

Министерство науки и высшего образования РФ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Южно-Сахалинский педагогический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор ЮСПК СахГУ



Е.В. Казанцева

«15» июня 2020 г.

2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Специальность

43.02.11 Гостиничный сервис

(базовый уровень среднего профессионального образования)

Квалификация

Менеджер

Форма обучения

Очная

Южно-Сахалинск
2020

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.11 Гостиничный сервис.

Разработчик: Кутенкова Г.В., преподаватель ПЦК сервисных дисциплин

Рассмотрена и рекомендована на заседании ПЦК сервисных дисциплин

На основании:

1. Соответствия стандарту
2. Соответствия учебному плану ПК
3. Соответствия требований к оформлению

Протокол № 8 от 12 марта 2020 г.

Заведующий ПЦК



А.В. Лещенко

Утверждена научно-методическим советом ЮСПК СахГУ

Протокол № 23 апреля 2020 г.

Председатель НМС



Н.Ю. Донская

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Здания и инженерные системы гостиниц.

1.1. Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 **Гостиничный сервис (базовой подготовки)**.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании по данной специальности. Опыт работы не требуется.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре ППССЗ: Рабочая программа учебной дисциплины является частью профессионального цикла профессионального модуля ОП «Общепрофессиональные дисциплины»

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

В результате освоения учебной 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;

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 безопасности условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

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 для 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. Создать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 74 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 48 часов;

самостоятельной работы обучающегося 22 часа;

консультации 4 часа.

2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	74
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	48
в том числе:	
практические занятия	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	22
Консультации	4
<i>Итоговая аттестация в форме экзамена – 2 семестр.</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1.	Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц и туристических комплексов. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц и туристических комплексов.		1
Тема 1.1. Основные фонды гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала А. Производственные и непроизводственные фонды. Производственные фонды, действующие на предприятиях и предназначенные для изготовления продукции. Непроизводственные фонды, действующие в сфере обслуживания туристов в гостиницах, туристских базах, кемпингах, мотелях; в медицинских, бытовых, торговых, оздоровительных, образовательных учреждениях. Б. Инвентарные сооружения в туристских учреждениях и их вспомогательных хозяйствах. В. Основные понятия проектирования. Предпроектные работы. Проект. Г. Состав предпроектных работ. Обоснование целесообразности строительства. Выбор участка. Сбор исходных данных. Задание на проектирование. Д. Виды проектов. Типовой. Индивидуальный. Е. Принципы проектирования. Последовательность. Вариативность. Этапность процесса проектирования, Соблюдение одних предпочтений над другими. Возможность перспективного изменения предприятия. Ж. Нормативная база проектирования и строительства.	1	2

	Нормы- это научно обоснованные и узаконенные меры, приходящиеся на одного человека, квадратный или кубический метр и т.д.. Правила- это требования по технике безопасности на строительстве, требования к качеству работ, организации строительства и приемки в эксплуатацию зданий и сооружений и т.д.. Примеры СНиП.		
Тема 1.2. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала		2
	А. Задачи проектирования гостиничных предприятий. Создание наиболее благоприятной среды, отвечающей функциональным, физиологическим и эстетическим потребностям людей. Здания должны отвечать техническим и экономическим требованиям. Все виды зданий должны быть прочными, долговечными, экономичными при строительстве и эксплуатации, Здания должны обеспечиваться инженерным оборудованием, отвечать требованиям пожарной безопасности. Взаимосвязаны с окружающей средой. Б. Условия обеспечения функциональных требований. Санитарные требования, связанные с естественным освещением, инсоляцией, звукоизоляцией, воздухообменом, температурно- влажностным режимом. Противопожарные требования.	1	
Тема 1. 4. Конструктивные элементы зданий.	Содержание учебного материала А. Назначение и градостроительная значимость гражданских зданий согласно СПиП. Б. Классификация по этажности. В. Конструктивные элементы зданий. Несущие и ограждающие элементы. Фундамент, требования к эксплуатации. Стены, требования к эксплуатации. Перекрытия, требования к эксплуатации. Крыша, требования к эксплуатации. Пол, требования к эксплуатации. Окна и двери, требования к эксплуатации.	1	2

	Витражи, требования к эксплуатации. Балконы, лоджии, эркеры, требования к эксплуатации. Лестницы, требования к эксплуатации. Г. Конструктивные схемы зданий. Здания с внешними и внутренними несущими стенами. Здания с внутренним несущим каркасом и облегченными ограждающими конструкциями. Здания из объемных железобетонных блоков.		
Раздел 2. Тема 2.1. Общественная часть гостиницы.	Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристических комплексов, требования к ним.		2
	Содержание учебного материала.		
	А. Расположение и высота этажей общественных помещений. Б. Перечень общественных помещений, их состав и площади. Приемно вестибюльная группа. Предприятия бытового обслуживания. Общественного питания. Развлекательного назначения. Спортивно-оздоровительного обслуживания. Служебно- бытовые и технические. В. Потоки, связывающие между собой различные виды помещений. Внутренние потоки. Входные потоки. Выходные потоки.	1	
Тема 2.1. Общественная часть гостиницы.	Содержание учебного материала.	1	2
	А. Расположение и высота этажей общественных помещений. Б. Перечень общественных помещений, их состав и площади. Приемно- вестибюльная группа. Предприятия бытового обслуживания. Общественного питания. Развлекательного назначения. Спортивно- оздоровительного обслуживания. Служебно- бытовые и технические. В. Потоки, связывающие между собой различные виды помещений.		

	Внутренние потоки. Входные потоки. Выходные потоки.		
Тема 2.2. Жилая часть гостиницы.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Определение жилой части гостиницы- корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связанных между собой лифтами или лестницами. Б. Состав жилого этажа. Жилые номера. Вспомогательные помещения. Горизонтальные коммуникации. Узлы вертикальных коммуникаций. В. Схемы этажей жилой части гостиничного предприятия. Жилые номера расположены с двух сторон коридора. Жилые номера расположены с одной стороны коридора. Г. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания на этаже. Автономная форма. Полуавтономная форма. Централизованная форма. Д. Зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания дверей.		
Тема 2.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий и туристических комплексов.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Б. Срок службы здания. Долговечность- способность здания сохранять прочность и устойчивость. Физический износ. Нормативный усредненный срок службы здания. Фактический срок службы здания. Моральный износ. В. Система планово- предупредительного ремонта. Технические осмотры. Ремонт.		

Раздел 3.	Инженерно- техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов, требования к ним. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.		
Тема 3.1 Коммунальные службы гостиниц и туркомплексов. Инженерное оборудование гостиниц.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Требования Положения от 21.06.03. Б. Инженерно- техническое оборудование. Инженерное оборудование. Телекоммуникационные системы. Технологическое оборудование. В. Инженерное оборудование. Санитарно- технические системы. Лифтовое хозяйство. Энергетическое хозяйство. Г. Телекоммуникационные системы. Передача голоса, данных, видеоизображения. Автоматизация работы гостиницы и туркомплекса. Связь между всеми службами и отделами. Д. Технологическое оборудование. Обеспечение санитарного состояния здания, помещений, оборудования и инвентаря. Работа сферы услуг.		
Тема 3.2 Теплоснабжение.	Содержание учебного материала. А. Использование теплоты для функционирования санитарно- технических систем здания. Теплота в системе отопления. Теплота в системе вентиляции и кондиционирования. Теплота в системе горячего водоснабжения. Теплопотребление. Б. Процессы теплоснабжения. Нагрев теплоносителя. Перемещения теплоносителя.	<i>1</i>	<i>2</i>

	Использования теплоты. Возврат теплоносителя. В. Виды систем теплоснабжения. Определение теплоносителя. Паровые и водяные системы теплоснабжения. Центральные и централизованные системы теплоснабжения.		
Тема 3.3. Система отопления.	Содержание учебного материала. А. Центральная система водяного отопления. Определение водяного отопления здания. Генераторы теплоты в системе водяного отопления. Отопительные приборы: радиаторы, конвекторы, ребристые и гладкие трубы. Трубопроводы с запорно- регулирующей арматурой. Б. Система панельно лучистого отопления. Отопительные приборы: части здания. Устройство и температура пола в системе панельно- лучистого отопления. В. Система воздушного отопления. Температура и высота подачи воздуха. Центральные и местные системы воздушного отопления. Тепловые завесы. Сплит- системы. Г. Электрическое отопление. Виды электроотопительных приборов. Назначение электроотопительных приборов. Д. Эксплуатация систем отопления.	<i>1</i>	<i>2</i>
Тема 3.4. Система водоснабжения.	Содержание учебного материала. А. Система холодного водоснабжения. Назначение воды в гостиницах и туристских комплексах: хозяйственно- питьевые нужды, Производственные нужды, противопожарные цели. Компоненты системы водоснабжения. Открытые и закрытые источники. Водопроводные станции. Система внутреннего водопровода.	<i>1</i>	<i>2</i>

	Б. Противопожарный водопровод. Спринклерные системы. Дренчерные системы. В. Система горячего водоснабжения. Требования ГОСТ Р 2872- 82 Местное, центральное и централизованное водоснабжение. Схемы сетей горячего водоснабжения: тупиковые и с циркуляцией воды. Система горячего водоснабжения здания. Г Эксплуатация систем водоснабжения.		
Тема 3.5. Система канализации.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А.Виды канализаций. Определение сточной жидкости. Бытовая канализация. Ливневая канализация. Производственная канализация. Б. Система внутренней канализации гостиничного предприятия. Приемники сточной жидкости. Трубопроводы. В. Техническая эксплуатация системы канализации. Осмотры, профилактическая очистка. Неисправности системы внутренней канализации.		
Тема 3.6. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А.Определение вентиляции и кондиционирования. Вентиляция- организованный регулируемый воздухообмен. Кондиционирование- создание и автоматическое поддержание в закрытых помещениях влажности, температуры, чистоты и скорости движения воздуха. Б. Система вентиляции. Классификация систем вентиляции по ряду признаков: Естественная и механическая. Общеобменная и местная. Приточная и вытяжная. В. Система кондиционирования воздуха. Назначение системы кондиционирования.		

	Схема устройства кондиционера. Классификация систем кондиционирования: В зависимости от расположения- центральные и местные системы. По назначению- промышленные, бытовые и полупромышленные. По конструктивному исполнению- оконные, мобильные и Сплит- системы. В зависимости от конструкции и места расположения- настенные, потолочные, напольные, колонного и кассетного типа. Г. Централизованная система пылеудаления. Д. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования.		
Тема 3.7 Энергетическое хозяйство.	Содержание учебного материала. А. Энергетическая сеть гостиниц. Определение- энергетической сетью называется совокупность подстанций и линий различных напряжений, предназначенных для передачи и распределения электроэнергии внутри одного или нескольких зданий. Назначение электрических сетей гостиниц. Б. Внутренняя электрическая сеть. В. Электрическое освещение. Требования СНиП 23-05-95 и др. нормативных документов. Виды электрического освещения- рабочее и аварийное. Основные источники электрического питания- лампы накаливания и газоразрядные лампы. Устройство, способы установки и назначение светильников. Характер распределения светового потока. Г. Эксплуатация осветительных сетей и светильников. Д. Эксплуатация электросетей и электрооборудования. Е. Энергосберегающие технологии.	1	2
Тема 3.8 Лифтовое оборудование гостиниц.	Содержание учебного материала. А. Определение. Лифтом называется подъемно- транспортное устройство периодического действия, предназначенное для подъема и спуска людей и грузов с одного уровня на другой.	1	2

	Положение от 21.06.03 об установке лифта в здании гостиницы в зависимости от категории. Б. Назначение лифтов. Пассажирские для транспортирования людей. Грузопассажирские для транспортирования людей и грузов. Грузовые, Грузовые малые. Б. Устройство и оборудование лифта. В. Грузоподъемность, высота подъема и скорость движения кабины лифта. Г. Обслуживание лифтового оборудования. Д. Порядок приемки и ввода в эксплуатацию. Е. Требования по безопасности.		
Тема 3.9. Система удаления мусора.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Мусоропроводы. Схема мусоропровода. Осмотр мусоропровода. Правила при работе с мусоропроводом. Б. Система пневматического удаления мусора. В. Гидравлический способ удаления мусора.		
Тема 3.10 Телекоммуникационные системы гостиниц и туристических комплексов.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Местная телефонная сеть на базе мини- АТС или учрежденческой АТС. Локальная компьютерная сеть. Система учрежденческой радиотелефонной связи, радиотелефонной связи с мобильными объектами. Пейджинговая связь. Б. Комплексная система обеспечения безопасности. Системы безопасности: система охранной сигнализации, система контроля доступа, электронный замок, мини- бар. Система пожарной сигнализации. В. Комплексная система оснащения конференц- залов. Состав помещений. Оснащение и оборудование.		

	Г. Система сервиса. Д. Система жизнеобеспечения гостиниц и туркомплексов. Е, Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.		
Тема 3.11 Профессиональное технологическое оборудование.	Содержание учебного материала.	<i>1</i>	<i>2</i>
	А. Уборочные машины и механизмы и их виды. По характеру производимых работ: отсасывающие машины, подметальные машины и ковровые, полотерно- поломоечные, специальные. По назначению: пылесосы для сухой уборки, пылесосы для влажной и сухой уборки, моющие пылесосы, пылесосы для чистки ковров, поломоечные машины, подметально- уборочные машины, пароочистители, аппараты для чистки водой высокого давления, оборудование для чистки фасадов. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Б, Оборудование прачечных. Участки прачечной. Выполняемые операции сотрудниками прачечной. Оборудование прачечных: стирально- отжимные машины, сушильные машины, машины для химической обработки ткани, гладильные машины, прессы, пароманекены, складывающие машины. В. Оборудование службы приема и размещения. Компьютеры и периферийные устройства. Контрольно- кассовые машины. Оборудование для кодирования электронных ключей. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и		

	размещения.		
Тема 3.12. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Содержание учебного материала.		2
	Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе.	1	
	Практическое занятие.	2	1
	Защита рефератов по теме: « Применение ресурсо- и энергосберегающих технологий в формировании предметно – пространственной среды, организации и эксплуатации систем жизнеобеспечения и оформлении гостиниц и туристических комплексов».		
Тема 3.13. Охрана труда в гостиницах и туристических комплексах.	Содержание учебного материала.	1	2
	Охрана труда (о.т.), правовые вопросы о.т. краткий обзор вопросов о.т., отраженных в Конституции РФ и Кодексе законов о труде. Санитарно-технические требования к административным, хозяйственным и бытовым помещениям гостиниц и туристических комплексов. Микроклимат, освещенность, цветовое решение, уровень шума. Личная гигиена персонала гостиниц. Режим труда и отдыха. Гигиена одежды, требования к спецодежде. Правила техники безопасности труда в гостиницах и туристических комплексах. Организация работ по обеспечению безопасности работ. Характеристика действующих нормативных актов и инструкций по о.т. положение об организации работы по сохранению безопасности труда и производственной санитарии. Проведение инструктажа на рабочих местах и обучение работников безопасным методам организации работы Особенности требований по о.т. от женщин и молодежи. Меры безопасности при уборке помещений. Подготовка к работе. Осмотр оборудования, интерьера. Проверка исправности электрооборудования и приборов. Мероприятия по предупреждению несчастных случаев. Оказанию первой помощи при несчастном случае. Надзор и контроль за охраной труда. Ответственность за нарушение правил о.т.		
Раздел 4.	Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.		
Тема 4.1.	Содержание учебного материала.	1	2

Интерьер и экстерьер, их влияние на качество обслуживания.	А.Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Определение: интерьер архитектурно- художественно оформленное внутреннее пространство здания или помещения в здании. Эффект отборочного восприятия. Закономерности создания гостиничного интерьера. Материалы и изделия монументального и декоративного искусства, используемые для архитектурно- художественного оформления интерьера. Б.Экстерьер здания. Определение: экстерьер- внешний вид здания. Природно- климатические требования. Психофизиологические требования. Градостроительные требования. Требования к форме здания и его элементам. Требования к освещению и цвету. Требования к главному входу в гостиницу.		
	самостоятельная работа: подготовка презентации на тему «Экстерьер гостиниц г. Южно-Сахалинска»	5	
Тема 4.2. Внутренние отделочные материалы.	Содержание учебного материала. А. Строительные пластмассы. Общие сведения. Основы технологии пластмасс. Основные виды строительных пластмасс. Б. Кровельные, гидроизоляционные и герметизирующие материалы. Общие сведения. Кровельные материалы. Гидроизоляционные материалы. Герметизирующие материалы. В. Теплоизоляционные и акустические материалы. Общие сведения. Строение и свойства теплоизоляционных материалов. Основные виды теплоизоляционных материалов. Акустические материалы.	1	2

	Г. Лакокрасочные материалы. Общие сведения. Связующие, растворители и разбавители. Пигменты и наполнители. Лаки. Краски. Грунтовки и шпаклевки. Правила смешивания красок		
Тема 4.3. Природные материалы и изделия из них.	Содержание учебного материала.	1	2
	А. Древесина, материалы и изделия из нее. Общие сведения. Строение и состав древесины. Свойства древесины. Основные древесные породы, применяемые в строительстве , оформлении. Изделия из древесины: мебель, декоративное панно. Б. Природные каменные материалы. Общие сведения, Главные горные породы, применяемые в строительстве. Материалы и изделия из природного камня. Использование отходов камнеобработки.		
Тема 4.4. Искусственные материалы и изделия из них.	Содержание учебного материала. А. Керамические материалы. Общие сведения. Сырье для производства керамики. Основы технологии керамики. Стеновые и кровельные керамические материалы. Отделочные и керамические материалы Специальные виды керамики. Художественная керамика. Б. Стекло. Общие сведения. Получение стекла.	1	2

	Свойства стекла. Листовое стекло. Отделочное стекло. Изделия из стекла. В. Металлы и металлические изделия. Общие сведения о металлах и сплавах. Свойства и основы технологии черных металлов и сталей. Цветные металлы и сплавы. Коррозия металлов и способы защиты от нее. Изделия из металла и сплавов. Г. Искусственные каменные материалы и изделия на основе вяжущих веществ. Общие сведения. Силикатный кирпич и силикатобетонные изделия. Гипсовые и гипсобетонные изделия. Бетонные камни и мелкие блоки. Асбестоцементные материалы. Отделочные и декоративные изделия из искусственных каменных материалов.		
Тема 4.5. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений.	Содержание учебного материала. А. Основы цветоведения. Общие сведения о цвете. Основные и дополнительные цвета. Контрастные и нюансные цвета. Теплые и холодные цвета. Смешение цвета. Колорит. Б. Психологическое влияние цвета на человека. Цвет и его основные характеристики. Влияние на ощущение пространства. Зрительное восприятие размеров, высоты, пропорций. Влияние цвета на работоспособность и настроение. В. Цветовое решение интерьера. Приемы создания цветовой гармонии при отделке помещений,	1	2

	на основе закономерностей цветового круга. Выбор цвета с учетом ориентации помещения по сторонам света. Цветовое решение жилых номеров. Цветовое решение и отделка санузлов. Цветовое решение общественных помещений. Зонирование пространства цветом.		
	Практическое занятие. Выбор цветовых композиций в помещениях в соответствии с их функциональными требованиями.	2	1
	самостоятельная работа: подготовка презентации с проектом размещения цветовых композиций в помещениях	5	
Тема 4.6 Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	Содержание учебного материала. А. Параметры светового климата. Естественное и искусственное освещение. Насыщенность. Освещение рабочих плоскостей и пространств. Распределение яркости в пространстве. Отражающие свойства поверхностей. Контраст яркости поверхностей, находящихся в зоне видимости. Цветность. Тенеобразование.	1	2
	Б. Виды освещения и осветительных приборов. Характер распределения светового потока. Общее и местное освещение. Типы светильников. Декоративные свойства света.		
	В. Использование искусственного освещения в гостинице. Освещение передней. Светильники в жилой комнате, зонирование пространства светом. Освещение санузлов. Освещение административных и общественных помещений.		
	Практическое занятие.	2	1
	Зонировать и расположить осветительные приборы в:		

	- однокомнатном, одноместном (двухместном) номере; - двухкомнатном номере; - в номере типа «дубль»; - апартаментах.		
	самостоятельная работа: подготовка презентации с проектом зонирования осветительных приборов	5	
Тема 4.7. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц, Стили и классификация мебельных изделий.	Содержание учебного материала.	1	2
	А. Требования к современным мебельным изделиям. Определение- мебель является подвижной (мобильной) частью интерьера и одновременно главным его компонентом, обеспечивающим определенный функционально- технологический процесс. Социологические требования к мебели. Функционально- технические требования. Эргономические требования. Художественные требования. Б. Классификация мебельных изделий. Утилитарная и эстетическая. По функциональному признаку. По типам мебельных изделий. По видам. По архитектурно- плановому признаку. В. Стили мебели. Г. Форма образования мебельных изделий и композиционные принципы меблировки номера Д. Меблировка помещений жилого этажа гостиницы. Е. Меблировка помещений вестибюльной группы помещений. Ж. Меблировка помещений специального и административно- хозяйственного назначения		
	Практическое занятие.	4	1
	Разбор ситуационных задач (рекомендаций) по размещению мебели и оборудования в жилых помещениях с учетом известных эстетических приемов и принципов их размещения. Зонировать и расставить мебель: - однокомнатном, одноместном (двухместном) номере;		

	- двухкомнатном номере; - в номере типа «дубль»; - апартаментах.		
	самостоятельная работа: подготовка презентации с проектом зонирования мебели	5	
Тема 4.8 Текстильные материалы в интерьере гостиниц и туркомплексов.	Содержание учебного материала.	1	2
	А.Текстильные изделия, используемые в отделке и убранстве помещений. Виды декоративных тканей по материалам. Функциональное назначение декоративных тканей. Декоративные свойства тканей Общие правила выбора декоративных тканей. Б. Ковры и ковровые покрытия. Виды ковров и ковровых покрытий. Способы укладки. В.Оформление оконных и дверных проемов. Гардины. Шторы. Ламбрекены. Портьеры Г. Обивка мебели. Д. Уход за текстильными изделиями.		
	Практическое занятие.	4	1
	Современные текстильные изделия для формирования убранства современного интерьера гостиниц и туристических комплексов. Упражнения по подбору декоративных тканей в интерьере жилых и общественных помещений.		

Тема 4.9 Декоративно-прикладное искусство в оформлении интерьеров.	Содержание учебного материала. А. Основные функции декоративно-прикладного искусства. Утилитарная функция. Оформительская функция. Б. Основные виды декоративно-прикладного искусства. Художественная обработка металла. Чеканка. Художественная обработка дерева, роспись деревянных изделий.. Художественная обработка камня. Резьба по кости.	2	2
	Вышивка. Ткачество. Плетение. Вязание. Ковры и ковровые изделия. Керамика. Ювелирное искусство. В. Применение изделий ДПИ в оформлении интерьеров.		
Тема 4.10 Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.	Содержание учебного материала.	1	2
	А. Озеленение - как особый вид декоративно-прикладного искусства. Функции озеленения. История комнатного цветоводства. Способы размещения растений в интерьере. Б. Комнатные растения и экология . Влияние растений на человека. Уход за растениями. Самостоятельная работа № 9. Виды комнатных растений для формирования интерьера гостиниц.		
	Практическое занятие.		
	Подбор комнатных растений для формирования интерьера гостиниц.	2	2
Консультации		4	
ИТОГО:		74 (48/22/4) ч.	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по предмету «Здания и инженерные системы гостиниц»;

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя, оборудованное персональным компьютером с лицензионным или свободным программным обеспечением, соответствующим разделам программы и подключенным к сети Internet и средствами вывода звуковой информации;
- комплект учебно-наглядных пособий.
- сканер;
- принтер;
- стилажи, закрытые шкафы для хранения натурального фонда, наглядных пособий.

Технические средства обучения:

- мультимедиапроектор или мультимедийная доска;
- фото или/и видео камера;
- web-камера.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

1. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Лихолетов. Электрон. текстовые данные. СПб.: Интермедия, 2012. 220 с. 978-5-4383-0016-8. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>
2. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. М.: Академия, 2012. 272 с.

Дополнительная литература:

1. Барановский М.И. Комплексы отдыха и туризма Киев, Будвельник, 1985.
2. Григорьев Э., Федоров М. Дизайн как сфера деятельности (Основы технической эстетики). М., 1990.
3. Зингер Б.И. Раздвижные перегородки, двери и солнцезащитные устройства. М., Стройиздат, 1994.
4. Игровое моделирование и пожарная безопасность. Учебное пособие (под ред. Брушловского Н.). М., Стройиздат, 1996.
5. Инженерное оборудование зданий и сооружений (под ред. Якоблева С.В.) М., Стройиздат, 1994.
6. Каминский И.М. Эксплуатация и ремонт гостиниц. Киев, Высшая школа, 1979.
7. Капплер Х.П. Индивидуальный бассейн. Справочное пособие. М., Стройиздат, 1993.
8. Каплинская А.А. Этапы развития туризма. Краткое методическое пособие. М., Инфор-Пресс, 1995.
9. Кедров В.С. Инженерное оборудование зданий. М., Высшая школа, 1987.
10. Костов К.Д. Архитектура инженерных сооружений и промышленного интерьера.

- М., Стройиздат, 1983.
11. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. М.: Издательский центр «Академия», 2004. 256 с.
 12. Недвижимость. Испания, Чехия, Австралия. Путешествия в более 20 стран мира. М., Эрио-тур, 1995.
 13. Новикова Е.Б. Интерьер общественных зданий. Художественные проблемы. М., Стройиздат, 1991.
 13. Ольхова А.П. Гостиницы. М., Стройиздат, 1983.
 14. Понамарева Е.С. Цвет и интерьер. Минск, 1984.
 15. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудование. М., Стройиздат, 1988.
 16. Семенов В.С. и др. Гостиничное хозяйство. Справочное пособие. М., Стройиздат, 1988.
 17. Справочник предпринимателя. Общественное питание и гостиничное хозяйство. М., Наука, 1994.
 18. Степанов А.В. Архитектура и психология. Учебное пособие. М., Стройиздат, 1996.
 19. Строительство и архитектура. Энциклопедия в 5-ти томах. М., Стройиздат, 1995-1996.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Контроль результатов обучения.

Образовательное учреждение, реализующее подготовку по учебной дисциплине, обеспечивает организацию и проведение промежуточной аттестации и текущего контроля индивидуальных достижений- демонстрируемых обучающимися знаний, умений и навыков.

Результаты обучения (освоения умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения учебной 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; 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 безопасности условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации. обладать: 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 эффективно и качественно.	тестирование, практические работы, защита презентаций, решение ситуационных задач Итоговый контроль - экзамен

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 для 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. Создать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	
--	--