

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
"МУРМАНСКИЙ АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ"
(ФГБОУ ВО "МАГУ")**

Филиал МАГУ в г. Кировске

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц

программы подготовки специалистов среднего звена
(базовой подготовки)

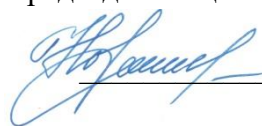
по специальности 43.02.11

Гостиничный сервис

очная форма обучения

Составитель:
Преподаватель Новосельцева Т.В.

Утверждено на заседании цикловой комиссии
общепрофессиональных и
электромеханических дисциплин
Протокол №8 от 13.06.2017г.
Председатель цикловой комиссии



Новосельцева Т.В.

Кировск
2017

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.02.11 Гостиничный сервис** и разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС), утвержденного приказом Минобрнауки России от 07 мая 2014 года № 475.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» включена в профессиональный учебный цикл образовательной программы и изучается на 2 курсе.

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

	Обязательная часть (О)/ Вариативная часть (В)	Перечень формируемых знаний, умений, компетенций
Профессиональные компетенции	О	ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
	О	ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
	О	ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
Знания	О	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
	О	3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
	О	3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
	О	3.4 требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
	О	3.5 особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.
Умения	О	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
	О	У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
	О	У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.
Общие	О	ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей

компетенции		профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
	О	ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
	О	ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
	О	ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
	О	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
	О	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
	О	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
	О	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	142
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	102
в том числе:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося(всего)	40
в том числе:	
<i>Решение профессиональных задач и ситуаций, составление схем и эскизов, оформление презентаций, подготовка рефератов и докладов</i>	
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта</i>	

2.2. 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
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	10	1
	1. Экономическая сущность туристско-экскурсионной системы и ее роль в экономике		
	2. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.		
	3. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы		

	проектирования. 4. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		
	Самостоятельная работа обучающихся Сбор данных для проектирования гостиницы в регионе	4	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	12	2
	1. Основы градостроительного решения древних городов. Обычное и необычное в градостроительстве Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Типы зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов. Категории гостиниц.		
	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.		
	Практические занятия	12	
	1. Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц 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.		
Самостоятельная работа обучающихся Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц» Составление схем организации гостиниц.	10		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	18	
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		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).		
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов).		
	4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		

	<p>5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.</p> <p>6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.</p> <p>Практические занятия</p> <p>1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования</p> <p>2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.</p> <p>3. Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка презентаций о современных электронных ключах</p> <p>Подготовка презентаций о системе контроля доступа</p> <p>Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.</p>	10	
<p>Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	10	
	<p>1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.</p> <p>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</p> <p>3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.</p>		2
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий</p> <p>2. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.</p>		6
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.</p>	6	
		<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.</p> <p>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.</p>	10

	3. 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.		
	Практические занятия	10	
	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.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	8	
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала	4	3
	1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.		
	2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.		
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		
	Практические занятия 1. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2	
Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений о возможных террористических актах. Составление инструкций по охране труда гостиницы	2		
	Всего:	64/38/40	
		142	

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. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

3.1. Общие сведения

1.	Цикловая комиссия	Электромеханических и общепрофессиональных дисциплин
2.	Специальности	43.02.11 Гостиничный сервис очная форма обучения
3.	Дисциплина	ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц
4.	Формой аттестации по учебной дисциплине	Дифференцированный зачет

3.2. Перечень формируемых знаний, умений и компетенций

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4 ОК 1-9	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; 3.4 требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; 3.5 особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

3.3. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Раздел Тема	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Результаты обучения: умения, знания		Форма проверки
		Знания	Умения	
1	2	3	4	5
1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	ОК 1-3 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Фронтальный опрос
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	ОК 1-6 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и	Фронтальный опрос

Раздел Тема	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Результаты обучения: умения, знания		Форма проверки
		Знания	Умения	
1	2	3	4	5
			гигиены.	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	ОК 1-6 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; 3.4 требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Опрос
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	ОК 1-8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта	Фронтальный опрос

Раздел Тема	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Результаты обучения: умения, знания		Форма проверки
		Знания	Умения	
1	2	3	4	5
		3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; 3.4 требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	ОК 1-9 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК.3.4	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; 3.2 архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; 3.4 требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Фронтальный зачет
Тема 6. Создание системы безопасности в	ОК 1-9 ПК 3.1 ПК 3.2	3.1 основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	У.1 использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	Дифференцированный зачет

Раздел Тема	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Результаты обучения: умения, знания		Форма проверки
		Знания	Умения	
1	2	3	4	5
гостиничном предприятии	ПК 3.3 ПК.3.4	3.2 архитектурно- планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; 3.3 принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; 3.4 требования к инженерно- техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; 3.5 особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	У.2 использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; У.3 осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	

3.4. Порядок и условия итоговой аттестации по дисциплине

Форма проведения аттестации – дифференцированный зачет в форме тестирования

- 2) Требования к студенту по допуску к итоговой аттестации: выполненные практических работ
- 3) Количество вариантов заданий по 15 вопросов на каждого студента
- 4) Время выполнения задания 45 мин.
- 5) Оборудование-компьютер, тест в электронном виде.
- 6) Литература для студентов, использование которой разрешено на зачете - не предусмотрено

Типовое задание для итогового тестирования

Ответить на вопросы «Современные принципы проектирования гостиничных зданий.»

1. Дайте определение понятию «средство размещения»
2. На какие категории делятся средства размещения?
3. Что такое гостиница?
4. Какими символами обозначается категоричность гостиницы?
5. Назовите основные службы гостиницы.
6. Что такое гостиничная цепь?
7. В какой стране находится наибольшее количество лучших отелей мира?
8. Туристская дестинация, дать определение:
9. Где сконцентрирована большая часть мирового гостиничного фонда?
10. Четыре черты дестинации:
11. Каков жизненный цикл дестинации:
12. Какие необычные отели вы знаете?
13. Продукт «гостиница».
14. Алгоритм гостиничного проекта
15. Определить число потребителей предприятия общественного питания

Типовые практические работы

Практическое занятие

Тема: Определение числа потребителей предприятий общественного питания

Ход работы: Изучив тему, согласно варианта, определить число потребителей предприятий общественного питания

Число потребителей можно найти по графику загрузки зала или оборачиваемости мест в течение дня.

При определении числа потребителей по графику загрузки зала основными данными для составления графика служат: режим работы зала; продолжительность приема пищи одним потребителем; загрузка зала (в процентах) по часам его работы.

Режим работы общедоступного предприятия общественного питания устанавливается непосредственно самим предприятием. Если предприятие общественного питания обслуживает производственное предприятие или учреждение, то режим его работы зависит от режима работы обслуживаемого объекта (число смен, продолжительность каждой смены и обеденного перерыва) и согласовывается с администрацией. Часы работы столовой, обслуживающей учебное заведение,

определяют в соответствии с организацией учебного процесса (обучение студентов в дневные и вечерние часы, продолжительность перерывов между лекциями и т.д.).

В ресторанах при вокзалах (железнодорожных, речных), аэропортах часы работы залов устанавливаются в соответствии с расписанием движения транспортных средств.

Средняя продолжительность приема пищи одним потребителем во время завтрака, обеда и ужина для различных типов предприятий приведена в приложении1, примерные графики загрузки залов в приложении2.

Число потребителей, обслуживаемых за 1 ч работы предприятия:

$$N_{\text{ч}} = \frac{P\phi_{\text{ч}}x_{\text{ч}}}{100}, (1)$$

где P – вместимость зала (число мест); $\phi_{\text{ч}}$ – оборачиваемость места в зале в течение данного часа; $x_{\text{ч}}$ – загрузка зала в данный час, %.

Оборачиваемости места в зале зависит от типа предприятия и вида приема пищи (завтрак, обед и ужин). Оборачиваемость места за час рассчитывается исходя из продолжительности приема пищи одним потребителем : $\phi_{\text{ч}}$

$$\phi_{\text{ч}} = \frac{60}{\tau}, (2)$$

где τ - продолжительность приема пищи одним потребителем в зависимости от времени суток и типа предприятия общественного питания, мин.

Оборачиваемость мест зависит от продолжительности приема пищи. Если на предприятии предусмотрено несколько приемов пищи (завтрак, обед и ужин), то число потребителей определяют для каждого приема пищи в отдельности.

Общее число потребителей за день:

$$N_{\text{д}} = \sum N_{\text{ч}} (3)$$

При определении числа потребителей с учетом оборачиваемости мест в зале расчет ведут по формуле:

$$N_{\text{д}} = P\phi_{\text{д}}, (4)$$

где $N_{\text{д}}$ – число потребителей, обслуживаемых в течение дня; P – вместимость зала, число мест; $\phi_{\text{д}}$ – оборачиваемость места в зале в течение дня.

Задание:

1. Рассчитать оборачиваемость места в зале за час на примере конкретного предприятия общественного питания (формула 2).
2. Рассчитать число потребителей обслуживаемых за 1 час работы конкретного предприятия общественного питания (формула 1)

3. Рассчитать общее число потребителей конкретного предприятия общественного питания за день (формула 3)
4. Рассчитать количество потребителей конкретного предприятия общественного питания с учетом оборачиваемости мест в зале (формула 4).

Варианты заданий

№ варианта	Наименование предприятия общественного питания	Количество посадочных мест
1	Столовая общедоступная	150
2	Столовая диетическая	55
3	Столовая при производственном предприятии для работающих	270
4	Столовая при производственном предприятии для работающих и населения	325
5	Диетический зал столовой при производственном предприятии	46
6	Столовая для студентов и обслуживающего персонала	380
7	Диетический зал студенческой столовой	45
8	Зал профессорско-преподавательского состава	52
9	Городской ресторан	70
10	Ресторан при гостинице	60
11	Городской ресторан, реализующий экспресс-обеды (общий зал + зал экспресс-обедов)	80
12	Ресторан при железнодорожном вокзале	120
13	Ресторан при аэровокзале	44
14	Кафе самообслуживание	74
15	Кафе обслуживание официантами	36

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы.

Основными видами аудиторной работы студентов являются урок и практические занятия.

В ходе урока преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы. Во время занятий необходимо вести конспект. Преподаватель дает на уроке задания для закрепления пройденного материала, организует и оказывает студенту помощь в самостоятельной работе во время урока,

дает рекомендации на подготовку к практической работе и указания на выполнение домашней работы. Во время урока преподаватель также проводит проверку теоретических знаний по теме прошлого урока. Активное участие студента во всех этапах занятия, позволит ему качественно усвоить необходимый теоретический и практический материал, разобраться в основных вопросах и получить дополнительные необходимые для понимания и дальнейшей практической деятельности рекомендации преподавателя.

В ходе изучения дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц предусмотрено выполнение 19 практических работ в объеме **38 часов**. Целями выполнения практических работ является:

1) обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам;

2) формирование умений применять полученные знания на практике, реализация единства интеллектуальной и практической деятельности;

3) развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов; аналитических, проектировочных, конструктивных и др.

4) выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические занятия вырабатывают у студентов навыки применения полученных знаний для решения профессиональных практических задач. На практических занятиях студенты выполняют тренировочные упражнения, решают задачи, разбирают производственные ситуации.

В ходе изучения дисциплины предусмотрена внеаудиторная (домашняя) самостоятельная работа в объеме **40 часов**.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентами в целях:

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную документацию и специальную литературу;

- развитие познавательных способностей и активности обучающихся;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

- развитие исследовательских умений;

- умение использовать материал, собранный и полученный в ходе самостоятельных занятий для решения практических задач.

Внеаудиторная самостоятельная работа дополняет содержание аудиторных занятий, способствует закреплению, обобщению и систематизации полученных на уроках теоретических знаний и совершенствованию практических умений, а также развитию таких качеств личности, как ответственность и организованность.

Объем времени для выполнения учебного задания определен эмпирически - на основании наблюдений за выполнением студентами аудиторной самостоятельной работы; на основе опроса студентов о затратах времени на выполнение того или иного внеаудиторного задания; на основе хронометража собственных затрат преподавателя на решение той или иной задачи с внесением поправочного коэффициента из расчета уровня знаний и умений студента по дисциплине.

Оценка за выполнение домашнего задания выставляется в журнал учебных занятий.

Дополнительные занятия и консультации позволяют студенту восполнить пробелы в знаниях под руководством преподавателя, выполнить пропущенную работу, за которую должна стоять оценка, повысить оценку, обсудить вопросы, направленные на углубленное изучение темы, получить консультацию преподавателя по теме научно-исследовательской работы.

5. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета *Инженерных систем гостиниц и охраны труда*.

Наименование кабинета, лаборатории, мастерских и т.д.	Перечень оборудования с указанием его типа (плакат, стенд, лабораторная установка, прибор, макет, ТСО и т.д.) и наименования, используемого ПО	Количество
Кабинет <i>Инженерных систем гостиниц и охраны труда</i>	Средства обучения: Комплект учебно-методической документации наглядные пособия: демонстрационные плакаты аудио-видео учебные материалы раздаточный материал мультимедийные презентации	1 по темам по темам каждому обучающемуся по темам
	Технические средства обучения: Компьютер	1
	мультимедиапроектор	1

5.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий.-М.: Академия,2018
2. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций / И.А. Румянцева; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - Москва: Альтаир: МГАВТ, 2015. - 53 с.: табл., ил.; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624> Университетская библиотека
3. Рыбакова, Г.С. Архитектура зданий: учебное пособие / Г.С. Рыбакова. - Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2011. - Ч. I. Гражданские здания. - 166 с. - ISBN 978-5-9585-0427-5; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143496>. Университетская библиотека

Дополнительные 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, 2017. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437309> Журнал «Отель»
2. Журнал «Гостиничное дело»

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть

"Интернет"), необходимых для освоения дисциплины:

1. Информационно - правовой портал ГАРАНТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru>
2. Информационно-правовой портал Консультант Плюс [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.consultant.ru>
3. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>
4. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.- [Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spб.ru/stroygost.php?review=7>

6. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

Не предусмотрено

7. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Содержание профессионального образования и условия организации обучения в ФГБОУ ВО «МАГУ» студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья осуществляется ФГБОУ ВО «МАГУ» с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В ФГБОУ ВО «МАГУ» созданы специальные условия для получения образования студентами (слушателями) с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего студентам (слушателям) необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания ФГБОУ ВО «МАГУ» и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения образования студентам (слушателям) с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО «МАГУ» обеспечивается:

– для слушателей с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для студентов (слушателей), имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения ФГБОУ ВО «МАГУ», а также их пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими студентами (слушателями), так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья ФГБОУ ВО «МАГУ» обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей студентов (слушателей) с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.

КАЛЕНДАРНО ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ занятий	Наименование разделов, тем занятий	Количество аудиторных часов	Из них с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий	Вид занятия	Внеаудиторная (самостоятельная) работа	
					Содержание задания	Кол-во часов
1	2	3	4	5	6	7
	Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий					
1	Экономическая сущность туристско-экскурсионной системы и ее роль в экономике	2	Урок			
2	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений	2	Урок			
3	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	Урок		Сбор данных для проектирования гостиницы в регионе	2
4	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинизация)	2	Урок		Сбор данных для проектирования гостиницы в регионе	2
5	Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2	Урок			
	Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий					
6	Основы градостроительного решения древних городов.	2	Урок			
7	Обычное и необычное в градостроительстве Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.	2	Урок		Составление схем организации гостиниц.	1
8	Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с	2	Урок			

	неполным каркасом.					
9	Типы зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов. Категории гостиниц.	2	Урок		Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.	2
10	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	2	Урок		Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц.	2
11	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта.	2	Урок		Оформление помещений гостиниц	2
12	Основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	2	Урок		Подготовка к практическим работам	1
13	Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц	2	Прак урок		Оформление помещений гостиниц	2
14- 15	Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	4	Прак урок			
16	Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.	2	Прак урок			
17	Расчет площади служебных и вспомогательных помещений	2	Прак урок			
	Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных					
18	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация	2	Урок			
19	Назначение и состав инженерной инфраструктуры	2	Урок			
20	Санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления)	2	Урок		Отопление гостиниц. Креативные решения	2
21	Лифтовое оборудование, энергетическое	2	Урок		Содержание лифтового оборудования	2

	оборудование (электрическое освещение, его виды)					
22	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов).	2	Урок		Подготовка презентаций о современных электронных ключах	2
23	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения)	2	Урок		Подготовка презентаций о системе контроля доступа	2
24	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2	Урок		Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.	2
25	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.					
26	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	2	Прак урок			
27	Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2	Прак урок			
28- 29	Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры	4	Прак урок			
	Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности					
30	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.	2	Урок			
31	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	Урок			
32	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.	2	Урок		Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	2
33	Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах,	2	Урок			

	система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами					
34	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	Урок		Подготовка презентаций по применению автоматизационных технологий в гостиничном бизнесе.	2
35	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2	Прак урок			
36- 37	Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.	4	Прак урок			
	Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий					
38	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий.	2	Урок			
39	Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2	Урок		Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям.	2
40	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере.	2	Урок		Подготовка докладов, презентаций по различным ландшафтным стилям.	2
41	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	2	Урок		Цветовое решение интерьера гостиниц.	2
42	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	Урок			
43- 44	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	4	Прак урок		Схемы расстановки мебели различных помещений, подготовка сообщений.	2
45- 46	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	4	Прак урок			

474 8	Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	4	Прак урок			
	Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.					
49	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2	Урок			
50	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	Урок		Подготовка сообщений о возможных террористических актах. Составление инструкций по охране труда гостиницы	2
51	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2	Прак урок			
	Итого	102	38			40