4	Жилая часть гостиницы		
	5	Жизнеобеспечение гостиниц		
	Практические занятия (семинарские занятия) « Изучение гостиничного предприятия»: - здания и сооружения в гостиничных предприятиях (доклады); - функциональные требования к гостиницам (доклады); - жизнеобеспечение гостиниц (доклады); - изучение жилой части средств размещения (доклады).		2	*2*
Тема 3. Архитектурно - планировочные решения гостиничных зданий и туристских комплексов	**Содержание**		6	*1*
	1	Размещение гостиниц в планировочной структуре города		
	2	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Приемы планировок зданий гостиничных предприятий		
	3	Архитектурные особенности гостиничных зданий и туристских комплексов		
	Практические занятия (семинарские занятия) на тему «Архитектурно-планировочные решения гостиничных зданий и туристических комплексов»: - требования к размещению гостиниц в планировочной структуре города (доклады); - объемно-планировочные решения зданий гостиниц (доклады); - архитектурные особенности гостиничных зданий и туристических комплексов (доклады).		4	*2*
Тема 4.	**Содержание**		4	*1*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов	1	Функциональная организация зданий		
	2	Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов		
	Практические занятия (семинарские занятия) по теме «Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов»: - функциональная организация зданий (доклады); - основные блоки помещений гостиниц и туристических комплексов (доклады).		4	*2*
Тема 5. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	**Содержание**		4	*1*
	1	Внутренний и внешний интерьер		
	2	Факторы, влияющие на интерьер		
	3	Мебель в интерьере. Способы размещения мебели		
	Практические занятия: интерьеры гостиничных комплексов (защита рефератов по теме)		2	*2*
Тема 6. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	**Содержание**		6	*1*
	1	Система отопления		
	2	Система канализации		
	3	Система вентиляции и кондиционирования		
	4	Санитарно-гигиеническое назначение отопительно-вентиляционных систем		
	5	Система безопасности и пожарной сигнализации		
	6	Информационная система коммуникаций		
	7	Энергетическое хозяйство		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
	8	Русурсо- и энергосберегающие технологии		
	Практические занятия (семинарские занятия): - современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и их использование для обеспечения комфорта проживающих (доклады)		4	*2*
Тема 7. Инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов	**Содержание**		4	*1*
	1	Уборочные машины и механизмы		
	2	Оборудование прачечных		
	3	Оборудование службы приема и размещения		
	Практические занятия (семинарские занятия): - инженерно-техническое оборудование гостиниц и туристских комплексов (доклады)		4	*3*
Тема 8. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	**Содержание**		4	*1*
	1	Техника безопасности при работе с химическими веществами и электрооборудованием		
	2	Предупреждение заболеваний, передающихся через кровь		
	Практические занятия (семинарские занятия): - нормативная документация, по осуществлению контроля за выполнением требований производственной санитарии и гигиены труда в гостиницах и туристских комплексах (защита рефератов по теме)		4	*3*
Тема 9. Энергосбережение	**Содержание**		4	*1*
	1	Законодательные и нормативно-правовые акты в сфере энергосбережения		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
1	*2*		*3*	*4*
	2	Энергосбережение в зданиях и сооружениях		
	3	Методика планирования поэтапного внедрения энергосберегающих мероприятий в условиях ограниченности материальных ресурсов		
	Практические занятия (семинарские занятия): - составить план внедрения энергосберегающих мероприятий в гостиничном комплексе (защита решений практических задач).		4	*3*
Всего:			**90**	

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

Для проведения учебных занятий. Кабинет - инженерных систем гостиницы и охраны труда (ауд. 42Б). Специализированная мебель - комплект аудиторный - 18 шт., стол однотумбовый - 1 шт., стул для преподавателя - 1 шт., доска аудиторная - 1 шт., вешалка для одежды - 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Николаевская И.А Благоустройство территорий : учебник / Николаевская И.А. – Москва: ОИЦ «Академия», 2011

2. Синянский И.А. Типология зданий и сооружений : учебник / Синянский И.А., Манешина Н.И. – Москва: ОИЦ «Академия», 2013

3. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц : учебник / Безрукова С.В. – Москва: ОИЦ «Академия», 2014

Дополнительные источники:

1. Бейербах В.А. Инженерные сети, инженерная подготовка и оборудование территорий, зданий и строй площадок: учебное пособие для вузов / В. А. Бейербах.- 3-е изд., доп. и перераб. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 568 с.

Справочные источники:

1. Энергетическая стратегия России на период до 2030 года. Федеральный закон от 13 ноября 2009 г. № 1715-р. [Электронный ресурс] / Энергетическая стратегия России на период до 2030 года. Федеральный закон от 13 ноября 2009 г. № 1715-р. – Режим доступа: http://www.pravo.gov.ru/.

2. Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ. Закон от 23.11.2009 №261-ФЗ (с изменениями и дополнениями). [Электронный ресурс] / Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ. Закон от 23.11.2009 №261-ФЗ (с изменениями и дополнениями). – Режим доступа: http://www.pravo.gov.ru/.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)		**Основные показатели оценки результата**
Знать основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	ОК 1 –ОК 9 ПК.3.1 – ПК.3.4	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы; -практические задания по работе с деловой информацией, в том числе из Интернета; -подготовка презентаций, рефератов по темам. Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; -тестирования; - выполнение ситуационных расчетных задач; - решения ситуационных практических заданий; - решение головоломок и кроссвордов; - заполнения отчетной и текущей документации; - рассмотрение и решение кейс-заданий; - проработка коммуникативных навыков; - -практические задания по работе с деловой информацией, в том числе из Интернета; -подготовка презентаций, рефератов по темам;
Знать архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;		
Знать принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;		
Знать требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;		
Знать особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;		
Уметь использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности		

Уметь использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих		-защита индивидуальных заданий проектного характера. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета и экзамена.
Уметь осуществлять контроль за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены		