

Аннотация дисциплины ОП.05. ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Учебная дисциплина относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.

Для освоения дисциплины студенты используют знания, умения и навыки, сформированные при изучении дисциплины ОП.01. Менеджмент (ПК 3.1)

Изучение дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» предваряет изучение дисциплины «Организация деятельности обслуживающего персонала гостиничных предприятий» (ПК 3.1–ПК 3.4), МДК.03.01. Организация обслуживания гостей в процессе проживания (ПК 3.1–ПК 3.4).

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла 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;

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;

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

Обучающийся должен обладать общими и профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

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. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в 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 (room-service).
- ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
<u>Тема 1.</u> Размещение гостиничных предприятий в структуре города. Градостроительные требования к зданиям гостиниц, moteley и кемпингов. Требования к участку. Территория гостиничного комплекса.	8	4	2	2
<u>Тема 2.</u> Архитектурно - планировочная типология гостиниц. Типы зданий гостиничных предприятий, moteley и кемпингов. Состав помещений гостиницы и их функциональное размещение в системе гостиничного комплекса.	10	2	4	4
<u>Тема 3.</u> Конструктивные решения. Основные элементы конструкции здания на примере жилого дома. Архитектурно-планировочная организация жилой части гостиницы.	6	2	2	2
<u>Тема 4.</u> Жилая комната (номер) в гостинице. Функциональное зонирование комнаты. Меблировка. Санузел в номере.	6	2	2	2
<u>Тема 5.</u> Общественная часть гостиничного	6	2	2	2

комплекса. Предприятия питания. Помещения бытового обслуживания и торговли. Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения.				
Тема 6. Отопление и вентиляция здания гостиницы. Санитарно-гигиенические требования к гостиницам. Виды и системы отопления. Система вентиляции, назначение. Кондиционирование, ионизация воздуха.	6	2	2	2
Тема 7. Водоснабжение. Водопотребление в здании гостиничного типа.	9	3	3	3
Тема 8. Водоотведение. Бытовая и ливневая канализация.	9	3	3	3
Тема 9. Электроснабжение и электрооборудование. Устройства электроснабжения. Освещение гостиницы. Слаботочные и электронные системы и устройства.	9	3	3	3
Тема 10. Противопожарные требования. Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации. Система оповещения при пожаре. Материалы и конструкции.	9	3	3	3
Тема 11. Инновации в строительстве и оснащении современных гостиничных комплексов. Современные гостиничные здания. Новые планировочные решения. Новейшее инженерное оснащение.	12	4	4	4
Тема 12. Дизайн помещений современных гостиничных комплексов.	12	4	4	4
Тема 13. Маломобильные группы населения	12	4	4	4
Всего по дисциплине	114	38	38	38

Форма промежуточной аттестации – экзамен

5.1 Основная литература

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/81BA4BBB-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8#page/1>