

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Загвоздина Любовь Генриховна  
Должность: Директор  
Дата подписания: 24.04.2024 14:35:18  
Уникальный программный ключ:  
8ea9eca0be4f6fdd53da06ef676b3f826e1460eb

**Автономная некоммерческая организация  
профессионального образования  
«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 2023 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

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

# 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 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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка</b>	96
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка</b>	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
<b>Раздел 1. Функциональная организация гостиничных зданий.</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01. ОК 02.</b>
	1	<b>Материально-техническая база туристских учреждений.</b> Состав основных фондов туристских учреждений. <b>Продукт «гостиница».</b> Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	2	<b>Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий</b> (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2/6	
<b>Тема 1.2 Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	3	<b>Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.</b> Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	2	
	4	<b>Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.</b> 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.		
		<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	
		<b>Практическое занятие №1.</b> Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».	2	
		<b>Практическое занятие №2.</b> 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	
<b>Раздел 2. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц.</b>			<b>12</b>	
<b>Тема 2.1 Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	<b>ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>
	5	<b>Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.</b> Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	2	
	6	<b>Назначение и состав инженерной инфраструктуры:</b> 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	<b>Телекоммуникационные системы</b> (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2	
	8	<b>Профессиональное технологическое оборудование</b> (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). <b>Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.</b> Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2/4	
	9	<b>Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.</b>	2	
		<b>Практическое занятие</b>	<b>2</b>	



	<b>Практическое занятие №3.</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2/2		
<b>Раздел 3. Влияние ресурсо- и энергосберегающих технологий на жизнедеятельность гостиничного предприятия.</b>		<b>10</b>	<b>ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2</b>	
<b>Тема 3.1 Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>26</b>		
	10	<b>Общая характеристика ресурсов.</b> Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.		2
	11	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		2
	12	<b>Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.</b> 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	<b>Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.</b>		2/2
		<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие №4.</b> Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	2/2		
<b>Раздел 4. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.</b>		<b>12</b>		
	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>		

<b>Тема 4.1</b> <b>Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>	23	<b>Основные понятия архитектуры.</b> Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	2	<b>ОК 05.</b> <b>ОК 09.</b> <b>ПК 3.2</b> <b>ПК 3.3</b>	
	24	<b>Социальные и композиционные основы интерьера.</b> 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	<b>Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям.</b> Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	2		
	<b>Практические занятия по отработке умения</b> использовать принципы оформления интерьеров в гостиницах		<b>6</b>		
	<b>Практическое занятие №5.</b> 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		
	<b>Практическое занятие №6</b> Определить стиль в дизайне интерьера гостиничного предприятия, используя наглядные фотоматериалы.		2		
	<b>Практическое занятие №7</b> Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц г. Челябинска.		2		
	<b>Раздел 5. Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания.</b>		<b>6</b>		
<b>Тема 5.1</b> <b>Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ОК 06.</b> <b>ОК 08.</b> <b>ПК 1.3</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>	
	26	<b>Производственная экология и санитария.</b> Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. Основные документы, регламентирующие охрану труда. <b>Организация охраны труда на предприятии.</b>	2		
	27	<b>Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.</b> Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2		
	<b>Практическое занятие</b>		<b>2</b>		

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

### **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. видеопроекционное оборудования 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.ura.it.ru](http://www.ura.it.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.ura.it.ru](http://www.ura.it.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.ura.it.ru](http://www.ura.it.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. Шпортко. — 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.hotelmater.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

**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
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка результатов выполнения ПЗ№4</li> <li>- оценка результатов выполнения ПЗ№8</li> </ul>
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий</li> <li>- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- состав инженерных служб гостиничных комплексов</li> <li>- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов</li> <li>- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- устный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> <li>- тестирование</li> <li>- тестирование</li> <li>- оценка точности и полноты выполнения самостоятельной работы обучающихся</li> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- собеседование</li> <li>- тестирование</li> <li>- оценка точности и полноты выполнения ситуационных задач, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования</li> <li>- фронтальный опрос</li> <li>- письменный опрос</li> </ul>