Аннотация учебной дисциплины

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц Специальность 43.02.11 Гостиничный сервис

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы:

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	38
дополнительного теоретического материала	
Промежуточная аттестация в форме зачета/экзамена/дифзачета	экзамен

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

В результате изучения обязательной части учебного цикла дисциплины обучающийся должен: уметь:

использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;

архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;

принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;

знать:

требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (перечень формируемых компетенций)

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

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- OK 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.

- OK 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- OK 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.
- OK 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
- ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
- ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
 - ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
- ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

Структура дисциплины

	Всего	Количество аудиторных часов		Самостоя- тельная
Наименование разделов и тем		Теоретичес- кое обучение	Практические и лабораторные занятия	работа обучающего ся (час)
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.	12	4	4	4
Тема 2.Конструктивные решения. Объемно- планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	6	2	2	2
Тема 3.Общественная часть гостиничного комплекса. Приемно-вестибюльная группа. Предприятия общественного питания. Бизнесцентр. И другие помещения общественной части гостиничного комплекса и требования к ним	12	4	4	4
Тема 4.Жилая часть гостиничного комплекса. Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений.	6	2	2	2

Стилистические приемы зонирования.				
Тема 5.Территория гостиничного комплекса. Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.	6	2	2	2
<u>Тема 6.</u>				
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. Пожарная декларация зданий гостиничного комплекса	18	6	6	6
Тема 11.Капитальный и текущий ремонт зданий и сооружений гостиничных комплексов. Техническое обслуживание и текущий ремонт. Планирование и организация капитального ремонта. Приемка в эксплуатацию. Подготовка сметной документации на ремонтно-строительные работы.	12	4	4	4
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 технологиии энергосбережение. Энергосбережение. Обзор новейшего инженерного оборудования гостиничных комплексов. Инновации в сфере строительства гостиничных зданий.	6	2	2	2
•	1			

Основная литература

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 283 с. —URL: https://biblio-online.ru/viewer/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8#page/1

Дополнительная литература

- 1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. М.: Издательство Юрайт, 2017. 331 с. (Серия: Бакалавр. Прикладной курс). URL: https://biblio-online.ru/viewer/7A6C3B10-B672-4BCC-86F7-EA434ADABED4#page/1
- 2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: теория и практика : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. М. : Издательство Юрайт, 2017. 336 с. (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). URL: https://biblio-online.ru/viewer/EF87AFD9-EBE1-45CE-AC8D-CC90E957D038#page/1
- 3.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
- 4.Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. М. : Издательство Юрайт, 2017. 331 с. (Профессиональное образование). URL: https://biblio-online.ru/viewer/05FBCB8B-ADDB-4861-869C-83A61B803759#page/1

Нормативные правовые акты

1. "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#004117019 817611545

Курсовые работы: не предусмотрены.

Форма итогового контроля по дисциплине «Здания и инженерные системы

гостиниц»: экзамен.

Автор ОП.05. Здания и инженерные системы гостиниц: преподаватель Строкань Елена Николаевна