

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого
(ФГАОУ ВО «СПБПУ»)
Институт среднего профессионального образования

СОГЛАСОВАНО:

Работодатель:

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ
«Требования к зданиям и инженерным
системам гостиничного предприятия»**

для специальности

43.02.14 *Гостиничное дело*

Год начала подготовки по УП 2022

На базе основного общего образования

Санкт-Петербург
2024

РАССМОТРЕНА:
предметной (цикловой)
комиссией «Гостиничное дело»
Протокол № от « » апреля 2024 г.
Председатель ПЦК
О.А. Луганская _____
подпись

УТВЕРЖДАЮ:
Директор ИСПО
_____ Р.А Байбиков
« » _____ 2024 г.

РЕКОМЕНДОВАНА
Методическим советом ИСПО
Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.
Зам. директора по УМР
Е.Г. Конакина _____
подпись

Рабочая программа учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.14 «Гостиничное дело» и в соответствии с учебным планом Института среднего профессионального образования ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный политехнический университет Петра Великого».

Авторы:
Фертова Н.С. - преподаватель Института среднего профессионального образования
Голубенко Н.О. - преподаватель Института среднего профессионального образования

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И РАБОЧЕЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело и реализуется на 3 курсе.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» входит в цикл общепрофессиональных дисциплин и направлена на освоение общих и профессиональных компетенций ОК1-10, ПК1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.3.

Код	Наименование общих компетенций
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 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
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
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
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
---------	--

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

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 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
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.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>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;</p> <p>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 социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 2.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>

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.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальная учебная нагрузка обучающегося 72 часа, в том числе:

обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 62 часа;

самостоятельная работа обучающегося 10 часов.

1.5. Обоснование введения дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является частью вариативной части основной профессиональной образовательной программы по специальности «Гостиничное дело» и входит в профессиональный цикл в раздел общепрофессиональные дисциплины.

Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений, навыков и компетенций, определяемых содержанием базовых (обязательных) дисциплин, позволяет обучающимся получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности.

Современный туристско-гостиничный комплекс представляет собой сложное предприятие, в котором заняты сотни людей и представлены десятки профессий, обеспечивающие обслуживание туристов. Главная функция гостиничного предприятия и других средств размещения - предоставление временного жилья.

Гостиничные предприятия различаются между собой по вместимости - по числу номеров и мест для проживания. Организационная структура предприятия также зависит от его назначения, местоположения, специфики принимаемых гостей и других факторов. Организационная структура определяет полномочия и обязанности, возложенные на каждого работника. Практически в любой гостинице имеются службы: приема и размещения гостей; обслуживания номерного фонда; общественного питания; безопасности; инженерно-техническая; коммерческая; вспомогательные, дополнительные и др.

Современный специалист по гостеприимству должен не только владеть технологией обслуживания клиентов, но и иметь четкое представление о материально-технической базе гостиницы, ее техническом оснащении, требованиях и способах оформления жилых и общественных помещений гостиницы, прекрасно разбираться в вопросах, связанных с обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	62
в том числе:	
практические занятия	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	10
в том числе:	
сбор данных для проектирования гостиницы по индивидуальному заданию	10
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)		Объем часов	Формируемые компетенции
1	2		3	4
Раздел 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристических комплексов			10	ОК 1-10
Тема 1.1 Современные принципы проектирования гостиничных зданий	Содержание учебного материала		6	
	1	Гостиница как имущественный комплекс	2	
	2	Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	2	
	3	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	2	
Тема 1.2 Объёмно-планировочные решения гостиниц и туристических комплексов	Содержание учебного материала		2	
	1	Планировочная структура участка гостиничного предприятия		
	2	Объёмно-планировочное решение зданий гостиниц		
Тема 1.3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		2	
	1	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений		
	2	Срок службы здания.		
	3	Система планово-предупредительного ремонта		
Раздел 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий			4	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1
Тема 2.1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц	Содержание учебного материала		2	
	1	Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом.		
	2	Композиционные схемы помещений.		
Тема 2.2. Схемы функциональной организации гостиницы	Содержание учебного материала		2	
	1	Объёмно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.		
	2	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц.		
	3	Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		

Раздел 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий			10	
Тема 3.1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	1	Назначение и состав инженерной инфраструктуры. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий.		
	2	Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		
Тема 3.2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры	Содержание учебного материала		2	
	1	Санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления).		
	2	Лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).		
Тема 3.3. Телекоммуникационные системы	Содержание учебного материала		2	
	1	Телефонная и радиотелефонная связь.		
	2	Локальная компьютерная сеть.		
	3	Система контроля доступа		
	4	Комплексная система обеспечения безопасности.		
	5	Комплексная система оснащения конференц – залов.		
Тема 3.4. Профессиональное технологическое оборудование	Содержание учебного материала		2	
	1	Уборочные машины.		
	2	Оборудование прачечных и химчисток.		
	3	Оборудование службы приема и размещения.		
Тема 3.5. Система жизнеобеспечения гостиниц	Содержание учебного материала		2	
	1	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.		
	2	Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		
	3	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.		
	Практические занятия		10	
	1	Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом Положения о классификации гостиниц		

	2	Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия		ОК 1-10, ПК1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.	
	3	Выполнение несложной планировки участка гостиничного предприятия			
	4	Выполнение несложной планировки помещений различных функциональных групп (жилой части)			
	5	Выполнение несложной планировки помещений различных функциональных групп (вестибюльной группы)			
Раздел 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности			4		
Тема 4.1. Общая характеристика ресурсов	Содержание учебного материала		2	ОК 1-10, ПК1.1, 2.1,3.1	
	1	Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.			
	2	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.			
Тема 4.2. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы	Содержание учебного материала		2		
	1	Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды			
	2	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов			
Раздел 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий			6		
Тема 5.1. Основные понятия архитектуры	Содержание учебного материала		2	ОК 05,ОК 09, ПК. 3.2 ПК 3.3	
	1	Понятие «стиль» в архитектуре.			
	2	Современные архитектурные стили гостиничных предприятий.			
	3	Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера.			
	4	Ландшафтная архитектура.			
Тема 5.2. Социальные и композиционные основы интерьера	Содержание учебного материала		2		
	1	Принципы оформления интерьера гостиничных зданий.			
	2	Естественное и искусственное освещение в интерьере.			
	3	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека.			
	4	Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.			
Тема 5.3. Мебельные стили в интерьере	Содержание учебного материала		2		
	1	Требования к современным мебельным изделиям.			
	2	Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы.			
	3	Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера.			
	4	Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.			
Практические занятия			18		

	6	Выполнение несложной планировки помещений различных функциональных групп (группы общественного питания)	2	ОК 1-10, ПК1.1-1.3, 2.1-2.3, 3.1-3.3
	7	Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2	
	8	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера.	2	
	9	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	2	
	10	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.	2	
	11	Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения	2	
	12	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2	
	13	Действие персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях.	2	
	14	Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Дифференцированный зачет			
	Самостоятельная работа обучающихся		10	
	Сбор данных для проектирования гостиницы по индивидуальному заданию			
Всего:			72 (62 ауд.)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины выделен кабинет, который оснащен мебелью для:

- организации рабочего места преподавателя;
- организации рабочих мест обучающихся;
- рационального размещения и хранения учебного оборудования;
- организации использования аппаратуры.

Технические средства обучения:

- мультимедийный комплекс.

В кабинете находится:

- паспорт кабинета;
- учебно-методический комплекс дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», включающий рабочую программу дисциплины, измерители уровня учебных достижений, технологические карты уроков, учебные пособия и учебно-методические разработки.
- комплект методической литературы для преподавателя.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Безрукова С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Издательский центр «Академия», 2018, 208 с.
2. Безрукова, Светлана Валентиновна Здания и инженерные системы гостиниц: учебник для средних учебных заведений / С. В. Безрукова Москва : Академия, 2014, 203 с.

Дополнительные источники:

1. Постановление Правительства РФ от 18 ноября 2020 г. № 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
2. Постановление Правительства РФ от 7 апреля 2022 года № 616 «О внесении изменений в Положение о классификации гостиниц»
3. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования/ И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004, 256 с.

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>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: – использовать ресурсно-энергосберегающие технологии и профессиональной деятельности – использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих	<i>Текущий контроль</i> Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы
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	<i>Текущий контроль</i> Устный опрос Тестирование

Формы оценки результативности обучения:

пятибалльная, на основе, которой выставляется итоговая оценка.

Методы оценки результатов обучения по дисциплине «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»:

итоговая оценка по окончании изучения выставляется на основании зачетной с учетом текущей успеваемости.