

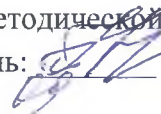
**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Иркутской области
«Иркутский колледж экономики, сервиса и туризма»**


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ


ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

2016 г.

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе примерной программы профессионального модуля «Здания и инженерные системы гостиниц», разработанной ГАПОУ ИКЭСТ в соответствии с Федеральным государственным стандартом (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) **43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки)**.

Одобрена методической комиссией
Председатель:  Т. В. Новопашина
«15» _____ 2016 г.

Утверждаю:
Заместитель директора по учебной работе
 Т.И. Сарнавская
«15» _____ 2016 г.

Согласовано:
заместитель директора по научно-методической работе
 Т.Д. Соколова
«15» _____ 2016 г.

Рассмотрена на заседании НМС
Протокол № 2 от 15.09.2016

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области Иркутский колледж экономики сервиса и туризма

Разработчик: Синькова Елена Ивановна, преподаватель ГАПОУ ИО ИКЭСТ

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	6
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	20

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Гостиничный сервис (базовой подготовки).

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.11 «Гостиничный сервис» по программе базовой подготовки на базе основного общего образования

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена: дисциплина входит в общепрофессиональные дисциплины профессионального цикла учебного плана специальности 43.02.11 Гостиничный сервис (базовой подготовки).

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта приживающихся;
- осуществлять контроль выполнения 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 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. Рекомендуемое количество часов на освоение примерной программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 102 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося:

по очной форме обучения - 68 часов;

по заочной форме обучения – 18 часов;

самостоятельной работы обучающегося 84 часов.

Курсовая работа (проект) – 10 часов
Промежуточная форма аттестации – экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, определять 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.

3. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПО ЗАОЧНОЙ ФОРМЕ ОБУЧЕНИЯ

3.1. Структура и примерное содержание профессионального модуля по заочной форме обучения

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	102
Самостоятельная работа обучающегося	84
Обязательная аудиторная учебная нагрузка:	
Всего занятий по очной форме обучения	68
Всего занятий по заочной форме обучения	18
в том числе:	
- лекций	8
- лабораторные занятия, практические занятия	0
- курсовая работа (проект)	10
Контрольная работа	1
Итоговая аттестация в форме:	экзамен

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю по заочной форме обучения

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Введение в предмет	Цель и задачи курса, его роль в формировании у студентов профессиональных компетенций. Краткая характеристика основных разделов курса. Порядок и форма проведения занятий, использование основной и дополнительной литературы. Рекомендации по организации самостоятельной работы студентов при изучении курса.	2	
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.		4	
	Содержание		
	1 Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий.		2
	2 Виды гостиниц и гостиничных		2

		объектов. Классификация гостиниц.		
	3	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.		2
	4	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий		2
	Практические занятия			
	1	Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		
	2	Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		
	Самостоятельная работа студентов		16	
	1. Оформление эскизов функционального зонирования различных			
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.			4	
	Содержание			
	1	Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.		2
	2	Общественная часть гостиницы и предприятия питания.		2
	3	Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиницы.		2
	4	Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.		2
	5	Помещения бытового обслуживания.		2
	Практические занятия			
	1	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.		
	2	Анализ технической эксплуатации		

		оборудования службы приема и размещения.		
	3	Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры.		
	Самостоятельная работа студентов 1. Проектная работа «Характеристика инженерно-технического оборудования гостиницы»		18	
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.			2	
	Содержание			
	1	Интерьер и экстерьер гостиниц.		2
	2	Свет и цвет в интерьере гостиниц.		2
	3	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.		2-3
	4	Декоративное оформление помещений в гостинице		2-3
	Практическая работа			
	1	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.		
	2.	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.		
	3.	Создание фирменного стиля гостиничного предприятия		
	Самостоятельная работа студентов		18	
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов.			2	
	Содержание			
	1	Инженерное оборудование гостиниц.		2
	2	Телекоммуникационные системы.		2
	3	Профессионально-технологическое оборудование гостиниц.		2
	4	География видов международного туризма: лечебно-оздоровительного		2
	Практическая работа			
	1	Решение тестовых задач, требующих знания географии видов туризма		
	Самостоятельная работа студентов		16	
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в			2	
	Содержание			
	1	Ресурсно- и энергосберегающие		2

профессиональной деятельности. Охрана труда.		технологии в профессиональной деятельности.		
	2	Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессиональной деятельности.		2
	Практическая работа			
	1	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.		
	2	Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах		
Самостоятельная работа студентов		16		
1. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.				
Всего				

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)

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ЕСТЕСТВОЗНАНИЕ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда:

Оборудование учебного кабинета:

-доска.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основная литература:

Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах: Учебное пособие / А.В. Сорокина. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>.

Дополнительная литература:

Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха: устройство, монтаж и эксплуатация: Учебное пособие / С.В. Фокин, О.Н. Шпортько - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2014/ Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=255167>.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
умения -использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий.
-использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с неисправностями работы инженерного оборудования.
-осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;	Анализ результатов проведенных ролевых игр или ситуационных задач.
-самостоятельно выполнять работы по презентациям и находить стандартные и нестандартные решения в процессе анализа проектной деятельности.	Экспертная оценка представления презентаций на профессиональные темы при выполнении самостоятельной работы.
Знания -основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов;	Анализ данных при проведении Тестирования. Экспертиза презентаций.
-архитектурно- планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций Экспертная оценка индивидуальных заданий.
- оформления интерьеров гостиничных зданий;	Экспертная оценка решения ситуационных задач по оформлению интерьера Экспертиза индивидуальных работ Анализ данных при проведении тестирования
-требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;	Экспертная оценка решения ситуационных задач по эксплуатации инженерного оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц Экспертиза индивидуальных заданий.
-особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии.	Наблюдение при проведении ролевых игр в целях соблюдения нормативных документов, действующих в профессиональной сфере Принимать решение в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность Интерпретация и анализ данных, полученных при тестировании



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины
«Здания и инженерные системы гостиниц»
по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис разработана на основе ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована для подготовки студентов обучающихся на заочном отделении.

В паспорте программы чётко определены цели и задачи дисциплины-требования к результатам освоения дисциплины.

Содержания дисциплины соответствует принципу единства теоретического и практического обучения. Разделы дисциплины выделены дидактически целесообразно. Содержание теоретического и практического обучения соответствует современным требованиям в изучении современных систем документационного обеспечения.

Объем времени достаточен для освоения указанных знаний и умений. Примерная тематика самостоятельных работ определена дидактически целесообразно и соответствуют современным требованиям, предъявляемым к составлению и оформлению документов, а также организации работы с документами. Показатели и требования, сформулированные в программе, соответствуют требованиям ФГОС. Основные показатели оценки результата позволяют однозначно диагностировать уровень сформированности знаний и умений студентов. Наименование форм и методов контроля и оценки освоения знаний и умений однозначно описывает процедуру аттестации.

Перечисленное оборудование обеспечивает проведение всех видов практических работ, предусмотренных программой дисциплины. Перечень рекомендуемой литературы общедоступен и соответствует современным требованиям, нормативно-правовые документы общедоступны и актуальны. Содержание программы соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и может быть рекомендовано для образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рецензент:

Директор ООО «Маяк»

М.С. Победаш

