

НЕГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
«СОВРЕМЕННАЯ ГУМАНИТАРНАЯ БИЗНЕС АКАДЕМИЯ  
(С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ИНОСТРАННЫХ ЯЗЫКОВ)»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
**ОП.03 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ  
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
специальности 43.02.14 Гостиничное дело  
(базовая подготовка)

г.о. Тольятти, 2021 г.

**ОДОБРЕНО:**

Учебно-методическим Советом Академии  
Председатель

\_\_\_\_\_/Алексеева У.С./

«26» февраля 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Генеральный директор

\_\_\_\_\_/Т.В.Буробина

«26» февраля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.14 Гостиничное дело (базовая подготовка).

Организация-разработчик: НОУ «Современная Гуманитарная Бизнес Академия»

Разработчик:

Анисимов А. В., преподаватель специальных дисциплин

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	стр. 4
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	7
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13
<b>5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ</b>	15

# **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины **Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** - частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (базовая подготовка)

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** является общепрофессиональной дисциплиной, относится к профессиональному учебному циклу.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

#### **уметь:**

- составить план действия;
- определить необходимые ресурсы;
- оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- реализовать составленный план;
- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.

#### **знать:**

- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

**Развить способности, необходимые для формирования общих компетенций (далее ОК):**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видами деятельности:**

- ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
- ПК 1.2 Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
- ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
- ПК 2.1 Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
- ПК 2.2 Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
- ПК 2.3 Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

#### **1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 65 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 50 часа;

самостоятельной работы обучающегося 15 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>65</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>50</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>10</b>
лабораторные работы	-
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>15</b>
в том числе:	
<i>написание реферата</i>	2
<i>работа с учебной литературой и интернет-ресурсами</i>	2
<i>составление конспекта</i>	2
<i>подготовка презентаций</i>	9
<b>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 01. ОК 02.</b>
	1	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	2	
	2	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	3	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Составление конспекта. Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).		2	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>12</b>	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	1	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	2	
	2	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	2	



	<b>Практические занятия</b>			
	<b>ПЗ № 1.</b> Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		2	
	<b>ПЗ № 2.</b> Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		2	
	<b>ПЗ № 3.</b> Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.		2	
	<b>ПЗ № 4.</b> Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Работа с учебной литературой и интернет-ресурсами. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.		2	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>14</b>	<b>ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>
	1	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2	
	2	Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).	2	
	3	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2	
	4	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	2	
	5	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2	

	6	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2	
	<b>Практические занятия</b>			
	<b>ПЗ № 5.</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовка презентаций о современных электронных ключах Подготовка презентаций о системе контроля доступа Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.		5	
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2</b>
	1	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	
	2	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами	2	
	3	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ОК 05. ОК 09. ПК 3.2 ПК 3.3</b>
	1	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2	
	2	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	2	

	3	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов о различных архитектурных стилях. Написание рефератов по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.		4	
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	<b>Содержание учебного материала</b>		4	<b>ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</b>
	1	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2	
	2	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Написание рефератов о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		2	
	<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
	<b>Всего:</b>		<b>65</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда.

##### **Оборудование учебного кабинета:**

Перечень основного оборудования:

стол ученический овальный на 10 посадочных мест -1 шт

стол учительский – 1шт.,

стул полумягкий «Форма» - 10 шт.,

доска– 1 шт

жалюзи- 2 шт

кондиционер DANTEX – 1 шт

Перечень учебно-наглядных пособий

Наглядные пособия (плакаты):

1. Первичные средства пожаротушения (№1)
2. Первичные средства пожаротушения (№2)
3. Первичные средства пожаротушения (№3)
4. Схема действий при внезапной смерти (№1)
5. Опасные кровотечения (№2)
6. Потеря сознания (№3)
7. Ранения, ожоги (№4)
8. Падения с высоты (№5)
9. Поражение электрическим током (№6)
- 10 Автомат Калашникова (АК)-1 шт
11. Политическая карта мира-1 шт

Специальное оборудование:

-противогаз защитный (химзащита)- 1 шт

-пожарная каска- 1шт

-каска защитная -1 шт

-саперная лопата-1шт

- ревуn ручной-1шт

- огнетушитель порошковый ОП-5(3) ABSE -01-У2-1 шт

- огнетушитель порошковый ОП-9 ABSE -01-У2-1 шт

-каска защитная -1шт

-костюм «Кикимора»-1шт

-костюм камуфляжный – весна-осень -2 шт

-бинокль TASCО-1шт

- флаг России- 1 шт

-аптечка-1 шт

### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Архитектурное проектирование общественных зданий: учебник / А.Л. Гельфонд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 368 с ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю
2. Здания и сооружения: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 168 с.: - (Среднее профессиональное образование) ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю

##### **Дополнительные источники:**

1. Инженерные конструкции. Металлические конструкции и конструкции из древесины и пластмасс : учебник / Ю.М. Дукарский, Ф.В. Расс, О.В. Мареева. — 4-е изд., перераб. и доп. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 262 с. ЭБС Znanium Режим доступа: <http://znanium.com/> по паролю
2. Хасаншин, Р. Р. Система инженерного моделирования и проектирования деревянных зданий и сооружений : учебное пособие / Р. Р. Хасаншин, А. Е. Воронин. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2355-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/95022.html>
3. Лушин, К. И. Теплогазоснабжение и вентиляция. Конструирование и расчет инженерных систем многоквартирных жилых зданий : учебно-методическое пособие к практическим занятиям и выполнению курсовой работы/проекта / К. И. Лушин, Н. Ю. Плющенко. — Москва : МИСИ-МГСУ, Ай Пи Эр Медиа, ЭБС АСВ, 2018. — 85 с. — ISBN 978-5-7264-1844-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/76898.html>

## **4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- составить план действия;</li> <li>- определить необходимые ресурсы;</li> <li>- оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовать составленный план;</li> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проверка индивидуальных заданий;</li> <li>- устный опрос;</li> <li>- практические занятия.</li> </ul> <p><b>Итоговый контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul>
<b>Знания:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;</li> <li>- основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	

**5. ПЛАНИРОВАНИЕ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ АКТИВНЫХ  
И ИНТЕРАКТИВНЫХ ФОРМ И МЕТОДОВ ОБУЧЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Краткая характеристика вида занятий	Используемые активные и интерактивные формы	Объем занятий в интерактивных формах (часы)
<b>Лекции</b>	информационно-проблемная лекция	10
<b>Практические занятия, семинары:</b>	дискуссия	12
<b>Лабораторные занятия:</b>	Не предусмотрено	-
<b>ВСЕГО:</b>		22