

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна
Должность: Директор
Дата подписания: 28.09.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

Автономная некоммерческая организация
профессионального образования
«Челябинский колледж Комитент»
(АНОПО «Челябинский колледж Комитент»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины
ОП.11 Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия
по специальности
43.02.16 Туризм и гостеприимство
базовая подготовка

Челябинск 2025г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в 43.02.16 Туризм и гостеприимство.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения 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 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 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.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни;

	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 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
ОК 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	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 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	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 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий

	Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
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;.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка	96
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	72
в том числе:	
практические занятия	16
самостоятельная работа	24
Промежуточная аттестация в форме:	дифференцированный зачет

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины
ОП.11 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов/СР	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2		3	4
Раздел 1. Функциональная организация гостиничных зданий.			12	ОК 01. ОК 02.
Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала		4	
	1	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	2	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2/6	
Тема 1.2 Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала		4	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1
	3	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	2	
	4	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.	2	

		Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		
	Практические занятия		4	
	Практическое занятие №1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		2	
	Практическое занятие №2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.		2/4	
Раздел 2. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц.			12	
Тема 2.1 Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала		10	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	5	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2	
	6	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	
	7	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2	
	8	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2/4	
	9	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2	
	Практическое занятие		2	

	Практическое занятие №3. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.		2/2	
Раздел 3. Влияние ресурсо- и энергосберегающих технологий на жизнедеятельность гостиничного предприятия.			10	ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2
Тема 3.1 Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		26	
	10	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.	2	
	11	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	
	12	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	
	13	Основные положения энергосбережения в индустрии гостеприимства. Нормативные документы по энергосбережению.	2	
	14	Энергосберегающие технологии в электрической системе здания.	2	
	15	Ресурсосберегающие технологии в системе водоснабжения.	2	
	16	Энергосберегающие технологии в системах отопления, вентиляции и кондиционирования здания.	2	
	17	Ресурсо- и энергосбережение в прачечной.	2	
	18	Альтернативные возобновляемые источники энергии для гостиницы.	2	
	19	Энергетический паспорт гостиничного предприятия.	2	
	20	Класс энергоэффективности здания гостиницы.	2	
	21	Организация мониторинга энергопотребления гостиничного предприятия.	2	
	22	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2/2	
	Практические занятия		2	
	Практическое занятие №4. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.		2/2	
Раздел 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.			12	
	Содержание учебного материала		6	

Тема 4.1 Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий				ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3
	23	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2	
	24	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	
	25	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	
	Практические занятия по отработке умения использовать принципы оформления интерьеров в гостиницах		6	
	Практическое занятие №5. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.		2/4	
	Практическое занятие №6 Определить стиль в дизайне интерьера гостиничного предприятия, используя наглядные фотоматериалы.		2	
	Практическое занятие №7 Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц г. Челябинска.		2	
Раздел 5. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания.			6	ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
Тема 5.1 Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала		4	
	26	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	2	
	27	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Практическое занятие		2	

	Практическое занятие №8. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета ОП.11 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» (в соответствии со ФГОС по специальности).

Оборудование учебного кабинета:

1. учебная мебель
2. дидактические пособия
3. программное обеспечение
4. мультимедийные презентации лекционного материала
5. видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения:

1. видеопроекторное оборудование для презентаций
2. средства звуковоспроизведения
3. экран
4. компьютеры с доступом к базам данных и Интернет

1.2. Информационное обеспечение обучения

ЛИТЕРАТУРА:

Печатные издания:

1. Гридин А.Д. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / А.Д. Гридин. – 3-е изд., испр. – М. : Академия, 2016. – 224 с.
2. Можаяева Н.Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – 240 с. : ил. – (ПРОФИЛЬ). – Глава 3 : Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов.
3. Сорокина А.В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах : учеб. пособие / А.В. Сорокина. – М. : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. – 304 с. – (ПРОФИЛЬ). – Глава 5: Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений.

Электронные учебники:

1. Архитектура зданий и строительные конструкции : учебник для СПО / К. О. Ларионова [и др.] ; под общ. ред. А. К. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 490 с.— (Серия : Профессиональное образование). - URL : [//www.urait.ru](http://www.urait.ru)
2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Серия : Профессиональное образование) - URL : [//www.urait.ru](http://www.urait.ru)
3. Ананьин, М. Ю. Архитектура зданий и строительные конструкции: термины и определения : учебное пособие для СПО / М. Ю. Ананьин. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 130 с. — (Серия : Профессиональное образование). — - URL : [//www.urait.ru](http://www.urait.ru)

4. Кривошапко, С. Н. Конструкции зданий и сооружений : учебник для СПО / С. Н. Кривошапко, В. В. Галишникова. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 476 с. — (Серия : Профессиональное образование). — URL : [//www.urait.ru](http://www.urait.ru)
5. Рощина, С.И. Эксплуатация и реконструкция зданий и сооружений : учебное пособие / Рощина С.И., Кардаш Е.В., Лисятников М.С., Лукин М.В. — Москва : КноРус, 2021. — 224 с.— URL: <https://book.ru>
6. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования зданий: устройство, монтаж и эксплуатация : учеб. пособие / С.В. Фокин, О.Н. Шпортько. — М. : КноРус, 2021. — 367 с. — Для СПО. - URL : <https://www.book.ru/>
7. Гражданский кодекс Российской Федерации
8. Налоговый кодекс Российской Федерации
9. Трудовой кодекс Российской Федерации

Интернет-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

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

Результаты обучения	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
- 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	- оценка результатов выполнения ПЗ№4 - оценка результатов выполнения ПЗ№8
Знания:	
- 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	- устный опрос - письменный опрос - тестирование - тестирование - оценка точности и полноты выполнения самостоятельной работы обучающихся - фронтальный опрос - собеседование - тестирование - оценка точности и полноты выполнения ситуационных задач, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования - фронтальный опрос - письменный опрос