



1920

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования «Кубанский государственный университет»
в г. Геленджике

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по работе с филиалами

А.А. Евдокимов

«16» апреля 2019 г.

Рабочая программа учебной дисциплины

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 475 (зарегистрирован в Минюсте России 26.06.2014 № 32876)

Дисциплина	ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц
Форма обучения	очная
Учебный год	2018-2019
2 курс	3 семестр
лекции	38 час.
практические занятия	38 час.
самостоятельные занятия	38 час.
форма итогового контроля	экзамен

Составитель: преподаватель Т.В. Дубляк Т.В. Дубляк
подпись

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин специальностей Гостиничный сервис и Туризм

Протокол № 10 от 15 апреля 2019 г.

Председатель предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин специальностей Гостиничный сервис и Туризм

ООО «КапСтрой»
Генеральный директор



А.С. Сулейманов А.С. Сулейманов

ЗАО «санаторий «Жемчужина моря»
Главный инженер



А.Г. Артемов А.Г. Артемов

ЛИСТ
согласования рабочей учебной программы по дисциплине
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц
Специальность среднего профессионального образования:
43.02.11 Гостиничный сервис

СОГЛАСОВАНО:

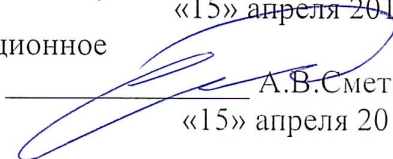
Зам. директора по УР

 Т.А. Резуненко
«15» апреля 2019 г.

Заведующая сектором библиотеки

 Л.Г. Соколова
«15» апреля 2019 г.

Инженер-электроник (программно-информационное
обеспечение образовательной программы)

 А.В. Сметанин
«15» апреля 2019 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц	5
1.1. Область применения программы.....	5
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	5
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:	5
1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций).....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	12
2.2. Структура дисциплины.....	12
2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц».....	14
2.4 Содержание разделов дисциплины	16
2.4.1. Занятия лекционного типа.....	16
2.4.2. Занятия семинарского типа	17
2.4.3. Практические занятия (Лабораторные занятия)	17
2.4.4 Содержание самостоятельной работы	18
2.4.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	19
4.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	26
4.2 Перечень необходимого программного обеспечения	26
5 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	27
6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	29
ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»	29
7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ.....	33
7.1. Паспорт фонда оценочных средств	33
7.2 Критерии оценки знаний	34
7.3 Оценочные средства для проведения текущей аттестации	35
7.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации.....	36
7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен, зачет, диф. зачет)	36
8 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	39

1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц

1.1. 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.

1.2. 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)

№ п. п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1	ПК3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении 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 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;	Организации и контролирование работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

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).

1.3. 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 туристических 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;

1.4. 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.

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
1.	ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Свободное владение профессиональными знаниями в области информационных технологий, использование современных компьютерных программных продуктов для решения задач профессиональной деятельности и за ее пределами	Умение использовать знания в области современных информационных технологий для развития профессиональных навыков	Практическое использование профессиональных знаний: способность самостоятельно использовать современные информационные технологии в предметной области и смежных отраслях, умение выдвигать и применять идеи, вносить оригинальный вклад в будущую профессию
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	способностью критически переосмысливать накопленный опыт, вносить изменения в рабочие процессы с учетом инноваций, совершенствовать навыки самостоятельной разработки методов и средств автоматизации информационных процессов; делать свой вклад в оптимизацию рабочих процессов с учетом развития науки и технологий
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	Выработка и принятие управленческих решений: способность разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор в рамках компетентности

№ п.п.	Индекс компетен ции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
					специалиста.
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	способность осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию необходимой информации, выбор подходящей технологии, инструментальных средств решения профессиональных задач, используя обзоры научной литературы и электронные информационно-образовательные ресурсы, информационно-коммуникационные технологии
5.	ОК 5.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	владение теоретическими основами информационных технологий, готовность применять основные методы ИТ в своей профессиональной деятельности, знание методов самостоятельного поиска и использования различных источников информации по проблеме	осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-технической информации по профессии, выбирать методику и средства решения задач, используя научную литературу и электронные информационно-образовательные ресурсы, информационно-коммуникационные технологии	способность учитывать современные тенденции развития компьютерных технологий в профессиональной деятельности, способность проводить научные, в том числе маркетинговые, исследования; готовность разрабатывать необходимое программное обеспечение для совершенствования профессиональной деятельности
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	способность использовать современные информационно-коммуникативные технологии в работе с текстами, информацией, результатами

№ п.п.	Индекс компетен ции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
				инициативность, самостоятельность и творческие способности, готовность к взаимодействию с учениками, родителями, коллегами, социальными партнерами	исследований и для реализации профессиональной деятельности; способность делать вклад в личностный рост и повышение эффективности других участников профессиональной деятельности
7.	ОК 7	Брать на себя ответственност ь 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	Развивать в себе аналитическое мышление, методичность, дисциплинирован ность, коммуникабельно сть, креативность, организованность, инициативность стрессоустойчивос ть, , толерантность, ответственность, требовательность, коммуникабельно сть, умение убеждать
8.	ОК 8	Самостоятельн о определять задачи профессиональ ного и личностного развития, заниматься самообразован ием, 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	Развивать способность к освоению новых технологий; организовывать самообучение и повышение своей квалификации
9.	ОК 9	Ориентировать ся в условиях частой смены технологий в профессиональ ной деятельности	Работа со знаниями: способность к приращению знаний и внедрению передового российского и мирового опыта в своей профессиональной и междисциплинарной областях	Уметь выполнять разнообразные профессиональные задачи с использованием на практике своих знаний и навыков в различных меняющихся и нестандартных условиях	способность и готовность к творческой адаптации к конкретным условиям выполняемых задач и их инновационным решениям, способность порождать новые идеи в условиях смены технологий
10.	ПКЗ.1	Организовыват	основные требования к	использовать ресурсо- и	организации и

№ п.п.	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
		ь и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении и услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	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;	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;	контролирования работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
11.	ПК3.2	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 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;	организации и выполнения работы по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
12.	ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; архитектурно-	использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	ведения учета оборудования и инвентаря гостиницы.

№ п.п.	Индекс компетен ции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны		
			знать	уметь	практический опыт (владеть)
			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 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 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;	создания условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	114
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	76
в том числе:	
занятия лекционного типа	38
практические занятия	38
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	38
в том числе:	
самостоятельная внеаудиторная работа в виде домашних практических заданий, индивидуальных заданий, самостоятельного подбора и изучения дополнительного теоретического материала	38
Промежуточная аттестация в форме зачета/экзамена/дифзачета	экзамен

2.2. Структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (час)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
Тема 1. <u>Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц.</u> Архитектура. Архитектурные направления в строительстве. Классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	12	4	4	4
Тема 2. <u>Конструктивные решения.</u> Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	6	2	2	2
Тема 3. <u>Общественная часть гостиничного комплекса.</u> Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	18	6	6	6
Тема 4. <u>Жилая часть гостиничного комплекса.</u> Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	18	6	6	6

Тема 5. Территория гостиничного комплекса. Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.	6	2	2	2
Тема 6. Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса. Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	6	2	2	2
Тема 7. Инсоляция и электроснабжение. Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства.	12	4	4	4
Тема 8. Отопление и вентиляция здания гостиницы. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.	6	2	2	2
Тема 9. Водоснабжение и водоотведение. Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.	6	2	2	2
Тема 10. Противопожарные требования. Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противодымная защита. Система оповещения при пожаре.	6	2	2	2
Тема 11. Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов. Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.	6	2	2	2
Тема 12. Маломобильные группы населения Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.	6	2	2	2
Тема 13. Инновационные технологии энергосбережение. Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	6	2	2	2
Всего по дисциплине	114	38	38	38

2.3 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (если предусмотрена)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Тема 1. Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Содержание учебного материала	12	
	Лекции	4	
	1 Архитектура. Архитектурные направления и стили. Классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Обзор известнейших зданий гостиничного комплекса мира. Презентации на тему.	4	2,3
Тема 2. Конструктивные решения	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов	4	
	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.		1,2
	Практические (лабораторные) занятия		
Тема 3. Общественная часть гостиничного комплекса	1 Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление практической работы. Оформление конспектов	2	
	Содержание учебного материала	18	
	Лекции	6	
	1 Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним		1,2
Тема 4. Жилая часть гостиничного комплекса	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов	6	
	Содержание учебного материала	18	
	Лекции	6	
Тема 5. Территория гостиничного комплекса	1 Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	6	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка схемы планировочного решения гостиничного номера для гостиниц 4-5 звезд	6	
	Содержание учебного материала	6	
Тема 5. Территория гостиничного комплекса	Лекции	2	
	1 Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.		1
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	2	2,3

	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта.	2	
Тема 6. Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Знакомство с инженерными и технологическими помещениями и оборудованием в гостиницах города	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка презентаций	2	
Тема 7. Инсоляция и электроснабжение.	Содержание учебного материала	12	
	Лекции	4	
	1 Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства		2
	Практические (лабораторные) занятия Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему.	4	2,3
	Самостоятельная работа Оформление конспекта. Подготовка рефератов	4	
Тема 8 Отопление и вентиляция здания гостиницы	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов	2	
Тема 9. Водоснабжение и водоотведение	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Проблемы питьевой воды в различных странах и пути решения проблем	2	2,3
Тема 10. Противопожарные требования	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов.	2	
	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Пути эвакуации. Система пожарной сигнализации и противоподымная защита. Система оповещения при пожаре.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.	2	2,3
Тема 11. Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Самостоятельная работа обучающихся Доработка и оформление схемы эвакуации из гостиничного номера.	2	
	Содержание учебного материала	6	
	Лекции	2	
	1 Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию.		2
	Практические (лабораторные) занятия		
	1 Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.	2	2,3
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта.	2	

Тема 12. Маломобильные группы населения	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.		2
	Практические (лабораторные) занятия			2,3
	1	Знакомство с устройствами для МГН в гостиничных комплексах города.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта. Подготовка рефератов		2	
Тема 13. Инновационные технологии и энергосбережение.	Содержание учебного материала		6	
	Лекции		2	
	1	Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства и энергосбережения в гостиничных комплексах.		2
	Практические (лабораторные) занятия			2,3
	1	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Оформление конспекта		2	
	Всего:		114	

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)

2.4 Содержание разделов дисциплины

2.4.1. Занятия лекционного типа

№ разд ела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
<i>1 семестр</i>			
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Архитектура. Архитектурные направления и стили. Классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	У, Р
2	Конструктивные решения.	Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	У, КР
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнес-центр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	У, Р
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	У, КР

№ разд ела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
5	Территория гостиничного комплекса.	Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.	У, КР
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	У, Р
7	Инсоляция и электроосвещение	Требования по естественной и искусственной освещенности помещений гостиничного комплекса. Электрооборудование. Слаботочные и электронные системы и устройства.	У, Р
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Виды и системы отопления. Система вентиляции. Кондиционирование, ионизация воздуха.	У, Р
9	Водоснабжение и водоотведение.	Водоснабжениегостиничногокомплекса. Бытоваяилиливневаяканализация.	У, Р
10	Противопожарные требования.	Путиэвакуации. Системапожарнойсигнализацииипротиводымнаязащита. Системаоповещенияприпожаре.	У, КР
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Техническоеобслуживаниеитекущийремонт. Планированиеиорганизациякапитальногоремонта. Приемкавэксплуатацию.	У, Р
12	Маломобильные группы населения	Меры по организации доступа для маломобильных групп населения и их свободному передвижению и пребыванию в гостиничных комплексах.	У, Р
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	У, Р
Примечание: Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа			

2.4.2. Занятия семинарского типа

не предусмотрены

2.4.3. Практические занятия

№	Наименование раздела	Наименование практических (лабораторных) работ	Форма текущего контроля
<i>1 семестр</i>			
1	2	3	4
1.	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	Обзор известнейших зданий гостиничных комплексов мира. Презентации на тему.	У, Р
2.	Конструктивные решения.	Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	У, КР
3.	Общественная часть гостиничного комплекса.	Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	У, Р

4.	Жилая часть гостиничного комплекса.	Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	У, КР
5.	Территория гостиничного комплекса.	Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	У, КР
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	У, Р
7	Инсоляция и электроснабжение	Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему	У, Р
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата	У, Р
9	Водоснабжение и водоотведение.	Проблемы питьевой воды в различных странах и пути решения проблем	У, Р
10	Противопожарные требования.	Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.	У, КР
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.	У, Р
12	Маломобильные группы населения	Знакомство с устройствами для МГН в гостичных комплексах города.	У, Р
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.	У, Р

Примечание: ПР- практическая работа, ЛР- лабораторная работа; Т – тестирование, Р – написание реферата, У – устный опрос, КР – контрольная работа

2.4.4 Содержание самостоятельной работы

Примерная тематика рефератов:

- Отель BurjAlArab 5* в Дубае.
- Отель Marina Bay Sands 5* в Сингапуре.
- Комплекс сетей Atlantis Paradise Island Resorts, Багамы.
- Виллы W Retreat & Spa 5*, Мальдивы и т.п.
- Приемно-вестибюльная группа гостиниц города
- Виды помещений общественного питания в гостиницах
- Виды СПА центров и помещений лечебно-оздоровительного назначения
- Виды автомобильных стоянок по типам сооружений в структуре гостиничного комплекса.
- Солнцезащитные устройства
- Нестандартные приемы защиты от солнца, применяемые в современной архитектуре
- Системы пылеудаления в гостиницах. Преимущества и недостатки этих систем.

- Проблемы снабжения питьевой водой в мировой практике. Пути решения проблем.
- Энергосберегающие технологии и устройства.
- Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.

2.4.5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса.

Основная цель самостоятельной работы обучающегося при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в ход лекционных занятий, расширить кругозор и уровень притязательности обучающихся, а также сформировать практические навыки подготовки в области самообразования, владения информационными технологиями и уверенности в своих силах.

Самостоятельная работа обучающегося в процессе освоения дисциплины включает:

- изучение основной и дополнительной литературы по курсу;
- самостоятельное изучение некоторых вопросов (конспектирование);
- изучение материалов периодической печати, интернет ресурсов;
- подготовку к практическим занятиям,
- самостоятельное выполнение домашних заданий,
- подготовку реферата по одной из проблем курса.

На самостоятельную работу обучающихся отводится 38 часов учебного времени.

№	Наименование раздела, темы, вида СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	2	3
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 - Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1

2.	Конструктивные решения.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) . - URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) . - URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
5	Территория гостиничного комплекса.	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) . - URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) . - URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
7	Инсоляция и электроснабжение	- 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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) . - URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545

		004117019817611545
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 2. "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
9	Водоснабжение и водоотведение.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 2. "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
10	Противопожарные требования.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 2. "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
12	Маломобильные группы населения	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8 2. "СП 257.1325800.2016. Свод правил. Здания гостиниц. Правила проектирования" (утв. Приказом Минстроя России от 20.10.2016 N 724/пр) URL: http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=STR;n=20486#004117019817611545
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	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/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8

Кроме перечисленных источников по темам самостоятельной работы, студент может воспользоваться: Электронно-библиотечными системами (ЭБС), профессиональными базами данных, электронными базами периодических изданий, другими информационными ресурсами, указанными в разделе 5.4 «Перечень ресурсов информационно-коммуникационной сети «Интернет», необходимых для

освоения дисциплины», включающий ресурсы, доступ к которым обеспечен по договорам с правообладателями, и образовательные, научные, справочные ресурсы открытого доступа, имеющие статус официальных (федеральные, отраслевые, учреждений, организаций и т.п.), а также поисковыми системами сети Интернет для поиска и работы с необходимой информацией.

Для освоения данной дисциплины и выполнения предусмотренных учебной программой курса заданий по самостоятельной работе обучающийся может использовать следующее учебно-методическое обеспечение:

-методические рекомендации преподавателя к практическим (лабораторным) занятиям.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Обучающийся должен уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Обучающиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (лабораторным) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради.

3 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Для реализации компетентностного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения аудиторных и внеаудиторных занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе преподавания применяются образовательные технологии развития критического мышления.

В учебном процессе наряду с традиционными образовательными технологиями используются тематические презентации, интерактивные технологии.

3.1.Образовательные технологии при проведении лекций

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол-во час
1	2	3	4
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	4*
2	Конструктивные решения.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	6
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	6*
5	Территория гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
7	Инсоляция и электроснабжение	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	4*
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
9	Водоснабжение и водоотведение.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2

10	Противопожарные требования.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2
12	Маломобильные группы населения	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	лекция – дискуссия, аудио-визуальное представление, проблемное изложение, активное обучение	2*
Итого по курсу			38
в том числе интерактивное обучение*			20*

3.2.Образовательные технологии при проведении практических занятий

№	Тема занятия	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1	Обзор известнейших зданий гостиничных комплексов мира. Презентации на тему.	Презентации, активное обсуждение в группе	4*
2	Виды конструктивных элементов. Элементы макетирования зданий	Макетирование, активное обсуждение в группе, решение ситуационных задач	2*
3	Знакомство с различными группами помещений общественной части в гостиницах города	Экскурсия, активное обсуждение в группе	6*
4	Знакомство с устройством помещений жилой части в гостиницах города	Экскурсия, активное обсуждение в группе, решение ситуационных задач	6*
5	Виды автомобильных стоянок по типам сооружений. Новейшие технологии и разработки	Презентации, активное обсуждение в группе	2*
6	Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные системы. Охранная система гостиниц и сохранность личных вещей постояльцев.	Презентации, активное обсуждение в группе	2
7	Примеры солнцезащиты для гостиничных комплексов. Презентации на тему	Презентации, активное обсуждение в группе	4*
8	Системы пылеудаления. Преимущества и недостатки. Новейшие системы по поддержанию микроклимата	Презентации, активное обсуждение в группе	2
9	Проблемы питьевой воды в различных	Презентации, активное	2*

	странах и пути решения проблем	обсуждение в группе	
10	Подготовка схемы эвакуации из гостиничного номера. Современные требования стандарта.	активное обсуждение в группе, решение ситуационных задач	2*
11	Организация системы осмотра здания. Анализ здания на предмет проведения ремонта.	активное обсуждение в группе, решение ситуационных задач	2*
12	Знакомство с устройствами для МГН в гостичных комплексах города.	Экскурсия, активное обсуждение в группе	2*
13	Обзор инновационных систем в гостиничных комплексах. Новейшие разработки в сфере энергосбережения и энергополучения.	Презентации, активное обсуждение в группе	2*
	Итого по курсу		38
	в том числе интерактивное обучение*		34*

4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Реализация учебной дисциплины осуществляется в специально оборудованном кабинете инженерных систем гостиницы и охраны труда.

Оснащение учебного кабинета:

Мультимедийный проектор – 1 шт., экран – 1 шт., компьютер – 1 шт., учебная мебель, учебно-методические материалы, электронные образовательные ресурсы, наглядные пособия, раздаточный материал

4.2 Перечень необходимого программного обеспечения

1. 7-zip — архиватор; (лицензия на англ. <http://www.7-zip.org/license.txt>)
2. Adobe Acrobat Reader — просмотрщик PDF-файлов; (лицензия — <https://get.adobe.com/reader/?loc=ru&promoid=KLXME>)
3. Adobe Flash Player — подключаемый модуль Flash-анимации; (лицензия — <https://get.adobe.com/reader/?loc=ru&promoid=KLXME>)
4. Apache OpenOffice — офисный пакет; (лицензия — <http://www.openoffice.org/license.html>)
5. FreeCommander — файловый менеджер; (лицензия — <https://freecommander.com/ru/%d0%bb%d0%b8%d1%86%d0%b5%d0%bd%d0%b7%d0%b8%d1%8f/>)
6. Google Chrome — веб-браузер; (лицензия — https://www.google.ru/chrome/browser/privacy/eula_text.html)
7. LibreOffice — офисный пакет; (в свободном доступе)
8. Mozilla Firefox — веб-браузер. (лицензия — <https://www.mozilla.org/en-US/MPL/2.0/>)

5 ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

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, 2018. — 283 с. — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8#page/1>

5.2 Дополнительная литература

1. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности : учебно-практическое пособие : в 2 ч. / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2017. - Ч. 1. Нормативно-управленческое обеспечение безопасности жизнедеятельности. - 471 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9729-0162-3 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=466497
2. Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности : учебно-практическое пособие : в 2 ч. / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2017. - Ч. 2. Инженерно-техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности. - 653 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9729-0163-0 ; [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=466498
3. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4#page/1>
4. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). — URL: <https://biblio-online.ru/viewer/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038#page/1>
5. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 336 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/12AC7584-3AAC-48DC-A720-4CA49A6FD829#page/1>
6. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 331 с. — (Профессиональное образование). - URL: <https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1>
7. Пылаева, А. В. Модели и методы кадастровой оценки недвижимости : учебное пособие для СПО / А. В. Пылаева. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 173 с. — URL: <https://biblio-online.ru/book/EED308A0-C305-4B2C-A3A5-58A28733FAAB>
8. Клиорина, Г. И. Инженерная подготовка городских территорий : учебник для СПО / Г. И. Клиорина, В. А. Осин, М. С. Шумилов. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 269 с. — URL: <https://biblio-online.ru/book/D0173719-5A55-49B0-BBB8-22D257C2E90D>
9. Рой, О. М. Основы градостроительства и территориального планирования : учебник и практикум для академического бакалавриата / О. М. Рой. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 233 с. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). URL: <https://biblio-online.ru/book/2448BE96-1798-4495-A637-37EB27261AFD>

10. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах [Электронный ресурс]: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с
URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>
11. Технология и организация гостиничных услуг [Электронный ресурс]: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=473650>
12. Можаяева Н.Г., Камшечко М.В. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. — 120 с. -
URL:<http://znanium.com/bookread2.php?book=545512>

5.3. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Среднее профессиональное образование
3. Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий —
URL:https://e.lanbook.com/journal/2217#journal_name
4. Научный вестник Воронежского государственного архитектурно-строительного университета. Серия: Строительство и архитектура— URL:
https://e.lanbook.com/journal/2607#journal_name
5. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Строительство и архитектура— URL: https://e.lanbook.com/journal/2557#journal_name

5.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE». – URL: www.biblioclub.ru
2. ЭБС издательства «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт». – URL: <http://www.biblio-online.ru/>
4. ЭБС «BOOK.ru» <https://www.book.ru>
5. ЭБС «ZNANIUM.COM» www.znanium.com
6. Электронный каталог Научной библиотеки КубГУ. –
URL:<http://212.192.134.46/MegaPro/Catalog/Home/Index>
7. Электронная библиотека «Издательского дома «Гребенников» -
URL:www.grebennikon.ru
8. Научная электронная библиотека (НЭБ) «eLibrary.ru». - URL:<http://www.elibrary.ru>
9. Базы данных компании «Ист Вью». - URL:<http://dlib.eastview.com>
10. Лекториум ТВ». - URL: <http://www.lektorium.tv/>
11. Национальная электронная библиотека «НЭБ». - URL:<http://нэб.рф/>
12. КиберЛенинка: научная электронная библиотека. – URL: <http://cyberleninka.ru/>
13. Единое окно доступа к образовательным ресурсам : федеральная ИС свободного доступа. – URL: <http://window.edu.ru>.
14. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - URL <http://www.consultant.ru>

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

Учащиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций и семинаров записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради. Это обеспечит более полную подготовку, как к текущим учебным занятиям, так и сессионному контролю знаний.

Самостоятельная работа учащихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса. Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить и расширить знания, умения, навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины; овладеть умением использовать полученные знания в практической работе; получить первичные навыки профессиональной деятельности.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Учащийся должен изучить список нормативно-правовых актов и экономической литературы, рекомендуемый по учебной дисциплине; уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Задания для самостоятельной работы выполняются в письменном виде во внеаудиторное время. Работа должна носить творческий характер, при ее оценке преподаватель в первую очередь оценивает обоснованность и оригинальность выводов. В письменной работе по теме задания учащийся должен полно и всесторонне рассмотреть все аспекты темы, четко сформулировать и аргументировать свою позицию по исследуемым вопросам. Выбор конкретного задания для самостоятельной работы проводит преподаватель, ведущий практические занятия в соответствии с перечнем, указанным в планах практических занятий.

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с включением инновационных элементов.

С точки зрения используемых методов лекции подразделяются следующим образом: информационно-объяснительная лекция, повествовательная, лекция-беседа, проблемная лекция и т. д.

Устное изложение учебного материала на лекции может конспектироваться. В процессе изложения преподавателем лекции студент может выяснить все непонятные вопросы. Запись лекционного материала помогает дополнительно усваивать материал за счет визуального восприятия и фотографической памяти, приводит знание в систему, помогает дополнительно разобрать лекционный материал самостоятельно, через повторное прочтение написанного, служит опорой для перехода к более глубокому самостоятельному изучению предмета.

Методические рекомендации по конспектированию лекций:

- запись должна быть системной, представлять собой сокращённый вариант лекции преподавателя. Необходимо слушать, обдумывать и записывать одновременно;

– запись ведётся очень быстро, чётко, по возможности короткими выражениями;

– не прекращая слушать преподавателя, нужно записывать то, что необходимо усвоить. Нельзя записывать сразу же высказанную мысль преподавателя, следует её понять и после этого кратко записать своими словами или словами преподавателя. Важно, чтобы в ней не был потерян основной смысл сказанного;

–имена, даты, нормативные документы, названия, выводы, определения записываются точно;

–следует обратить внимание на оформление записи лекции:отличным от основного цветом следует выделять отдельные мысли и заголовки, следует сокращать отдельные слова и предложения, использовать условные знаки, буквы латинского и греческого алфавитов, а также некоторые приёмы стенографического сокращения слов.

Практические занятия по дисциплине «Основы геодезии» проводятся в основном по схеме:

- устный опрос по теории в начале занятия (обсуждение теоретических проблемных вопросов по теме);
- работа индивидуально или в группах по решению различных ситуаций по теме занятия;
- решение практических задач индивидуально;
- подведение итогов занятия (или рефлексия);
- индивидуальные задания для подготовки к следующим практическим занятиям.

Цель практического занятия - научить студентов применять теоретические знания при решении практических задач на основе реальных данных.

На практических занятиях преобладают следующие методы:

- вербальные (преобладающим методом должно быть объяснение);
- практические (письменные задания, групповые задания и т. п.).

Важным для студента является умение рационально подбирать необходимую учебную литературу. Основными литературными источниками являются:

- библиотечные фонды филиала КубГУ в г. Геленджике;
- электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»;
- электронная библиотечная система Издательства «Лань».

Поиск книг в библиотеке необходимо начинать с изучения предметного каталога и создания списка книг, пособий, методических материалов по теме изучения.

Просмотр книги начинается с титульного листа, следующего после обложки. На нём обычно помещаются все основные данные, характеризующие книгу: название, автор, выходные данные, данные о переиздании и т.д. На обороте титульного листа даётся аннотация, в которой указывается тематика вопросов, освещённых в книге, определяется круг читателей, на который она рассчитана. Большое значение имеет предисловие книги, которое знакомит читателя с личностью автора, историей создания книги, раскрывает содержание.

Прочитав предисловие и получив общее представление о книге, следует обратиться к оглавлению. Оглавление книги знакомит обучаемого с содержанием и

логической структурой книги, позволяет выбрать нужный материал для изучения. Год издания книги позволяет судить о новизне материала. В книге могут быть примечания, которые содержат различные дополнительные сведения. Они печатаются вне основного текста и разъясняют отдельные вопросы. Предметные и алфавитные указатели значительно облегчают повторение изложенного в книге материала. В конце книги может располагаться вспомогательный материал. К нему обычно относятся инструкции, приложения, схемы, ситуационные задачи, вопросы для самоконтроля и т.д.

Для лучшего представления и запоминания материала целесообразно вести записи и конспекты различного содержания, а именно:

- пометки, замечания, выделение главного;
- план, тезисы, выписки, цитаты;
- конспект, рабочая запись, реферат, доклад, лекция и т.д.

Читать учебник необходимо вдумчиво, внимательно, не пропуская текста, стараясь понять каждую фразу, одновременно разбирая примеры, схемы, таблицы, рисунки, приведённые в учебнике.

Одним из важнейших средств, способствующих закреплению знаний, является краткая запись прочитанного материала – составление конспекта. Конспект – это краткое связное изложение содержания темы, учебника или его части, без подробностей и второстепенных деталей. По своей структуре и последовательности конспект должен соответствовать плану учебника. Поэтому важно сначала составить план, а потом писать конспект в виде ответа на вопросы плана. Если учебник разделён на небольшие озаглавленные части, то заголовки можно рассматривать как пункты плана, а из текста каждой части следует записать те мысли, которые раскрывают смысл заголовка.

Требования к конспекту:

- краткость, сжатость, целесообразность каждого записываемого слова;
- содержательность записи- записываемые мысли следует формулировать кратко, но без ущерба для смысла. Объём конспекта, как правило, меньше изучаемого текста в 7-15 раз;
- конспект может быть, как простым, так и сложным по структуре – это зависит от содержания книги и цели её изучения.

Методические рекомендации по конспектированию:

- прежде чем начать составлять конспект, нужно ознакомиться с книгой, прочитать интересующую тему от начала до конца, понять прочитанное;
- на обложке тетради записываются название конспектируемой книги и имя автора, страница или глава, которая представляет интерес для обучающегося;
- конспектирование ведётся не с целью иметь определённый записи, а для более полного овладения содержанием изучаемого текста, поэтому в записях отмечается и выделяется всё то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание;
- после того, как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать её, затем снова обращаться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено содержание.

Техника конспектирования:

- на каждой странице слева оставляют поля шириной 25-30 мм для записи коротких подзаголовков, кратких замечаний, вопросов;
- для повышения читаемости записи оставляют интервалы между строками, абзацами, новую мысль начинают с «красной» строки;
- при конспектировании широко используют различные сокращения и условные знаки, но не в ущерб смыслу записанного. Рекомендуется применять общеупотребительные сокращения, например: м.б. – может быть; гос. – государственный; д.б. – должно быть и т.д. или ввести собственную систему сокращений, при необходимости законспектировав ее предварительно в начале или в конце тетради, и дополняя по мере необходимости;
- не следует сокращать имена и названия, кроме очень часто повторяющихся;
- в конспекте не должно быть механического переписывания текста без продумывания его содержания и смыслового анализа.

Для написания реферата необходимо:

- выбрать тему, согласовать ее с преподавателем;
- подобрать несколько источников по теме, выполнить анализ содержимого источников по отношению к проблематике реферата;
- составить предварительный план-содержание, постоянно корректируя его в процессе написания работы, отбрасывая лишнее или добавляя недостающее по теме, тем самым отшлифовывая смысл написанного и выстраивая логическую последовательность отобранного материала для получения цельности исследуемой проблемы по содержанию;
- обосновать свою точку зрения на проблему или сделать собственный вывод из сути изложенного.

7. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
1	Введение в специальность. Архитектурно - планировочная типология гостиниц	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Реферат
2	Конструктивные решения.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
3	Общественная часть гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
4	Жилая часть гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
5	Территория гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
6	Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме
7	Инсоляция и электроснабжение	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, практическая работа
8	Отопление и вентиляция здания гостиницы.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
9	Водоснабжение и водоотведение.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат
10	Противопожарные требования.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Наименование оценочного средства
11	Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Практическая работа, устный опрос по теме
12	Маломобильные группы населения	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме
13	Инновационные технологии и энергосбережение.	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК4, ОК5, ОК6, ОК7, ОК8, ОК9, ПК 3.1, ПК 3.2 ПК 3.3, ПК 3.4	Устный опрос по теме, реферат

7.2 Критерии оценки знаний

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных самостоятельных заданий.

Реферат. Продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Реферат оценивается по количеству привлеченных источников, глубине анализа проблемы, качестве обоснования авторской позиции, глубине раскрытия темы.

Критерии оценки знаний обучающихся в целом по дисциплине:

«отлично» - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;

«хорошо» - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;

«удовлетворительно» - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;

«неудовлетворительно» - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

7.3 Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль проводится в форме:

- индивидуальный устный опрос
- практическая работа
- защита выполненного задания
- защита реферата

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Устный (письменный) опрос по темам	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности оперативно и качественно отвечать на поставленные вопросы	Контрольные вопросы по темам прилагаются
Рефераты	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности к самостоятельной работе и анализу литературных источников	Темы рефератов прилагаются
Практические работы	Контроль знания теоретических основ дисциплины, закрепление полученных знаний в действующих гостиничных комплексах	Оценка умения работать самостоятельно и в группе, знакомство с практической стороной применения теоретических основ дисциплины	Насмотренность, наглядное знакомство с применением теоретических основ в работе гостиничных комплексов, выполнение практических работ по образцу самостоятельно и в команде	Умение анализировать полученные в теории знания, ответственность, дисциплинированность, умение перенимать опыт	Темы работ прилагаются

Примерные вопросы для устного опроса (контрольных работ):

- 1 Какой из изученных архитектурных стилей считаете самым подходящим для гостиничных комплексов и почему?
- 2 Как можно классифицировать здания гостиничного комплекса?
- 3 Какие виды услуг должны предоставлять 4-х и 5-тизвездочные гостиницы?
- 4 Какие необходимые условия должны соблюдаться при размещении гостиничного комплекса?
- 5 Что относится к конструктивным элементам здания?
- 6 Какие элементы здания относятся к несущим, к ограждающим?
- 7 Виды планировочной организации жилой и общественной частей гостиничного комплекса?

- 8 Генплан в гостинице – что это и для чего он нужен?
- 9 Вестибюльная группа - расположение и требования.
- 10 Сформулируйте основные недостатки и неудобства для туристов, связанные с вестибюльными группами и обслуживанием при приеме.

Примерные вопросы для контроля самостоятельной работы:

- 1 Роль архитектуры в жизни людей.
- 2 Лучшие примеры архитектурных ансамблей гостиничных комплексов мира.
- 3 Необычные приемы или нестандартное использование при расположении гостиниц.
- 4 Эпатажные гостиницы.
- 5 Основные группы помещений гостиницы
- 6 Конструктивные элементы зданий.
- 7 Срок службы здания.
- 8 Виды гостиниц
- 9 Разрядность (классификация) гостиниц

7.4. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владеть)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Экзамен	Контроль знания базовых понятий и умений по работе и устройству зданий и инженерных систем гостиниц	Оценка умения дифференцировать полученные знания в профессиональной деятельности	Оценка навыков владения информацией и практическим опытом при дифференциации знаний по дисциплине	Оценка способности грамотно и четко излагать материал	Вопросы: прилагаются

7.4.1. Примерные вопросы для проведения промежуточной аттестации (экзамен)

1. Понятие и назначение архитектуры. Архитектурные стили. Целесообразность строительства.
2. Классификация гостиниц по различным критериям.
3. Размещение гостиниц в планировочной структуре города.
4. Композиционные системы застройки гостиничных предприятий.
5. Объемно-планировочные решения зданий гостиничных предприятий.
6. Конструктивные элементы зданий.
7. Общественная часть гостиничного предприятия. Функциональный состав групп помещений. Людские потоки.
8. Общественная часть гостиничного предприятия. Вестибюльная группа.

9. Общие требования к помещениям культурно-досугового назначения, деловой деятельности, конференц залам.
10. Общие требования к помещениям физкультурно-оздоровительного назначения.
11. Общие требования к помещениям администрации, служебно-хозяйственным и производственным.
12. Общие требования к помещениям бизнес-центра.
- 13.
14. Общие требования к зданиям гостиничных предприятий. Срок эксплуатации.
15. Общие требования к предприятиям питания.
16. Жилая часть гостиницы. Общие требования.
17. Жилая часть гостиницы. Планировочные решения расположения жилых комнат на этаже.
18. Классификация номеров гостиничных комплексов в РФ
19. Жилая часть гостиницы. Стилистические приемы дизайна пространства.
20. Функциональное зонирование жилого пространства.
21. Категории гостиничных номеров. Уровень комфорта
22. Выбор участка и сбор исходных данных при проектировании гостиничных предприятий. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генплан.
23. Автомобильные стоянки и подъездные пути к гостиничному комплексу. Благоустройство территории.
24. Инженерные сооружения и оборудование, располагающиеся на территории гостиничного комплекса.
25. Лифтовое оборудование. Техническое обслуживание и ремонт.
26. Телекоммуникационные системы в гостиничных предприятиях.
27. Охранные системы в гостиницах. Сохранность личных вещей постояльцев гостиниц.
28. Освещение в гостиничных комплексах. Требования к освещению в зависимости от типов помещений.
29. Электрооборудование гостиничных комплексов. Слаботочные и электронные системы и устройства.
30. Солнцезащитные устройства и системы гостиниц.
31. Виды и системы отопления гостиничных комплексов.
32. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиницах. Ионизация воздуха. Текущий ремонт и обслуживание.
33. Системы пылеудаления в гостиницах. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц.
34. Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация. Питьевая вода.
35. Противопожарные требования к помещениям гостиниц и эвакуации людей. Система оповещения.
36. Схема эвакуации. Основные требования и части.

- 37. Физический и моральный износ зданий гостиничного комплекса. Срок службы зданий.
- 38. Текущий ремонт зданий гостиничного комплекса.
- 39. Капитальный ремонт зданий гостиничного комплекса.
- 40. Маломобильные группы населения. Требования по их размещению и созданию доступной среды в гостиничных комплексах.
- 41. Энергосбережение и инновационные технологии, применяющиеся в гостиничных комплексах.

8 ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Приложение 1 Краткий конспект лекционных занятий

Общественные помещения могут быть расположены в надземных, цокольных, подвальных этажах. Высота этажа, в котором располагаются помещения, определяется в зависимости от их назначения и предъявляемых к ним требований и может приниматься равной 3,6; 4,2; 4,8 м.

Гостиничные учреждения представляют собой предприятия со специфическими технологическими связями и четко выраженной функциональной структурой.

К общественным помещениям относятся помещения приемно-вестибюльной группы, предприятия бытового обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовые и технические.

Для успешной эксплуатационной деятельности уже в процессе проектирования необходимо решить вопросы, связанные с функциональным делением гостиницы, и обеспечить оптимальные условия для работы каждой части и их взаимодействия.

Различные группы помещений связывают между собой потоки. Различают внутренние, входные и выходные потоки.

Внутренние потоки — перемещение людей и предметов между помещениями и группой помещений.

Входные потоки — это люди, входящие в гостиницу (постояльцы, вновь прибывшие, служащие гостиницы, посетители ресторанов и т.д.), а также все то, что ввозится в гостиницу (мебель, инвентарь, чистое белье, продукты, багаж и т.д.).

Выходные потоки — обратные потоки, т. е. направленные из гостиницы во внешнюю среду (покидающие ее люди, вывозимые пищевые отходы, устаревшее оборудование, багаж и т.д.).

Каждый из этих потоков имеет строго определенное место назначения и отправления. Технологические потоки различного вида могут объединяться или, наоборот, должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости.

Основной поток — поток приезжих — через главный вход направляется к стойке ресепшн, затем к лифту и в номера. При отъезде этот поток имеет противоположное направление. Кроме того, поток гостей перемещается с жилых этажей к помещениям питания, бытового, развлекательного и спортивно-оздоровительного назначения. Наряду с перемещением проживающих происходит движение потоков служащих. Можно регулировать потоки по направлениям и интенсивности движения.

В гостинице минимально должны постоянно действовать три входа (главный вход, вход в ресторан, служебный вход) и один выезд и площадка для разгрузки машин для ресторана. Такое решение обеспечивает оптимальные условия эксплуатации. Необходимо иметь входы и подъезды, которые открываются эпизодически (для белья, отходов, оборудования).

Приемно-вестибюльная группа занимает наиболее ответственное место среди общественной части гостиницы, так как является местом прибытия и отъезда гостей и основным распределительным узлом между группами помещений.

При проектировании вестибюльной группы следует выдерживать следующие положения. Непосредственно в вестибюле обязательно расположены главный вход, ресепшн, узел вертикальных коммуникаций, зона отдыха посетителей. Место перед стойкой и зона отдыха не должны быть проходными. Стойка администратора и узел вертикальных коммуникаций должны быть хорошо обозреваемы от главного входа. Наилучшее расположение этих элементов такое, при котором проживающие в гостинице при движении от входа к лифту проходят в непосредственной близости от стойки, особенно если ключевое хозяйство находится у портье.

С вестибюлем должны быть удобно связаны ресторан, бар или кафе, парикмахерская, комната подносчиков багажа, пункт проката инвентаря (спортивного и бытового назначения), медицинский пункт для обслуживания гостей и персонала.

В гостиничном комплексе, как правило, имеется несколько предприятий общественного питания, которые могут быть размещены в различных местах. Эти предприятия обслуживают не только живущих в гостинице, но и приходящих туристов. Поэтому целесообразно делать независимый вход в ресторан со своей вестибюльной группой.

При павильонной или смешанной застройке предприятия питания должны иметь удобные и по возможности прямые подходы со стороны жилой части и кратчайшие связи с хозяйственной зоной.

Состав и площади предприятий питания определяются вместимостью залов, способом обслуживания посетителей (обслуживание официантами, самообслуживание) и производительностью производственных помещений. В состав помещений питания входят рестораны, столовые, кафе, бары, помещения, в которых хранятся продукты, посуда, оборудование и кухня.

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м².

Количество посадочных мест в ресторанах может быть равно, меньше или больше числа мест в гостинице. Это количество определяется заказчиком в зависимости от местных условий и в соответствии с назначением гостиницы.

При планировке предприятий питания вместимость залов не ограничивается, но рекомендуется не делать залы более чем на 250 мест, а при необходимости должна иметься возможность изменения вместимости с помощью перегородок (стационарных или передвижных). Во всех гостиницах следует предусматривать банкетные залы на 40 — 60 мест, а в ресторанах — кабинеты на 6, 8, 12 мест.

Состав помещений, связанных с организацией досуга, бытовым обслуживанием проживающих, зависит от класса и назначения гостиницы, наиболее полный состав таких помещений представлен в гостиницах категорий 4* и 5*. Все помещения должны быть удобно связаны с группой жилых номеров и вестибюлем.

На первом или втором этаже обычно располагаются зрительный зал, конференц-зал, залы для проведения различных мероприятий. Чаще всего эти залы являются универсальными, поэтому рациональным является проектирование трансформирующихся залов. Эти залы могут иметь отдельный вход или объединяться через вестибюль или гардероб с рестораном, имеющим отдельный вход. Минимальная площадь зала рассчитывается исходя из площади на одно место в зале — 1,2 м².

В цокольном, на первом или втором этаже располагаются также помещения бытового обслуживания и служебно-бытовые помещения. При размещении этих

групп помещений на одном этаже служебные помещения проектируют в тупиковой части здания, а помещения бытового назначения делаются транзитными для прохода гостей и персонала. Сюда относятся помещения, которыми пользуются и проживающие в гостинице, и персонал: медицинский кабинет, помещения для приема заказов на фотоработы, мастерские по ремонту обуви, пункты приема в стирку и химчистку и т. п.

Площадь парикмахерских нормируется следующим образом: $0,06 \text{ м}^2$ на одно койко-место или одно рабочее место на 50 проживающих в гостинице. Мастерские и комнаты бытового обслуживания — $0,1—0,06 \text{ м}^2$ на одного человека в гостинице.

Помещения туристского и спортивно-оздоровительного назначения (методический кабинет, инструкторская, пункты проката инвентаря) располагаются обычно вместе с помещениями культурно-массового назначения, кладовые спортивного инвентаря помещают в цокольных или подвальных этажах. Сауна с бассейном, тренажерные залы могут быть расположены в цокольном или подвальном этаже.

ЛИСТ
изменений рабочей учебной программы по дисциплине
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Дополнения и изменения, вносимые в рабочую программу дисциплины

Основания внесения дополнений и изменений	Раздел РПД, в который вносятся изменения	Содержание вносимых дополнений, изменений
Предложение работодателя	нет	нет
Предложение составителя программы	Раздел 3 Образовательные технологии	Внесены изменения в части использования в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий
Приобретение, издание литературы, обновление перечня и содержания ЭБС, баз данных	Разделы №2 (пункт 2.4.4) и №5	Обновлен перечень рекомендуемой литературы, интернет источников и периодических изданий

Составитель: преподаватель  Т.В. Дубляк

Председатель предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин специальностей Гостиничный сервис и Туризм

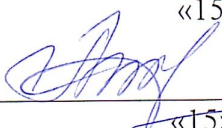


СОГЛАСОВАНО:

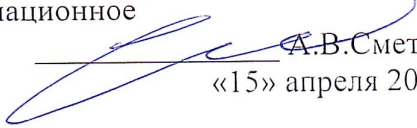
Зам. директора по УР

 Т.А. Резуненко
«15» апреля 2019 г.

Заведующая сектором библиотеки

 Л.Г. Соколова
«15» апреля 2019 г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение образовательной программы)

 А.В. Сметанин
«15» апреля 2019 г.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 475.

Структура рабочей программы соответствует Разъяснениям по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования.

В паспорте рабочей программы учебной дисциплины определены область применения рабочей программы, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи учебной дисциплины; требования к результатам освоения учебной дисциплины; отведенное количество часов на освоение программы учебной дисциплины; условия реализации программы дисциплины; перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины; методические указания для обучающихся по освоению дисциплины; оценочные средства для контроля успеваемости; дополнительное обеспечение дисциплины. Преподавателем составлен тематический план и содержание учебной дисциплины, определены условия реализации учебной дисциплины.

Рецензируемая программа предусматривает освоение профессиональных компетенций и видов деятельности, согласно ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

В целом рецензируемая программа учебной дисциплины заслуживает высокой оценки, она хорошо продумана и ориентирована на подготовку обучающихся к использованию полученных навыков в своей профессиональной деятельности.

Таким образом, данная рабочая программа учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц может быть рекомендована для планирования работы в среднем профессиональном заведении по данной специальности.

Рецензент

Генеральный директор
ООО «КапСтрой»



А.С. Сулейманов

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины Здания и инженерные системы
гостиниц для специальности 43.02.11 Гостиничный сервис
среднего профессионального образования

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 07.05.2014 № 475.

Рабочая программа состоит из 8 разделов:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- образовательные технологии?
- условия реализации программы дисциплины;
- перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины;
- методические указания для обучающихся по освоению дисциплины;
- оценочные средства для контроля успеваемости;
- дополнительное обеспечение дисциплины.

В паспорте рабочей программы учебной дисциплины определены область применения рабочей программы, место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы, цели и задачи учебной дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины; отведенное количество часов на освоение программы учебной дисциплины.

Преподавателем составлен тематический план, в котором отражено содержание учебного материала, объем часов, уровень освоения по каждой теме. В рабочей программе, представленной на рецензию, предусмотрены освоение профессиональных компетенций и видов деятельности, согласно ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

В рабочей программе представлены условия реализации учебной дисциплины; требования к минимальному материально-техническому оснащению, в том числе информационно-коммуникационному. Список литературы содержит информацию о печатных и электронных изданиях основной и дополнительной учебной литературе. Рецензируемая программа предусматривает освоение профессиональных компетенций и видов деятельности, согласно ФГОС по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

В целом рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц соответствует требованиям ФГОС СПО и может быть рекомендована для планирования работы в филиале по данной специальности.

Рецензент

Главный инженер
ЗАО «санаторий «Жемчужина моя»



А.Г. Артемов