




**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ЧАСТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКАЯ МЕЖДУНАРОДНАЯ АКАДЕМИЯ ТУРИЗМА»
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

УТВЕРЖДАЮ:


Первый проректор
В.Ю. Питюков
« 25 »  «  2021г.


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по учебной дисциплине**

ОП.05 «Требование к зданиям»

срок обучения очное 3г.10м.

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

г. Химки, микр. Сходня, 2021 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта среднего профессионального образования к минимуму содержания и уровню подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» предназначена для обучения студентов факультета среднего профессионального образования Российской международной академии туризма, изучающих учебную дисциплину ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» в качестве обязательной дисциплины общепрофессионального цикла образовательной программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» рассмотрена и одобрена на заседании Совета факультета СПО.

Протокол № 4 от «24» 06 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам. декана факультета СПО
Е.В. Разумовская
« 24 » 06 20 21 г.

СОГЛАСОВАНО:

Проректор, декан факультета СПО
В.И. Жидких
« 24 » 06 20 21 г.

Составил (автор)

Н.В. Боровакова, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 «Гостиничное дело».

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Дисциплина входит в общепрофессиональный цикл. Программа направлена на формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	определение цели и последовательности выполнения работы;	об основах архитектурно планировочных решениях зданий гостиничных предприятий;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	-поиск путей решения интеллектуальных и практических задач; -умение делать анализ, обобщение, выводы обработка	содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	определение цели и последовательности выполнения работы;	-использование в работе ранее полученных знаний и умений
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-оказание помощи участникам команды; -умение делегировать полномочия и распределять ответственность	использование эффективных способов реагирования в процессе взаимодействия с коллегами и гостями
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного	грамотное изложение мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе	грамотное изложение мыслей и оформление документов по профессиональной тематике на государственном языке, проявление толерантности в рабочем коллективе

контекста.		
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	использовать ресурсо-энергосберегающие технологии профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц для обеспечения комфорта проживающих;	и в санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	поиск, обработка, хранение, передача информации с помощью средств информационно-коммуникативных технологий	основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	оформление документации в соответствии с нормативно-правовыми актами при осуществлении устной и письменной коммуникации	знание содержания профессиональной документации, определяющее учет гостиничного предприятия
ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	владение методами планирования потребности в материальных ресурсах и персонале службы; способами определять численность в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей
ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	владение методами планирования потребности в материальных ресурсах и персонале службы; способами определять численность в соответствии с особенностями сегментации гостей и установленными нормативами	сервисные стандарты обслуживания номерного фонда, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества	осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	принципы взаимодействия с другими службами гостиницы; требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности.

обслуживания гостей.		
-------------------------	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы очно 3г.10м.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
Объем обязательной учебной нагрузки	72
в том числе:	
практические занятия	34
Самостоятельная работа (контактная)	12
Промежуточная аттестация	12
Формы контроля: контрольная работа - 5 семестр, экзамен – 5 семестр	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение		2	ОК 1-5 ОК 7 ОК 9 -10
Тема 1. Архитектурно планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц.	Содержание учебного материала 1. Основы проектирования зданий: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. 2. Требования к планировочному решению участка гостиничного предприятия. 3. Требования к планировочному решению общественной части гостиничного предприятия. 4. Требования к планировочному решению жилых этажей гостиницы.	14 8	ОК 1-5 ОК 10 ПК 3.1
	Практические занятия 1. Планировочная структура приемно-вестибюльной зоны гостиницы. 2. Планировочное решение жилых этажей гостиницы.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Градостроительного кодекса РФ, Свода правил (СП) по проектированию и строительству.	2	
Тема 2. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.	Содержание учебного материала 1. Интерьер и качество обслуживания. 2. Цветовое решение интерьера общественных и жилых помещений гостиничного предприятия. 3. Световое решение интерьера общественных и жилых помещений гостиничного предприятия. 4. Отделочные, текстильные материалы в интерьере гостиниц.	14 8	ОК 1-5 ОК 9 ПК 3.2 ПК 3.3

	<p>Практические занятия</p> <p>1. Решение ситуационных задач по теме «Требования к оснащению мебелью и инвентарем гостиничных номеров».</p> <p>2. Выполнение расстановки мебели в гостиничных номерах различных категорий.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Изучение Приказа Минкультуры РФ от 11.07.2014 № 1215 « Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями» в разделе Минимальные требования к оснащению мебелью и инвентарем гостиничных номеров различной категории.</p>	2	
<p>Тема 3. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц.</p>	<p>Содержание учебного материала</p>	20	<p>ОК 1-5 ОК 9 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3</p>
	<p>1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.</p> <p>2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (теплоснабжение и отопление, водоснабжение, канализация, вентиляция и кондиционирование воздуха).</p> <p>3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов).</p> <p>4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.</p> <p>5. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.</p> <p>6. Использование системы жизнеобеспечения оборудования гостиниц для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.</p>	12	
	<p>Практические занятия</p> <p>1. Решение ситуационных производственных задач, связанных с устранением неисправностей инженерно-технического оборудования.</p>	8	
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Анализ концепции и подготовка презентации «Интеллектуальное здание»</p> <p>2. Анализ технической эксплуатации оборудования гостиничного комплекса</p> <p>3. Подготовить реферат, презентацию о современных системах жизнеобеспечения гостиниц.</p>	6	

Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	8	ОК 1-5 ОК 7 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3
	1. Основные положения ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий в области гостиничного сервиса. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. 2. Контроль за правильным использованием материальных и технических ресурсов. 3. Роль ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов. 4. 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, замена экономически невыгодных ресурсов.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовить презентацию по использованию ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий в гостинице.	2	
	Итоговое тестирование	2	
	Консультации	36	
	Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Инженерные системы гостиниц»;

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия

Технические средства обучения:

- компьютер

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе (в случае наличия).

Основные источники:

1. Румянцева И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций. - Издательство: Альтаир|МГАВТ, 2015 (ЭБС:

Университетская библиотека онлайн, URL

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=429624&sr=1

2. Зарубина Л. П. Защита зданий, сооружений и конструкций от огня и шума : Материалы, технологии, инструменты и оборудование. Издательство: Инфра-Инженерия, 2016

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=444186&sr=1

Дополнительная литература:

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник для СПО. – М : Издательский центр «Академия», 2014

2. Михайлов А. Ю. Технология и организация строительства. Практикум: учебно-практическое пособие. Издательство: Инфра-Инженерия, 2017

https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=466468&sr=1

3. Поздникин В. М., Голубева Е. А. Архитектурно-конструктивное проектирование многоэтажных зданий: учебное пособие Издательство: Архитектон, 2015 [https://biblioclub.ru/index.php?](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=455468&sr=1)

[page=book_red&id=455468&sr=1](https://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=455468&sr=1)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Элементы формируемых ПК и ОК	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Иметь представление:			
об основах архитектурно-планировочных решениях зданий гостиничных предприятий;	характеристика средств размещения гостей в России и за рубежом и видах оказываемых услуг	ОК 1-5 ОК 10 ПК 3.1	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценка выполнения практического задания
о функциональной организации зданий гостиниц;	понимание и объяснение функциональных связей в гостиничном предприятии	ОК 1-5 ОК 10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	- тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, презентационных проектов)
Уметь:			
использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;	определение цели и последовательности использования ресурсосберегающих технологий в системе водоснабжения, энергосберегающих технологий в электрической системе зданий.	ОК 1-5 ОК 7 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценка выполнения практического задания; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, презентационных проектов)
использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц для обеспечения комфорта проживающих;	- объяснение принципов функционирования систем теплоснабжения и отопления, водоснабжения, канализации, вентиляции и кондиционирования, электрооборудования гостиниц для обеспечения комфорта проживающих; - обоснованность использования различных систем	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Промежуточная аттестация в форме экзамена

	жизнеобеспечения и инженерно-технического оборудования гостиниц обеспечения комфорта проживающих.		
осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	- объяснение принципов обеспечения безопасных условий труда при организации обслуживания в гостиницах; - оценка факторов контроля выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены в гостинице.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	
Знать:			
основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;	- владение основополагающими терминами и определениями; - демонстрация знаний основных требований при проектировании зданий гостиниц.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - оценка выполнения практического задания; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, презентационных проектов) Промежуточная аттестация в форме - экзамена
сервисные стандарты обслуживания номерного фонда, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;	- выделение ключевых положений стандартов обслуживания гостей; - соблюдение стандартов качества оказываемых услуг сотрудниками службы.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	
санитарно-гигиенические мероприятия по обеспечению чистоты, порядка, комфорта пребывания гостей;	- распознавание и анализ возникшей проблемы; - составление плана действий по обеспечению чистоты, порядка и комфорта проживающих; - оценка результата и последствия своих действий.	ОК 1-5 ОК 7 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	
основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в	применение средств информационных технологий для решения профессиональных	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2	

профессиональном и/или социальном контексте;	задач.	ПК 3.3	
содержание актуальной нормативно-правовой документации;	применение ключевых положений правовых актов, стандартов, требований, норм, правил для обеспечения функционирования гостиничного предприятия.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	
принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;	знание принципов построения организационных структур и распределения функций между службами и персоналом.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	
требования охраны труда, техники безопасности и правил противопожарной безопасности.	- знание порядка составления оперативного плана действий; - выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте.	ОК 1-5 ОК 9-10 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3	