

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР
ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ Е.Ш. Булаш
Приказ № __ от _____ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»**

Специальность 43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»



г. Симферополь, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины « Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящей в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Разработчик: преподаватель ГБПОУ РК «РКИГ» Гринь С.Н.

Рабочая программа учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии (ЦМК) общепрофессиональных дисциплин («ОП»).

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.
Председатель ЦМК «ОП»
_____ Ярцева В.В.

Рабочая программа учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» рекомендована методическим советом ГБПОУ РК «РКИГ» при реализации основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Протокол № __ от «__» _____ 2021 г.
Методист
_____ Донченко Я.А.

©Гринь С. Н.– автор-составитель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	4
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы	4
1.3. Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	7
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	12
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	12
3.2.1. Печатные издания	12
3.2.2. Электронные издания и ресурсы	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»	14

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» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», входящих в укрупненную группу направлений специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы - программы подготовки специалистов среднего звена

В соответствии с учебным планом учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения 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 проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- состав инженерных служб гостиничных комплексов;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен овладеть общими и профессиональными компетенциями:

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.

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

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 обслуживания гостей.

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

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

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 4.Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР10.Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы дисциплины

Работа во взаимодействии педагога и обучающегося 58 часов, в том числе:

- обязательной нагрузки обучающегося - 54 часа;
- самостоятельной работы обучающегося - 4 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	58
Самостоятельная работа	4
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	54
в том числе:	
теоретическое обучение	44
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	8
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	0

Промежуточная аттестация	2
--------------------------	---

.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Тема и форма аудиторного занятия/тема самостоятельной работы обучающихся		Домашнее задание	Объем часов	Уровень освоения
1	2		3	4	5
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала			5	
	1.	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений	www.hotelline.ru	1	1
	2.	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования	O.1 с.6-11	1	1
	3.	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация)	O.1 с.11-15	1	1
	4.	Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов	www.hotelline.ru	1	1
	Самостоятельная работа № 1. Тематика домашних заданий: сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности)			М.р. к с.р.№1	3
				13	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	5.	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц	O.1 с.6-8	1	1
	6.	Виды систем застройки гостиничного предприятия	O.1 с.15-17	1	1
	7.	Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом	www.hotelline.ru	1	1
	8.	Композиционные схемы помещений	O.1 с.20-24	1	1
	9.	Схема функциональной организации малой бюджетной гостиницы	www.hotelline.ru	1	1
	10.	Схема функциональной организации большой гостиницы повышенной категории	www.hotelline.ru	1	1
	11.	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений	O.1 с.24-32	1	1

	12.	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений	О.1 с.24-32	1	1
	13.	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц	О.1 с.32-38	1	1
	14.	Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений	О.1 с.38-42	1	1
	15.	Пр. з. № 1. Состав проектной документации на строительство гостиничного комплекса. Схемы систем застройки гостиниц	М.У. к пр.раб.№1	1	2
	16.	Пр. з. № 1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»	М.У. к пр.раб.№1	1	2
	Самостоятельная работа № 2. Тематика домашних заданий: проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий		М.р. к с.р.№2	1	3
	Содержание учебного материала			13	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	17.	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ	О.1 с.96-99	1	1
	18.	Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. Системы теплоснабжения и отопления зданий	О.1 с.99-111	1	1
	19.	Системы водоснабжения и канализации здания	О.1 с.112-122	1	1
	20.	Вентиляция и кондиционирование воздуха в помещениях гостиничного комплекса	О.1 с.123-129	1	1
	21.	Пр. з. № 2. Изучение элементарных схем систем водоснабжения и канализации гостиничных зданий	М.У. к пр.раб.№2	1	2
	22.	Пр. з. № 2. Технический осмотр и ремонт данных систем	М.У. к пр.раб.№2	1	2
	23.	Централизованная система пылеудаления	О.1 с.157-158	1	1

	24.	Лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды)	O.1 с.129-139	1	1
	25.	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа)	O.1 с.163-177	1	1
	26.	Комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов	O.1 с.158-163	1	1
	27.) Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток	O.1 с.149-157	1	1
	28.	Оборудование службы приема и размещения	www. hotelline.ru	1	1
	Самостоятельная работа № 3. 1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа 3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами		М.р. к с.р.№3	1	3
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала			10	
	29.	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах	O.1 с.179-183	1	1
	30.	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов	O.1 с.183-185	1	1
	31.	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы	www. hotelline.ru	1	1
	32.	Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды	O.1 с.188-193	1	1
	33.	Пр. з. № 3. Схемы систем отопления и вентиляции гостиниц.	М.У. к пр.раб.№3	1	2
	34.	Пр. з. № 3. Решение ресурсосберегающих технологий в эксплуатации технических систем обеспечения гостиниц	М.У. к пр.раб.№3	1	2

	35.	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов	www.hotelline.ru	1	1
	36.	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов	www.hotelline.ru	1	1
	37.	Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования зданий	O.1 с.189-190	1	1
	38.	Ресурсо – энергосбережения в прачечной	O.1 с.191-192	1	1
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала			11	
	39.	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий	www.hotelline.ru	1	1
	40.	Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура	www.hotelmater.ru	1	1
	41.	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий.	O.1 с.44-46	1	1
	42.	Естественное и искусственное освещение в интерьере. Параметры светового климата	O.1 с.50-53	1	1
	43.	Осветительные приборы и их использование в условиях гостиницы	O.1 с.53-63	1	1
	44.	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия	O.1 с.46-50	1	1
	45.	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы	O.1 С.77-84	1	1
	46.	Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий	O.1 с.89-94	1	1
	47.	Пр. з. № 4. Выбор материалов для оформления интерьеров гостиничных зданий	М.У. к пр.раб.№4	1	1

	48.	Пр. з. № 4. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения	М.У. к пр.раб.№4	1	1
	Самостоятельная работа № 4. Тематика домашних заданий: 1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий		М.р. к с.р.№4	1	3
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	Содержание учебного материала			6	
	49.	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Права работников на охрану труда при оформлении трудового договора	О.4	1	1
	50.	Организация охраны труда на предприятии. Типовые инструкции по охране труда	О.4	1	1
	51.	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда.	О.4	1	1
	52.	Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда	О.4	1	1
Промежуточная аттестация	53.	Дифференцированный зачет		2	
	54.				
Всего:				58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» должны быть предусмотрены специальные помещения:

- кабинет «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия (натуральные образцы продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе.

Основная литература:

1. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

Нормативные документы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

Электронные издания и ресурсы

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>

9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.mouker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл.Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц. - Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ»

Результаты обучения	Оценка	Формы и методы оценки
<p>Знать</p> <ul style="list-style-type: none"> - концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий - основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; - типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - состав инженерных служб гостиничных комплексов - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов - порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; - основы охраны здоровья, санитарии и гигиены 	<p>Критерии</p> <p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тестирование</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -использовать ресурсо и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; -использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; -осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; -определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; 	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>