

**Аннотация рабочей программы
по дисциплине ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц»
для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис**

Целью и задачами дисциплины

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения учебной дисциплины 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.

Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена

Дисциплина входит в профессиональный цикл ОП «Общепрофессиональные дисциплины».

Требования к уровню освоения дисциплины

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней	Свободное владение профессиональными знаниями в области информационных технологий, использование современных компьютерных программных продуктов	Умение использовать знания в области современных информационных технологий для развития профессиональных навыков

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
		устойчивый интерес	для решения задач профессиональной деятельности и за ее пределами	
2.	ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	знание основных тенденций развития информационных технологий, способность использовать их базовые положения при решении социальных и профессиональных задач, развивать способность к приращению знаний и внедрению передового российского и мирового опыта в своей профессиональной и междисциплинарной областях	умение использовать информационные технологии для решения различных социальных, производственных, управленческих и других профессиональных задач, критически оценить освоенные технологии, границы их применимости
3.	ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Знать методы принятия решений в рамках компетентности специалиста	Анализ информации: способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию информации, обобщать и критически оценивать результаты
4.	ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	Знание программного обеспечения: способность выбора, проектирования, реализации, оценки качества и анализа эффективности программного обеспечения, понимание концепций и атрибутов качества программного обеспечения (надежности, безопасности, удобства использования), в том числе, роли людей, процессов, методов, инструментов и технологий обеспечения качества	Работать с нормативно-технической документацией: способностью осуществлять подбор, изучение, анализ и обобщение нормативных и методических материалов по профилю деятельности из электронных библиотек, реферативных журналов, сети Интернет, способность использовать нормативные правовые документы в своей профессиональной деятельности
5.	ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные	владение теоретическими основами информационных технологий, готовность применять основные методы ИТ в своей	осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по профессии, выбирать методику и средства

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
		технологии в профессиональной деятельности	профессиональной деятельности, знание методов самостоятельного поиска и использования различных источников информации по проблеме	решения задач, используя научную литературу и электронные информационно-образовательные ресурсы, информационно-коммуникационные технологии
6.	ОК 6	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	знание методов работы в коллективе и команде; понимание психологических особенностей функционирования личности, группы, общества, мирового сообщества	способность включаться в работу профессиональных групп; способность организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность и творческие способности, готовность к взаимодействию с учениками, родителями, коллегами, социальными партнерами
7.	ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных) за результат выполнения заданий	Владеть психологическими знаниями методов работы в коллективе и команде; понимать психологических особенностей функционирования личности, группы, общества, мирового сообщества	Уметь развивать аналитическое мышление, ответственность, коммуникабельность, креативность, инициативность, эмоциональную сдержанность, лидерские и организаторские качества
8.	ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Следить за отечественными и зарубежными разработками в области информационных и коммуникационных технологий	Осваивать новые методы и технологии в области информационных технологий
9.	ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Работа со знаниями: способность к приращению знаний и внедрению передового российского и мирового опыта в своей профессиональной и междисциплинарной	Уметь выполнять разнообразные профессиональные задачи с использованием на практике своих знаний и навыков в различных меняющихся и нестандартных условиях

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
			областях	
10.	ПКЗ.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении и услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	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;	использовать ресурс- 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;
11.	ПКЗ.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	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	использовать ресурс- 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;

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
			деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	
12.	ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	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;	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;
13.	ПК 3.4	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	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	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;

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
			комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;	

Основные разделы дисциплины:

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц. Архитектура. Архитектурные направления в строительстве. Классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	4	2	2	2
Тема 2. Конструктивные решения. Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	6	2	4	2
Тема 3. Общественная часть гостиничного комплекса. Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	8	4	4	2
Тема 4. Жилая часть гостиничного комплекса. Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	8	4	4	2

<p>Тема 5. Территория гостиничного комплекса. Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 6. Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса. Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 7. Инсоляция и электроснабжение. Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства.</p>	6	4	2	2
<p>Тема 8. Отопление и вентиляция здания гостиницы. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 9. Водоснабжение и водоотведение. Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 10. Противопожарные требования. Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противодымная защита. Система оповещения при пожаре.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 11. Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов. Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.</p>	4	2	2	2
<p>Тема 12. Маломобильные группы населения Меры по организации доступа для маломобильных групп</p>	4	2	2	2

населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.				
Тема 13. <u>Иновационные технологии и энергосбережение.</u> Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	4	2	2	2
<u>Всего аудиторных часов</u>	64	-	-	-
<u>Консультации</u>	8	-	-	8
<u>Всего по дисциплине</u>	98	32	32	34

Форма проведения аттестации по дисциплине: экзамен

Основные источники:

1.Безрукова, Светлана Валентиновна.

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий [Текст] : учебник для использования в образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Гостиничное дело", "Гостиничный сервис" / С. В. Безрукова. - Москва : Академия, 2017. - 204 с. : ил. - (Профессиональное образование) (ТОП 50). - Библиогр.: с. 201-202. - ISBN 978-5-4468-5744-9

Автор : С.А. Колмычок