

ДЕПАРТАМЕНТ ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

р.п. Красные Баки
2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 Гостиничное дело

Организация разработчик: ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Разработчик: Дубицкая Ю. С. - преподаватель ГБПОУ НО «Краснобаковский лесной колледж»

Рассмотрена на заседании цикловой комиссии
общепрофессиональных дисциплин

протокол № 1 от «31» 08 2020 г.

Председатель: Дубицкая Ю.С. / Дубицкая Ю.С.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

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 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

ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), 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>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</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 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 2.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором</p>

	смежных сферах; Реализовать составленный план	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 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 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	66
Обязательная учебная нагрузка	48
в том числе:	
практические занятия	10
Консультации	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

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
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц (12 часов)			
Тема 1.1. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.	Содержание учебного материала Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий.	2	ОК 01. ОК 02.
Тема 1.2. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	2	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 1.3. Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия	Содержание учебного материала Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
Тема 1.4. Требования к планировочному решению общественной части	Содержание учебного материала Состав помещения общественной части гостиницы. Функции этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	2	ОК 01. ОК 02. ОК 09. ОК 05.

Тема 1.5. Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы	Содержание учебного материала	2	ОК 02. ПК 1.3
	Особенности планировки (формы плана) жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Требования к вертикальным и горизонтальным коммуникациям (лифт, коридор). Обслуживание в гостинице. Площадь жилой комнаты. Освещение. Инсоляция. Защита от внутреннего шума. Требования пожарной безопасности. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.		
	Практическое занятие № 1 Расчет площади различных помещений гостиницы	2	ОК 09. ОК 10.
Раздел 2. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий (16 часов)			
Тема 2.1. Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание учебного материала	2	ОК 02. ПК 1.3
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров и зданий гостиниц и туристических комплексов. Определяющие факторы формирования интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и прием.		
Тема 2.2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиницы	Содержание учебного материала	2	ОК 03. Ок 09.
	Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.		
Тема 2.3. Виды освещения и осветительных приборов и их использование в условиях гостиницы	Содержание учебного материала	2	ОК 02. ПК 1.3
	Виды освещения. Виды осветительных приборов. Освещение вестибюля. Освещение номера.		

Тема 2.4. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей	Содержание учебного материала	2	ОК 02. ПК 1.3
	Требования к материалам, применяемым для внутренней отделки помещений. Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка. Двери.		
Тема 2.5. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы	Содержание учебного материала	2	
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.		
Тема 2.6. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Содержание учебного материала	2	
	Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.		
	Практическое занятие №2	2	ОК 09. ОК 10.
	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера помещений гостиницы		
	Практическое занятие №3	2	
	Составление схемы расстановки мебели в разных номерах гостиницы с учетом предъявляемых требований		
Раздел 3. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов (14 ч)			
Тема 3.1. Системы теплоснабжения, отопления и водоснабжения зданий	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	Централизованная и децентрализованная система теплоснабжения. Система отопления. Классификация систем отопления.. Виды отопительных приборов. Виды систем отопления. Классификация систем водоснабжения. Требования к воде. Пожарный водопровод. Спринклерная система пожаротушения. Дренчерная система пожаротушения.		
Тема 3.2. Система канализации здания. Системы вентиляции, дымоудаления и	Содержание учебного материала	2	ОК 02. ОК 04. ПК 1.3
	Система канализации и ее классификация. Система вентиляции и ее классификация. Системы противодымной защиты. Кондиционирование воздуха в зданиях. Система кондиционирования.		

кондиционирования воздуха.			
Тема 3.3. Электрооборудование. Подъемно-транспортное оборудование	Содержание учебного материала Электрическая сеть. Состав электрической сети. Электрооборудование. Рабочее, наружное, внутреннее и аварийное освещение. Подъемно-транспортное оборудование: лифты, эскалатор.	2	ОК 02. ОК 04. ПК 1.3
Тема 3.4. Оснащение прачечной	Содержание учебного материала Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины.	2	ОК 02. ОК 04. ПК 1.3
Тема 3.5. Уборочное оборудование	Содержание учебного материала Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.	2	
Тема 3.6. Системы безопасности	Содержание учебного материала Система управления доступом. Система охранной сигнализации. Система телевизионного наблюдения. Система пожарной безопасности. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Практическое занятие № 4 Решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	2	ОК 09. ОК 10.
Раздел 4. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности (6 часов)			
Тема 4.1. Современные интеллектуальные здания. Основные положения энергосбережения.	Содержание учебного материала Характеристики интеллектуального здания. Альтернативные возобновляемые источники: ветер, солнечная энергия, геотермальная энергетика. Энергосбережение.	2	ОК 07. ПК 1.3

Тема 4.2. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 07. ПК 1.3
	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.		
	Практическое занятие №5	2	ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Применение современных ресурсосберегающих технологий в гостиничных предприятиях		
Консультации		12	
Экзамен		6	
Всего:		66	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «Инженерных систем гостиницы».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: Столы ученические, стулья ученические. Стол преподавателя, стул преподавателя. Доска аудиторная. Интерактивная доска, ноутбук, мультимедийный проектор.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий, 2017, [Электронный ресурс] –

<http://ww.academia-moscow.ru/> - ЭБС ООО ОИЦ «Академия»

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

1. Свод Правил СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования <http://docs.cntd.ru/document/456040113>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	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>Полнота ответов, точность формулировок</p>	<p>Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Тестирование Оценка выполненного задания на экзамене</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>Правильность и полнота выполнения практической работы в соответствии с требованиями Правильность и обоснованность выполнения задания</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы Оценка выполненного задания на экзамене</p>