

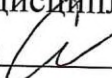
Министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Краснодарского края «Армавирский механико – технологический техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам  
гостиничного предприятия»**

**для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»**

**ОДОБРЕНА**

Цикловой комиссией  
технических дисциплин и МДК  
Председатель  Е.А. Рендович  
Протокол № 12 от 20 мая 2021 г.



Рассмотрена  
на заседании педагогического совета  
протокол № 9 от 28.05.2021 г.

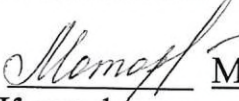
Рабочая программа учебной дисциплины разработана (для общеобразовательного цикла и ОГСЭ) на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело» / 43.00.00 Сервис и туризм, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного Минюстом РФ (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 г.)

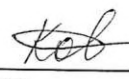
Организация – разработчик: государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Краснодарского края «Армавирский механико-технологический техникум» (далее ГБПОУ КК АМТТ)

**Разработчик:**

 Уракчеева Г.Х. - преподаватель общепрофессиональных, технических дисциплин и МДК ГБПОУ КК АМТТ

**Рецензенты:**

 Моторкин А.П. - генеральный директор ООО «АгроклиматСервис»  
Квалификация по диплому инженер-теплотехник по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»

 Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

## 1.1. Область применения примерной программы

Примерная рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК, ЛР <sup>1</sup>	Умения	Знания
ОК 01. ЛР 1-12	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия <i>Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий</i>
ОК 03.	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
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	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.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

<sup>1</sup> Приводятся только коды компетенций общих и профессиональных, которые необходимы для освоения данной дисциплины; также приводятся коды личностных результатов реализации программы воспитания и с учетом особенностей профессии/специальности в соответствии с ОПОП.

ОК 09.	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.	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). <b>Осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены</b>	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.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Образовательная нагрузка (всего)	66
Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)	52
Всего учебных занятий	
в том числе:	
в форме практической подготовки	20
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	2

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Образовательная нагрузка (всего)</b>	66
<b>Учебная нагрузка обучающихся во взаимодействии с преподавателем (всего)</b>	52
Всего учебных занятий	
в том числе:	
лабораторные занятия	-
практические занятия	20
контрольные работы	3
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Консультации	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	2



## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<p>Тема 1.</p> <p>Современные принципы проектирования и гостиничных зданий.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <b>Материально-техническая база туристских учреждений.</b> Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «Гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</p> <p>Техническая экспертиза основных фондов гостиничных предприятий</p> <p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>	2	ОК 01. ОК 02.
<p>Тема 2.</p> <p>Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p>1. <b>Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.</b></p> <p>Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. <i>Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности.</i></p> <p><i>Разрядность гостиниц и туристических комплексов и архитектурное решение зданий.</i></p> <p><i>Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов.</i></p> <p><i>Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц и туристических</i></p>	4  1	<p>ОК 01.</p> <p>ОК.03.</p> <p>ОК 04.</p> <p>ОК 10.</p> <p>ПК 1.1</p> <p>ПК 2.1</p>

<p><i>комплексов. Создание единого ансамбля гостиниц и туристических комплексов, в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта.</i></p> <p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p> <p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p> <p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсобережения.</p> <p>Средства профилактики перенапряжения</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p> <p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p><b>Контрольная работа (входной контроль)</b></p>	<p>1</p>	
<p><b>2. Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы. Большие гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.</b></p>	<p>2</p>	
<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1. Решение задач на определение категории гостиниц.</b> Пользование документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». Определение основных характеристик концепции гостиничного продукта</p> <p><b>2. Анализ спроса и предложения гостиничной отрасли.</b> Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.</p>	<p>8</p> <p>2</p> <p>2</p>	

	<p><b>3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.</b> Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p> <p>Осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p> <p><b>4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.</b> Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p> <p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части</p>	2	
<p><b>Тема 3.</b></p> <p>Современная инженерная инфраструктура а гостиничных предприятий.</p> <p>Система жизнеобеспечения гостиниц.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.</b> Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.</p> <p><b>2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры.</b> Санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение). Вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления; лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).</p> <p><b>3. Телекоммуникационные системы.</b> Телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа. Комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов.</p> <p><b>4. Профессиональное технологическое оборудование.</b> Уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения. <i>Пылесосы для сухой и влажной уборки, мощные пылесосы, пылесосы для чистки ковров, полумочные и подметальные машины. Аппараты для чистки высоким</i></p>	<p>12</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 01.</p> <p>ОК 07.</p> <p>ПК 1.2</p> <p>ПК 2.2</p>

<p>давлением без подогрева и с подогревом воды, парочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.</p> <p>Стационарно-отжимные машины, сушильные машины, гладильные машины и правила их эксплуатации.</p> <p>Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p>		
<p><b>5. Правила эксплуатации инженерного оборудования.</b> Система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.</p> <p><b>Контрольная работа (оперативный контроль)</b></p>	1	
<p><b>6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов.</b> Обеспечение комфорта проживающих и безопасные условия труда персонала.</p> <p><i>Системы отопления и правила ее эксплуатации</i></p> <p><i>Системы горячего, холодного водоснабжения и канализации. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов. Правила их эксплуатации.</i></p> <p><i>Система освещения и энергообеспечения. Правила их эксплуатации.</i></p> <p><i>Системы радиовещания, телевидения, связи и безопасности. Правила их эксплуатации.</i></p> <p><i>Системы пожарной сигнализации, оповещения и пожаротушения. Правила эксплуатации.</i></p> <p><i>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</i></p> <p><i>особенности произношения</i></p> <p><i>правила чтения текстов профессиональной направленности</i></p> <p><i>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</i></p> <p><i>Знать основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</i></p> <p><i>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</i></p> <p><i>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</i></p>	2	

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1. Организация работы коллектива и команды.</b> Взаимодействие с коллегами, руководством, клиентами. Изложение своих мыслей на государственном языке. Оформление документов. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.</p> <p><b>2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.</b> Презентация структуры профессиональной деятельности по специальности. Определение направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результаты и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p><b>4</b></p> <p><b>2</b></p> <p><b>2</b></p>	
<p><b>Тема 4.</b> Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1. Общая характеристика ресурсов.</b> Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. 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. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономического использования человеческих ресурсов. Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. 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. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>	<p><b>2</b></p>	<p><b>ОК 07. ОК 09.</b> <b>ПК 3.1</b> <b>ПК 3.2</b></p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.</b> Определение актуальности нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивание траектории профессионального и личностного развития. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p><b>2</b></p>	

	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>		
<p>Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре.</b> Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. <b>Контрольная работа (рубежный контроль)</b></p> <p><b>2. Социальные и композиционные основы интерьера.</b> 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. <i>Цветовое решение интерьеров зданий гостиниц. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиницы</i> <i>Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров в здании гостиницы и туристических комплексах. Функциональное зонирование каждого помещения</i></p> <p><b>3. Мебельные стили в интерьере.</b> Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий. <i>Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Ковры и ковровые покрытия. Обивка мебели. Формирование убранства жилых и общественных помещений. Использование естественного и искусственного освещения, выбор цветовой гаммы в интерьере, меблировка, подбор и размещение произведений декоративно-прикладного искусства. Использование элементов природы при оформлении гостиниц.</i> Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>	<p><b>6</b></p> <p>1</p> <p>1</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p><b>ОК 05.</b> <b>ОК 09.</b> <b>ПК. 3.2</b> <b>ПК 3.3</b></p>

	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.</b> Создание фирменного стиля гостиничного предприятия. Понятие общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понятие текстов на базовые профессиональные темы, участие в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы, строение простых высказываний о себе и о своей профессиональной деятельности, краткое обоснование и объяснение своих действий (текущие и планируемые), написание простых связанных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы</p> <p><b>2. Использование современного программного обеспечения.</b> Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещений. Применение средств информационных технологий для решения профессиональных задач.</p>	4	
<p>Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p> <p><b>1. Основные документы, регламентирующие охрану труда.</b> Организация охраны труда на предприятии. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.</p> <p><b>2. Антитеррористическая и противовокриминальная защита гостиничного объекта.</b> Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.</p>	4	<p>ОК 06. ОК 08. ПК 1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</p>
	<p><b>Практические занятия</b></p> <p><b>Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.</b> Применение рациональных приемов двигательных функций в профессиональной деятельности. Использование средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)</p>	2	
	<p><b>Практические занятия</b></p>	2	

<b>Самостоятельная работа</b>		<b>2</b>	
Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях			
<b>Всего учебный занятия</b>		<b>52</b>	
<b>Консультации</b>		<b>6</b>	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		<b>6</b>	
<b>Учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>		<b>52</b>	
<b>Контрольные работы</b>		<b>3</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>66</b>	



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

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

Реализация программы учебной дисциплины требует наличие кабинета «Инженерные системы гостиницы и охрана труда».

#### **Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:**

- посадочные места по количеству обучающихся (30 мест);
- рабочее место преподавателя (1 место);
- учебно-наглядные пособия по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц»

#### **Технические средства обучения:**

- компьютер;
- принтер;
- мультимедийная установка.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

#### **Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

##### **Основные источники:**

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. - М.: Академия, 2019 г.

##### **Дополнительные источники:**

1. Журнал. «Гостиничное дело», 2019 г.

##### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.moyker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>

11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>

12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

### 3.3 Требования к организации образовательного процесса

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	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
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	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.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной

	<p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>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</p>	<p>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</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

	социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	
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.

Одним из основных условий допуска к экзамену является выполнение студентом всех практических работ. При усвоении содержания дисциплины планируется деятельностный подход с развивающим характером обучения, включающий проблемные, исследовательские, проектные методы обучения, применение которых обеспечивается такими дидактическими принципами как личностная значимость, системность, научность. Проводятся индивидуальные и групповые консультации.

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

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

Результаты обучения <sup>2</sup> (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Уметь:</b>	
- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;	Защита практической работы
- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	Защита практической работы
<b>Знать:</b>	
- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий	устный и письменный опрос
- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;	устный и письменный опрос
- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;	устный и письменный опрос
- состав инженерных служб гостиничных комплексов	устный и письменный опрос
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	устный и письменный опрос
- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;	устный и письменный опрос
- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены	устный и письменный опрос

<sup>2 2</sup> В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», разработанную преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Уракчеевой Г.Х.

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного Минюстом РФ (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 г.)

Паспорт рабочей программы учебной дисциплины отражает область применения программы, место дисциплины в структуре основной образовательной программы, цели и задачи дисциплины, требования к результатам освоения дисциплины, а также структуру и содержание учебной дисциплины. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся приобретает умения: использовать ресурсно- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

Тематический план отражает содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельную работу обучающихся, а также уровень освоения дисциплины.

Указана рекомендуемая литература (основная и дополнительная).

В целом программа соответствует требованиям стандартов к минимуму содержания и уровню подготовки студентов по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», и позволяет подготовить квалифицированных специалистов.

**Рецензент:**



Ковалев А.П., инженер, Индивидуальный Предприниматель Ковалев А.П., квалификация инженер, по специальности «Машины и аппараты пищевых производств»

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» специальности 43.02.14 «Гостиничное дело», разработанную преподавателем ГБПОУ КК АМТТ Уракчеевой Г.Х.

Данная рабочая программа разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело», утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09 декабря 2016 г. № 1552, зарегистрированного Минюстом РФ (рег. № 44974 от 26 декабря 2016 г.)

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл общепрофессиональных дисциплин базовой части ФГОС СПО по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

Программа состоит из двух разделов, охватывающих весь объем изучаемой дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия». Объем изучаемого материала рассчитан на 78 часов аудиторного времени. На самостоятельную работу отводится 26 часов.

В результате обучения учащиеся должны знать: основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Программа предусматривает разнообразные методы самостоятельной работы студента, позволяющие углубить знания по изучаемым темам. Для приобретения практических навыков предусмотрено проведение практических занятий в объеме 20 часов.

В программе указана основная и дополнительная литература, а также интернет-ресурсы. Отражены требования к организации учебного процесса, формы и методы контроля результатов обучения.

Программа соответствует государственным требованиям к минимуму содержания и уровню подготовки студентов по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».



**Рецензент:**

Моторкин А.П. - генеральный директор ООО «АгроклиматСервис»

Квалификация по диплому инженер-теплотехник по специальности «Теплоснабжение промышленных и гражданских объектов»