



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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ И ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ОП. 05 Здания и инженерные системы гостиниц

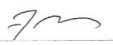
43.02.11 Гостиничный сервис

Квалификация выпускника: менеджер
(базовая подготовка)

Разработчик: Петрова Татьяна Павловна, преподаватель

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы приняты на заседании предметной (цикловой) комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла Гуманитарно-экономического колледжа.

Протокол № 1 от 1.09.2016

Председатель предметной (цикловой) комиссии  /Чупина Э.В.

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Тематический план.....	6
Содержание самостоятельной работы.....	9
Самостоятельная работа №1	9
Самостоятельная работа №2.....	12
Самостоятельная работа №3	13
Информационное обеспечение обучения	14
Лист регистрации изменений.....	15

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы, являющиеся частью учебно-методического комплекса по дисциплине ОП.05

«ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ» составлены в соответствии с:

1 Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

2 Рабочей программой учебной дисциплины ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»;

3 Положением о планировании и организации самостоятельной работы студентов колледжей МПК НовГУ.

Методические рекомендации включают внеаудиторную работу студентов, предусмотренную рабочей программой учебной дисциплины в объеме 34 часа.

Формами внеаудиторной самостоятельной работы являются:

- составление характеристических таблиц;
- подготовка сообщений по теме;
- подготовка докладов;
- составление конспекта;
- построение информационных моделей (схемы, таблицы)
- создание презентаций.

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

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования 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 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.

Каждое задание для внеаудиторной самостоятельной работы имеет название, цель, содержание заданий, время выполнения, основные требования к результатам работы, форму контроля, список литературы (примерный; студент имеет право использовать другую литературу по теме). Критерии оценки вынесены отдельно.

Перед выполнением студентами внеаудиторной самостоятельной работы проводится инструктаж по выполнению задания, во время которого студенты предупреждаются о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на

изучение дисциплины. Такое планирование самостоятельной работы даёт возможность обеспечить *качество* выполнения домашних заданий, рациональную загрузку, самоконтроль студентов, позволяет овладеть знаниями и умениями по дисциплине.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ:

Требования к докладам (защите презентации).

Доклад (презентация) оценивается по параметрам:

- Содержание (научность, доказательства, конкретные примеры из жизни, иллюстрации).
- Оформление в соответствии со стандартом
- Культура речи докладчика.

«Отлично»: работа выполнена в полном объеме, выдержаны все требования к содержанию, оформлению. Докладчик грамотно изложил материал, ответил на все вопросы, связанные с его работой.

«Хорошо»: работа выполнена в полном объеме, допущены 1-2 незначительные ошибки, которые устраняются самостоятельно, есть небольшие замечания к оформлению.

Докладчик грамотно изложил материал, ответил на все вопросы, связанные с его работой.

«Удовлетворительно»: работа выполнена не в полном объеме, но тема раскрыта, есть замечания к оформлению.

Докладчик с затруднениями изложил доклад и ответил на вопросы, связанные с его работой.

«Неудовлетворительно»: доклад не выполнен, или работа выполнена не в полном объеме, тема не раскрыта, или докладчик отказался от защиты своей работы.

Требования к письменным работам и конспекту

Оценка **«Отлично»** ставится студенту, если:

Задание выполнено без ошибок.

Ответы конкретные и лаконичные.

Работа написана аккуратно, без помарок, разборчивым почерком.

Оценка **«Хорошо»** ставится студенту, если:

Ответы конкретные, но могут содержать незначительные неточности.

Работа написана аккуратно, без помарок, разборчивым почерком.

Оценка **«Удовлетворительно»** ставится студенту, если:

Не выполнено до конца одно из заданий.

Ответы содержат некоторые неточности.

Работа выполнена небрежно.

Оценка **«Неудовлетворительно»** ставится студенту, если:

Допущены принципиальные ошибки.

Вопросы раскрыты поверхностно или нераскрыты.

Работа оформлена небрежно.

Критерии оценки практических заданий

90 – 100 % правильно выполненных заданий – оценка 5 (отлично);

75 – 89 % правильно выполненных заданий – оценка 4 (хорошо);

60 – 74 % правильно выполненных заданий – оценка 3 (удовлетворительно);

менее 60 % – оценка 2 (неудовлетворительно).

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
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц.		26	
Тема 1.1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала Введение. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	6	1
Тема 1.2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.	Содержание учебного материала Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Типы гостиниц. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Экстерьер здания гостиницы. Признаки, характеризующие здание гостиницы. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Генеральный план участка.	6	1,2
	Практическое занятие № 1 Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Организация пространственной среды гостиничных комплексов. Проектирование внешнего облика гостиницы	4	1,2,3
	Самостоятельная работа № 1 Требования, предъявляемые к основным блокам помещений гостиниц и туристских комплексов. Конструктивные элементы зданий Система планово-предупредительного ремонта. Особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы	10	1,2,3
Раздел 2 Требования у инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения		34	

гостиниц и туристических комплексов.			
Тема 2.1. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	Содержание учебного материала Общие понятия. Требования к системам жизнеобеспечения. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции. Централизованная система пылеудаления. Энергетическое хозяйство.	10	1
	Практическое занятие № 2 Требования к системам жизнеобеспечения гостиницы	4	2,3
Тема 2.2. Телекоммуникационные системы гостиниц	Содержание учебного материала Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиницы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть. Системы безопасности Система пожарной сигнализации.	6	1
	Практическое занятие № 3 Система сервиса. Комплексная система оснащения конференц-залов. Автоматизация гостиниц.	4	1,2,3
	Самостоятельная работа № 2 Комплексная система обеспечения безопасности Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем	10	1,2,3
Раздел 3. Ресурсно и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности		10	
Тема 3.1 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах	Содержание учебного материала Источники энергии и их виды. Способы экономии энергии и воды. Основные условия снижения энергозатрат в зданиях: приборный учет ресурсов, комплексное использование энергосберегающего оборудования и автоматизация управления всех инженерных систем здания.	6	1,2,3
	Практическое занятие № 4 Способы экономии ресурсов и энергосбережение в гостиницах и туристских комплексах.	4	

Раздел 4. Архитектурно-планировочные решения оформления интерьеров гостиничных зданий.		32	
Тема 4.1. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала: Интерьер и качество обслуживания. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице	8	1
	Практическое занятие № 5 Формирование предметно-пространственной среды гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице.	4	2
Тема 4.2 Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.	Содержание учебного материала Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице. Техника безопасности при работе с оборудованием..	6	2
	Самостоятельная работа № 3 Правила технической эксплуатации оборудования гостиниц.	14	
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 СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц.

Тема 1.2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.

Самостоятельная работа № 1

Подготовка доклада на тему: «Особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы»

Вид самостоятельной работы: внеаудиторная – 10 часов.

Цель:

- Сравнить концепции предъявляемые к основным блокам помещений гостиниц и туристских комплексов.
- Сравнить особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы;

В результате освоения темы обучающийся

должен знать:

Знать:

- Типы гостиниц. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц ;
- Планировочная структура участка гостиничного предприятия;

уметь:

- выявлять основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов,
- коллективно обсуждая, строить модель «генеральный план участка»,
- творчески мыслить, эффективно взаимодействовать друг с другом при принятии коллективных и коллегиальных решений.

Содержание задания:

1.Письменно подготовить доклад на тему «Особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы.»

Рекомендации по выполнению:

- 1.Доклад выполняется в письменном виде, защита доклада - в устной форме.
- 2.Доклад должен быть выполнен в формате А-4 в объеме 3-5 страниц.
- 3.Выступление должно быть полным и лаконичным (не более 5-7 минут).
- 4.Докладчик должен дать ответы на дополнительные вопросы по докладу.

Результат работы: письменная работа (3-5 страниц), устный ответ

Форма контроля: проверка письменной работы, устный опрос.

Рекомендуемая литература:

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/С.В. Безрукова - М.: Академия, 2014. – 208 с.
2. Гридин, А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания/ А.Д. Гридин - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 224с.
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 734 с.
4. Лукьянова Л.Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учеб. пособие / Под общ. ред. В.К. Федченко. – К.: Виша школа, 2010. – 346 с
5. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Академия, 2009 – 272 с.
6. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования/ И.Ю.Ляпина, Т.Л.Игнатьева, С.В.Безрукова. - М.: Издательский центр «Академия», 2011 г. — 256 с.
7. Свод правил по проектированию и строительству [Электронный ресурс] Режим доступа:http://www.know-house.ru/gost/gost3_2.html

Дополнительные источники:

1. Бондаренко Г.А. Менеджмент гостиниц и ресторанов. М., 2008.
2. Волков Ю.Ф. Законодательные основы гостиничного бизнеса. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003
3. Волков Ю.Ф. Технология гостиничного обслуживания. Ростов. Феникс. 2003
4. Волков, Ю. Ф. Гостиничный и туристский бизнес : [учеб. пособие для вузов по специальности 080502 "Экономика и упр. на предприятии туризма"] / Ю. Ф. Волков. - Изд. 2-е. - Ростов н/Д : Феникс, 2009. – 636
5. Гостиничный и туристский бизнес. – М.: Тандем, 1998.
6. Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах: Учебное пособие - М.: ИД «Академия», 2010.
7. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: М.: ИД «Академия», 2008.
8. Зорин И.В. Туризм как вид деятельности / И.В.Зорин. – М. : Финансы и статистика, 2003
9. Лукьянова Л. Г., Цыбух В. И., Рекреационные комплексы: Учеб. пособие / Под общ. ред. В. К. Федорченко. — К.: Вища шк., 2004. — 346 с.
10. Ольхова А.П. Проектирование гостиниц. – М.:Стройиздат,1976 г.
11. Саак А.Э. Менеджмент в индустрии гостеприимства. – СПб.: 2007
12. Филипповский Е. Е. Экономика и организация гостиничного хозяйства/ Е. Е. Филипповский, Л. В. Шмарова.- М. : Финансы и статистика, 2009.- 176с.

Интернет-ресурсы:

<http://www.russiatourism.ru>

<http://www.hotelmaster.ru>

<http://www.hotres.ru>

<http://www.hotelline.ru>

<http://www.frontdesk.ru>

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

<http://hotelexecutive.ru/>

<http://service-school72.ru/>

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

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

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

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

Раздел 2. Требования у инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.

Тема 2.2. Телекоммуникационные системы гостиниц

Самостоятельная работа № 2

Комплексная система обеспечения безопасности Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем

Вид самостоятельной работы: внеаудиторная – 10 часов

Цель: Закрепление и углубление умений и знаний о инженерно-техническому оборудованию систем гостиниц туристических комплексов.

После выполнения задания студенты должны:

Знать:

- Основные этапы Интегрированная информационная система коммуникаций ;
- Основные теоретические подходы к телефонной сети гостиницы.
- Основные теоретические подходы к системы безопасности
- Основные теоретические подходы к системы пожарной сигнализации

Уметь:

- Определять методы современного оснащения конференц-залов;
- Оценить эффективность оснащения.

Содержание заданий:

Задание №1

1. Составить конспект по данной теме , раскрыв вопросы:

1. интегрированная информационная система коммуникации
2. комплексная система обеспечения;
3. комплексная система оснащения конференц-залов;
4. система сервиса;
5. система жизнеобеспечения;
6. техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем;
7. Интегрированная информационная система коммуникация включает в себя:
структурированную кабельную сеть;
местную телефонную сеть на базе мини-АТС или учрежденческой АТС;
локальную компьютерную сеть;
систему учрежденческой радиотелефонной связи, радиотелефонной связи
с мобильными объектами;
пейджинговую связь и др.

Результат работы: письменная работа (3-5 страниц), устный ответ

Форма контроля: проверка письменной работы, устный опрос.

Рекомендуемая литература:

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/С.В. Безрукова - М.: Академия, 2014. – 208 с.
2. Гридин, А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания/ А.Д. Гридин - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 224с.
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 734 с.
4. Лукьянова Л.Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учеб. пособие / Под общ. ред. В.К. Федченко. – К.: Виша школа, 2010. – 346 с.

Раздел 4. Архитектурно-планировочные решения оформления интерьеров гостиничных зданий.

Тема 4.2 Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.

Самостоятельная работа № 3

Правила технической эксплуатации оборудования гостиниц.

Вид самостоятельной работы: внеаудиторная – 14 часов.

Цель: Разработать план разрешения условий безопасности труда в гостинице.

В результате освоения темы обучающийся

должен знать:

- виды безопасности;
- реализацию управления гостиницей и совершение нужных действий для решения чрезвычайных ситуаций;;
- причины чрезвычайных ситуаций;

должен уметь:

- применять методы управления гостиницами;
- уметь применять правильные методы в управлении.

Содержание заданий:

1. Письменно выполнить задания.

Задание №1.

Заполните характеристическую таблицу:

Помещения общественного питания.	Помещения культурно массового назначения	Помещения и сооружения бытового назначения	Помещения и сооружения спортивного назначения.

Результат работы: конспект (таблица и вывод).

Форма контроля: проверка письменной работы.

Рекомендуемая литература:

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/С.В. Безрукова - М.: Академия, 2014. – 208 с.
2. Гридин, А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания/ А.Д. Гридин - М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 224с.
3. Гостиничное и ресторанное дело, туризм: сборник нормативных документов / [сост. Ю. Ф. Волков]. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. - 734 с.
4. Лукьянова Л.Г., Цыбух В. И. Рекреационные комплексы: Учеб. пособие / Под общ. ред. В.К. Федченко. – К.: Виша школа, 2010. – 346 с.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

[illegible]

