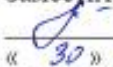


Приложение 8.5
к ОПОП СПО (ППССЗ) по специальности
43.02.14 Гостиничное дело

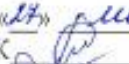
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ
«САКСКИЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по УПР
 О.В.Добровольская
« 30 » мая 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	

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

*-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
I курс (1 семестр)						
1.1	Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	ОК 01. ОК 02 ОК 03, ОК04. ОК 05. ОК 07. ОК 09, ОК 10.	ЛР-6 ЛР-7 ЛР-8 ЛР-9	6	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.
1.2	Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий	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	12	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>
				4	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»
1.3.	Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	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	17	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» (Практическая подготовка)
					33-34	Практическое занятие № 6 по теме: Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. (Практическая подготовка)
					35	Контрольная работа №1 по теме: «Архитектурно – планировочные решения и современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий».
				4	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»

I курс (2 семестр)

2.1	Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	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	10	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>
				2	9-10	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Подготовка сообщения по теме: «Применение ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе»
2.2	Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	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	10	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».
				4	<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»
				55	Дифференцированный зачёт
	Всего			69	

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
Знать: <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	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
Уметь: <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;	Характеристики демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы