

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 29.08.2016 10:41:42

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

ученого совета от 31.08.2016 г., № 1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц



Курск 2016

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 **Гостиничный сервис** (базовой подготовки).

Форма обучения: очная

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Косухина А.Л. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалиста среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности (специальностям) СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программе повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке по профессии рабочих (20063 Администратор гостиницы; 25627 Портъе). Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

дисциплина входит в общепрофессиональный цикл

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсы 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 туристских комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;
- принципы оформления интерьера гостиницы;
- требования к инженерно-техническому оборудованию системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих 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-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 учёт оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4	Создать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 120 часов, в том числе:
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 80 часов;
 самостоятельной работы обучающегося 40 часов.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Количество часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	120
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	80
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	40*
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена</i>	

**в т.ч. 8 ч. консультации*

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»
Форма обучения: очная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексах		30	
Тема 1.1. Требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям гостиниц	Содержание учебного материала	8	
	1. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц и туристских комплексов Характеристика видов зданий и сооружений гостиниц. Особенности прочности, огнестойкости и архитектурной выразительности зданий и сооружений гостиниц	6	1
	2. Нагрузки и износ зданий Характеристика постоянных и временных нагрузок на здание. Особенности износа зданий и их причины.		1
	3. Особенности перепланировки зданий Характеристика видов перепланировки помещений. Особенности модернизации зданий.		1
	Практические занятия	2	
	1. Решение ситуационных задач по нагрузкам и износу зданий.		
Тема 1.2. Общие требования компоновки и объемно-планировочные решения зданий гостиниц	Содержание учебного материала	12	
	1. Особенности компоновки зданий и помещений гостиницы Системы застройки. Характеристика принципов компоновки помещений.	6	2
	2. Планировка зданий гостиниц Особенности планировочных структур участков гостиниц. Характеристика объемно-планировочных решений зданий.		2
	3. Характеристика конструктивных элементов зданий гостиниц Характеристика жилых и общественных помещений гостиниц. Особенности		2

	функционального назначения стен, перекрытий, балконов и лоджий гостиниц.		
	Практические занятия	6	
	1. Изучение СНиП.		
	2. Составление функциональной схемы гостиничного предприятия.		
	3. Расчет площади помещения гостиничного предприятия.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы	10	
	1. Составить схемы воздействий нагрузок на износ зданий.		
	2. Написать рефераты		
	3. Разработать презентации по теме «Общественные здания и сооружения»		
	4. Работа с СНиП (2.08. 02 – 89)		
	5. Написать рефераты «Факторы, влияющие на износ здания»		
	6. Подготовить презентации по теме: «Температурный режим в общественных и жилых помещениях».		
	7. Написать рефераты «Необычная планировка гостиниц мира»		
	8. Работа с СНиП (2.3 05 – 95)		
	9. Составить генеральный план городской гостиницы		
	10. Составить планировку здания гостиничных предприятий		
	11. Составить таблицу типичной разбивки площадей для стандартного гостиничного предприятия.		
	12. написать рефераты «Системы застройки гостиничных предприятий».		
	13. Разработать презентации по теме: «Общественная и жилая части гостиницы».		
	14. Составить схему генеральный план курортной гостиницы.		
	15. Составить функциональную схему гостиничного предприятия.		
	16. Рассчитать площади помещений гостиничного предприятия.		
Раздел 2. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы		46	
Тема 2.1. Оформление интерьеров гостиничных зданий	Содержание учебного материала	16	
	1. Особенности экстерьера зданий гостиниц Характеристика и особенности оформления интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Факторы, формирующие экстерьер зданий гостиниц.	12	2
	2. Особенности интерьера зданий гостиниц		

		Характеристика и особенности оформления интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Факторы, формирующие экстерьер зданий гостиниц.		
	3.	Особенности экстерьера и интерьера зданий гостиниц Стили архитектуры.		
	4.	Цветовое решение в интерьере и экстерьере зданий гостиниц Приемы цветовых решений по цветовому кругу Гете.		
	5.	Световое решение в интерьере и экстерьере зданий гостиниц Приемы цветовых решений по цветовому кругу Гете. Характеристика параметров световых решений .		2
	6.	Особенности искусственного освещения в жилых и общественных помещениях гостиницы. Характеристика способов искусственного освещения в жилых и общественных помещениях гостиницы. Типы светильников.		
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач по цветовому решению интерьеров.		
	2.	Изучение типов светильников и особенностей их проектирования.		
Тема 2.2. Оформление помещений гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала		20	
	1.	Особенности подбора мебели в номерах Требования, предъявляемые к шкафам и особенности установки дополнительных видов мебели. Характеристика мебели для сна.	16	2
	2.	Использование текстильных материалов в интерьере гостиницы Методика выбора тканей и обшивки мебели.		2
	3.	Использование текстильных материалов в интерьере гостиницы Особенности оформления оконных и дверных проемов.		2
	4.	Подбор декоративного оформления помещений гостиницы Характеристика видов декоративного оформления помещений гостиницы.		2
	5.	Особенности использования элементов природы в оформлении интерьеров. Способы озеленения жилых и общественных помещений гостиниц.		2
	6.	Характеристика отделочных материалов для внутренних архитектурных поверхностей Особенности использования материалов для пола.		2
	7.	Отделочных материалов для внутренних архитектурных поверхностей		2

		Материалы для стен.		
	8.	Отделочных материалов для внутренних архитектурных поверхностей Материалы для потолка.		2
	Практические занятия		4	
	1.	Решение ситуационных задач по подбору мебели и текстиля в номерах.		
	2.	Решение ситуационных задач по подбору отделочных материалов в холлах гостиницы.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подберите элементы экстерьера с учетом природно-климатических условий. 2. Составьте схемы главного входа гостиницы. 3. Написать рефераты «Требования к виду зданий». 4. Подберите интерьер номеров, холла, санузлов приморской гостиницы, используя цветовой круг Гете. 5. Подберите экстерьер здания с учетом единства композиционных элементов. 6. Составьте презентацию по теме: «Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы». 7. Написать рефераты «Типы светильников».		10 ¹	
Раздел 3. Инженерно-техническое оборудование и система жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов			26	
Тема 3.1. Характеристика систем жизнеобеспечения гостиницы	Содержание учебного материала		10	
	1.	Особенности функционирования систем отопления и водоснабжения Требования, предъявляемые к системам отопления и водоснабжения. Характеристика горячего и холодного водоснабжения.	8	3
	2.	Характеристика системы канализации и водостоков зданий гостиниц Назначение и классификация систем канализации. Особенности эксплуатации систем канализаций. Характеристика наружной и внутренней канализации.		3
	3.	Функционирование системы вентиляции Способы организации воздухообмена. Характеристика видов вентиляции. Особенности технической эксплуатации систем искусственной вентиляции.		3
	4.	Характеристика газового и электрического снабжения гостиниц		3

		Особенности некоторых видов источников питания. Особенности технической эксплуатации газового и электрического снабжения.		
		Практические занятия	2	
	1.	Расчет количества воды и годового расхода электрической энергии		
Тема 3.2. Технологическое оборудование гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала		6	
	1.	Характеристика профессионального оборудования гостиниц Особенности уборочного оборудования. Правила эксплуатации оборудования служб гостиниц.	6	
	2.	Характеристика профессионального оборудования гостиниц Особенности уборочного оборудования. Правила эксплуатации оборудования служб гостиниц.		
	3.	Характеристика телекоммуникационных систем гостиницы Значение и роль телекоммуникационных систем. Особенности функционирования телекоммуникационных систем гостиниц.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составьте схемы удаления мусора. 2. Написать рефераты «Системы отопления гостиницы». 3. Рассчитать годовой расход энергии гостиницы на 120 номеров. 4. Составить текст инструкции по работе с уборочными машинами. 5. Составить инструкцию по работе с оборудованием прачечной-химчистки. 6. Написать рефераты «Газовое снабжение гостиниц».		10²	
Раздел 4. Особенности обеспечения безопасных условий труда			18	
Тема 4.1. Обеспечение охраны труда работников гостиничных предприятий и туристских комплексов	Содержание учебного материала		8	
	1.	Правовые основы охраны труда Основные положения нормативных документов в области охраны труда. Должностные инструкции работников гостиниц.	6	2
	2.	Организация работы по охране труда в гостинице Функционирование службы охраны труда. Особенности инструктажа работников служб.		2
	3.	Обеспечение безопасных условий труда Характеристика причин возникновения профессиональных заболеваний. Предупреждение травматизма при работе. Характеристика видов травм.		2

	Практические занятия	2	
	1. Решение ситуационных задач по организации охраны труда и обеспечении безопасности. Составление акта по форме Н-1.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Написать рефераты «Противопожарная безопасность в гостиничных предприятиях». 2. Составить таблицу характеристик безопасных условий труда. 3. Составить презентацию по теме: «Охрана труда в работе горничных». 4. Составить типовую инструкцию по эксплуатации кондиционеров в номерах. 5. Составить типовой акт о расследовании несчастного случая по форме Н-1. 6. Работа с Трудовым Кодексом РФ по вопросам охраны труда. 7. Составить схему первичного инструктажа работников инженерно-технической службы гостиницы.	10	
	Всего:	120	

¹ в т.ч.4ч.консультации

² в т.ч.4ч.консультации

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).

Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»
Форма обучения: заочная

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексах		28	
Тема 1.1. Требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям гостиниц	Содержание учебного материала	2	
	1. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц и туристских комплексов. Особенности перепланировки зданий. Характеристика видов зданий и сооружений гостиниц. Особенности прочности, огнестойкости и архитектурной выразительности зданий и сооружений гостиниц. Характеристика видов перепланировки помещений. Особенности модернизации зданий.		1
Тема 1.2. Общие требования компоновки и объемно-планировочные решения зданий гостиниц	Содержание учебного материала	2	
	1. Планировка зданий гостиниц. Характеристика конструктивных элементов зданий гостиниц Характеристика жилых и общественных помещений гостиниц. Особенности функционального назначения стен, перекрытий, балконов и лоджий гостиниц.		2
	Практические занятия	2	
	1. Составление функциональной схемы гостиничного предприятия.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составить схемы воздействий нагрузок на износ зданий.	22	

	<ol style="list-style-type: none"> 2. Характеристика постоянных и временных нагрузок на здание. Особенности износа зданий и их причины. 3. Системы застройки. Характеристика принципов компоновки помещений. Разработать презентации по теме «Общественные здания и сооружения» 4. Работа с СНиП (2.08. 02 – 89) 5. Написать рефераты «Факторы, влияющие на износ здания» 6. Подготовить презентации по теме: «Температурный режим в общественных и жилых помещениях». 7. Особенности планировочных структур участков гостиниц. Написать рефераты «Необычная планировка гостиниц мира» 8. Работа с СНиП (2.3 05 – 95) 9. Составить генеральный план городской гостиницы 10. Составить планировку здания гостиничных предприятий 11. Составить таблицу типичной разбивки площадей для стандартного гостиничного предприятия. 12. написать рефераты «Системы застройки гостиничных предприятий». 13. Разработать презентации по теме: «Общественная и жилая части гостиницы». 14. Составить схему генеральный план курортной гостиницы. 15. Составить функциональную схему гостиничного предприятия. 16. Рассчитать площади помещений гостиничного предприятия. 		
Раздел 2. Оформление жилых и общественных помещений гостиницы		32	
Тема 2.1. Оформление интерьеров гостиничных зданий	Содержание учебного материала	2	
	1. Особенности экстерьера и интерьера зданий гостиниц Характеристика и особенности оформления интерьера и экстерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Факторы, формирующие экстерьер и интерьер зданий гостиниц. Стили архитектуры.		
Тема 2.2. Оформление помещений гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала	4	
	1. Особенности подбора мебели и текстильных материалов в интерьере гостиницы Требования, предъявляемые к шкафам и особенности установки дополнительных видов мебели. Характеристика мебели для сна. Методика выбора тканей и обшивки мебели. Особенности оформления оконных и дверных проемов.		2

	2.	Характеристика отделочных материалов для внутренних архитектурных поверхностей Особенности использования материалов для пола, стен и потолка.		2
				2
				2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач по подбору мебели и текстиля в номерах.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1.Подберите элементы экстерьера с учетом природно-климатических условий. 2.Составьте схемы главного входа гостиницы. 3.Написать рефераты «Требования к виду зданий». 4.Приемы цветовых решений по цветовому кругу Гете. 5.Характеристика параметров световых решений . 6.Подберите интерьер номеров, холла, санузлов приморской гостиницы, используя цветовой круг Гете. 7.Характеристика способов искусственного освещения в жилых и общественных помещениях гостиницы. Типы светильников. 8.Характеристика видов декоративного оформления помещений гостиницы. 9.Способы озеленения жилых и общественных помещений гостиниц. 10.Подберите экстерьер здания с учетом единства композиционных элементов. 11.Составьте презентацию по теме: «Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы». 12.Написать рефераты «Типы светильников».		24	
Раздел 3. Инженерно-техническое оборудование и система жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов			30	
Тема 3.1. Характеристика систем жизнеобеспечения гостиницы	Содержание учебного материала		2	
	1.	Особенности функционирования систем отопления, водоснабжения Требования, предъявляемые к системам отопления и водоснабжения. Характеристика горячего и холодного водоснабжения.		3
	Практические занятия		2	
	1.	Расчет количества воды и годового расхода электрической энергии		

Тема 3.2. Технологическое оборудование гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала		2	
	1.	Характеристика профессионального оборудования гостиниц Особенности уборочного оборудования. Правила эксплуатации оборудования служб гостиниц.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Составьте схемы удаления мусора. 2. Написать рефераты «Системы отопления гостиницы». 3. Рассчитать годовой расход энергии гостиницы на 120 номеров. 4. Составить текст инструкции по работе с уборочными машинами. 5. Составить инструкцию по работе с оборудованием прачечной-химчистки. 6. Написать рефераты «Газовое снабжение гостиниц». 7. Назначение и классификация систем канализации. Особенности эксплуатации систем канализаций. Характеристика наружной и внутренней канализации. 8. Способы организации воздухообмена. Характеристика видов вентиляции. Особенности технической эксплуатации систем искусственной вентиляции. 9. Особенности некоторых видов источников питания. Особенности технической эксплуатации газового и электрического снабжения. 10. Особенности уборочного оборудования. Правила эксплуатации оборудования служб гостиниц. 11. Значение и роль телекоммуникационных систем. Особенности функционирования телекоммуникационных систем гостиниц.		24	
Раздел 4. Особенности обеспечения безопасных условий труда			30	
Тема 4.1. Обеспечение охраны труда работников гостиничных предприятий и туристских комплексов	Содержание учебного материала		4	
	1.	Правовые основы охраны труда Основные положения нормативных документов в области охраны труда. Должностные инструкции работников гостиниц. Функционирование службы охраны труда. Особенности инструктажа работников служб.		2
	2.	Обеспечение безопасных условий труда Характеристика причин возникновения профессиональных заболеваний. Предупреждение травматизма при работе. Характеристика видов травм.		2
	Практические занятия		2	
	1.	Решение ситуационных задач по организации охраны труда и обеспечении		

	безопасности. Составление акта по форме Н-1.		
	<p>Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 4.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Написать рефераты «Противопожарная безопасность в гостиничных предприятиях». 2. Составить таблицу характеристик безопасных условий труда. 3. Составить презентацию по теме: «Охрана труда в работе горничных». 4. Составить типовую инструкцию по эксплуатации кондиционеров в номерах. 5. Составить типовой акт о расследовании несчастного случая по форме Н-1. 6. Работа с Трудовым Кодексом РФ по вопросам охраны труда. 7. Составить схему первичного инструктажа работников инженерно-технической службы гостиницы. 	24	
	Всего:	120	

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерных систем гостиницы и охраны труда»

Кабинет оборудован:

- стол преподавателя – 1 шт.
- стол аудиторный двухместный – 16 шт.
- стулья аудиторные – 36 шт.
- доска аудиторная для написания мелом – 1 шт.
- стол 1-тумбовый – 1 шт.
- кресло СН 685-1 шт.
- стенка 3-х секционная
- шкаф
- кафедра -1 шт.
- мобильный ПК (ноутбук) Emachines E620 - 1 шт.
- проектор мультимедийный ViewSonic PJ556D - 1 шт.
- экран проекционный напольный Apollo-T Screen Media - 1шт.

Специализированное оборудование:

- барная стойка
- действующие модели технологического оборудования
- кофе – машина
- кофемолка
- производственный инвентарь:
- барные ножи
- прибор для удаления сердцевины
- ложка для мороженого
- шейкер
- джиггер
- квирль
- мадлер
- нарзанчик
- штопор
- барный стакан
- айс-бакет
- стрейнер
- посуда для подачи напитков и коктейлей

Программное обеспечение:

- Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817;
- Microsoft Office Professional Plus 2007 Open License:43219389;
- 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL;
- Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение;
- Mozilla Firefox Свободное программное обеспечение GNU GPL и GNU LGPL;
- Google Chrome Свободная лицензия BSD.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 53 с.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительные источники:

1. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. пос./С.В. Безруков.- М.: ИЦ «Академия», 2014.

2. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 1.

3. ГОСТ Р 50644'2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартинформ, 2010.

4. ГОСТ Р 51185'2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартинформ, 2009.

5. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.

6. Об основах охраны труда в Российской Федерации: ФЗ от 17 июля 1999 г №181'ФЗ. – М.: Омега'Л, 2008.

7. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: ФЗ от 24 ноября 1996 г. №132'ФЗ. – М.: Проспект, 2012.

Периодика:

1.84832 Гостиничное дело ч/з (СПО, к. сервиса и туризма)

Интернет – ресурсы:

1. Сайт информационного портала «Отзывы туристов» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.wise-travel.ru, свободный;

2. Сайт информационного портала «Hotelnews» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hotelnews.ru, свободный;

3. Сайт туристического портала «Турпром» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tourprom.ru, свободный;

4. Сайт Ежедневного портала новостей «Путешествия и туризм» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.traveldailynews.com, свободный;

5. Сайт информационного портала «Новости туристической индустрии» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.travelmole.com, свободный;

6. Сайт компании «Hospitality & Retail Systems» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hrs.ru, свободный;

7. Сайт информационного портала в сфере онлайн-туризма «Booking» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.booking.com, свободный;

8. Сайт интернет-издания в сфере гостиничного сервиса «Командировка» [Электронный ресурс] Режим доступа: Komandirovka.ru, свободный;

9. Интернет-сайт о гостиничном сервисе «TripAdvisor» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.tripadvisor.ru, свободный;

10. Интернет-сайт о гостиничном сервисе в г.Курске «Hotelkursk» [Электронный ресурс] Режим доступа: www.hotelkursk.ru, свободный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-использовать ресурсы и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	Наблюдение в ходе практических занятий
-использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Оценка результатов практической работы. Наблюдение в ходе практического занятия.
-осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Наблюдение в ходе практических занятий
Знания:	
-основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;	Устный опрос, контрольная работа
-архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;	Устный опрос, тестирование
-принципы оформления интерьера гостиницы;	Оценка группового и индивидуального творческого задания

-требования к инженерно-техническому оборудованию системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;	Устный опрос, тестирование
-особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	Устный опрос

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014г. № 475.

Структура рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденным Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко от 27 августа 2009 г.

Рабочая программа учебной дисциплины состоит из 4 разделов:

- паспорта рабочей программы учебной дисциплины;
- структуры и содержания учебной дисциплины;
- условий реализации учебной дисциплины;
- контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины.

В паспорте рабочей программы учебной дисциплины определены область применения учебной дисциплины, место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалиста среднего звена, цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины; отведенное количество часов на освоение учебной дисциплины.

Преподавателем составлен тематический план и содержание учебной дисциплины, определены условия реализации учебной дисциплины, включающие:

- требования к минимальному материально-техническому обеспечению
- информационное обеспечение обучения (перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы).

В соответствии с программой максимальная учебная нагрузка обучающегося составляет 120 часов, в том числе: обязательная аудиторная нагрузка- 80 часов, самостоятельная работа обучающихся- 40 часов.

В целом рецензируемая программа учебной дисциплины ориентирована на формирование общих и профессиональных компетенций, а так же на подготовку обучающихся к использованию полученных знаний и умений в своей профессиональной деятельности.

Таким образом, данная рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» может быть рекомендована для применения в учебном процессе по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рецензент

Шкурашивский И.Д., директор гостиницы «Bed and Breakfast»

«___» _____ 20__ г.

_____/_____/_____
(личная подпись) (расшифровка подписи)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 07 мая 2014 г. N 475.

Структура рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденным Директором Департамента государственной политики в образовании Министерства образования и науки Российской Федерации И.М. Реморенко от 27 августа 2009 г.

Программа дисциплины охватывает архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов, оформление жилых и общественных помещений гостиницы, инженерно-техническое оборудование и систему жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

Тематический план программы дисциплины составлен логично; последовательность тем, предлагаемых к изучению, направлена на качественное усвоение учебного материала.

Тематика практических работ соответствует требованиям подготовки выпускников по специальности и содержанию рабочей программы дисциплины, и обеспечивает формирование компетенций для выполнения исследований в процессе теоретического обоснования профессиональных задач.

Самостоятельная работа направлена на закрепление умения поиска, накопления и обработки информации.

На освоение программы дисциплины рекомендовано максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, включая: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часа; практических занятий – 20 часов; самостоятельной работы обучающегося – 40 часа;

Представленная рабочая программа дисциплины содержательна, имеет высокую степень практикоориентированности, включает достаточное количество элементов, направленных на развитие креативных способностей обучающихся, а также способствует качественному освоению обучающимися общих и профессиональных компетенций.

Рабочая программа дисциплины может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рецензент

Бысова Т.В., преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса

«__» _____ 20__ г. _____ / _____ /
(дата) (личная подпись) (расшифровка подписи)

М.П.