МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖНОЙ ПОЛИТИКИ

КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края

**«Новороссийский колледж строительства и экономики»**

**(ГАПОУ КК «НКСЭ»)**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

**«Здания и инженерные системы гостиниц»**

для специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис»

(базовая подготовка)

2018 год

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Заместитель директора по УР  \_\_\_\_\_\_\_Н.В. Плющева  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | ОДОБРЕНО  на заседании цикловой методической комиссией дисциплин специальностей сервиса и рекламы,  протокол № \_\_\_\_  от «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.  Председатель ЦМК  \_\_\_\_\_\_\_ Л.А.Достовалова | Рабочая программа составлена на основании ФГОС СПО для укрупненной группы специальностей  43.00.00 «Сервис и туризм» для специальности  43.02.11 «Гостиничный сервис», приказ Министерства  образования и науки РФ  № 475 от 07.05.2014 г., зарегистрирован в  Минюсте регистрационный  №32876 от 26.06.2014 г. |
| СОГЛАСОВАНО  Научно-методический совет  Протокол № \_\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  \_\_\_\_\_\_\_\_Э.М.Ребрина |  |  |

Разработчик:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.А. Достовалова

преподаватель ГАПОУ КК «НКСЭ»

Рецензенты:

|  |  |
| --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.В. Хробостова  преподаватель спец.дисциплин  ГАПОУ КК «НКСЭ»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.Э. Фарзалиева  начальник службы размещения и  номерного фонда ООО «Гостиничный комплекс «Бригантина» |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** |  |
| **ПАСПОРТ рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **4** |
| **СТРУКТУРА и содержание УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** | **6** |
| **условия реализации рабочей программы учебной дисциплины** | **14** |
| **Контроль и оценка результатов Освоения учебной дисциплины** | **16** |
| КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО МАТЕРИАЛУ РАЗДЕЛОВ | **17** |

**1. паспорт рабочей ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Здания и инженерные системы гостиниц*»*

**1.1. Область применения программы.**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (основной профессиональной образовательной программы) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», базовый уровень.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использованав дополнительном профессиональном образовании (курсы повышения квалификации и переподготовки), а также для всех форм получения образования: очной, очно-заочной (вечерней) и экстерната, для всех типов и видов образовательных учреждений, реализующих ППССЗ СПО по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис».

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:**

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального   
цикла ОП.05.

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

Студент после изучения дисциплины должен обладать следующими **профессиональными компетенциями (ПК):**

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.

Студент после изучения дисциплины должен обладать следующими **общими компетенциями (ОК):**

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.

В результате освоения 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 правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:** максимальной учебной нагрузки обучающегося - **153** часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **102** часов,

из них практические занятия - **46** часов;

самостоятельной работы обучающегося - **51** час.

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | ***Объем***  ***часов*** |
| **Максимальная учебная нагрузка (всего)** | ***153*** |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)** | ***102*** |
| в том числе: |  |
| практические занятия (всего): | *46* |
| **Самостоятельная работа обучающегося (всего):** | ***51*** |
| в том числе: |  |
| - оформление отчетов по практическим работам | *23* |
| - подготовка глоссария | *4* |
| - выполнение индивидуальной работы | *2* |
| - выполнение чертежа | *3* |
| - подготовка рефератов | *4* |
| - подготовка презентаций | *9* |
| - работа с журналом «Гостиничное дело» | *6* |
| *Итоговая аттестация в форме*  ***экзамена*** | |

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование разделов и тем** | **Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)** | **Объем часов** | **Уровень освоения** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| **Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц** | | **16** |  |
| Введение.  Тема 1.1 Классификация гостиниц | **История возникновения и становления гостиничных услуг.**  Развитие гостиничной индустрии на современном этапе. | 2 | *1* |
| **Классификация гостиниц по типам и категориям**.  Характеристика основных типов гостиниц. Характеристика зданий гостиниц. | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка презентации «История развития индустрии гостеприимства» | 1 |  |
| Подготовка презентации «Необычные отели мира» | 1 |  |
| Тема 1.2 Нормативы проектирования гостиничных предприятий | Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Стадии реализации проекта. | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 1**. Стадии планирования строительства/ реконструкции гостиниц | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статья «Капсульные отели: история развития и особенности на российском рынке» | 1 |  |
| Тема 1.3 Принципы сооружения зданий гостиниц | Основные принципы, принимаемые во внимание при сооружении зданий гостиниц. Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 2**. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Выполнение чертежа «Генеральный план гостиницы» | 1 |  |
| Тема 1.4 Принципы объемно-планировочных решений гостиниц | Конструктивные схемы гостиничных зданий. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 3.** Объемно-планировочные схемы гостиниц | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка глоссария по разделу « Архитектурно-планировочные решения гостиниц» | 1 |  |
| **Раздел 2. Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц** | | **22** |  |
| Тема 2.1 Функциональная организация зданий и помещений гостиниц | Состав и принципы обустройства внутренних помещений. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.  Виды помещений. Состав общественных помещений. | 2 | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка презентации «Разнообразие расположения общественных зон в гостиницах и туристических комплексах» | 1 |  |
| Тема 2.2 Требования к помещениям приемно-вестибюльной группы | Состав и принципы обустройства помещений приемно-вестибюльной группы в гостиницах.  Оборудование помещений вестибюльной группы в гостиницах | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 4.** Планировка и обустройство приемно-вестибюльной группы помещений | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Выполнение чертежа «Зоны приемно-вестибюльной группы помещений» | 1 |  |
| Тема 2.3 Требования к предприятиям общественного питания | Пункты общественного питания. Объемно-планировочная структура и композиционно-планировочные схемы помещений предприятий питания.  Группы помещений предприятия питания. Порядок и правила их обустройства и оснащения оборудованием | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 5.** Планировка, правила обустройства и оснащения оборудованием пунктов общественного питания. | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статья «Ресторан в отеле: перспективы и возможности» | 1 |  |
| Тема 2.4 Требования к общественным помещениям | Требования к общественным помещениям бытового обслуживания и торговли, к помещениям культурно-досугового назначения. Требования к хозяйственно-производственным помещениям гостиниц | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 6.** Состав и площади помещений физкультурно-оздоровительного назначения для гостиниц | 2 | *2* |
| **Практическая работа № 7.** Состав и площади служебно-административных помещений гостиницы | 2 | *2* |
| **Практическая работа № 8.** Состав и площади хозяйственно-производственных помещений гостиниц | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 3 |  |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статьи: «Баня и сауна в гостинице», «СПА-центр в гостинице», «Мини-гольф в отеле», «Фитнес-зал в отеле» | 1 |  |
| Тема 2.5 Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров | Жилые помещения гостиниц. Типы номеров. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров. Европейский стандарт классификации номеров | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 9.** Классификация средств размещения и номеров в РФ | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Выполнение индивидуальной работы «Требования к средствам размещения (Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения РФ)» | 1 |  |
| **Раздел 3. Обеспечение безопасных условий труда в сфере оказания гостиничных услуг** | | **10** |  |
| Тема 3.1 Охрана труда (ОТ) в гостинице | Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице  Трудовой кодекс РФ. Основы законодательства по охране труда.  Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.  Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 10.** Организационные основы ОТ в гостинице.  Умение осуществлять контроль правил и норм охраны труда | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка рефератов:  «Документы, регламентирующие охрану труда»  «Рабочее время и время отдыха»  «Обучение работников безопасности труда» | 1 |  |
| Тема 3.2 Воздействие негативных факторов на человека | Вредные производственные фактора. Причины возникновения производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Первая помощь при механических травмах. Умение осуществлять контроль требований производственной санитарии и гигиены | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 11.** Профессиональные заболевания и травматизм в сфере услуг | 2 | *2* |
| **Практическая работа № 12.** Нормы и правила пожарной безопасности в отеле | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 2 |  |
| Подготовка глоссария на темы:  «Профессиональные заболевания и травматизм, их причины»  «Расследование и учет несчастных случаев на производстве» | 1 |  |
| **Раздел 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц** | | **26** |  |
| Тема 4.1 Инженерное оборудование гостиниц | Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц, их назначение и состав. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов  Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц  Умение использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | 2 | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Выполнение реферата « Инженерно-техническое оборудование гостиницы» | 1 |  |
| Тема 4.2 Системы отопления | Система водяного отопления. Функции системы отопления. Основные элементы системы отопления гостиничного предприятия | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 13.**  Система отопления гостиниц | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка презентации: «Преимущества системы панельно-лучистого отопления»  «Преимущества системы электрического отопления гостиницы» | 1 |  |
| Тема 4.3 Система водоснабжения и водоотведения | **Система холодного и горячего водоснабжения**. Водопроводная станция. Внутренний водопровод гостиничного здания. | 2 | *1* |
| **Система водоотведения (канализация).** Система внутренней канализации  Внутреннее противопожарное водоснабжение. Автоматические средства пожаротушения. | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 14.** Эксплуатация систем водоснабжения и водоотведения | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка глоссария « Система водоснабжения и водоотведения гостиницы» | 1 |  |
| Выполнение чертежа «Система дополнительной очистки воды на станциях водоподготовки» | 1 |  |
| Тема 4.4 Система вентиляции и кондиционирования воздуха | Система вентиляции. Система кондиционирования. Система пылеудаления. | 2 | *1* |
| **Практическая работа №15.** Системы кондиционирования воздуха в отеле | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка презентации «Система кондиционирования в современных гостиницах» | 1 |  |
| Тема 4.5 Энергетическое хозяйство гостиницы | Внутренняя электрическая сеть гостиницы. Электрическое освещение.  Лифтовое оборудование гостиниц. | 2 | *1* |
| **Практическая работа №16.** Инженерно-техническое оборудование  гостиниц | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка презентации « Система удаления мусора в гостинице» | 1 |  |
| Тема 4.6 Телекоммуникационные системы гостиниц | Использование информационных технологий в сфере гостеприимства.  Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. | 2 | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статьи: «Электронный ключ в гостинице», «Интернет в гостиничном бизнесе», «Автоматические мини-бары в гостинцах» | 1 |  |
| Тема 4.7 Профессиональное технологическое оборудование | Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения. | 2 | *1* |
| **Практическая работа №17.** Уборочные машины и механизмы в гостинице | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка реферата «Централизованная система пылеудаления в современных гостиницах» | 1 |  |
| **Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности** | | **4** |  |
| Тема 5.1 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостинице | Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостинице.  Ресурсо- и энергосберегающие технологии при эксплуатации электрической сети гостиницы.  Умение использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 18.** Ресурсо- и энергосберегающие технологии при эксплуатации профессионального оборудования | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка реферата «Современные системы энергоснабжения – как необходимое направление развития современных гостиниц» | 1 |  |
| **Раздел 6. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий** | | **24** |  |
| Тема 6.1 Интерьер и экстерьер. Их влияние на качество обслуживания. | Понятие об интерьере и экстерьере помещений гостиницы.  Требования, определяющие вид здания гостиницы и туристского комплекса.  Эстетическое воздействие интерьера и экстерьера на человека.  Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий | 2 | *1* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Выполнение индивидуальной работы **«**Гостиничный интерьер: возможности и реальность», «Территория отеля: от вывески до ландшафта» | 1 |  |
| Тема 6.2 Цветовое решение жилых и общественных помещений гостиницы | Влияние цвета на ощущение пространства.  Цветовое решение жилых и общественных помещений гостиницы. | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 19.** Цветовое решение интерьера гостиничных номеров | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статья «Арома-дизайн в гостиничном интерьере», «Аквариум как украшение интерьера отеля» | 1 |  |
| Тема 6.3 Мебель в помещениях гостиниц. | **Мебель в общественных помещениях гостиниц**. Мебель - как средство формирования интерьера. Назначение мебели. | 2 | *1* |
| **Схемы расстановки мебели в номерах**.  Мебель в жилых помещениях гостиниц. | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 20.** Оснащение стандартного номера гостиницы | 2 | *2* |
| **Практическая работа №21 .** Современные требования к мебели | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 2 |  |
| Подготовка презентации «Оснащение ванных комнат гостиницы» | 1 |  |
| Подготовка глоссария на тему « Мебель в помещениях гостиниц» | 1 |  |
| Тема 6.4 Световое решение жилых и общественных помещений гостиницы. | **Световое решение жилых и общественных помещений гостиницы**. Влияние света на ощущение пространства. Световые параметры.  Освещение гостиниц. Параметры светового климата. | 2 | *1* |
| **Виды освещения и осветительных приборов.**  Использование искусственного освещения в гостинице. | 2 | *1* |
| **Практическая работа № 22.** Использование искусственного освещения в гостинице | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Работа с журналом «Гостиничное дело». Статья «Свет – на десерт» | 1 |  |
| Подготовка презентации « Виды освещения и осветительных приборов в гостинице» | 1 |  |
| Тема 6.5 Текстильные материалы и элементы озеленения в интерьере гостиниц | Декоративное оформление интерьера текстильными материалами. Использование малых форм озеленения при оформлении интерьеров гостиниц | 2 | *2* |
| **Практическая работа.** Правила выбора и использования отельного текстиля | 2 | *2* |
| **Самостоятельная работа обучающихся** |  | *3* |
| Подготовка отчета по практической работе | 1 |  |
| Подготовка презентации «Фито-стены в интерьере гостиниц» | 1 |  |
| **Всего:**  *в т.ч. аудиторных*  *-практических*  *-самостоятельных* | | **153**  56  46  51 |  |

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 рабочей программы учебной дисциплины**

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

Реализация рабочей программы учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерных систем гостиницы и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

* посадочные места по количеству обучающихся;
* рабочее место преподавателя;
* комплект учебно-методических пособий по дисциплине;

Технические средства обучения:

* персональные компьютеры;
* плазменная панель;
* мультимедийная доска;
* Интернет-ресурсы.

**3.2 Информационное обеспечение обучения**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основная литература:**

1 Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи - утвержден Приказом Министерства культуры России от 11 июля 2014 г. №1215.

2 Безрукова, С.В.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : Учебник для СПО. - М. : Академия, 2017. - 208 с.

3 Докторов А.В. Охрана труда в сфере общественного питания: учебное пособие / А.В.Докторов, Т.И.Митрофанова, О.Е.Мышкина. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 272 с.

4 Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и тур. комплексов: Учебник для сред. проф. образования / И.Ю.Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В.Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 256 с.

5 Корнеев Н. В., Корнеева Ю. В.Технологии гостиничной деятельности . - М. : Академия, 2015. - 288 с.

6 Мусакин А.А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим. – СПб.: Питер, 2014. – 320 с.

7 Потапова И.И. Организация обслуживания гостей в процессе проживания: Учебник для СПО. - М.: Академия, 2015. - 320 с.

**Дополнительная литература:**

1 ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования, 2017

2 ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения, 2017

3 ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования, 2017

4 ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения, 2017

5 ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам, 2017

6 СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования, 2017

7 Чудновский А. Д., Жукова М. А., Белозерова Ю. М., Кнышова Е. Н. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: Учебное пособие. - М. : ИД"ФОРУМ"-ИНФРА-М, 2017. - 400 с. : ил.

8 Корнеев, Н.В. Технологии гостиничной деятельности : Учебник. - М. : Академия, 2015. - 288 с. - (Бакалавриат).

**Перечень Интернет-ресурсов:**

1. <http://минобрнауки.рф/> – Образовательный сайт;
2. <http://www.edu.ru/> – Образовательный сайт;
3. <http://school-collection.edu.ru/> – Образовательный сайт;
4. <http://fcior.edu.ru/> – Образовательный сайт;
5. <http://www.klyaksa.net> – Информационно-образовательный портал;
6. <http://www.fortran-online.info> – Образовательный сайт;
7. <http://www.toehelp.ru> – Образовательный сайт;
8. <http://book.kbsu.ru> – Образовательный сайт;
9. <http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id=1091> - Здания и инженерные системы гостиниц - ЦОР
10. <http://www.panor.ru/> - Издательский дом «Панорама». Наука и Практика. Индустрия гостеприимства и торговли
11. <http://www.hotelexecutive.ru/> - Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса
12. <http://www.horeca.ru/> - Портал индустрии гостеприимства и питания
13. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения обучающимися индивидуальных творческих заданий, рефератов, выступлений, участия в деловых играх.

|  |  |
| --- | --- |
| **Результаты обучения (усвоенные умения, усвоенные знания)** | **Формы и методы контроля и оценки результатов обучения** |
| **Умения** |  |
| использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| **Знания** |  |
| основных требований к зданиям гостиниц и туристических комплексов | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| архитектурно-планировочных решений и функциональной организации зданий гостиниц и туристических комплексов | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| принципов оформления интерьеров гостиничных зданий | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| требований к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации | Выполнение практических работ.  Устные опросы, тестовые задания.  Проверка внеаудиторной самостоятельной работы. |
| Итоговый контроль - экзамен | |

**5. КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО МАТЕРИАЛУ РАЗДЕЛОВ (ТЕМ)**

* + - 1. Эволюция развития гостиничных предприятий
      2. Классификация гостиничных предприятий
      3. Энергетическое хозяйство гостиниц
      4. Состав и принципы обустройства внутренних помещений
      5. Уровень комфорта гостиницы
      6. Жилая часть гостиниц
      7. Основные требования, предъявляемые к проектированию гостиниц
      8. Характеристика зданий гостиниц
      9. Планировка гостиничных номеров (по категориям и вместимости)
      10. Основные принципы сооружения зданий гостиницы
      11. План анализа рынка, предваряющий проектную стадию сооружения гостиницы
      12. Нормативы проектирования гостиничного предприятия
      13. Экстерьер гостиницы
      14. Система холодного водоснабжения в гостинице
      15. Виды гостиничных помещений и их назначение
      16. Стадии планирования новых гостиничных объектов
      17. Принципы решения внутреннего пространства гостиницы
      18. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению гостиничных номеров
      19. Освещение в гостинице
      20. Санитарно-техническая служба гостиницы
      21. Система горячего водоснабжения в гостинице
      22. Телефонная сеть гостиницы
      23. Система пожарной безопасности гостиницы
      24. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению помещений, предназначенных для оказания услуг питания
      25. Общая характеристика ресурсосберегающих технологий в гостинице
      26. Оборудование прачечных в гостинице
      27. Использование элементов малого озеленения в гостиницах
      28. Уборочные машины и механизмы в гостинице
      29. Текстильные материалы в интерьере гостиниц
      30. Основные требования, предъявляемые к оснащению бытовых помещений для обслуживающего персонала
      31. Основные виды проектов гостиничных зданий
      32. Основные требования, предъявляемые к техническому оснащению административных помещений
      33. Меблировка вестибюльной группы помещений
      34. Мебель в общественных помещениях гостиницы
      35. Меблировка гостиничных номеров
      36. Общие требования к гостиницам, установленные ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения
      37. Общие требования к гостиницам, установленные ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями
      38. Общие требования к гостиницам, установленные СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования
      39. Интерьер гостиницы. Требования к оформлению гостиничного интерьера
      40. Принципы выбора месторасположения гостиницы
      41. Экстерьер гостиниц
      42. Функциональная схема предприятий общественного питания при гостиницах
      43. Лифтовое оборудование гостиниц
      44. Компьютеры и периферийные устройства в гостинице
      45. Вестибюльная группа помещений, их назначение и состав
      46. Требования обустройства прилегающей территории и автостоянок при гостиницах
      47. Цвет в интерьере гостиницы. Цветовое решение жилых помещений
      48. Комплексная система оснащения конференц-залов
      49. Система канализации гостиницы. Мусоропровод в гостинице
      50. Телекоммуникационные системы гостиниц
      51. Системы отопления гостиниц
      52. Состав и принципы обустройства внутренних помещений гостиницы
      53. Параметры светового климата в гостинице
      54. Принципы решения внутреннего пространства гостиниц
      55. Виды освещения и осветительных приборов в гостинице
      56. Система вентиляции и кондиционирования воздуха
      57. Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице
      58. Правила выбора и использования отельного текстиля
      59. Использование информационных технологий в сфере гостеприимства
      60. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда в гостинице