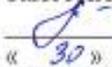


Приложение 8.5  
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности  
43.02.14 Гостиничное дело

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ  
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР  
 О.В.Добровольская  
« 30 » май 20 22 г.

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

Специальность: 43.02.14 Гостиничное дело

Рассмотрена на заседании предметной  
(цикловой) комиссии профессий сферы  
сервиса и туризма  
протокол № 10 от «27» мая 2022 г.  
Председатель П(Ц)К  М.С. Соловей

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (утв. приказом, Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. N 1552) с учетом примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирована в государственном реестре ПООП под номером: 43.03.44 – 170717).

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Сакский технологический техникум».

Разработчик:  
Андрейчук Сергей Васильевич, преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Крым «Сакский технологический техникум».

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

Учебная дисциплина ОП 05 Требование к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (программы подготовки специалистов среднего звена) по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

## **1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- 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

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими общими компетенциями (далее - ОК):

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 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выпускник, освоивший образовательную программу, должен обладать следующими профессиональными компетенциями (далее - ПК), соответствующими основным видам деятельности:

Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения:

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы питания.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда.

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.

Планируемые личностные результаты в ходе реализации образовательной программы

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России	ЛР 1
Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.	ЛР 2
Соблюдающий нормы законности и правопорядка, демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих	ЛР 3
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 5
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 6
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях	ЛР 7
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой	ЛР 8
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры	ЛР 9
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания	ЛР 10

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Виды учебной работы	Объём часов		
	I курс		Итого
	1 семестр	2 семестр	

		<b>Р</b>	
<b>Объем учебной дисциплины</b>	<b>43</b>	<b>26</b>	<b>69</b>
<i>в т. ч. в форме практической подготовки*</i>	<i>12</i>	<i>6</i>	<i>18</i>
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем по видам учебных занятий, всего</b>	<b>35</b>	<b>20</b>	<b>55</b>
из них:			
- урок/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	22	12	34
- лекция/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	-	-	-
- практическое занятие/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	12/12	6/6	18/18
- Контрольные работы	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>
- консультация	-	-	-
- семинар/ <i>в т.ч. в виде практической подготовки*</i>	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>14</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>			

\*-указывается количество часов при наличии

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ раздела, темы	Название разделов и тем	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код личностных результатов реализации программы воспитания	Кол-во часов	№ учебного занятия	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся
						Название темы учебного занятия
<b>I курс (1 семестр)</b>						
<b>1.1</b>	<b>Современные принципы проектирования гостиничных зданий.</b>	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10.	ЛР-6 ЛР-7 ЛР-8 ЛР-9	<b>6</b>	1-2	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.
					3-4	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.
					5-6	Влияние места расположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.
<b>1.2</b>	<b>Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий</b>	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10.  ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.	ЛР -1 ЛР-2 ЛР-3 ЛР-5	<b>12</b>	7-8	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.
					9-10	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.
					11-12	Практическое занятие № 1 по теме: «Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». <i>(Практическая подготовка)</i>
					13-14	Практическое занятие № 2 по теме: «Расчет площади

						различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия». <i>(Практическая подготовка)</i>
					15-16	Практическое занятие № 3 по теме: «Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания». <i>(Практическая подготовка)</i>
					17-18	Практическое занятие № 4 по теме: «Расчет площади служебных и вспомогательных помещений». <i>(Практическая подготовка)</i>
				<b>4</b>	1-2	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений»
					3-4	Подготовка сообщения по теме: «Функциональное зонирование основных помещений гостиниц»
<b>1.3.</b>	<b>Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.</b>	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.	ЛР-6 ЛР-7 ЛР-8	<b>17</b>	19-20	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.
					21-22	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).
					23-24	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).
					25-26	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).

					27-28	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.
					29-30	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.
					31-32	Практическое занятие № 5 по теме: «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования» <i>(Практическая подготовка)</i>
					33-34	Практическое занятие № 6 по теме: Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. <i>(Практическая подготовка)</i>
					35	Контрольная работа №1 по теме: «Архитектурно – планировочные решения и современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий».
				<b>4</b>	5-6 7-8	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования» Подготовка сообщения по теме: «Контроль пользования мини-сейфами»
<b>I курс (2 семестр)</b>						
<b>2.1</b>	<b>Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b>	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1.	ЛР -1 ЛР-2 ЛР-3 ЛР-5 ЛР-6	<b>10</b>	36-37	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.
					38-39	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды.
					40-41	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.

		ПК 3.2. ПК 3.3.			42-43	Практическое занятие № 7 по теме: «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий». <i>(Практическая подготовка)</i>
					44-45	Практическое занятие № 8 по теме: «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий». <i>(Практическая подготовка)</i>
				<b>2</b>	9-10	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Применение ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе»
<b>2.2</b>	<b>Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.2. ПК 3.3.	ЛР -1 ЛР-2 ЛР-3 ЛР-5 ЛР-6 ЛР-7 ЛР-8 ЛР-9 ЛР-10	<b>10</b>	46-47	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.
					48-49	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.
					50-51	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера.
					52	Практическое занятие № 9 по теме: «Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений». <i>(Практическая подготовка)</i>
					53	Практическое занятие № 10 по теме: «Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения». <i>(Практическая подготовка)</i>
					54	Контрольная работа №2 по теме: «Современная архитектура,

					интерьер гостиничных зданий и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности».
				<b>4</b>	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i>
				11-12	Подготовка сообщения по теме: «Действия персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях»
				13-14	Подготовка сообщения по теме: «Современное оформление интерьера гостиничных предприятий»
					<b>55</b> Дифференцированный зачёт
	<b>Всего</b>			<b>69</b>	

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет инженерных систем гостиницы.

Оборудование учебного кабинета:

- доска – 1 шт.;
- парты – 13 шт.;
- стулья – 26 шт.;
- учительский стол – 1 шт.;
- учительский стул – 1 шт.;
- телевизор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Печатные издания

Основная учебная литература:

1. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 283 с.

2. Павлинова, И. И. Водоснабжение и водоотведение: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ И. И. Павлинова, В. И. Баженов, И. Г. Губий. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020.

3. Феофанов, Ю. А. Инженерные сети: современные трубы и изделия для ремонта и строительства: учебное пособие для вузов / Ю. А. Феофанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 157 с.

Дополнительная учебная литература

1. Агранович Е. С. - Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий.- Ростов н/Д"Феникс",2013

2. Безрукова С. В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования.- М.: Академия, 2019.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<b>Знать:</b> <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>	Характеристики демонстрируемых знаний	Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Оценка внеаудиторной самостоятельной работы Тестирование
<b>Уметь:</b> <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>	Характеристики демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы