Министерство образования и науки Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова»
Московский технологический колледж питания

# РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины: **ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»**

код, специальность: **43.02.11 «Гостиничный сервис»**

форма обучения **очная**

2018

**СОГЛАСОВАНА:**
Предметной цикловой комиссией
«Ресторанно- гостиничного бизнеса»
Протокол № 1
от «31» августа 2018 года
Председатель предметной цикловой комиссии

Н.Б. Летникова
Подпись Инициалы Фамилия

Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Заместитель директора по учебной работе

Г.Б. Давыдова
Подпись Инициалы Фамилия

**УТВЕРЖДЕНА:**

Директор колледжа /Е.Н. Махиненко/
подпись инициалы Фамилия

Составитель (автор): Сидоренко Н.Ю., преподаватель МТКП

**СОДЕРЖАНИЕ**

1.ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…….4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..6
3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ……..….12
4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ…14

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**1.1. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» является частью ППССЗ (программы подготовки специалистов среднего звена) в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

**1.2. Место дисциплины в структуре ППССЗ:**

Учебная дисциплина входит в состав общепрофессиональных дисциплин.

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

Целью учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является изучение материально-технической базы гостиницы, ее технического оснащения, способов оформления жилых и общественных помещений гостиницы и обеспечение безопасности находящихся в ней людей. Процесс изучения учебной дисциплины способствует развитию у учащихся профессионального аналитического мышления, интереса к познавательной деятельности, выработке навыков самостоятельной работы с научно-технической и справочной литературой.

Задачей освоения учебной дисциплины является получение знаний и умений в области проектирования гостиничных предприятий и их технической эксплуатации для последующего использования в профессиональной деятельности, углублению профессионально-практической подготовки учащихся, формированию умений и навыков самостоятельного труда.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования 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 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.

Сформировать общие и профессиональные компетенции**:**

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
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

**1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:**

| | | |
|---|---|---|
| максимальная учебная нагрузка обучающегося включая: | **77** | часа |
| обязательная аудиторная учебная нагрузка | **51** | часов |
| самостоятельная работа | **20** | часов |
| консультации | **6** | |
| **Всего:** | **77** | **часа** |

## 2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

| Вид учебной работы | Количеств часов |
|---|---|
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | **77** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | **51** |
| В том числе: | |
| теоретические занятия | 25 |
| практические занятия | 26 |
| **Консультации (всего)** | **6** |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего)** | **20** |
| в том числе: | |
| подготовка докладов и рефератов | 10 |
| Работа с литературой, ( анализ текста, составление планов архитектурно - планировочных решений, чертежей, схем) | 10 |
| **Итоговая аттестация** в форме: другие формы аттестации | |

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

| Наименование разделов и тем | Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект). | | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | | 3 | 4 |
| **Введение**. | Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Материально - техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт гостиница. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования, этапы проектирования гостиничных предприятий, виды проектов, принципы проектирования. | | **2** | |
| **Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных объектов размещения** | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 1 | Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туристских комплексов и архитектурное решение зданий. | **4** | 2 |
| | 2 | Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц и туристских комплексов. | | |
| | 3 | Создание единого ансамбля гостиниц и туристских комплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта. | | |
| | 4 | Предметно-пространственное решение среды гостиниц. Объемно-планировочные решения. Конструктивные схемы гостиничных зданий | | |
| | **Практические занятия** | | | |
| | 1. Изучение и анализ архитектурно-планировочного решения зданий гостиниц и туристических комплексов на конкретных примерах.<br>2. Изучение и анализ предметно-пространственного решения среды гостиниц и туристских комплексов на конкретных примерах.<br>3. Выбор конструктивных схем гостиничных зданий с учетом разрядности гостиниц. | | **4** | |
| | **Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся** | | **2** | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | Изучение архитектурно-планировочного решения зданий гостиниц и туристических комплексов, подготовка конкретных примеров для последующего анализа на практическом занятии.<br>Изучение предметно-пространственного решения среды гостиниц и туристских комплексов, подбор конкретных примеров для последующего анализа на практическом занятии.<br>Подбор вариантов конструктивных схем гостиничных зданий с учетом разрядности гостиниц для последующего обсуждения на практическом занятии. | | |
| **Тема 2. Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов.** | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 1<br>2 | Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятий спортом и т.д.).<br>Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Особенности планировки помещений различных видов. Взаимосвязь между конструктивной схемой здания, его функциональной организацией и планировкой помещения. | **4** | 2 |
| | **Практические занятия:** | | **6** | |
| | 1 | Изучение и анализ функциональной организации зданий гостиниц и туристских комплексов на конкретных примерах | | 2 |
| | 2 | Выполнение несложной планировки помещений различных функциональных групп (вестибюльной группы, жилой части, группы общественного питания и др.). | | |
| | **Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся** | | **4** | 2 |
| | Изучить общую структуру многофункционального здания гостиницы, ее основные виды.<br>Приведите примеры особенностей планировки помещений различных видов.<br>Подготовить варианты несложной планировки помещений различных функциональных групп (вестибюльной группы, жилой части, группы общественного | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | питания). | | | |
| **Тема 3 Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.** | **Содержание учебного материала** | | | |
| | 1<br>2 | Понятие об интерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских зданий и помещений.<br>Функциональное зонирование каждого помещения.<br>Формирование убранства: использование естественного и искусственного освещения, выбор цветовой гаммы в интерьере, меблировка. Подбор и размещение произведений декоративно-прикладного искусства. Определяющие факторы в оформлении интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн. Его средства и приемы. | **6** | 2 |
| | 1 | **Практические занятия**<br>Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских | **6** | |
| | 2 | комплексов. | | |
| | **Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся** | | **4** | 2 |
| | Изучить основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений.<br>Подготовить вариант современного гостиничного дизайна.<br>Сравните разные средства и приемы современного гостиничного дизайна. | | | |
| **Тема 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.** | **Содержание учебного материала** (дидактические единицы) | | | |
| | | Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, и их значение и состав. Системы отопления. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Системы отопления. Системы горячего и холодного водоснабжения, канализации. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха. Системы освещения (электроснабжения). Системы | **4** | 2 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | безопасности. Системы радиовещания. Лифтовое хозяйство. Организация ландшафтной зоны.<br>Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения; правила эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности. Производственные ситуации, связанные с неполадками в оборудовании и системах жизнеобеспечения, и их решение. | | |
| | **Практические занятия** | | **5** | 2 |
| | | 1. Семинар «современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах и их использование для обеспечения комфорта проживающих».<br>**2.** Деловая игра «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах» | | |
| | **Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся** | | **6** | 2 |
| | Изучить состав и назначение инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, систем отопления, горячего и холодного водоснабжения, канализации, систем вентиляции и кондиционирования воздуха, системы освещения (электроснабжения).<br>Рассмотрите требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения; правила эксплуатации.<br>Подбор конкретных производственных ситуаций из средств СМИ, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах для последующего разбора и анализа при проведении деловой игры. | | | |
| **Тема 5. Ресурсо – и энергосберегающие технологии в профессиональной** | **Содержание учебного материала** | | **5** | |
| | Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды | | | 2 |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **деятельности.** | и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно – технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. | | |
| | ***Практические занятия*** | **5** | |
| | Семинар «Ресурсо – и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение»<br>Деловая игра «Применение ресурсосберегающих технологий в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов».<br>Деловая игра «Применение ресурсо- и энергосберегающих технологий в организации и эксплуатации систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов». | | |
| | **Самостоятельная (внеаудиторная) работа обучающихся** | **4** | 2 |
| | Изучение общей характеристики ресурсо – и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.<br>Подготовка материала для проведения деловой игры по теме «Применение ресурсосберегающих технологий в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов».<br>Подготовка материала для проведения деловой игры по теме «Применение ресурсо – и энергосберегающих технологий в организации и эксплуатации систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов» | | |
| | ***Консультации*** | **6** | |
| | ***Всего:*** | **77** | |

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 УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

**Реализация программы дисциплины требует наличия:**

| № п\п | Оборудование | Технические средства обучения: | Количество рабочих мест |
|---|---|---|---|
| 1 | Рабочее место преподавателя: доска аудиторная, стойка-кафедра, стол и стул преподавателя, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, стойка компьютерная. | Компьютер с лицензионным программным обеспечением | Посадочные места по количеству обучающихся |
| 2. | Комплект учебно- наглядных пособий; | Мультимедийный проектор, экран | |
| 3. | Методическое обеспечение дисциплины УМК | Плакаты по разделам дисциплины, нормативные документы . | |

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

**Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

| № п/п | Наименование учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы |
|---|---|
| **I** | **Нормативно-правовые документы** |
| 1.1 | ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов.- Введ.2010-07-01.-М: Стандартинформ, 2014 |
| 1.2. | ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.- Введ 2009-07-01.- М.: Стандартинформ, 2015 |
| 1.3. | Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей».- М.: Проспект, 2016 |
| 1.4 | Об основах охраны труда в Российской Фелерации : ФЗ от 17 июля 1999г. № 181-З.-М.:Омега – Л, 2014 |
| 1.5 | Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: ФЗ от 24 ноября 1996г. № 132- ФЗ- М.: Проспект, 2015 |
| 1.6 | Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горннолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодёжной политики РФ от 25 января 2016 г № 35// Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти.-2011.-№ 1. |
| 1.7 | СНИП 21-01-97. Пожарная безопасность зданий и сооружений.- Введ 1998-01-01.- М.:Госстрой России, 1997.Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц ми туристических комплексов.- учеб. Академия, 2014. |

| | |
|---|---|
| **II** | **Основные источники** |
| 1.1 | Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я.Гайворонский, Н.Г.Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с.:) ISBN 978-5-8199-0501-2 http://znanium.com/catalog/product/402625 |
| 1.2 | Игнатьева Т.А., Безрукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. - М.: Издательский центр «Академия», 2014 |
| **III** | **Дополнительные источники** |
| 3.1 | Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.: 60x90 1/16. - ISBN 978-5-98281-068-7 http://znanium.com/catalog/product/430064 |
| 3.2 | Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.- М.: Академия , 2014 |
| 3.3 | Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебн.- М.: Академия, 2015 |
| 3.4 | Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и пуристических комплексах. - М.: Альфа, 2016 |
| 3.5 | Шамшина Ю.А. Гостиничный сервис : конспект лекций / Ю.О. Шамшина. - Ростов н/Д : Феникс, 2014 – 208с. |

## 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных образовательных достижений – демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Текущий контроль проводится преподавателем Сидоренко Н.Ю. в процессе проведения практических работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Обучение по учебной дисциплине завершается промежуточной аттестацией другие формы аттестации.

Формы и методы промежуточной аттестации и текущего контроля по учебной дисциплине самостоятельно разрабатываются образовательным учреждением и доводятся до сведения обучающихся не позднее начала двух месяцев от начала обучения.

Итоговой формой контроля является дифференцированный зачёт

Фонды оценочных средств (ФОСы, КОСы) разрабатываются образовательным учреждением. Они включают в себя педагогические контрольно-оценочные материалы, предназначенные для определения соответствия (или несоответствия) индивидуальных образовательных достижений основным показателям результатов подготовки.

таблица 1.

| **Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
|---|---|
| **Умения:** | |
| • Умение использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | Экспертная оценка на практическом занятии |
| • Умение использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих | Экспертная оценка на практическом занятии |
| • Умение осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены | Экспертная оценка на практическом занятии |
| **Знания**: | |
| • Знание основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов | Опрос. |
| • Знание архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов | Экспертная оценка на практическом занятии |
| • Знание принципов оформления интерьеров гостиничных зданий | Проверочные работы. |
| • Знание требований к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов | Тестирование. |

| | |
|---|---|
| • Знание особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовых, нормативных и организационных основ охраны труда в организации. | Экспертная оценка на промежуточной аттестации |

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
|---|---|---|
| | балл (отметка) | вербальный аналог |
| более M | 5 | отлично |
| от N до M | 4 | хорошо |
| от K до N-1 | 3 | удовлетворительно |
| менее K-1 | 2 | неудовлетворительно |