Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ**

**ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

специальность

среднего профессионального образования

**46.02.14 Гостиничное дело**

Разработчик:

Никифорова А.С., преподаватель

Чебоксары 2022

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ |  |
| 2.СТРУКТУРА КОМПЛЕКСА |  |
| 3.Перечень и содержание практической работы обучающихся |  |
| 4.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |

**1.ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Методические указания по выполнению практических занятий являются частью основной профессиональной образовательной программы по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело» в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Методические указания по выполнению практических занятий адресованы студентам очной формы обучения.

Методические указания включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы студентов и инструкцию по ее выполнению, форма оформления полученных результатов, критерии оценки.

Количество часов, выделенных для практических занятий – 14 часов.

**1.Перечень и содержание практической работы обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование тем** | **Содержание практической работы** | **Объем часов** |
| Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. | **Практическая работа №1.** Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». | 1 |
| **Практическая работа №2.** Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. | 1 |
| **Практическая работа №3.** Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. | 1 |
| **Практическая работа №4.** Расчет площади служебных и вспомогательных помещений. | 1 |
|  |  | **4** |
| Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. | **Практическая работа №5.** Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования | 1 |
| **Практическая работа №6.** Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. | 1 |
|  |  | **2** |
| Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | **Практическая работа №7.** Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий | 2 |
|  |  | **2** |
| Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий | **Практическая работа №8.**. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. | 1 |
| **Практическая работа №9** Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. | 1 |
| **Практическая работа №10.** Создание фирменного стиля гостиничного предприятия. | 2 |
|  |  | **4** |
| Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии. | **Практическая работа №11.** Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма. | 2 |
|  |  | **2** |
|  |  | **14**  **часов** |

**Практическая работа № 1.**

**Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»**

**по теме «Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий»**

*Задание:* Определить категорию гостиницы «Причал 22», «Дилижанс», «Славгород», «Яровое». Для выполнения задания необходимо определить категорию номеров, оценить персонал гостиницы, предоставляемые доп.услуги, наличие службы питания, автостоянки, и др. показатели питания, автостоянки, и др. показатели.

Заполните таблицу.

**Практическая работа № 2.**

**Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия**

**по теме «Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий»**

*Задание:* Рассчитать площадь общественной части здания как сумму площадей всех этажей (включая технические, мансардные, цокольные и подвальные).

Общая площадь общественного здания определяется как сумма площадей всех этажей (включая технические, мансардный, цокольный и подвальные)

2.Указать полезную площадь помещений

**Практическая работа № 3.**

**Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания**

**по теме «Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий»**

*Задание:*

1. Рассчитать площадь предприятия питания.

2.Номерной фонд гостиницы 240 человек.

Для расчетов воспользуйтесь ссылкой [https://dokipedia.ru/document/5337275?pid=448](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fdokipedia.ru%2Fdocument%2F5337275%3Fpid%3D448)

**Практическая работа № 4.**

**Расчет площади служебных и вспомогательных помещений**

**по теме «Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий»**

*Задание:*

1.

**Практическая работа № 5.**

**Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования**

**по теме «Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.**

*Задание:*

1.Предложите решение производственных ситуаций

1.Дать определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование».

2.В чем сущность естественной и механической вентиляции

3.Назвать виды и используемого оборудования.

У гостя в номере не работает кондиционер. Ваши действия.

В номере прорвало трубу. Ваши действия.

В гостинице сработала пожарная сигнализация. Ваши действия.

В Ванной комнате номера протекает вода из унитаза. Ваши действия.

Задание 2: Ответьте на вопросы.

1. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы?

2. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиниц?

3.Назовите виды и используемого оборудования в химчистке и прачечной.

Критерии оценок

Оценка «отлично» ставиться за выполненное задание без замечаний

Оценка «хорошо» ставиться за выполнение задания с незначительными ошибками

Оценка «удовлетворительно» ставиться за выполнение задания с значительными ошибками, которые не несут за собой особых нарушений

**Практическая работа № 6** **Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.**

**по теме «Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц»**

*Задание:*

1.

**Практическая работа № 7** **Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий**

**по теме «Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности»**

*Задание:*

1. . Определить потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.

2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. 2.Назвать виды и используемые ресурсы

**Задание**:

* дать характеристику (описать) системы водоснабжения и канализации действующего предприятия,
* по результатам наблюдения на предприятии представить в аудитории ситуации, связанные с неисправностямипри использовании систем водоснабжения и канализации

Критерии оценок

Оценка «отлично» ставиться за выполненное задание без замечаний

Оценка «хорошо» ставиться за выполнение задания с незначительными ошибками

Оценка «удовлетворительно» ставиться за выполнение задания с значительными ошибками, которые не несут за собой особых нарушений

**Практическая работа № 8** **Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.**

*Задание:*

1. Создать эскиз вестибюля гостиницы, используя цветовую гамму, расстановку мебели с учетом стиля гостиницы.

**Практическая работа № 9** **Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.**

**по теме «**Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий»

*Задание:*

1. Создать собственный фирменный стиль для вашей гостиницы. (вымышленной)

**Практическая работа № 10** Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.

**по теме «**Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий

*Задание:*

1.

**Практическая работа № 11** Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.

**по теме «**Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

*Задание:*

1.

**4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекционное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

**Информационное обеспечение обучения**

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Постановление правительства РФ «О порядке классификации гостиниц»№ 158 от 16.02.19

2. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 208 с.

3. Можаева Н.Г., Рыбачек Г.В. / Гостиничный сервис: учебник - М.: Альфа-М:ИНФРА-М, 2018 - 240 с.

4. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 c.

5. 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.

**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

**Перечень Интернет-ресурсов:**

1. http://минобрнауки.рф/– Образовательный сайт;
2. [http://www.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678061000&usg=AOvVaw14pO9zRh5L1dyvuLt-wbUh)– Образовательный сайт;
3. [http://school-collection.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678061000&usg=AOvVaw2LisiveN_nLe-05GDCn9V6)– Образовательный сайт;
4. [http://fcior.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://fcior.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw0t0_mRC_d5T4GQQvXHPr1-)– Образовательный сайт;
5. [http://www.klyaksa.net](https://www.google.com/url?q=http://www.klyaksa.net&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw3twWwYa65ddTz2o7pc4C9n)– Информационно-образовательный портал;
6. [http://www.fortran-online.info](https://www.google.com/url?q=http://www.fortran-online.info&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw1IBtt7rvNBagpCdomGbHUh)– Образовательный сайт;
7. [http://www.toehelp.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.toehelp.ru&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw193G-Xa4Fj9WCm2fTmXpiK)– Образовательный сайт;
8. [http://book.kbsu.ru](https://www.google.com/url?q=http://book.kbsu.ru&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw0hCsHwX67EV8a0WtUPI7zO)– Образовательный сайт;
9. [http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id=1091](https://www.google.com/url?q=http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id%3D1091&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw16iarSNRhnv_YEHLQdX9YI) - Здания и инженерные системы гостиниц - ЦОР
10. [http://www.panor.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.panor.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw2yiT33S4C_1Mo-SDoq1KEE) - Издательский дом «Панорама». Наука и Практика. Индустрия гостеприимства и торговли
11. [http://www.hotelexecutive.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.hotelexecutive.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw3t1uo73dxOucS8c1vn0TVz) - Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса
12. [http://www.horeca.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.horeca.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw3JpBaqR9I6BoyvPGpYVKJC) - Портал индустрии гостеприимства и питания