

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:21:10

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

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

Колледж коммерции, технологий и сервиса

УТВЕРЖДЕНО
протокол заседания
ученого совета от 05.07.2021 г., №12

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия



Курск 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 **Гостиничное дело** (базовой подготовки).

Форма обучения: очная

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Скибина О.Н. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

1.1. Область применения примерной рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл базовой части ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело и связана с МДК.02.01 Организация деятельности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.1	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2	Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

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 на предприятии.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 108 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 78 часов;

самостоятельной работы обучающегося 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	108
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	78
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	26*
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация	18
Итоговая аттестация в форме экзамена	

* в т.ч. 18 часов – практическая подготовка

**2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины
«Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»**

Форма обучения: очная

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. Основные понятия о гостиничных зданиях. Принципы проектирования и инфраструктура зданий.		43	
Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	8	
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	8	1
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.		1
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		1
	4. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц и туристских комплексов. Характеристика видов зданий и сооружений гостиниц.		1
Тема 1.2 Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	14	
	1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	6	2
	2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		2
	3. Нагрузки и износ зданий. Характеристика постоянных и временных нагрузок на здание. Особенности износа зданий и их причины.		2

	Практические занятия	8	
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		
	2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		
	3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.		
	4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		
Тема 1.3 Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	16	
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	12	2
	2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).		2
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).		2
	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		2
	5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		2
	6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		1
	Практические занятия	4	
	1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования		
	2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.		
Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 1. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	5		

	<p>2. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.</p> <p>3. Подготовка презентаций о современных электронных ключах</p> <p>4. Подготовка презентаций о системе контроля доступа</p> <p>5. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.</p>		
Раздел 2. Использование современных сберегающих технологий в гостиницах. Интерьер гостиничных предприятий.		31	
Тема 2.1 Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	8	
	1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	6	2
	2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами		1
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		2
	Практические занятия	2	
	1. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий		
Тема 2.2 Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала	20	
	1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	12	2
	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.		2
	3. Цветовое решение в интерьере и экстерьере зданий гостиниц Приемы цветовых решений по цветовому кругу Гете.		2
	4. Световое решение в интерьере и экстерьере зданий гостиниц Приемы цветовых решений по цветовому кругу Гете. Характеристика параметров		2

	световых решений.		
	5. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.		2
	6. Характеристика отделочных материалов для внутренних архитектурных поверхностей Особенности использования материалов для пола, потолка, стен.		2
	Практические занятия	8	
	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.		
	2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.		
	3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.		
	4. Решение ситуационных задач по цветовому решению интерьеров.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 2. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе. 2. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 3. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	3	
Раздел 3. Особенности обеспечения безопасных условий труда		14	
Тема 3.1 Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала	10	
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	8	3
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.		3
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		3
	4. Обеспечение безопасных условий труда Характеристика причин возникновения профессиональных заболеваний. Преду-		3

	преждевание травматизма при работе. Характеристика видов травм.		
	Практические занятия	2	
1.	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
	Самостоятельная работа: выполнение домашних заданий по разделу 3. Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы 1. Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	2	
	Всего:	88	

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».

Оборудование кабинета:

стол аудиторный двухместный – 16 шт.;

стул аудиторный – 32 шт.;

стол преподавателя -1 шт.;

стул мягкий -3 шт.;

стол-гумба – 1 шт.;

шкаф для санодержателя - 2 шт.;

шкаф с остеклением -4 шт.;

секция для хранения плакатов и др. – 1 шт.;

шкаф-пенал -1 шт.;

подставка для цветов -1 шт.;

доска аудиторная для написания мелом - 1 шт.;

Технические средства обучения:

- экран проекционный с электроприводом Lumien -1 шт.;

- проектор мультимедийный NECv2601 – 1 шт.;

- мобильный ПК (ноутбук) Asus K53S – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437309>

2. Ананьин, М. Ю. Архитектура зданий и строительные конструкции: термины и определения : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. Ю. Ананьин. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 130 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10282-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/442501>

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

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 туриндустрии» [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.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/433281>
2. Сазонов, Э. В. Вентиляция: теоретические основы расчета : учебное пособие для среднего профессионального образования / Э. В. Сазонов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 201 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11915-2. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/446431>
3. 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.
4. ГОСТ Р 50644'2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. — Введ. 2010–07–01. — М.: Стандартинформ, 2010.
5. ГОСТ Р 51185'2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. — Введ. 2009–07–01. — М.: Стандартинформ, 2009.
6. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». — М.: Проспект, 2012.
7. Об основах охраны труда в Российской Федерации: ФЗ от 17 июля 1999 г. №181'ФЗ. — М.:Омега'Л, 2008.
8. 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)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ 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