



Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»
МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ
ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
Учебно-методическая документация

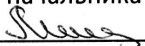
УТВЕРЖДАЮ
Директор колледжа


Л.Г. Старкова
(подпись)
2014 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**

Специальность
43.02.11. Гостиничный сервис
Квалификация выпускника: менеджер
(базовая подготовка)

Согласовано:

Зам. начальника УМУ НовГУ по СПО
 /Е. В. Михайлова/
(подпись)
«29» 2014 г.

Заместитель директора по УМ и ВР
 /Л. Ю. Кованцева/
(подпись)
«29» августа 2014 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта СПО (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки РФ от 07.05.2014 года № 475) по специальности 43.02.11. Гостиничный сервис в соответствии с учебным планом.

Организация-разработчик: Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого» Многопрофильный колледж НовГУ, Гуманитарно-экономический колледж.

Разработчик: _____/преподаватель колледжа

Рабочая программа принята на заседании предметной (цикловой) комиссии протокол № 1 от ~~21.08~~ 2014

Председатель предметной (цикловой) комиссии Григорьев

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:	4
 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	 5
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	5
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	6
 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	 10
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	10
3.2. Информационное обеспечение обучения	10
 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

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

Дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» является общепрофессиональной дисциплиной и входит в состав профессионального цикла.

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

Цель дисциплины - изучение обучающимися требований к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.

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

- использовать ресурсо- 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;

В результате освоения учебной 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. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Максимальная учебная нагрузка обучающегося - 102 часа, в том числе:

- обязательная аудиторная учебная нагрузка - 68 часов,

- самостоятельная работа обучающегося - 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	68
в том числе:	
лекции	48
практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	34
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта в 5 семестре</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
Раздел 1. Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов		12	
Тема 1.1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристических учреждений	2	1,2,3
	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования, этапы проектирования гостиничных предприятий, виды проектов, принципы проектирования	2	
	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристическая дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов.	2	
	Практическое занятие №1. Разработка проекта гостиницы.	2	
	Самостоятельная работа № 1. Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности)	4	
Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов		28	
Тема 2.1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.	Содержание учебного материала Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц	2	1,2,3
	Самостоятельная работа №2. Композиционные схемы помещений	4	
Тема 2.2. Схемы функциональной организации гостиницы	Содержание учебного материала Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	4	1,2,3
	Объёмнопланировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными	2	

	блоками помещений.		
	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений	2	
	Практическое занятие №2. Решение задач на определение категории гостиниц с использованием документа «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».	2	
	Практическое занятие №3. Выполнение расчёта площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	2	
	Практическое занятие №4. Выполнение расчёта числа посадочных мест предприятий питания.	2	
	Практическое занятие №5. Выполнение расчёта площади служебных и вспомогательных помещений	2	
	Самостоятельная работа №3. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий	6	
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий		26	
Тема 3.1. Основные понятия архитектуры	Содержание учебного материала Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	4	
Тема 3.2. Социальные и композиционные основы интерьера.	Содержание учебного материала Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере.	2	1, 2
	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия	2	
	Самостоятельная работа №4 Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия	4	
Тема 3.3. Стили в интерьере	Содержание учебного материала Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям.	2	1, 2,3
	Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий	2	

	Практическое занятие № 6: Составление схемы расстановки мебели с учётом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	2	
	Практическое занятие № 7: Создание фирменного стиля гостиничного предприятия	2	
	Самостоятельная работа №5: Подготовка презентаций по различным архитектурным стилям, по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий	6	
Раздел 4. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов		24	
Тема 4.1. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала Общие требования к инженерно техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация	2	1, 2,3
	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)	4	
Тема 4.2. Телекоммуникационные системы гостиниц	Содержание учебного материала Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов)	2	1,2,3
Тема 4.3. Система жизнеобеспечения гостиниц	Содержание учебного материала Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приёма и размещения)	2	
	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования	2	
	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда	2	

	персонала		
	Практическое занятие №8. Рассмотрение и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.	2	
	Практическое занятие №9. Проведение анализа технической эксплуатации оборудования службы приёма и размещения	2	
	Самостоятельная работа №6. Подготовка презентаций о современных электронных ключах, системе контроля доступа, контроле пользования мини сейфами.	6	
Раздел 5. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности		12	
Тема 5.1. Нормативные требования к охране труда.	Содержание учебного материала 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	2	
Тема 5.2. Особенности обеспечения безопасности в гостинице	Содержание учебного материала Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице	2	
	Практическое занятие № 10. Проведение анализа причин профессиональных заболеваний и травматизма	2	
	Самостоятельная работа № 7. Подготовка сообщений о путях предотвращения террористических актов	4	
	Всего	102	

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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерные системы гостиницы и охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- мультимедиапроектор;
- интерактивная доска или экран;
- программы по компьютерному проектированию;
- видеотека по курсу.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. ГОСТ Р 50644'2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Введ. 2010–07–01. – М.: Стандартиформ, 2010.
2. ГОСТ Р 51185'2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. – Введ. 2009–07–01. – М.: Стандартиформ, 2009.
3. Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей». – М.: Проспект, 2012.

Дополнительные источники:

1. Об основах охраны труда в Российской Федерации: ФЗ от 17 июля 1999 г №181'ФЗ. – М.:Омега'Л, 2008.
2. Об основах туристской деятельности в Российской Федерации: ФЗ от 24 ноября 1996 г. №132'ФЗ. – М.: Проспект, 2012.
3. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 1.
4. СНиП 21'01'97. Пожарная безопасность зданий и сооружений. – Введ. 1998–01–01. – М.:Госстрой России, 1997.
5. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учеб. – М.: Академия, 2009.

Интернет ресурсы:

1. Консультант'Плюс: справочно'правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>
2. О техническом регулировании: ФЗ от 27 декабря 2002 г. №184'ФЗ (в ред. от 3 декабря 2012 г. № 236'ФЗ) [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://base.garant.ru/12129354/>
3. Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации: Постановление Правительства РФ от 25 апреля 1997 г. №490 (в ред. от 6 октября 2011 г. №824) [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://base.garant.ru/10200913/>
4. Правительство Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://government.ru/>

Методические рекомендации, разработанные преподавателем:

1. Методические рекомендации по практическим занятиям

2. Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы
3. Методические рекомендации по оценке качества подготовки обучающихся

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, устных опросов, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, итоговую аттестацию и аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме устного фронтального опроса на теоретическом, практическом занятиях, индивидуального опроса на теоретическом занятии (в форме устных выступлений), письменных работ на практических занятиях, письменных самостоятельных работ.

Итоговая аттестация по дисциплине проводится в форме дифференцированного зачёта в 5 семестре

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценка результатов обучения
1	2
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; 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.	Методы контроля умений: -экспертной оценки результатов при выполнении самостоятельной работы, практических заданий, презентаций, при заполнении специальной документации Методы контроля знаний: - устный опрос, - домашние задания творческого характера - практические занятия; - самостоятельные работы; Формы оценки результативности обучения: - накопительная система баллов, на основе которой выставляется итоговая оценка. - традиционная система оценок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая оценка

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изме- нения	Номер листа				Всего листов в документе	ФИО и подпись ответственного за внесение изменения	Дата внесения изменения	Дата введения изменения
	измененного	замененного	нового	изъятого				
1	Лист 5 2.1. Объем учебной дисциплины				14 листов	ФГОС 2014	2016г.	