

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ
ПОЛИТИКИ НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
«НИЖЕГОРОДСКИЙ КОЛЛЕДЖ МАЛОГО БИЗНЕСА»**

Рабочая программа учебной дисциплины
**ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия**
для специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис

Нижний Новгород
2020

РАССМОТРЕНО
цикловой комиссией
сервиса и туризма

Председатель:

 С.А. Саманова

Протокол № _11_ от 21.05.2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора


А.С. Евтеев



21 мая 2021 г.

Разработчик:

преподаватель ГБПОУ НКМБ

С.А. Саманова



СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Примерная программа учебной дисциплины является частью примерной основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

Программа учебной дисциплины может использоваться при разработке программы по дополнительному профессиональному образованию и профессиональной подготовке работников в области гостиничного сервиса. Опыт работы не требуется.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Профессиональный цикл

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;

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

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 76 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 51 час;

практической работы – 20 часов;

самостоятельной работы обучающегося 25 часов.

2. СТРУКТУРА СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	52
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	47
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная учебная работа	5
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

Тематический план учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Кол. часов	Календарные сроки изучения тем	Тип занятий	Нагл. пособия	Примечание
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.						
Тема 1.1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц.	Содержание	2				
	1 Архитектурно-планировочные решения гостиниц. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц и тур.комплексов	2	сентябрь	лекция	схемы	
Тема 1.2. Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия	Содержание	2				
	2.Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия	2	сентябрь	лекция	схемы	
Тема 1.3. Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы.	Содержание	4				
	3. Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы.	2	сентябрь	лекция	схемы	
	<i>Практическая работа 1</i> 4. Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы.	2	сентябрь	практическая работа	таблицы	
Тема 1.4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание	4	сентябрь			
	5.Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	2	сентябрь сентябрь	комбинированный урок	схемы таблицы	

	6. Практическая работа 2 Генеральный план загородной гостиницы.	2				
Тема 1.5. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание	4				
	7. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.	2	сентябрь	лекция	схемы	
	8. Практическая работа 3 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	2	сентябрь		таблицы	
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов						
Тема 2.1 Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.	Содержание	4				
	9. Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно-технические, общественные, жилые, для организаций питания, для занятий спортом и т.д.).	2	октябрь	лекция	схемы	
	10. Практическая работа 4 Функциональная организация здания.	2	октябрь	практическая работа	таблицы	
Тема 2.2 Общественная часть гостиницы и предприятия питания	Содержание	4				
	11. Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2 2	октябрь	комбинированный урок	схемы	

	12. <i>Практическая работа 5</i> Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы и помещений группы общественного питания.		октябрь	практич еская работа	таблиц ы	
Тема 2.3 Жилая и служебные части гостиницы	Содержание	4	октябрь			
	13. Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.	2	октябрь	лекция	схемы	
	14. Контрольная работа по разделам 1,2	2	октябрь			
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.						
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание	4				
	15. Понятие об интерьере и экстерьере 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 комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы. 16. <i>Практическая работа 6</i> Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц.	2 2	октябрь	лекция практич еская работа	схемы таблиц ы	
	Содержание	6				

Тема 3.2. Цветовые и световые решения интерьеров гостиниц	17. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.	2	ноябрь	семинар	схемы	
	18. <i>Практическая работа 7</i> Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	2	ноябрь	практическая работа	таблицы	
	19. <i>Практическая работа 8</i> Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы	2	ноябрь		таблицы	
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов						
Тема 4.1	Содержание	4				
Современные системы жизнеобеспечения гостиниц, их назначение и состав. Инженерно-техническое оборудование.	20. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности	2	ноябрь	лекция	схемы	
	21. <i>Практическая работа 9</i> Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах.	2	ноябрь	практическая работа	таблицы	
	Содержание	2				

Тема 4.2 Система обеспечения безопасности	23. Практическая работа 10 Профессионально-технологическое оборудование гостиниц	2	декабрь декабрь	лекция практическая работа	схемы таблицы	
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда						
Тема 5.1 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержание	2				
	24. Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов.	2	декабрь	лекция	схемы	
	26. Дифференцированный зачет	1	декабрь			
	ИТОГО:	47				
Самостоятельная работа обучающихся		5				
1.Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»		2				
2.Реферат «Классификация гостиниц»		2				
3. Реферат «Изучение материала по разделу по учебникам и правовым документам. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно-пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов».		1				
ИТОГО		52				

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;
- правового и документационного обеспечения управления;
- безопасности жизнедеятельности;
- бизнес-центр по предоставлению технических услуг;
- лабораторию информатики и информационно-коммуникационных технологий.

1. Оборудование учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда:

Технические средства обучения: компьютер, комплект компьютерных программ по тематике дисциплины.

Учебно-наглядные пособия: плакаты по разделам дисциплины, наглядное оборудование, отражающее содержание дисциплины, нормативные документы по охране труда.

Специализированная мебель: доска аудиторная, стойка-кафедра, стол и стул преподавателя, подставка под ТСО, стол и стулья аудиторные, стойка компьютерная.

2. Тренинговый кабинет информатики и информационно-коммуникационных технологий:

Рабочие места по количеству обучающихся.

Перечень средств обучения:

1	Компьютеры	5	Принтер
2	Специализированная мебель	6	Специальное оборудование (modem, smart и т.д.)
3	Экранно-звуковые пособия	7	Печатные демонстрационные пособия
4	Компьютерные программы	8	

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц : учебник для студ.учреждений сред. проф. Образования /С.В.Безрукова. – М. издательский центр «Академия», 2014.
2. Безрукова С.В.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник для студ.учреждений сред. проф. Образования /С.В.Безрукова. – М. издательский центр «Академия», 2017.
3. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. Проф. Образования/- М: Издательский центр «Академия», 2012.
4. Румянцева И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций, Москва: Альтаир, МГАВТ, 2015.

Интернет-ресурсы:

1. http://www.consultant.ru/popular/consumerism/37_1.html - Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.
2. <http://base.consultant.ru/> - ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартиформ, 2010.
- 3.<http://base.consultant.ru/> - ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартиформ, 2009.
4. <http://base.consultant.ru/> -О миграционном учёте иностранных граждан и лиц без гражданства в Российской Федерации: федер. закон от 18.07.2006 №109 ФЗ. – М.: Ось-89, 2008.
5. Визовый кодекс ЕС от 13 июля 2009 г. [Электронный ресурс] // сайт Московской государственной юридической академии.
7. <http://all-hotels.ru>
8. http://www.businesspravo.ru/Docum/DocumShow_DocumID_33270.html
9. http://www.rontdesk.ru/files/International_Hospitality_law_1981.doc
10. www.hotelnews.ru
11. <http://base.garant.ru/12130951/>
12. <http://www.gaomoskva.ru>

13. <http://base.garant.ru/12148555/>
14. <http://base.garant.ru/10200913/>
15. <http://base.garant.ru/10103761/>
16. http://eulaw.edu.ru/documents/legislation/schengen/schengen_code.htm
17. <http://www.amadeus.ru>
18. <http://www.travelmole.com>

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
<p><i>Освоенные умения</i></p> <p>использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</p> <p>осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p><i>Усвоенные знания</i></p> <p>основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</p> <p>требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;</p> <p>особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии;</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устного опроса на занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты рефератов. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине.</p>