

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

УТВЕРЖДЕНО  
приказом директора ГБПОУ СГКСТД  
№173 от 28.08.2018г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного  
предприятия**

специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией

Протокол № 1 от 29.08.2018 г.

Председатель ПЦК Бачерикова И.Г.  
(Ф.И.О.)

Автор: Замара Е.В.  
(Ф.И.О.)

Дата актуализации	Результаты актуализации	ОДОБРЕНО
		Протокол ПЦК № ____ от « ____ » ____ 20__ г

Рабочая программа учебной дисциплины Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №1552; профессионального стандарта 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015. № N 282 н, примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, регистрационный номер 43.02.14-170717.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ...	5
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании.

Рабочая программа ориентирована на подготовку обучающихся к выполнению требований WorldSkills по компетенции Администрирование отеля

### **1.2. Место дисциплины в структуре основной программы**

Учебная дисциплина Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия является дисциплиной общепрофессионального цикла, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных знаний и умений.

### **1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

В результате освоения дисциплины, обучающийся должен:

- **уметь** определить необходимые ресурсы,
- **уметь** определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности,
- **уметь** определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
- **знать** основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия,
- **знать** пути обеспечения ресурсосбережения,
- **знать** стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий.

Освоение содержания учебной дисциплины обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций.

Общие и профессиональные компетенции
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3 Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

#### **1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины**

Объем образовательной нагрузки -86 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем – 72 часа;

– самостоятельная работа обучающегося - 2 часа.

В том числе **часов вариативной части учебных циклов ППССЗ** всего – 26 часов, в том числе:

– объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 26 часов;

#### **1.5. Требования к результатам освоения учебной дисциплины при реализации часов вариативной части учебных циклов ППССЗ:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- определять категорию гостиничного предприятия,
- делать расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия,
- оформлять интерьер помещений гостиничного здания,
- создавать фирменный стиль гостиничного предприятия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- современные принципы проектирования гостиничных зданий,
- архитектурно – планировочные решения и функциональную организацию гостиничных зданий,
- современную инженерную инфраструктуру гостиничных предприятий.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>86</b>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>72</b>
в том числе:	
практические занятия/лабораторные занятия	30
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	<b>2</b>
в том числе:	
рефераты, индивидуальные творческие задания, индивидуальное проектное задание, выполнение графических работ, изготовление макета, исследовательская работа, работа с нормативной документацией <sup>1</sup>	
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

<sup>1</sup> Самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся. Обучающимся могут быть рекомендованы такие виды заданий, как решение упражнений и задач, выполнение расчетно-графических работ, анализ производственных ситуаций, подготовка к деловым играм и участие в них, работа на тренажерах, подготовка рефератов, докладов, постановка экспериментов, исследовательская учебная работа и др.

Формулировка самостоятельной работы должна определять тему и вид деятельности (расписать, что должен сделать студент по этой теме), быть однозначно понятой и преподавателями, и студентами, и родителями, и администрацией.

Все то, что не пересекается по темам с аудиторной работой, но без чего не может быть полностью изучена дисциплина - есть самостоятельная работа обучающегося. Самостоятельная работа не включается в нагрузку преподавателя.



## 1. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и (или) практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 1.1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.		
	2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.		
	3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		
	<b>Самостоятельная работа №1</b> Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	1	
<b>Раздел 2. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий</b>		<b>22</b>	
<b>Тема 2.1. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
	2. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		
	3. 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).		
	4.	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).		
	5.	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		
	6.	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		
	7.	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		
		<b>Практическое занятие №1</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	4	
		<b>Практическое занятие №2</b> Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	4	
		<b>Самостоятельная работа №2</b> Подготовка презентаций о современных электронных ключах	2	
<b>Раздел 3. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b>			<b>14</b>	
<b>Тема 3.1. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
	1.	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		
	2.	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.		

	3.	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.		
		<b>Практическое занятие № 3<sup>2</sup></b> Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	4	
<b>Раздел 4. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>			<b>40</b>	
<b>Тема 4.1. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		10	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
	1.	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.		
	2.	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.		
	3.	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.		
		<b>Практическое занятие №4</b> Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	4	
		<b>Практическое занятие №5</b> Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	4	
		<b>Практическое занятие №6</b> Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	6	
<b>Тема 4.2. Создание системы безопасности в гостиничном</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3
	1.	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.		
	2.	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда.		

<sup>2</sup> Вид деятельности.

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>предприятия.</b>		Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.		
	3.	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		
		<b>Практическое занятие №7</b> Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	4	
		<b>Самостоятельная работа №9</b> Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	1	
<b>Консультации</b>			<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>			<b>6</b>	
<b>Объем образовательной нагрузки</b>			<b>86</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **8. Требования к материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебной аудитории Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия.

Оснащение учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- дидактические пособия;
- мультимедийные презентации лекционного материала,
- видеофильмы по отдельным темам,
- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением и доступом в сеть Интернет;
- проектор;
- принтер.

#### **9. Информационное обеспечение**

##### **Основные источники**

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц [Текст]: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ С.В. Безрукова, М.: Академия, 2014. – 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. Ч.1 [Текст]: федер. Закон от 30.11.1994 № 51-ФЗ (ред. От 31.12.2015).

3. Налоговый кодекс Российской Федерации. Ч.1 [Текст]: федер. Закон от 31.07.1998 № 117-ФЗ (ред. От 15.02.2016).

##### **Дополнительные источники**

1. Агранович, Е. С. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. [Текст]: учеб. пособие / Е.С. Агранович, Ростов н/Д: «Феникс», 2013-305 с.

2. Гаврилова, А.Е. Деятельность административно – хозяйственной службы [Текст]: учеб. пособие / А.Е. Гаврилова, М.: Академия, 2012. -148 с.

3. Овчаров, А.О. Туристский комплекс России. [Текст]: учеб. пособие / А.О. Овчаров, М.: ИНФРА, 2014. – 419 с.

4. Основы архитектурных зданий и сооружений. [Текст]: учеб. пособие –Ростов н/Д» Феникс», 2014. – 267 с.

5. Романов В.А. Гостиничные комплексы. [Текст]: учеб. пособие / В.А. Романов. Ростов-н/Д:МарТ, 2013.-278 с.

##### **Интернет ресурсы**

1. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. – Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>

2. Frontdesk.ru: сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. -. – Режим доступа: <http://www.frontdesk.ru/>

3. Каталог уборочного оборудования [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018.- Режим доступа: <http://www.moyker.ru>

4. Сайт HotelMaster [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. - Режим доступа: <http://www.hotelmaster.ru>

5. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. - Режим доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

6. Техническое оснащение гостиничных номеров [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. - Режим доступа: <http://hotelexecutive.ru/>

7. Федеральное агентство по туризму [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. - Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>

8. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]: – Электрон. Дан. – М, 2018. - Режим доступа: <http://www.frio.ru>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения <sup>3</sup></b>
умеет определять необходимые ресурсы	ОК 1-10, ПК 11.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.3	решение профессиональных задач
умеет определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности		решение профессиональных задач
умеет определять категорию гостиничного предприятия		решение профессиональных задач
умеет делать расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия		решение профессиональных задач
умеет оформлять интерьер помещений гостиничного здания		решение профессиональных задач
умеет создавать фирменный стиль гостиничного предприятия		решение профессиональных задач

<sup>3</sup> Технические диктанты, проверка результатов практических работ, экспертная оценка выполненных работ, защита самостоятельной работы по теме, проверка отчетов по самостоятельной работе, оценка результатов контрольных работ, проверка и оценка заданий самостоятельной работы, экспертная оценка контрольной графической работы, др.

знает основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия		тестирование
- знает пути обеспечения ресурсосбережения		проверка результатов практических работ, решение профессиональных задач
знает стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий		тестирование
знает современные принципы проектирования гостиничных зданий		проверка результатов практических работ, тестирование
знает архитектурно – планировочные решения и функциональную организацию гостиничных зданий		решение профессиональных задач тестирование
знает современную инженерную инфраструктуру гостиничных предприятий		проверка результатов практических работ, тестирование