

**Аннотация к рабочей программе дисциплины
«Здания и инженерные системы гостиниц»
для студентов специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»**

Образовательный уровень СПО: базовый

Цели и задачи дисциплины

Целью дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является изучение требований к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.

В результате освоения дисциплины студент

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.

ВИДЫ И ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ –

**ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ
ГОСТИНИЦ»**

для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

Объем учебной работы, перечень и срок контрольных мероприятий	Форма обучения	
	Очное (на базе 9 кл.), 6 семестр	Заочное (на базе 11 кл.), 3 семестр
1. Виды и объем учебной работы, в ч.		
1.1. Общая трудоемкость дисциплины	60	60
1.2. Аудиторные занятия:	40	16

1.2.1. Лекции	16	8
1.2.2. Практические (семинарские) занятия	24	8
1.3. Самостоятельная работа:	20	44
Подготовка к лекциям	+	+
Подготовка к практическим занятиям	+	+
Подготовка к зачету	+	+
2. График изучения дисциплины		
2.1. Курс	3	2
2.2. Семестр	6	3
2.3. Зачет (семестр)	+	+

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»
ПО ОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ**

№ п/п.	Темы курса	Специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»			
		Количество академических часов			
		Виды занятий			
		Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
1	Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	4	2	-	2
2	Архитектурно-планировочные Решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов	2	6	-	2
3	Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	4	6	-	2
4	Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	2	6	-	2

5	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	4	4	-	2
6	Подготовка к зачету	-	-	-	10
Итого:		16	24		20
Всего по дисциплине:		60 ч			

**ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
«ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»
ПО ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ**

№ п/п.	Темы курса	Специальность 43.02.11 «Гостиничный сервис»			
		Количество академических часов			
		Виды занятий			
		Лекции	Практические (семинарские) занятия	Лабораторные работы	Самостоятельная работа
1	Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	2			6
2	Архитектурно-планировочные Решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов	1	2		6
3	Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	2	2		8
4	Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	1	2		6
5	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	2	2		8
6	Подготовка к зачету	-	-	-	10
Итого:		8	8	-	44
Всего по дисциплине:		60 ч			

Основные разделы

№ п/п	Наименование темы	Содержание темы
1.	<p>Тема 1. Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов</p>	<p>Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристических учреждений. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования, этапы проектирования гостиничных предприятий, виды проектов, принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристическая дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов.</p>
2.	<p>Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов</p>	<p>Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. Схемы функциональной организации гостиницы. Объёмно планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.</p>
3.	<p>Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий</p>	<p>Основные понятия архитектуры. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. Социальные и композиционные основы интерьера. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия. Стили в интерьере. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и</p>

		общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.
4.	Тема 4. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Телекоммуникационные системы гостиниц. Система жизнеобеспечения гостиниц. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.
5.	Тема 5. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.

Планируемые результаты обучения (перечень компетенций):

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

Форма промежуточной аттестации: зачет