

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
«КУБАНСКИЙ ИНСТИТУТ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»
(АНПО «КУБАНСКИЙ ИПО»)**

ОТДЕЛЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

по специальности


43.02.11 ГОСТИНИЧНЫЙ СЕРВИС

базовая подготовка

Краснодар, 2020

СОГЛАСОВАНО


Зам. директора по КОД и МР

 / Т.В. Першакова
31.08.2020 г.

ОДОБРЕНО


Педагогическим советом
Протокол №1 от 31.08.2020 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании УМО «Сервис, гостиничное
дело и туризм»
Протокол №1 от 31.08.2020 г.
Председатель  О.Н.Грошева

УТВЕРЖДАЮ

Директор АНПОО «Кубанский ИПО»

 О.Л. Шутов
31.08.2020 г.



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» предназначена для реализации основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по программе подготовки специалистов среднего звена. Разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 475, зарегистрированного Министерством юстиции России 26.06.2014 № 32876), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 СЕРВИС И ТУРИЗМ.

Организация-разработчик: АНПОО «Кубанский ИПО»

Разработчик:

О.Н.Грошева, преподаватель АНПОО «Кубанский ИПО»

Рецензенты:

1. Нарожная Л.С – преподаватель, АНПОО «Кубанский ИПО»

Квалификация по диплому: специалист по сервису и туризму

2. Иорданян В.Т – работодатель, директор отеля «Валенсия»

Квалификация по диплому: менеджер

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис(приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 07.05.2014 № 475, зарегистрированного Министерством юстиции России 26.06.2014 № 32876), входящей в состав укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм, базовая подготовка.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» является частью профессионального учебного цикла и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 78 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа,
- самостоятельной работы обучающегося 26 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	78
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
лекции	36
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	26
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачёт	

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

Наименование разделов и тем	Макс. учеб. нагрузка студ-та (час)	Самост. работа студента (час)	Количество аудиторных часов		
			Всего	Теоретич. обучение	Практич. (семинарские) занятия
Раздел 1. Техническая эксплуатация и функциональная организация гостиничных зданий.	78	26	52	36	16
Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий	23	7	16	12	4
Тема 1.2 Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	12	4	8	6	2
Тема 1.3 Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	12	4	8	6	2
Тема 1.4 Интерьер и экстерьер гостиниц	18	6	12	6	6
Тема 1.5 Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	11	5	6	4	2
Дифференцированный зачет	2	-	2	2	-
ВСЕГО:	78	26	52	36	16

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Техническая эксплуатация и функциональная организация гостиничных зданий.			
Тема 1.1.Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала: Нормативно-правовая база проектирования и строительства. Нормативные документы. Нормы и правила строительства. Экспертиза согласования и утверждение проектов.	21 2	1
	Основные виды и этапы проектирования. Состав проекта гостиниц. Виды работ при проектировании гостиничного комплекса. Принципы проектирования	2	2
	Генеральный план участка и системы застройки. Параметры при выборе участков.	2	2
	Требования к планировке зданий. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. Функциональные требования к зданиям. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.	2	2
	Нормы площадей различных помещений средства размещения. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы	2	2
	Проектирование гостиничной деятельности по обслуживанию гостей с ограниченными возможностями здоровья. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Проектирование номерного фонда. Оборудование зон обслуживания.	2	2
	ПЗ №1. Изучение требований, предъявляемых к зданиям гостиничных предприятий.	2	
	ПЗ №2. Расчет площади различных помещений гостиницы	2	

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (рефераты, презентации, сообщения, конспекты статей и публикаций на сайтах): Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. Оформление презентации на тему: «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц». Составление схем организации гостиниц. Подготовка информационного сообщения по теме: «Особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы».</p>	7	
<p>Тема 1.2. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц</p>	<p>Содержание учебного материала: Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий. Системы жизнеобеспечения гостиниц. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов</p>	12 2	1
	<p>Техническое оснащение номеров и общественных помещений Гостиничные сейфы. Оборудования для проведения мероприятий. Мини-бары в номере. Сервисное оборудование</p>	2	2
	<p>Система безопасности. Система управления доступом. Система охранной сигнализации. Система пожарной безопасности.</p>	2	2
	<p>Практическое занятие по отработке умений использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих ПЗ №3. Изучение использования систем жизнеобеспечения для обеспечения комфорта проживающих</p>	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (рефераты, презентации, сообщения, конспекты статей и публикаций на сайтах): Подготовка информационного сообщения по теме: «Лифтовое оборудование гостиниц». Подготовка информационного сообщения по теме: «Профессиональное</p>	4	

	технологическое оборудование».		
Тема 1.3. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала: Общая характеристика ресурсов. Основные положения энергосбережения. Нормативные документы по энергосбережению	12 2	1
	Энерго- и ресурсосберегающие технологии. Ресурсо- и энергосберегающие системы в гостинице. Энергосберегающие технологии в электрической системе здания. Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения. Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования здания. Ресурсо- и энергосбережение в прачечной.	2	2
	Автоматизация здания гостиницы. Современные интеллектуальные здания. Характеристика систем управления зданием гостиницы	2	2
	Практическое занятие по отработке умений использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности ПЗ №4. Изучение использования ресурсо- и энергосберегающих технологий в гостинице	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (рефераты, презентации, сообщения, конспекты статей и публикаций на сайтах): Подготовка реферативных сообщений, составление электронных презентаций по темам: «Организация мониторинга энергопотребления гостиничного предприятия», «Способы экономии энергии и воды».	4	
Тема 1.4.Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание учебного материала: Интерьер гостиниц. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. 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	16 2	1

	<p>Экстерьер: понятия и виды. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура</p>	2	2
	<p>Декоративное оформление помещений в гостинице. 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.</p>	2	2
	ПЗ №5. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия	2	
	ПЗ №6. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	2	
	ПЗ №7. Анализ декоративного искусства в интерьере.	2	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся (рефераты, презентации, сообщения, конспекты статей и публикаций на сайтах): Подготовка реферативных сообщений, составление электронных презентаций по темам: «Формирование предметно-пространственной среды гостиниц», «Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей», «Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц».</p>	6	
Тема 1.5. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	<p>Содержание учебного материала: Основные документы, регламентирующие охрану труда Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. Организация охраны труда на предприятии</p>	11 2	1
	<p>Служба охраны труда в индустрии гостеприимства Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда</p>	2	2

	Практическое занятие по отработке умений осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены		
	ПЗ№8. Отработка навыков выполнения правил охраны труда, санитарии и гигиены	2	
	Самостоятельная работа обучающихся (рефераты, презентации, сообщения, конспекты статей и публикаций на сайтах): Написание доклада: «Комплексная система обеспечения безопасности», «Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем», «Правила технической эксплуатации оборудования гостиниц».	5	
	Дифференцированный зачет	2	
	ИТОГО	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

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

ОПИСЬ ИМУЩЕСТВА УЧЕБНОГО КАБИНЕТА (ЛАБОРАТОРИИ) согласно Паспорту кабинета

№ п/п	Наименование имущества	Количество
1.	Парты ученические	13
2.	Стол преподавателя	1
3.	Доска	1
4.	Интерактивная доска	1
5.	Шкаф книжный	1

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Интернет-ресурсы:

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, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452521>

Архитектура зданий и строительные конструкции: учебник для среднего профессионального образования / К. О. Ларионова [и др.]; под общей редакцией А. К. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 490 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10318-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456537>

Николенко П. Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/448858>

Николенко П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль оценкарезультатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p><u>Освоенные умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Усвоенные знания:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<ul style="list-style-type: none"> - наблюдение за процессом выполнения заданий при выполнении ПЗ № 4 - наблюдение за процессом выполнения заданий при выполнении ПЗ № 3 - наблюдение за процессом выполнения заданий при выполнении ПЗ № 8 - письменный опрос - тестирование - фронтальный опрос - письменный опрос - собеседование - тестирование - фронтальный опрос - оценка точности и полноты выполнения индивидуальных домашних заданий, заданий в рабочей тетради и заданий по практике - тестирование - оценка точности и полноты выполнения индивидуальных домашних заданий, заданий в рабочей тетради и заданий по практике - тестирование

труда в организации;	
----------------------	--