**Управление образования и науки липецкой области**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЛАСТНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«Елецкий КОЛЛЕДЖ экономики,**

**промышленности и отраслевых технологий»**

|  |
| --- |
| **УТВерждаю** |
| Директор ГОБПОУ«Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий» |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  Р.Ю. Евсеев  |
| Пр. 195 от «31» 08 2020г. |

**Рабочая ПРОГРАММа УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц**

**2020**

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.11 «Гостиничный сервис»

 Организация-разработчик: ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

 Разработчик: Шилова Елена Алексеевна, преподаватель дисциплин профессионального цикла

Рассмотрено Педагогическим советом

ГОБПОУ «Елецкий колледж экономики, промышленности и отраслевых технологий»

|  |
| --- |
| Протокол № 1 от «\_31\_\_\_»\_\_\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_\_\_г. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ОдобреноПредседатель цикловой комиссии Протокол №\_1\_\_от\_31.08\_\_\_\_\_\_\_\_2020\_\_ |  | СогласованоЗаместитель директора по учебно-методической работе |
| Е.В. Врублевская |  | Т.К. Кириллова |

#

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| 1. ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ | 6 |
| 3. условия реализации рабочей программы учебной дисциплины | 13 |
| 4. Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины | 14 |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Здания и инженерные системы гостиниц»**

**1.1. Область применения программы**

 Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11. «Гостиничный сервис» укрупненной группы специальностей 43.00.00. Сфера обслуживания.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Входит в состав основной части профессионального цикла общепрофессиональных дисциплин.

**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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции, в том числе общие (ОК) и профессиональные (ПК) компетенциями:

|  |
| --- |
| **Наименование результата обучения** |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.  |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.  |
| ОК 5. Владеть информационной культурой, анализировать и оценивать информацию с использованием информационно-коммуникационных технологий.  |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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 (room-service). |
| ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. |
| ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих |

**1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины:**

* максимальная учебная нагрузка обучающегося 115 часов, в том числе:
* обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 77 часов;
* самостоятельной работы обучающегося 38 часа.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | 115 |
| **Самостоятельная работа** | 38 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 77 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 39 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | - |
| практические занятия (если предусмотрено) | 36 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | - |
| контрольная работа | 2 |
| **Промежуточная аттестация - экзамен**  |  |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** *(если предусмотрены)* | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Архитектурно - планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.** |
| **Тема 1.** **Архитектурно -****планировочные****решения****гостиничных****зданий и****туристских****комплексов.** | Содержание учебного материала | 2 | *1* |
| 1 | Основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц и туристских комплексам. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города. |
| 2 | Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Приемы планировок зданий гостиничных предприятий. Факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиниц и туристских комплексов. |
| 3 | Архитектурные особенности гостиничных зданий и туристских комплексов. Конструктивные элементы зданий. Экстерьер. |  |  |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия: 1.Факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиниц и туристских комплексов.2. Требования, предъявляемые к зданиям гостиниц. Решение ситуационной задачи.3. Архитектурные особенности гостиничных зданий. | *-* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. 1.Подготовить сообщение с презентацией по теме: «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы».2. Размещение гостиниц в планировочной структуре города.Задание: Выбрать участок для строительства гостиницы, опираясь на следующиефакторы: градостроительные; архитектурно-ландшафтные; экологические, инженерно-экономические.Обосновать необходимость строительства гостиницы, опираясь на факты.Предложить мероприятия по обеспечению конкурентоспособности гостиницы. | *2* |
| **Тема 2.** **Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий** | Содержание учебного материала | *2* | *1* |
| 1 | История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. |
| 2 | Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цепи. Гостиницы в России. |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия**.** | *-* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц» | *2* |
| **Тема 3.****Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.** | Содержание учебного материала | *2* | *2* |
| 1 | Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и тур комплексов |
| 2 | Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. |
| 3 | Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий |  |  |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия**.**  | *4* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся «Классификация гостиниц» | *4* |
| **Тема 4.** **Основные принципы проектирования гостиничных предприятий** | Содержание учебного материала | *2* | *1* |
| 1 | Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования |
| 2 | Состав пред проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. |
| 3 | Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. |
| Лабораторные работы | *-* |
| Практические занятия: Выполнение несложного проекта гостиницы. | *4* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: Реферат «Нормативная баз проектирования и строительства» | *4* |
| **Тема 5.****Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.** | Содержание учебного материала | *2* | *1* |
| 1 | Объемно-планироовочное решение гостиниц и туристических комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. |
| 2 | Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта. |
| 3 | Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планового - предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий |  |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия1.Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта | *2* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся:  | *2* |
| **Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.** |  |
| **Тема 6.****Техническое****оборудование****гостиниц и****туристских****комплексов.** | Содержание учебного материала | *2* | *2* |
| 1 | Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных. |
| 2 | Оборудование службы приема и размещения. Лифтовое оборудование гостиниц. |
| 3 | Требования к инженерно-техническому оборудованию гостиниц и туристских комплексов. |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия: Уборочные машины и механизмы.Оборудование прачечных. | *2* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся:  | *2* |
| **Тема 7.** **Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания** | Содержание учебного материала | *2* |  |
| 1 | Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. |
| 2 | Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды ( функциональные группы) помещений ( административные помещения, хозяйственно- технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятия спортом и т.д.) |
| 3 | Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения. |
| Лабораторные работы |  |  |
| Практические занятия: выполнение тестового задания. | *4* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним» | *2* |
| **Тема 8.****Общественная часть гостиницы и предприятия питания.** | Содержание учебного материала | *4* | *2* |
| 1 | Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции этих помещений. |
| 2 | Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями. |
| Лабораторные работы | *-* |
| Практические занятияВыполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания. | *2* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. | *2* |
| **Тема 9.** **Жилая и служебные части гостиницы.** | Содержание учебного материала | *4* |  |
| 1 | Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. |
| 2 | Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями. |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия: Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы. | *4* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся. Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями» | *2* |
| **Тема 10.****Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.** | Содержание учебного материала | *2* |  |
| 1 | Состав помещений культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. |
| 2 | Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями. |
| Лабораторные работы | *-* |  |
| Практические занятия: Примерное расположение тренажерного зала в гостинице. | *4* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся: Выполнение презентации на тему: Тренажеры гостиницы. | *2* |
| **Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.** |  |
| **Тема 11.** **Функциональное****и эстетическое****назначение****интерьера** | Содержание учебного материала | *4* |  |
| 1 | Понятия: «интерьер», «внешний интерьер», «внутренний интерьер». Факторы,влияющие на интерьер. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. |
| 2 | Современный гостиничный дизайн. Мебель в интерьере. Способы размещениямебели. Требования к гостиничной мебели. Декоративные и мебельные ткани.Декоративные элементы интерьера. Цвет в интерьере. |
| 3 | Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. |
| Лабораторные работы | *-* |
| Практические занятия:1. Способы размещения мебели.2. Стили в интерьере гостиниц. | *2* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся.1.Размещение мебели.Задание: Выполнить схему размещения мебели в однокомнатном одноместном (18 кв.м.) и двухместном (25кв.м.) номерах с учетом норм проходов в меблировке помещений.2.Подобрать стилевое решение интерьера для номера «люкс». Выполнить презентацию. | *2* |
| **Тема 12.****Световое решение****интерьера****гостиниц.** | Содержание учебного материала | *2* |  |
| 1 | Освещение в интерьере. Освещение и тектоника. Виды освещения. Способы освещения номеров. |
| 2 | Параметры светового климата. Санитарно-гигиенические требования, освещенность и инсоляция |
| Лабораторные работы | *-* |
| Практические занятия: | *-* |
| Контрольные работы | *-* |
| Самостоятельная работа обучающихся.Подготовить сообщение с презентацией по теме: «Роль освещения в интерьере гостиниц». | *4* |
| **Раздел 4.Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских****комплексов.** |
| **Тема 13.****Системы****жизнеобеспечения****гостиниц и****туристских****комплексов.** | Содержание учебного материала |  |  |
| 1 | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. | 2 |  |
| 2 | Санитарно-гигиеническое значение отопительно-вентиляционных систем. Система безопасности и пожарной сигнализации.Интегрированная информационная система коммуникаций. Энергетическое хозяйство. Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. |  |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия:1.Система вентиляции и кондиционирования воздуха2. Система водоснабжения.3. Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах. | 2 |
| Контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.Выполнить сообщение с презентацией на тему «Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и их использование для обеспечения комфорта проживающих» | 2 |
| **Тема 14.****Техническое****оборудование****гостиниц и****туристских****комплексов**. | Содержание учебного материала | 2 |  |
| 1 | Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных. |
| 2 | Оборудование службы приема и размещения. Лифтовое оборудование гостиниц. Требования к инженерно-техническому оборудованию гостиниц и туристских комплексов. |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия:Уборочные машины и механизмы.Оборудование прачечных. | 2 |
| Контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающихся. | 2 |
| **Раздел 4.Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.** |
| **Тема 15.****Обеспечение****безопасных****условий труда в****сфере****профессионально****й деятельности.** | Содержание учебного материала | 2 |  |
| 1 | Техника безопасности при работе с химическими веществами и электрооборудованием. |  |
| 2 | Предупреждение заболеваний, передающихся через кровь. Предупреждение падений. |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия:Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях. | 2 |
| Контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.1.Изучить нормативную документацию по осуществлению контроля за выполнением требований производственной санитарии и гигиены труда в гостиницах и туристских комплексах. (СПС « Консультант Плюс», «Гарант»). Выполнить краткий конспект. | 2 |
| **Тема 186****Правовые,****нормативные и****организационные****основы****безопасности****труда** | Содержание учебного материала |  |  |
| 1 | Правовые и нормативные основы безопасности труда.Организационные основы безопасности труда. Инструктаж по охране труда и технике безопасности. Инструкция по охране труда. | 3 |
| 2 | Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Ответственность за нарушение требований по безопасности труда. |
| Лабораторные работы |  |
| Практические занятия:Правовые и нормативные основы безопасности труда.Расследование и учет несчастных случаев на производстве. | 2 |
| Контрольные работы |  |
| Самостоятельная работа обучающихся.Ознакомиться с порядком расследования и учёта несчастных случаев на производстве. Используя материалы реального несчастного случая, произошедшего в гостинице, составить акт о несчастном случае по форме Н-1. | 2 |
|  |  |
| Самостоятельная работа обучающихся над курсовой работой (проектом) *(если предусмотрены)* |  |  |
| **Всего:** | *115* |  |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение.**

**Основные источники (печатные издания):**

1.Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2017, 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

**Интернет источники (электронные издания)**

1. http://www.russiatourism.ru

2. http://www.hotelmaster.ru

3. http://www.hotres.ru

4. http://www.hotelline.ru

5. http://www.frontdesk.ru

6. http://ps-hotel.ru Техническое оснащение гостиничных номеров.

7. http://hotelexecutive.ru/

8. http://service-school72.ru/

9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: http://www.moyker.ru ;

10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: http://5stars-mag.ru

11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.frio.ru

12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7.

**Дополнительные источники:**

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2016.

Е.С.Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2017.

2. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2017.

3. Овчаров А.О. Туристиский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2016.

4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2017.

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| 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.
 | Характеристики демонстрируемых знаний | Устный опросОценка выполнения ситуационных задачОценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Оценка внеаудиторной самостоятельной работыТестирование |
| 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;
 | Характеристики демонстрируемых умений | Оценка результатов выполнения практической работыОценка внеаудиторной самостоятельной работы |