

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВОЛГОГРАДСКИЙ ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

2020г.

РАССМОТРЕНА
на заседании МЦК
УГС 38.00.00 Экономика и
управление, 43.00.00 Сервис и туризм
Протокол № 1 от 31 августа 2020 г.

СОГЛАСОВАНА
зам. директора по УР
_____ О.О. Барабанова
31 августа 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности **43.02.14 Гостиничное дело** базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № **1552** от **09 декабря 2016** г. (зарегистрировано в Минюсте России 26 декабря 2016 г. № 44974).

Организация-разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Волгоградский энергетический колледж»

Разработчик: **Бурая О.С.**, преподаватель ГБПОУ «ВЭК»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕД- ПРИЯТИЯ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Учебная дисциплина «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.1 ПК 3.2, ПК 3.3, ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; - определять потребности в материальных ресурсах и планировать потребности структурного подразделения; - оценивать результат и последствия своих действий; - контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания); - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих.	- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий; - стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; - виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах структурного подразделения гостиницы и других средств размещения; - концепцию обеспечения безопасности службы питания; - основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	100
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	-
консультации	6
самостоятельная работа	6
промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНО-ГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1 Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц и туристских комплексов		57	
Тема 1. Особенности архитектурно-планировочных решений гостиниц и туристских комплексов	<p>Содержание учебного материала 1.Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий</p> <p>В том числе, практических занятий 1.Анализ соответствия здания гостиницы функциональным, санитарным, противопожарным требованиям по заданным условиям</p>	<p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.3</p>
Тема 1.2. Принципы объемно-планировочного решения гостиниц и туристских комплексов	<p>Содержание учебного материала 1.Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов. Классификация ГиТК: по вместительности, по этажности, по уровню комфорта. Классификация гостиниц и туристских комплексов по архитектурно- планировочному решению. Основные типы гостиниц и туристских комплексов по назначению, формирование предметно-пространственной среды. 2.Планировочная структура участка гостиничного предприятия Объемно-планировочное решение общественной части гостиничного предприятия Объемно-планировочное решение жилой части</p> <p>В том числе, практических занятий 1. Разработка планировки участка гостиничного предприятия по заданным условиям 2.Планировочное решение общественной части гостиничного предприятия по заданным условиям 3.Планировочное решение жилой части гостиничного предприятия по заданным условиям 4.Разработка пояснительной записки проектируемого гостиничного предприятия по заданным условиям</p>	<p>16</p> <p>4</p> <p>4</p> <p>8</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.3</p>
Тема 1.3 Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц	<p>Содержание учебного материала 1.Функциональное зонирование гостиниц 2.Общественная часть гостиниц и туристских комплексов. Предприятия общественного питания. Помещения культурно-массового назначения. Помещения спортивно-оздоровительного назначения 3.Номерная часть гостиниц 4.Конструктивные особенности строительства гостиниц. Основные планировочные конструктивные схемы. Основные типы применяемых конструкций</p>	<p>13</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК</p>

ниц и туристских комплексов	В том числе, практических занятий	4	3.1-3.3
	1.Проведение общего осмотра здания по заданным условиям.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление описи дефектов, обнаруженных при общем осмотре здания	1	
Тема 1.4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Содержание учебного материала	24	ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.3
	1.Принципы оформления интерьеров	2	
	2. Цветовое решение интерьера общественных и жилых помещений гостиницы. Световое решение интерьера общественных и жилых помещений гостиницы	2	
	3. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей в общественных и жилых помещениях гостиницы	2	
	4.Мебель в общественных и жилых помещениях гостиницы Текстильные материалы в интерьере общественных и жилых помещений гостиницы	2	
	5.Элементы природы в интерьере общественных и жилых помещений гостиницы	2	
	В том числе, практических занятий	12	
	1.Выбор цветовых решений в интерьере гостиниц по заданным условиям. Выбор типа светильников для помещения гостиницы	4	
	2.Планирование расстановки мебели в различных номерах гостиницы	4	
	3.Оформление гостиничного номера	4	
	Самостоятельная работа обучающихся. Подготовка презентаций по темам : « Интерьерные стили», «Новые виды отделочных материалов», «История мебельного дизайна», «Виды и типы декоративных тканей», «Правила подбора растений для зеленой зоны».	2	
	Раздел 2. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности		
Тема 2.1. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала	24	ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.3
	1.Водопроводное оборудование и канализация. Системы и оборудование центрального отопления	4	
	2.Оборудование систем вентиляции, кондиционирования воздуха и пылеудаления. Электрооборудование	4	
	В том числе, практических занятий	14	
	1.Анализ оборудования, составляющего системы горячего и холодного водоснабжения и канализация действующего предприятия	2	
	2.Решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями водопроводного и канализационного оборудования.	2	

	3.Сравнительный анализ существующих видов отопительных приборов	2	
	4.Решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями оборудования системы отопления.	2	
	5.Сравнительный анализ существующих видов кондиционирования	2	
	6.Решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями оборудования систем вентиляции и кондиционирования.	2	
	7.Построение сравнительной таблицы силовых и осветительных сетей электроснабжения здания действующего гостиничного предприятия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Экскурсия на предприятие МУП «Городской водоканал г. Волгограда» Составление сравнительной характеристики сплит-систем Составление сравнительных характеристик прачечного оборудования	2	
Тема 2.2. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	7	ОК 1-5,7,9-11 ПК 1.1, ПК 1.3, ПК 2.1, ПК 2.3, ПК 3.1-3.3
	1.Принципы функционирования ресурсо-и энергосберегающего оборудования	4	
	В том числе, практических занятий	2	
	1.Анализ ресурсо-и энергосберегающего оборудования	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Составление презентации о ресурсо- и энергосберегающих технологиях , применяемых в гостиничных предприятиях	1	
Консультация Изучение нормативно-планирующей документации: ГОСТ Р 50645 – 94. Туристско – экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц СНиП II – 88, 89. Гостиницы. СНиП 2.08.02 – 89. Общественные здания и сооружения. Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения от 21 июня 2003г., № 197 Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиниц. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования	6		
Промежуточная аттестация (экзамен)	6		
Всего:	100		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Тренинговые кабинеты и кабинеты специальности 43.02.14 Гостиничное дело», оснащенный оборудованием и техническими средствами обучения: рабочий стол преподавателя, стойка – ресепшен, методические указания для выполнения практических работ (электронная версия), комплект учебно-наглядных пособий (электронная версия).

Технические средства обучения: компьютер, ноутбук, экран, мультимедийный проектор, принтер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе

3.2.1. Печатные издания

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник:[Текст]:учебник для студ.учреждений сред.проф.образования/ С.В.Безрукова - М.: Академия, 2016.- 208с

3.2.2. Электронные ресурсы

1. Гридин А. Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания [Текст]: учеб. пособие для студ. проф. образования / А. Д. Гридин. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с. – [гриф ФИРО].

2. Проекты гостиниц. -URL: <http://www.gh-hotel.ru/projecthotel.html> Дата обращения: 15.08.2020

3. Профессиональный стандарт. Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07 мая 2015 г. № 282н.

4. Система Гарант. -URL: <http://www.garant.ru> . Дата обращения: 15.08.2020.

5. Система Консультант плюс. -URL: <http://www.consultant.ru> Дата обращения: 15.08.2020.

6. Федеральный образовательный портал Экономика, Социология, Менеджмент. -URL: <http://www.ecsoman.edu.ru>. Дата обращения: 15.08.2020.

7. Электронная библиотека. -URL: <http://www.alleng.ru/index.htm>. Дата обращения: 15.08.2020.

3.2.3. Дополнительные источники

1.Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг [Текст]: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Н.Ю.Арбузова. – 4-е изд., испр. - М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 224 с.

2. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг [Текст]: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / Л.В.Баумгартен . -М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 288 с.

3. Вакуленко Р.Я. Управление гостиничным предприятием [Текст]: учеб. пособие / Р.Я.Вакуленко, Е.А.Кочкурова. - М. : Университетская книга; Логос, 2014. – 320 с., в т.ч. <http://znanium.com>.

4. Волков Ю. Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Серия «Учебники, учебные пособия». — Ростов н/Д: Феникс, 2013. - 352 с.

5. Инструкция по санитарному содержанию помещений гостиниц. Санитарные правила от 1.02.2002 г. (СП 2.3.6 1079 – 01).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;	четко определять и формулировать требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий, четкость понимания концепции обеспечения безопасности гостиничных предприятий	устный опрос
- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;	четко формулировать стандарты и требования к оснащению гостиничных предприятий	тестирование
- виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах структурного подразделения гостиницы и других средств размещения;	четкость понимания организации технологического процесса в размещении материальных ресурсов	тестирование
- концепцию обеспечения безопасности службы питания;	четкость понимания концепции обеспечения безопасности службы питания гостиничных предприятий	тестирование,
- основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;	четко называть и аргументировать источники информации и ресурсов для решения профессиональных задач	тестирование
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	четкая формулировка последовательности действий в случаях нарушения жизнеобеспечения в гостиничном предприятии	тестирование, проверка презентаций
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:		
- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	правильное применение нормативного регулирования для определения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	наблюдение за ходом выполнения практических работ
- определять потребности в материальных ресурсах и планировать потребности структурного подразделения;	правильно классифицировать ресурсы организации и оценивать их объем согласно структурным подразделениям	наблюдение за ходом выполнения практических работ
- контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания);	грамотно анализировать и давать оценку правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	наблюдение за ходом выполнения практических работ
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих.	уверенное сравнение фактических показателей системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия с нормативными требованиями	наблюдение за ходом выполнения практических работ