

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«СОВРЕМЕННАЯ ГУМАНИТАРНАЯ БИЗНЕС АКАДЕМИЯ  
(С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ)»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.11 Гостиничный сервис  
(базовая подготовка)

г.о. Тольятти, 2019 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис (базовая подготовка).

Организация-разработчик: НОУ «Современная Гуманитарная Бизнес Академия»

Разработчик:

Анисимов А. В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
<b>5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ</b>	<b>13</b>

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Здания и инженерные системы гостиниц**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Здания и инженерные системы гостиниц** - частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовая подготовка)

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной, относится к профессиональному учебному циклу.

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

В результате освоения 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;

#### **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.

### **Развить способности, необходимые для формирования общих компетенций (далее ОК):**

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), 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.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами 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 учёт оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;  
самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>72</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>48</b>
в том числе:	
практические занятия	24
лабораторные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>24</b>
в том числе:	
<i>написание реферата</i>	<i>16</i>
<i>работа с учебной литературой и интернет-ресурсами</i>	<i>2</i>
<i>составление конспекта</i>	<i>4</i>
<i>работа с нормативными документами</i>	<i>2</i>
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)		Объем часов	Уровень освоения
<b>Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения</b>			<b>16</b>	
Тема 1.1. Развитие гостиничной индустрии	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цепи. Гостиницы в России.	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата на тему: «Архитектурные решения современных гостиниц»		4	
Тема 1.2. Объёмно- планировочное решение гостиниц и туристических комплексов	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Объёмно - планировочные решения типовых зданий баз отдыха. Объёмно - планировочное решение гостиниц и туристических комплексов.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	ПЗ № 1 Изучение объёмно - планировочного решения здания гостиницы или комплекса.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и интернет-ресурсами: подобрать несколько вариантов типовых решений гостиничного комплекса		2	
Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	
	1	Сроки службы зданий. Система планово - предупредительного ремонта.	2	2
	<b>Практические занятия</b>			
	ПЗ № 2 Семинар по разделу: Изучить нормативную документацию по порядку ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиниц и гостиничных комплексов.		2	

<b>Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.</b>		<b>20</b>	
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1	Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды помещений.	2
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата на тему: «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним».		2
Тема 2.2. Общественная часть гостиницы и предприятий питания	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания.	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ № 3,4 Выполнить несложную планировку группы помещений общественного питания.		4
Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>
	1	Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы.	2
	<b>Практические занятия</b>		
	ПЗ № 5,6 Выполнить несложную планировку жилой части гостиницы.		4
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата на тему: «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями »		4
<b>Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий</b>			<b>20</b>



Тема 3.1.Интерьер и экстерьер гостиниц. Свет и цвет в интерьере гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>	
	1	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Определяющие факторы в формировании интерьера гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Виды освещения и осветительных приёмов.	2	3
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание реферата на тему: «Современный гостиничный дизайн, его средства и приёмы».		2	
Тема 3.2. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Приёмы меблировки. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц.	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	ПЗ № 7,8 Составить план расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата на тему: «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов »		2	
Тема 3.3. Декоративное оформление помещений в гостинице.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1	Декоративное оформление интерьеров в гостиницах и туристских комплексах. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц.	2	3
	<b>Практические занятия</b>			
	ПЗ № 9,10 Изучение современных решений интерьеров помещений гостиниц и туристских комплексов.		4	
	Самостоятельная работа обучающихся Написание реферата на тему: «Современный гостиничный дизайн, его средства и приёмы».		2	
<b>Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов</b>			<b>10</b>	
Тема 4.1.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	

Инженерное оборудование гостиниц	1	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечение гостиниц и туристских комплексов. Система отопления горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.	2	2
	Практические занятия			
	ПЗ № 11,12 Семинар: «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и их использование для обеспечения комфорта проживающих».		4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта по теме: «Использование систем жизнеобеспечения и оборудования в гостиницах и туристских комплексах для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности»		4	
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда			4	3
Тема 5.1. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		2	
	1	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с нормативными документами		2	
	Дифференцированный зачет		2	
	Всего:		72	

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

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

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Перечень основного оборудования:

стол ученический овальный на 10 посадочных мест -1 шт

стол учительский – 1шт.,

стул полумягкий «Форма» - 10 шт.,

доска– 1 шт

жалюзи- 2 шт

кондиционер DANTEX – 1 шт

Перечень учебно-наглядных пособий

Наглядные пособия (плакаты):

1. Первичные средства пожаротушения (№1)
2. Первичные средства пожаротушения (№2)
3. Первичные средства пожаротушения (№3)
4. Схема действий при внезапной смерти (№1)
5. Опасные кровотечения (№2)
6. Потеря сознания (№3)
7. Ранения, ожоги (№4)
8. Падения с высоты (№5)
9. Поражение электрическим током (№6)
- 10 Автомат Калашникова (АК)-1 шт
11. Политическая карта мира-1 шт

Специальное оборудование:

-противогаз защитный (химзащита)- 1 шт

-пожарная каска- 1шт

-каска защитная -1 шт

-саперная лопата-1шт

- ревуn ручной-1шт

- огнетушитель порошковый ОП-5(3) ABSE -01-Y2-1 шт

- огнетушитель порошковый ОП-9 ABSE -01-Y2-1 шт

-каска защитная -1шт

-костюм «Кикимора»-1шт

-костюм камуфляжный – весна-осень -2 шт

-бинокль TASCО-1шт

- флаг России- 1 шт

-аптечка-1 шт

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 368 с ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю
2. Здания и сооружения: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 168 с.: - (Среднее профессиональное образование) ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю

##### Дополнительные источники:

1. Инженерные конструкции. Металлические конструкции и конструкции из древесины и пластмасс : учебник / Ю.М. Дукарский, Ф.В. Расс, О.В. Мареева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 262 с. ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю
2. Данилов М.И. Инженерные системы зданий и сооружений (электроснабжение с основами электротехники) [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.И. Данилов, И.Г. Романенко, С.С. Ястребов. — Электрон. текстовые данные. — Ставрополь: Северо-Кавказский федеральный университет, 2015. — 118 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/63086.html>
3. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] : курс лекций / И.А. Румянцева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46812.html>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии	<b>Текущий контроль:</b> - проверка индивидуальных заданий;

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;	- устный опрос; - практические занятия.
<b>Знания:</b> - 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.	<b>Итоговый контроль:</b> - дифференцированный зачет.

## **5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ СТУДЕНТОВ**

Краткая характеристика вида занятий	Используемые активные и интерактивные формы	Объем занятий в интерактивных формах (часы)
<b>Лекции</b>	информационно-проблемная лекция	7
<b>Практические занятия, семинары:</b>	дискуссия	10
<b>Лабораторные занятия:</b>	Не предусмотрено	-
<b>ВСЕГО:</b>		17