



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор института истории и культуры

*[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: – принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач профессиональной деятельности	Знает: – принципы работы современных информационных технологий и способы их использования для решения задач в гостиничной и ресторанной деятельности
	Уметь: – обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	Умеет: – обоснованно выбирать современные информационные технологии и использовать их для решения задач в гостиничной и ресторанной деятельности
	Владеть: – навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач профессиональной деятельности	Владеет: – навыками работы с современными информационными технологиями, способами их использования для решения задач в гостиничной и ресторанной деятельности
ПКС-3	Знать: спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	Знает: - специфику обслуживания туристов в гостиничной и ресторанной деятельности - основные методы и формы обслуживания в гостиничной и ресторанной деятельности
	Уметь: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных	Умеет: - организовать процесс оказания услуг в гостиничном предприятии для различных групп потребителей в гостиничной и ресторанной деятельности

	и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	
	Владеть: 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	Владеет: - навыками применения современных технологий оказания услуг в гостиничной и ресторанной деятельности
ПКС-6	<b>Знать:</b> требования системы классификации гостиниц и других средств размещения	<b>Знает:</b> требования системы классификации гостиниц и других средств размещения
	<b>Уметь:</b> - организовать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения; - разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений	<b>Умеет:</b> - организовать работу по подготовке к прохождению процедуры соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения на уровне департаментов (служб, отделов) средств размещения; - разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений средств размещений
	<b>Владеть:</b> навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения	<b>Владеет:</b> навыками обеспечения контроля за выполнением сотрудниками подразделений требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения

## 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	13	2	2	0	9

	предприятий.					
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 Зачет с оценкой</i>	-	-	-	-	-
	<i>Итого за 5 семестр</i>	<i>144</i>	<i>36</i>	<i>36</i>	<i>0</i>	<i>72</i>
	в т.ч. практическая подготовка	2	-	-	-	-
	<b>ИТОГО:</b>	<b>144</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>72</b>

**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):**


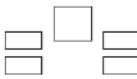
- а) фундамент;
- б) перекрытие;
- в) стена;
- г) крыша.

**6. Установите соответствие:**

А. Категория "джуниор сюит"	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 "сюит"	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: 01.09.2021).

##### **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: 01.09.2021).



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

№ пп	Ссылка на информационный ресурс	Наименование разработки в электронной форме	Доступность
1.	<a href="http://www.tophotels.ru">http://www.tophotels.ru</a>	TopHotels (ведущий сайт об отелях на русском языке)	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
2.	<a href="http://www.all-hotels.ru">http://www.all-hotels.ru</a>	Все отели России	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
3.	<a href="http://www.booking.com">http://www.booking.com</a>	Booking.com	индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет
4.	<a href="http://www.new-hotel.ru">http://www.new-hotel.ru</a>	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.	<a href="http://www.biblioclub.ru">http://www.biblioclub.ru</a>	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.	<a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a>	Информационно-правовой портал	Свободный доступ
3.	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>	Российский информационный портал в области науки, технологии, медицины и образования	Свободный доступ
4.	<a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a>	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.