

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 № 7 от 31.09 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Специальность 43.02.14 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»



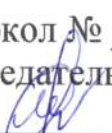
г. Симферополь, 2020

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 общепрофессиональных дисциплин ГБПОУ РК «РКИГ» Мамонтова В.В.

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

Протокол № 1 от «28» 08 2020 г.
Председатель ЦМК «ОП»
 Оришко М.Н.

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 № 1 от «21» 08 2020 г.
Методист

 Виспянская Е.Я.

© Мамонтова В.В. – 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
Материально-техническое обеспечение	12
3.1. Информационное обеспечение реализации программы	12
3.2. Печатные издания	12
3.2.1. Электронные издания и ресурсы	12
.	12

3.2.2

.

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 планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология

	Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
OK04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
OK 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
OK 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
OK 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
OK 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
OK 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
OK 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	<p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>

ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

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	О.1 с.6-11	1	1
	3.	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация)	О.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	1	3
				13	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	5.	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц	О.1 с.6-8	1	1
	6.	Виды систем застройки гостиничного предприятия	О.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	O.1 с.24-32	1	1	
13.	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц	O.1 с.32-38	1	1	
14.	Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений	O.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	М.У. к пр.раб.	1	2	

		документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий»	№1		
	Самостоятельная работа № 2. Тематика домашних заданий: проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий		М.р. к с.р.№2	1	3
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц	Содержание учебного материала			13	
	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)	О.1 с.129-139	1	1
	25.	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа)	О.1 с.163-177	1	1
	26.	Комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения	О.1 с.158-163	1	1

		конференц – залов			
	27.	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток)	О.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	О.1 с.179-183	1	1
	30.	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов	О.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	О.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	О.1 с.189-190	1	1
	38.	Ресурсо – энергосбережения в прачечной	О.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.hotelmaster.ru	1	1
	41.	Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий.	О.1 с.44-46	1	1

42.	Естественное и искусственное освещение в интерьере. Параметры светового климата	О.1 с.50-53	1	1
43.	Осветительные приборы и их использование в условиях гостиницы	О.1 с.53-63	1	1
44.	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия	О.1 с.46-50	1	1
45.	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы	О.1 с.77-84	1	1
46.	Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий	О.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	0.4	1	1
	50.	Организация охраны труда на предприятии. Типовые инструкции по охране труда	0.4	1	1
	51.	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда.	0.4	1	1
	52.	Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда	0.4	1	1
Промежуточная аттестация	53.	Дифференцированный зачет		2	
	54.				
Всего:				58	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ 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.

3.2.1 Печатные издания

1. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

3.2.2 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.moyker.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
Знать - концепцию обеспечения безопасности	Критерии Характеристики демонстрируемых знаний	Устный опрос Оценка выполнения

<p>гостиничных предприятий</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; 	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>