

Санкт-Петербургское государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение

«Академия управления городской средой, градостроительства и печати»

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол №.....⁴

« 08 » 08 2020 г.



АТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГВПО «АУТСиП»

М. Кривоносов

« 08 » 08 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

для специальности

43.02.11 «Гостиничный сервис»

базовая подготовка

Санкт-Петербург

2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Рассмотрена на заседании методического совета

Протокол № 5.....

« 18 » 06 2020

Одобрена на заседании цикловой комиссии

Проектирования зданий

Протокол № 11

« 18 » 06 2020 г.

Председатель цикловой комиссии

Шинкович Л.Г. Шинкович Л.Г.

Разработчики:

Михайлова Н.В. . Ипатова С.В., преподаватели СПб ГБПОУ «АУГСГиП»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения программы

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

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в профессиональных образовательных организациях СПО.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в профессиональный учебный цикл.

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

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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать ресурс- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **формировать компетенции:**

ОК1 – 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 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.

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 .

ПК 3.3 – Вести учёт оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4 – Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Наименование дисциплины	Добавлено практических занятий		Добавлено тематики	
	количество часов	Дополнительные умения	количество часов	Дополнительные знания
Здания и инженерные системы гостиниц	10	<p>Тема 1.4. Объемно- планировочное решение гостиниц и туристских комплексов</p> <p>Уметь: читать генеральные планы участков,</p> <p>Тема 2.2 Общественная часть гостиницы и предприятия питания</p> <p>Уметь: обеспечивать соответствие выполненных проектных работ действующим нормативным документам по проектированию;</p> <p>Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц</p> <p>Уметь: оценивать и анализировать историческую и современную предметнопространственную среду.</p> <p>Тема 4.1 Инженерное оборудование гостиниц</p> <p>Уметь: соблюдать санитарно-технические и экологические требования, предъявляемые к инженерным сетям и им элементам;</p> <p>Тема 4.3. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц</p> <p>уметь: профессионально использовать нормативно-техническую документацию</p>	10	<p>Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий</p> <p>Знать: Знания конструктивных частей зданий</p> <p>Тема 4.1 Инженерное оборудование гостиниц</p> <p>знать: нормативно-техническую литературу по проектированию инженерных сетей жилых, общественных; основные принципы и методики расчета и проектирования элементов инженерных сетей.</p> <p>Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности</p> <p>знать: правила пожарной безопасности</p>

1.4. Количество часов на освоение учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося **102 часов**, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося **68 часов**;
самостоятельной работы обучающегося **34 часа**.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов /зач.ед.
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102/2.75
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68/1.83
в том числе:	
практические занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов/Зач.е д.	Уровень освоения
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.		24/0,58	
Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. *Современные архитектурные решения гостиничных зданий	Содержание учебного материала	6	
	1. История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цепи. Гостиницы в России.	2	2
	2. Архитектурные решения современных гостиниц.	2*	
	Самостоятельная работа: сообщение –Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц	2	
Тема 1.2. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц	Содержание учебного материала	3	
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий	2	3
	Самостоятельная работа: сообщение – Классификация гостиниц.	1	
Тема 1.3. Основные принципы	Содержание учебного материала	3	

проектирования гостиничных предприятий	Принципы проектирования Основные фонды гостиничных предприятий Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативной и справочной литературы	1	
Тема 1.4. Объемно- планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала	9	
	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия	2	
	Практические занятия №1,2	2	
	Разработка генерального плана участка под гостиничное предприятие в зависимости от концепции будущего комплекса.	2*	
	Самостоятельная работа: Оформление отчета по практическим работам 1,2	3	
Тема 1.5. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово- предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий	2	
	Самостоятельная работа: реферат –Изучение нормативной и справочной литературы	1	
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов		24/0,75	
Тема 2.1 Состав помещений гостиницы Функциональные	Содержание учебного материала		
	Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц.	2	

связи гостиницы и обслуживания.	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.). Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения	
	Самостоятельная работа: Составить таблицу (основные процессы функционирования гостиниц и туристических комплексов, требования к ним)	1
Тема 2.2 Общественная часть гостиницы и предприятия питания	Содержание учебного материала	
	1 Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений.	2
	2 Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятия питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2*
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта.	2
	Практические занятия: Разработка схемы функциональной организации основных групп помещений гостиницы	2
	Самостоятельная работа: Оформление отчета по практической работе	1
Тема 2.3 Жилая и служебные части гостиницы	Содержание учебного материала	
	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

	Практические занятия: Выполнение планировки вестибюльной группы помещений гостиницы заданной категории.	2	
	Самостоятельная работа: Оформление отчета по практической работе	2	
Тема 2.4 Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения	Содержание учебного материала		
	Состав помещений культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение нормативной и справочной литературы	1	
Тема 2.5 Помещения бытового обслуживания	Содержание учебного материала		
	Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним. Состав помещений бытового обслуживания и их функции. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями.	2	
	Самостоятельная работа: сообщение – Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями.	1	
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;		15/0,75	
Тема 3.1. Интерьер и	Содержание учебного материала		

экстерьер гостиниц	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. 2 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.	2*	3
Тема 3.2. Свет и цвет в интерьере гостиниц	Содержание учебного материала		
	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	
	Самостоятельная работа: Сообщение на тему: Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристических комплексах. Использование естественного освещения в гостинице.	2	
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала		
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиницах и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.	2	
	Практические занятия: Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.	2	

	Самостоятельная работа: Оформление отчета по практической работе № 4	2	
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений о гостинице	Содержание учебного материала		
	Декоративное оформление интерьеров в гостиницах и туристских комплексах. Декоративно-прикладное искусство в интерьере гостиниц. Декоративные растения в гостиничном интерьере. Подбор, размещение растений и уход за ними. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей Оформление оконных и дверных проемов.	2	
	Самостоятельная работа: конспект, глоссарий. Сообщение на тему : растения для гостиниц; стили мебели.	1	
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов		27/0,5	
Тема 4.1 Инженерное оборудование гостиниц	Содержание учебного материала		
	1. Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав	2*	
	2. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.	2	
	3. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения	2	
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта	3	

	Практические занятия:	2*	
	Практическая работа № 5: Овладение навыками работы по эксплуатации системы водоснабжения в гостинице.		
	Практическая работа № 6: Овладение навыками работы по эксплуатации отопительной системы гостиницы	2*	
	Практическая работа № 7: Овладение навыками работы по эксплуатации системы вентиляции гостиницы	2*	
	Самостоятельная работа: Оформление отчетов по практической работе № 5,6,7	3	
Тема 4.2	Содержание учебного материала		
Телекоммуникационные системы	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки - телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности.	2	
	Самостоятельная работа: Изучение материала по учебникам, конспект.	1	
Тема 4.3.	Содержание учебного материала		
Профессионально-технологическое оборудование гостиниц	1 Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.	2	
	2. Техническая эксплуатация профессионально- технологического оборудования гостиниц и туристских комплексов	2*	
	Самостоятельная работа: Изучение материала по учебникам, конспект.	2	

Раздел 5 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.		12/0,33	
Охрана труда			
Тема 5.1. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала		
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо - и энергосберегающих технологий в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.	2	
	Самостоятельная работа: Составление опорного конспекта	1	
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности	2	
	Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации		
	Самостоятельная работа: Изучение правовых документов, правовой кодекс	1	
	Практическое занятия № 8: Разработка памятки	2*	
	Правила проживания в гостинице и правила пожарной безопасности		
	Дифференцированный зачёт	2	
Самостоятельная работа: Оформление отчетов по практической работе № 8. Повторить конспект.	2		
Всего:		102/2,75	

- * дополнительные знания и умения за часов вариативной части

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия: - учебного кабинета.
Инженерных систем гостиниц и охрана труда

1. Оборудование учебного кабинета инженерных систем гостиниц:

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

Учебно-наглядные пособия: плакаты разделам дисциплины, наличное 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.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература

Безрукова С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник / С. В. Безрукова. — Москва : Академия, 2017. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование).- 16 экз.

Черникова Л. И. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Л. И. Черникова — Москва : КноРус, 2019. — 192 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке.

Комков В. А. Техническая эксплуатация зданий и сооружений : учебник для СПО / В. А. Комков, С. И. Рощина, Н. С. Тимахова. – Москва : НИЦ ИНФРА - М, 2020. - 288 с. — URL: <http://znanium.com>. — Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература

Барчуков И. С. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов : учебное пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин, А. В. Зайцев. — Москва : КноРус, 2021. — 167 с. — URL: <https://www.book.ru>. — Режим доступа: по подписке

Интернет – ресурсы:

1. <http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id=1091>
2. <http://isjournal.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и промежуточной аттестацией.

Методы контроля направлены на проверку обучающихся:

- ✓ – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции;
- ✓ – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных;
- ✓ –осуществлять коррекцию (исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий;
- ✓ – работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Освоенные умения</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>Усвоенные знания</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии. 	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - мониторинга аудиторной и внеаудиторной работы обучающегося - устного опроса на семинарских занятиях; - наблюдения и оценки практических занятий; - тестирования; - защиты письменных работ. <p>Дифференцированный зачет по дисциплине.</p>