

МИНИСТЕРСТВО ЛЕСНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ОХРАНЫ ОБЪЕКТОВ ЖИВОТНОГО МИРА НИЖЕГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
**Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Нижегородской области
«КРАСНОБАКОВСКИЙ ЛЕСНОЙ КОЛЛЕДЖ»**
(ГБПОУ НО «КБЛК»)

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

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

р.п. Красные Баки
2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 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 предметно-цикловой комиссии
укрупненной группы специальностей 43.00.00 Сервис и туризм
протокол №_1_ от «30» августа 2021 г.

Председатель: Дубицкая / Дубицкая /

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: общепрофессиональный цикл

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта. Определять нарушения в системе жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживания;	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий. Концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий. Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия. Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности. Состав инженерных служб гостиничных комплексов.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	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. Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. Контролировать выполнение	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности. Основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.

	правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте.	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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. 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 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	В том числе практической подготовки
Максимальная учебная нагрузка (всего)	<i>66</i>	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	<i>48</i>	
теоретические занятия	<i>36</i>	
лабораторные занятия	-	
практические занятия	<i>10</i>	
контрольные работы	<i>2</i>	
курсовая работа (проект)	-	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	-	
в том числе:		
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	
Консультации	<i>12</i>	
<i>Промежуточная аттестация в форме экзамена</i>	<i>6</i>	

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

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	В том числе практической подготовки	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. 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		1	ОК 01 ОК 02 ОК 10
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		2	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
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		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		2	ОК 01. ОК 02. ОК 09. ОК 05.

Тема 1.5. Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы	Содержание учебного материала 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.	2		2	ОК 01. ОК 02. ОК 09. ОК 05.
	Практическое занятие № 1	2		3	
	Расчет площади различных помещений гостиницы				
Раздел 2. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий (18 часов)					
Тема 2.1. Интерьер и экстерьер гостиниц	Содержание учебного материала 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.	2		2	ОК 02. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
Тема 2.2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиницы	Содержание учебного материала 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.	2		2	ОК 02. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
Тема 2.3. Виды освещения и осветительных приборов и их использование в условиях гостиницы	Содержание учебного материала Виды освещения. Виды осветительных приборов. Освещение вестибюля. Освещение номера.	2		2	ОК 03. ОК 09.
	Практическое занятие № 2 Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера помещений гостиницы	2		3	ОК 09. ОК 10.
Тема 2.4. Отделочные материалы для внутренних архитектурных	Содержание учебного материала Требования к материалам, применяемым для внутренней отделки помещений. Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка. Двери.	2		2	ОК 01. ОК 02.

поверхностей					
Тема 2.5. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы	Содержание учебного материала 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.	2		2	ОК 02. ОК 04. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
	Практическое занятие № 3 Составление схемы расстановки мебели в разных номерах гостиницы с учетом предъявляемых требований	2		3	ОК 09. ОК 10. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
Тема 2.6. Текстильные материалы в интерьере гостиниц	Содержание учебного материала Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.	2		2	ОК 01. ОК 02.
Контрольная работа №1		2			
Раздел 3. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов (18 ч)					
Тема 3.1. Системы теплоснабжения, отопления и водоснабжения зданий	Содержание учебного материала 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.	2		2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Тема 3.2. Система канализации здания. Системы вентиляции, дымоудаления и кондиционирования воздуха.	Содержание учебного материала Система канализации и ее классификация. Система вентиляции и ее классификация. Системы противодымной защиты. Кондиционирование воздуха в зданиях. Система кондиционирования.	2		2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
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		2	ОК 01. ОК 02. ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1

Тема 3.4. Оснащение прачечной	Содержание учебного материала Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины.	2		2	ОК 01. ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
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		2	ОК 07 ОК 08
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		2	ОК 08. ОК 09. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
	Практическое занятие № 4 Решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	2		3	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
Тема 3.7. Современные интеллектуальные здания. Основные положения энергосбережения.	Содержание учебного материала Характеристики интеллектуального здания. Альтернативные возобновляемые источники: ветер, солнечная энергия, геотермальная энергетика. Энергосбережение. 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.	2		2	ОК 07 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие № 5 Применение современных ресурсосберегающих технологий в гостиничных предприятиях	2		3	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Консультации		12			
Экзамен		6			
Всего:		66			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерных систем гостиницы»;

Оборудование учебного кабинета:

Учебная мебель, дидактические пособия, мультимедийные презентации лекционного материала.

Технические средства обучения: видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, ноутбук

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Реализации программы обеспечена печатными и/или электронными образовательными и информационными ресурсами, рекомендованными для использования в образовательном процессе

Основные источники:

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

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

Интернет-ресурсы:

1. Свод правил здания гостиниц. Правила проектирования <https://tiflocentre.ru/download/sp257-1325800-2020.pdf>

2. Техническое оснащение гостиничных номеров <https://urait.ru/viewer/tehnikeskoe-osnaschenie-gostinichnyh-i-restorannyh-kompleksov-487545#page/1>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2	3
<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>Демонстрирует знания по обеспечению безопасности гостиничных предприятий; Знает основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов, типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц; Владеет знаниями состава инженерных служб гостиничных комплексов; Знает требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; Демонстрирует знания основ охраны здоровья, санитарии и гигиены;</p>	<p>Устный и письменный опрос; Тестирование; Оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка в форме: экзамена</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте; 	<p>Умеет определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; Владеет умениями контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</p>	<p>Устный и письменный опрос; Тестирование; Оценка результатов выполнения практических работ; Экспертная оценка в форме: экзамена</p>