Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

****

 **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

### **ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ**

### **ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

специальность

среднего профессионального образования

**46.02.14 Гостиничное дело**

Чебоксары 2022

|  |  |
| --- | --- |
| Разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и на основе ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело  | УТВЕРЖДЕНАПриказом №353от "30" август 2022г. . |

РАССМОТРЕНА

на заседании ЦК технических дисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол №\_\_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_ г.

Председатель ЦК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/\_Карсаков О. Г.\_\_/

|  |  |
| --- | --- |
| Разработчик:Никифорова А.С., преподаватель"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022г. |  |

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ |  |
| 4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  |  |

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**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:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| КодПК, 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 деятельностиВыстраивать траектории профессионального и личностного развития | Содержание актуальной нормативно-правовой документацииСовременная научная и профессиональная терминологияВозможные траектории профессионального развития и самообразования |
| ОК04. | Организовывать работу коллектива и командыВзаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  | Психология коллективаПсихология личностиОсновы проектной деятельности |
| ОК 05. | Излагать свои мысли на государственном языкеОформлять документы | Особенности социального и культурного контекстаПравила оформления документов. |
| ОК 06. | Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности | Общечеловеческие ценностиПравила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности |
| ОК 07. | Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности | Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельностиОсновные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельностиПути обеспечения ресурсосбережения. |
| ОК 08. | Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельностиПользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности | Средства профилактики перенапряженияОсновы здорового образа жизни;Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности |
| ОК 09. | Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задачИспользовать современное программное обеспечение | Современные средства и устройства информатизацииПорядок 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 темыучаствовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темыстроить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельностикратко 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 темыосновные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельностиособенности произношенияправила чтения текстов профессиональной направленности |
| ПК 1.1. | Составить план действия.Определить необходимые ресурсы.Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). | Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятийЗнать 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 предприятийЗнать 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 предприятийЗнать 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. |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | 78 |
| **Самостоятельная работа** | 6 |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | 74 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 52 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 0 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 14 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | 0 |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **6** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙДИСЦИПЛИНЫ**

**2.1. Структура 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** |
| Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **7** | **ОК 01. ОК 02.** |
| 1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.  | 6 |
| 2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.  |
| 3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. |
| **Самостоятельная работа**  | 1 |
|  Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности). |
| Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **13** | **ОК 01.****ОК.03.****ОК 04.****ОК 10.****ПК 1.1****ПК 2.1** |
| 1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. | 8 |
| 2. 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. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений. |
| **Практические занятия** | 4 |
| 1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений. |
| **Самостоятельная работа**  | 1 |
| Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. |
| Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. | **Содержание учебного материала** | **17** | **ОК 01.****ОК 07.****ПК 1.2****ПК 2.2** |
| 1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.  | 14 |
| 2. 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).  |
| 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).  |
| 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).  |
| 5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.  |
| 6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала. |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. |
| **Самостоятельная работа студентов** | 1 |
| 1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами. |
| Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | **Содержание учебного материала** | **9** | **ОК 07. ОК 09.****ПК 3.1****ПК 3.2** |
| 1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.  | 6 |
| 2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами |
| 3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов. |
| **Практические занятия** | 2 |
| Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий |
| **Самостоятельная работа студентов** | 1 |
| Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе. |
| Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий | **Содержание учебного материала** | **15** | **ОК 05.****ОК 09.****ПК. 3.2****ПК 3.3** |
| 1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. | 10 |
| 2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.  |
| 3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий. |
| **Практические занятия** | 4 |
| 1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия. |
| **Самостоятельная работа**  | 1 |  |
| 1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям.2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий. |
| Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии. | **Содержание учебного материала** | **11** | **ОК 06. ОК 08.****ПК.1.3****ПК 2.3****ПК 3.3** |
| 1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.  | 8 |
| 2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. |
| 3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице. |
| **Практические занятия** | 2 |
| 1.Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма. |
| **Самостоятельная работа**  | 1 |
|  | Подготовка доклада о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях |  |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **6** |  |
| **Всего:** | **78** |  |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекционное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

**3.2. Информационное обеспечение обучения**

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Постановление правительства РФ «О порядке классификации гостиниц»№ 158 от 16.02.19

2. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник для студ.учреждений сред.проф.образования. М.: Издательский центр "Академия", 2017. - 208 с.

3. Можаева Н.Г., Рыбачек Г.В. / Гостиничный сервис: учебник - М.: Альфа-М:ИНФРА-М, 2018 - 240 с.

4. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 c.

5. Чудновский А.Д., Жукова М.А., Белозерова Ю.М., Кнышова Е.Н./Индустрия гостеприимства: основы организации и управления: Учебное пособие - М.: ИД "ФОРУМ":ИНФРА-М, 2017 - 400 с.

**Дополнительная литература:**

1 ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования, 2017

2 ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения, 2017

3 ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования, 2017

4 ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения, 2017

5 ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам, 2017

6 СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования, 2017

**Перечень Интернет-ресурсов:**

1. http://минобрнауки.рф/– Образовательный сайт;
2. [http://www.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678061000&usg=AOvVaw14pO9zRh5L1dyvuLt-wbUh)– Образовательный сайт;
3. [http://school-collection.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://school-collection.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678061000&usg=AOvVaw2LisiveN_nLe-05GDCn9V6)– Образовательный сайт;
4. [http://fcior.edu.ru/](https://www.google.com/url?q=http://fcior.edu.ru/&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw0t0_mRC_d5T4GQQvXHPr1-)– Образовательный сайт;
5. [http://www.klyaksa.net](https://www.google.com/url?q=http://www.klyaksa.net&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw3twWwYa65ddTz2o7pc4C9n)– Информационно-образовательный портал;
6. [http://www.fortran-online.info](https://www.google.com/url?q=http://www.fortran-online.info&sa=D&ust=1599390678062000&usg=AOvVaw1IBtt7rvNBagpCdomGbHUh)– Образовательный сайт;
7. [http://www.toehelp.ru](https://www.google.com/url?q=http://www.toehelp.ru&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw193G-Xa4Fj9WCm2fTmXpiK)– Образовательный сайт;
8. [http://book.kbsu.ru](https://www.google.com/url?q=http://book.kbsu.ru&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw0hCsHwX67EV8a0WtUPI7zO)– Образовательный сайт;
9. [http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id=1091](https://www.google.com/url?q=http://portal.edu.asu.ru/course/view.php?id%3D1091&sa=D&ust=1599390678063000&usg=AOvVaw16iarSNRhnv_YEHLQdX9YI) - Здания и инженерные системы гостиниц - ЦОР
10. [http://www.panor.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.panor.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw2yiT33S4C_1Mo-SDoq1KEE) - Издательский дом «Панорама». Наука и Практика. Индустрия гостеприимства и торговли
11. [http://www.hotelexecutive.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.hotelexecutive.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw3t1uo73dxOucS8c1vn0TVz) - Искусство гостеприимства. Медиа-ресурс для владельцев, управляющих и специалистов гостиничного бизнеса
12. [http://www.horeca.ru/](https://www.google.com/url?q=http://www.horeca.ru/&sa=D&ust=1599390678064000&usg=AOvVaw3JpBaqR9I6BoyvPGpYVKJC) - Портал индустрии гостеприимства и питания

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Результаты обучения** | **Критерии оценки** | **Методы оценки** |
| 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 | Характеристики демонстрируемых знаний | Устный опросОценка выполнения ситуационных задачОценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Оценка внеаудиторной самостоятельной работыТестирование |
| 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; | Характеристики демонстрируемых умений | Оценка результатов выполнения практической работыОценка внеаудиторной самостоятельной работы |