

Аннотация по дисциплине
ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц
Специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Курс 2 Семестр 3

Количество часов:

всего: 98 час.,

лекционных занятий – 32 час.,

практических занятий – 32 час.,

консультаций – 8 час.,

самостоятельной работы – 26 час.

Цель дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области устройства и безопасной эксплуатации зданий, инженерных сооружений и оборудования гостиничного комплекса, необходимых при выполнении работником должностных обязанностей.

Задачи дисциплины:

- дать студентам теоретические и практические знания в области устройства и эксплуатации зданий и инженерных сооружений гостиниц.
- выработать устойчивое понимание о процессе эксплуатации оборудования гостиничного комплекса на предприятиях гостиничного сервиса.
- иметь практические навыки в области ведения учета оборудования и инвентаря гостиницы.
- иметь практические знания в области организации и контроля работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

Место 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. Изучение дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» предваряет изучение дисциплины «Организация деятельности обслуживающего персонала гостиничных предприятий», «Организация обслуживания гостей в процессе проживания».

Результаты обучения (компетенции, знания, умения, практический опыт):

Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)
--------------------	---------------------------------------

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
ПК3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК3.2	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.

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
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;

Содержание и структура дисциплины

Наименование разделов и тем	Максимальная нагрузка	Количество аудиторных часов		Самостоятельная работа обучающегося (в т.ч. консультации)
		Теоретическое обучение	Практические и лабораторные занятия	
<u>Тема 1.</u> <u>Введение в специальность.</u> <u>Архитектурно - планировочная типология гостиниц.</u> Архитектура. Архитектурные направления в строительстве. Классификация гостиниц, номеров. Размещение гостиниц в планировочной структуре города и местности.	4	2	2	2
<u>Тема 2.</u> <u>Конструктивные решения.</u> Объемно-планировочная организация жилой и общественной частей гостиничных комплексов и требования к их размещению. Основные элементы конструкции зданий.	6	2	4	2
<u>Тема 3.</u> <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	8	4	4	2
<u>Тема 4.</u> <u>Жилая часть гостиничного комплекса.</u> Функциональное зонирование жилой части. Виды поэтажных планировок. Классификация номеров и дизайн помещений. Стилистические приемы зонирования.	8	4	4	2
<u>Тема 5.</u> <u>Территория гостиничного комплекса.</u> Требования к участкам размещения. Автомобильные стоянки и подъездные пути. Благоустройство территории. Инженерные сооружения и оборудование.	4	2	2	2
<u>Тема 6.</u> <u>Инженерное оборудование зданий гостиничного комплекса.</u> Лифтовое оборудование. Телекоммуникационные	4	2	2	2

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

сфере строительства гостиничных зданий.				
Всего аудиторных часов	64	-	-	-
Консультации	8	-	-	8
Всего по дисциплине	98	32	32	34

Курсовые проекты (работы): *не предусмотрены*

Интерактивные образовательные технологии, используемые на занятиях: лекции с проблемным изложением, дискуссия, активное обсуждение в группе, решение ситуативных задач.

Вид аттестации: зачёт

Основная литература:

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

Автор: Колмычок Сергей Алексеевич