



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

[Handwritten signature]

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.01.13 Здания и сооружения гостиничных предприятий

Направление подготовки: 43.03.01 *Сервис*

Направленность (профиль): *Сервис в гостиничном и ресторанном бизнесе*

Квалификация (степень): *бакалавр*

Форма обучения: *очная*

Институт: истории и культуры

Кафедра: кафедра туризма и гостиничного дела

	очная форма	очно-заочная форма	заочная форма
Курс	III		
Семестр/триместр	5		
Лекции	36		
Лабораторные занятия	-		
Практические (семинарские) занятия	36		
в т. ч. практическая подготовка	2		
Форма(ы) промежуточной аттестации	Зачет с оценкой		
Контроль	-		
Иные формы работы	-		
Самостоятельная работа	72		

Всего часов: 144

Трудоемкость: 4 зачетных единиц.

Разработчик(и) рабочей программы:

Старший преподаватель кафедры Т и ГД Карасева Г.Ю.

I. ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Цель изучения дисциплины: формирование комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации гостиничных предприятий.

Задачи изучения дисциплины:

- изучение основных сведения о планировочных принципах жилой части и служебных помещений гостиничного типа зданий,
- изучение специфики и инженерного оборудования и особенности коммуникаций гостиничных предприятий

Место дисциплины в структуре ОПОП: реализуется в рамках вариативной части (части, формируемой участниками образовательных отношений) блока Б1. Дисциплины (модули).

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

Код компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
УК-8	Знать: <ul style="list-style-type: none">– факторы вредного влияния на жизнедеятельность элементов среды обитания;– алгоритмы действий при возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов;– правила техники безопасности на рабочем месте	Знает: <ul style="list-style-type: none">– правила техники безопасности на рабочем месте на предприятиях индустрии гостеприимства
	Уметь: <ul style="list-style-type: none">– идентифицировать опасные и вредные факторы в рамках осуществляемой деятельности, создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности	Умеет: <ul style="list-style-type: none">– идентифицировать опасные и вредные факторы на предприятиях индустрии гостеприимства
	Владеть: <ul style="list-style-type: none">– действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте и осуществлению спасательных и неотложных аварийно-восстановительных мероприятий в случае возникновения чрезвычайных ситуаций.	Владеет: <ul style="list-style-type: none">– действиями по предотвращению возникновения чрезвычайных ситуаций (природного и техногенного происхождения) на рабочем месте на предприятиях индустрии гостеприимства
ПКС-2	Знать: <ul style="list-style-type: none">спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и	Знает:

	<p>общественного питания на основе современных технологий;</p> <p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>спецификацию услуг на предприятиях гостеприимства; основе современных технологий;</p> <p>теоретические основы формирования внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на уровне подразделения на предприятиях гостеприимства;</p> <p>принципы внедрения и контроля соблюдения стандартов в процессе обслуживания на предприятиях гостеприимства;</p>
	<p>Уметь:</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы;</p> <p>внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания</p>	<p>Умеет:</p> <p>разрабатывать предложения по совершенствованию технологий на предприятиях индустрии гостеприимства с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья;</p> <p>разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне на предприятиях гостеприимства;</p> <p>внедрять и контролировать соблюдения стандартов в процессе обслуживания на предприятиях гостеприимства;</p>
	<p>Владеть:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>	<p>Владеет:</p> <p>навыками применения современных технологий оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности;</p> <p>навыками внедрения и контроля соблюдения разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной профессиональной сферы</p>
ПКС-3	<p>Знать:</p> <p>основные хозяйственно-экономические показатели, принципы ценообразования, структуру затрат деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Знает:</p> <p>основные хозяйственно-экономические показатели деятельности предприятий гостеприимства</p>

	Уметь: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Умеет: - осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; - проводить оценку экономической эффективности деятельности предприятий гостеприимства
	Владеть: навыками выработки управленческих решений на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Владеет: навыками выработки управленческих решений в процессе деятельности предприятий гостеприимства

II. СОДЕРЖАНИЕ И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего	Аудиторные занятия			Сам. раб.
			ЛК	ПЗ	ЛБ	
1.	Тема 1. Основные фонды гостиничных предприятий.	13	2	2	0	9
2.	Тема 2. Основные понятия проектирования.	13	2	2	0	9
3.	Тема 3. Планирование строительства гостиничного предприятия.	21	6	6	0	9
4.	Тема 4. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.	21	6	6	0	9
5.	Тема 5. Конструктивные элементы зданий.	21	6	6	0	9
6.	Тема 6. Система водоснабжения. Отопления зданий.	21	6	6	0	9
7.	Тема 7. Энергетическое хозяйство. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.	17	4	4	0	9

8.	Тема 8. Интерьер и качество обслуживания.	17	4	4	0	9
	<i>Форма отчетности</i>	-	-	-	-	-
	<i>Зачет с оценкой</i>					
	<i>Итого за 5 семестр</i>	144	36	36	0	72
	в т.ч. практическая подготовка		-	2	-	-
	ИТОГО:	144	36	36	0	72

Очно-заочная форма обучения не реализуется

Заочная форма обучения не реализуется

III. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущая аттестация проводится в форме контрольной работы.

Типовой вариант контрольной работы

1. Какими нормативными документами регламентируется уровень шума в гостиницах:

- а) ФЗ;
- б) ГК;
- в) СанПиН;
- г) СНИП.

2. Все функциональные помещения группируются вокруг большого главного помещения — это следующая композиция:

- а) зальная;
- б) центрическая композиция;
- в) анфиладная композиция;
- г) коридорная.

3. Входные потоки — это:

- а) перемещение людей и предметов между помещениями и группой помещений;
- б) это люди, входящие в гостиницу (постояльцы, вновь прибывшие, служащие гостиницы, посетители ресторанов и т.д.), а также все то, что ввозится в гостиницу (мебель, инвентарь, чистое белье, продукты, багаж и т.д.);
- в) обратные потоки, т. е. направленные из гостиницы во внешнюю среду (покидающие ее люди, вывозимые пищевые отходы, устаревшее оборудование, багаж и т.д.).

4. К помещениям общественной части относятся (несколько вариантов ответа):

- а) приемно-вестибюльная группа;
- б) предприятия бытового обслуживания;
- в) общественного питания;

г) номерной фонд.

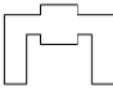
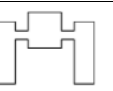
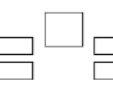
5. Что относится к несущим элементам здания (отметьте необходимое):

- а) фундамент;
- б) перекрытие;
- в) стена;
- г) крыша.

6. Установите соответствие:

А. Категория "джуниор сьюит"	а) 1-комнатный номер в гостинице общей площадью не менее 25 кв.м, рассчитанный на проживание одного/двух человек с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды, комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)
Б. Категория "студия"	б) номер в гостинице общей площадью не менее 75 кв.м, состоящий из 3 и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с 2-спальной кроватью размером 200 х 200 см и дополнительным гостевым туалетом
В. Категория "сьюит"	в) номер в гостинице общей площадью не менее 40 кв.м, состоящий из 2 и более комнат (гостиной/столовой/и спальни), с 2-спальной кроватью размером 200 х 200 см, с мини-кухней (панель электроплиты/микроволновая печь, вытяжка, чайник, посудомойка/раковина для мытья посуды, комплект посуды, холодильник/мини-холодильник)
Г. Категория "апартамент"	г) 1-комнатный номер в гостинице общей площадью не менее 25 кв.м, рассчитанный на проживание одного/двух человек с планировкой, позволяющей использовать часть помещения в качестве гостиной/столовой/кабинет

7. Установите соответствие:

А. Архитектурно-планировочная композиция: блочная	а) 
Б. Архитектурно-планировочная композиция: павильонная	б) 
В. Архитектурно-планировочная композиция: централизованная	в) 

8. На рис. 1 представлен генеральный план городской гостиницы. Укажите, какие здания и сооружения на плане обозначены под цифрами 1,2,3,4.








Рис. Генеральный 1. план городской гостиницы

9. Установите соответствие:

А. Спринклерные системы	а) предназначен для измерения расхода воды предприятием
Б. Дренчерные системы	б) служат для локального тушения пожара и загораний, охлаждения строительных конструкций и подачи сигнала о пожаре
В. Водомерный узел	в) предназначены для тушения пожаров по всей расчетной площади, создания водяных завес в проемах противопожарных стен, над противопожарными дверьми, разделяющими коридоры гостиницы на секции, и сигнализации о пожаре

10. Установите соответствие понятий и определений:

А. Французский стиль	а) 
Б. Скандинавский стиль	б) 
В. Стиль барокко	в) 

Г. Ретро	г)	
Д. Стиль boho	д)	

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в форме зачета с оценкой с использованием следующих оценочных материалов:

Вопросы к зачету с оценкой (5 семестр, очная форма обучения)

1. Основные фонды гостиничных предприятий.
2. Физический износ здания. Моральный износ здания.
3. Принципы проектирования гостиничных предприятий.
4. Этапы проектирования, их характеристика.
5. Реализация при проектировании зданий требования по естественному освещению, шумоизоляции.
6. Реализация при проектировании противопожарные требования к зданиям.
7. Генеральный план.
8. Схемы, применяющиеся при проектировании жилых этажей гостиницы.
9. Требования при проектировании жилой части гостиницы.
10. Ввод здания гостиницы в эксплуатацию.
11. Конструктивные элементы здания. Требования к эксплуатации конструктивных элементов здания.
12. Система холодного водоснабжения гостиниц.
13. Система горячего водоснабжения.
14. Системы отопления. Виды систем отопления. Требования к эксплуатации систем отопления.
15. Система вентиляции гостиницы.
16. Оборудование для кондиционирования воздуха.
17. Правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования
18. Система классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиниц.
19. Схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы.
20. Факторы, влияющие на внешний вид здания гостиницы.
21. Виды освещения, применяющиеся при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы.
22. Значение мебели в интерьере гостиницы. Требования, предъявляемые к размерам, формам, расположению мебели в помещениях.

23. Возможные способы расстановки мебели в жилом номере и общественных помещениях.
24. Приемы связи интерьера с природой, используемые в гостинице.
25. Предметы искусства в интерьере.

IV. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Основная литература

1. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю.М. Елфимова, А.Г. Иволга, К.Ю. Михайлова, Т.А. Радишаускас ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Ставропольский государственный аграрный университет», Кафедра туризма и сервиса. - Ставрополь : Секвойя, 2016. - 74 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=485027> (дата обращения: 30.03.2021).

4.2. Дополнительная литература

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487545> (дата обращения: 30.03.2021).

V. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	http://www.tophotels.ru	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	http://www.all-hotels.ru	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	http://www.booking.com	Booking.com	индивидуальный неограниченный доступ из

			любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
4.	http://www.new-hotel.ru	New Hotel. Индустрия гостеприимства	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет

VI. СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1.	http://www.biblioclub.ru	Электронно-библиотечная система (ЭБС) Университетская библиотека онлайн	Регистрация через любой университетский компьютер. В дальнейшем предоставляется неограниченный индивидуальный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	www.garant.ru	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	www.elibrary.ru	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	www.consultant.ru	Российская компьютерная справочно-правовая система	Свободный доступ

VII. ЛИЦЕНЗИОННОЕ И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОЕ ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

При реализации учебной дисциплины применяется следующее лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение:

- Microsoft Windows;
- Microsoft Office;
- LibreOffice и др.

VIII. ОБОРУДОВАНИЕ И ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебные занятия проводятся в аудиториях, укомплектованных специализированной мебелью, в том числе стационарными или переносными техническими средствами обучения (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

Самостоятельная работа проводится в кабинетах, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.