

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ТЮМЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Тобольский педагогический институт им. Д.И. Менделеева (филиал)  
Тюменского государственного университета

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Шилов С.П.

« 28 »

2020 г.



ОП 05. ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ  
рабочая программа дисциплины  
для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена  
43.02.11 Гостиничный сервис  
(углубленная подготовка)  
Форма обучения - очная

Панишев Е.А. Здания и инженерные системы гостиниц. Рабочая программа учебной дисциплины для обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена СПО 43.02.11 Гостиничный сервис. Форма обучения – очная. Тобольск, 2020.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 года, № 475.

Рабочая программа дисциплины опубликована на сайте Тобольского пединститута им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ: Здания и инженерные системы гостиниц. [электронный ресурс] / Режим доступа: <https://tobolsk.utmn.ru/sveden/education/#>

## Содержание

1	Паспорт рабочей программ дисциплины.....	3
2	Структура и содержание дисциплины .....	4
3	Условия реализации дисциплины.....	19
4	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....	20

## **1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа дисциплины – является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

### **1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:**

Дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» входит в блок «Общепрофессиональные дисциплины».

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть следующими компетенциями:

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.

#### **1.4. Количество часов на освоение дисциплины:**

Семестр 8;

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной нагрузки обучающегося 44 часа;

самостоятельной работы обучающегося 24 часа.

## **2. Структура и содержание дисциплины**

### **2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	74
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	44
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	24
Форма промежуточной аттестация по дисциплине - экзамен	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4
Раздел 1. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов			12	
Тема 1.1. Основные и вспомогательные фонды гостиничного предприятия	Содержание учебного материала		2	Ознакомительный
	1.	Основное содержание учебного курса. Основные службы и структурные подразделения гостиничного предприятия. Основные фонды гостиниц. Вспомогательные фонды гостиниц		
Тема 1.2. Требования, предъявляемые к зданиям и сооружениям	Содержание учебного материала		2	Ознакомительный
	1.	Функциональная целесообразность, прочность здания, огнестойкость, экономичность. Экономичность типовых проектов.		
Тема 1.3. Износ зданий и сооружений	Практические занятия		2	Репродуктивный
	1.	Физический износ здания, моральный износ здания (первая и вторая форма). Нормативный (расчетный) срок безаварийной работы. Нормативные документы эксплуатации зданий и сооружений (гостиниц).		
	Самостоятельная работа		4	Ознакомительный Репродуктивный
	1.	Методика расчет срока безаварийной работы зданий		
Тема 1.4. Перепланировка помещений и модернизация зданий.	Практические занятия		2	Репродуктивный
	1.	Особенности перепланировки, затрагивающие фундамент, перекрытия здания, несущие стены, установка проемов		
Раздел 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов			18	
Тема 2.1. Архитектурно - планировочные решения гостиничных зданий и туристских комплексов	Содержание учебного материала		2	Ознакомительный
	1.	Основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц и туристским комплексам. Назначение гостиниц и размещение их в планировочной структуре города. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.		

		Приемы планировок зданий гостиничных предприятий Факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиниц и туристских комплексов		
	Самостоятельная работа			
		Подготовить реферат по теме: «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы». Изучить распоряжение Правительства Российской Федерации от 15.07.2005 г. № 1004-р [Об утверждении системы классификации гостиниц и других средств размещения]. Знать: Систему классификации и категории гостиниц. Основные термины и определения. Требования, предъявляемые к гостиницам и номерам гостиниц. Изучить и проанализировать архитектурно – планировочное решение зданий гостиниц и туристских комплексов на конкретном примере.	4	Ознакомительный Репродуктивный
Тема 2.2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов	Содержание учебного материала			
	1.	Функциональная организация зданий. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов: <ul style="list-style-type: none"> <li>• блок приемно-вспомогательных помещений;</li> <li>• блок помещений жилой группы;</li> <li>• блок помещений питания;</li> <li>• блок помещений администрации;</li> <li>• блок подсобных и хозяйственных помещений;</li> <li>• помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения</li> </ul>	2	Ознакомительный
Тема 2.3. Генеральный план предприятия	Содержание учебного материала			
	1.	Расположение на участке, разработка генерального плана. Особенности проектирования подъездов, автомобильных дорог. Взаимное расположение зданий.	2	Ознакомительный
	Самостоятельная работа			
	1.	Составить генеральный план предприятия (по образцу).	2	Ознакомительный Репродуктивный
Тема 2.4. Объемно-планировочные решения	Практические занятия			
	1.	Компоновка здания. Учет основных документов при проектировании.	2	Репродуктивный

зданий		Объемно-планировочные элементы здания и сооружения. Несущие и ограждающие конструкции. Индустриализация производств		
Тема 2.5. Конструктивные элементы зданий и сооружений	Практические занятия			
	1.	Основание здания и сооружения. Виды основания: естественное и искусственное. Фундамент – основа любого здания, его краткие характеристики. Несущий остов зданий. Полы и лестницы. Перекрытия этажей, краткая характеристика	4	Репродуктивный
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий			10	
Тема 3.1. Цветовое и световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Содержание учебного материала			
	1.	Влияние цвета на мироощущение, восприятие. Приемы создания цветовой гармонии при отделке помещений, основанные на использовании закономерностей цветового круга. Цветовое решение жилых номеров. Освещение – как важный элемент интерьера. Отражающие свойства поверхностей	2	Ознакомительный
Тема 3.2. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Содержание учебного материала			
	1.	Функциональные нормы, обеспечивающие комфорт и удобство в эксплуатации. Подбор мебели для сна. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Особенности оформления оконных и дверных проемов (материал, цвет, драпировка и прочее).	2	Ознакомительный
	Самостоятельная работа			
	1.	Конспект «Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц»	2	Ознакомительный Репродуктивный
Тема 3.3. Декоративное оформление помещений в гостинице	Практические занятия			
	1.	Особенности оставления органической части предметной среды. Создание облика интерьера зданий и сооружений. Оформление с использованием панно, витражей, мозаики	2	Репродуктивный
Тема 3.4. Композиции в интерьере	Практические занятия			
	1.	Составление композиций интерьера, применение различных материалов, в том числе: металл, керамика, дерево, декоративные ткани и прочее. Подбор сочетаний цвета, материала. Элементы композиций и особенности составления.	2	Репродуктивный
Раздел 4. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц				

и туристских комплексов			
Тема 4.1. Системы теплоснабжения.	Содержание учебного материала		
	1	Понятие теплоты. Тепловые машины. Теплоносители. Особенности использования (режимы эксплуатации). Сравнение систем отопления. Основные элементы системы отопления, их краткие характеристики: виды труб, котельное оборудование, автоматика управления системой. Эксплуатация систем отопления	2
Тема 4.2. Водоснабжение и водоотведение	Практические занятия		
	1.	Система холодного водоснабжения. Система горячего водоснабжения. Требования к качеству воды. Системы водоотведения. Сантехническое оборудование. Эксплуатация система холодного и горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоотведения и канализации	2
	Самостоятельная работа		
	1.	Экономия воды в гостиницах. Энергосберегающее оборудование	2
Тема 4.3. Энергетическое хозяйство гостиниц	Содержание учебного материала		
	1.	Основные параметры электрической сети. Внутренняя электрическая сеть, реализация электрического освещения. Эксплуатация внутренних электрических сетей	2
	Самостоятельная работа		
		Обеспечение электробезопасности персонала гостиницы и постояльцев. Опасности электричества. Первая помощь при поражении электрическим током	2
Тема 4.4. Лифтовое оборудование гостиниц	Практическая работа		
		Виды лифтов. Правила перевозки в лифте пассажиров. Правила перевозки в лифтах грузов. Эксплуатация лифтов	2
Тема 4.5. Телекоммуникационные системы гостиниц	Содержание учебного материала		
	1.	Этапы внедрения информационных технологий в сфере гостеприимства. Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть, телефонная сеть гостиницы, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть. Система безопасности. Обслуживание.	2
	Практическая работа		

	1.	Система безопасности. Обслуживание и ремонт систем безопасности.	2	Репродуктивный
Тема 4.6. Профессиональное технологическое оборудование	Содержание учебного материала			
	1.	Уборочные машины и механизмы, пылесосы для сухой и влажной уборки, для чистки ковров. Полмоечные машины. Оборудование прачечных: стиральные машины, сушильные машины, гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения	2	Ознакомительный
	Практическая работа			
	1	Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих (на примере использования технических систем	2	Репродуктивный
	Самостоятельная работа			
		Системы удаления мусора. Мусоропроводы. Правила использования мусоропроводами	2	
Консультации			6	
Всего:			74	

Примечание - 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).

### **3. Условия реализации дисциплины**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация дисциплины требует наличия кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда оснащенный следующими техническими средствами обучения и оборудованием: учебная мебель, доска аудиторная, мультимедийное проекционное и акустическое оборудование, персональный компьютер.

На ПК установлено следующее программное обеспечение:

— Офисное ПО: операционная система MS Windows, офисный пакет MS Office, платформа MS Teams, офисный пакет LibreOffice, антивирусное ПО Dr. Web.

Обеспечено проводное подключение ПК к локальной сети и сети Интернет.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий: основной и дополнительной литературы, интернет-ресурсов.**

##### **Основная литература:**

1. Захарова Н.А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93539.html> (дата обращения: 03.04.2021). - Режим доступа: по подписке ТюмГУ.

##### **Дополнительная литература:**

1. Аксянова, З. И. Tourisme & hôtellerie — Туризм и гостиничное дело: учебное пособие. — Новосибирск: Новосибирский государственный университет экономики и управления «НИНХ», 2016 — 118 с. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/87092.html> (дата обращения: 04.04.2020). – Режим доступа: по подписке ТюмГУ.

##### **Интернет-ресурсы**

1. Знаниум - <https://new.znanium.com/>
2. Лань - <https://e.lanbook.com/>
3. IPR Books - <http://www.iprbookshop.ru/>
4. Elibrary - <https://www.elibrary.ru/>
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) - <https://rusneb.ru/>
6. Межвузовская электронная библиотека (МЭБ) - <https://icdlib.nspu.ru/>
7. "ИВИС" (БД периодических изданий) - <https://dlib.eastview.com/browse>
8. Электронная библиотека Тюмгу - <https://library.utmn.ru/>

**Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:** Платформа для электронного обучения MicrosoftTeams.

#### 4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	У1. Организовывать и вести контроль за деятельностью обслуживающего и технического персонала  З1. Способы организации и нормы контроля деятельности обслуживающего персонала	Практическая работа Выполнение письменного задания
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)	У2. Организовать обслуживание постояльцев в номерах З2. Роль и место услуг питания в работе гостиницы, способы организации услуг питания	Составление таблицы Составление глоссария Практическое занятие
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы	У3. Организовать и провести инвентаризацию оборудования и инвентаря гостиницы З3. Нормы учета оборудования и инвентаря гостиниц, списание устаревшего и испорченного инвентаря	Практическое занятие
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих	У4. Организовывать сохранность вещей и ценностей постояльцев З4. Риски и способы обеспечения безопасного хранения	Выполнение практического задания

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

<b>Результаты (освоенные общие компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей	У1. Описывать значимость своей профессии	Составление глоссария

будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	31. Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческие ценности	Составление таблицы Самостоятельная работа обучающихся Итоговая аттестация
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	У2. Определять профессиональные задачи и пути их решения, алгоритм решения задачи, методика оценки результатов 32. Общечеловеческие ценности	Составление глоссария Составление таблицы
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	У 3. Оценивать ситуацию и свои возможности, найти путь решения проблемы 33. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Самостоятельная работа обучающихся Реферат
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У4. Предлагать способы и варианты решения проблемы, оценивать ожидаемый результат 34. Знания методики поиска и отбора материала, критическая оценка выбранного материала с точки зрения его полезности и достоверности	Составление таблицы
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У 5. Выбрать наиболее подходящий информационный ресурс для решения поставленных задач 35. Знания педагогики и психологии, знания конфликтологии, выбор наиболее простого решения проблемы	Итоговая аттестация
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	У6. Определить профессиональные задачи и обязанности, пути решения задач 36. Знание современных информационных технологий	Практическая работа
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	У7. Выявить профессиональные цели, направленные на мотивацию деятельности обучающихся 37. Наиболее простые и наиболее эффективные пути решения профессиональных задач	Практическая работа
ОК 8. Самостоятельно определять задачи	У8. Презентовать структуру профессиональной деятельности	Практическая работа

<p>профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации</p>	<p>по профессии (специальности) 38. Наиболее простые и наиболее эффективные пути решения профессиональных задач, повышение квалификации</p>	
<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности</p>	<p>У9. Выявлять наиболее эффективные технологии профессиональной деятельности 39. Выбор наиболее простых и наиболее эффективных путей решения профессиональных задач</p>	<p>Практическая работа</p>