**Министерство образования и науки Калужской области**

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение**

**Калужской области «Калужский колледж экономики и технологий»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам

### гостиничного предприятия

*по программе подготовки специалистов среднего звена*

специальности

**43.02.14 Гостиничное дело**

**Калуга 2021**

**C:\Users\user\Downloads\требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия.tif**

**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. Область применения рабочей программы**

Рабочая программа учебной дисциплины является частью 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** | **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. | 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). | 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. |

**1.3 Личностные результаты освоения образовательной программы**

|  |  |
| --- | --- |
| **Личностные результаты**  **реализации программы воспитания**  *(дескрипторы)* | **Код личностных результатов реализации программы воспитания** |
| **Портрет выпускника СПО** | |
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны. | **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 правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | **ЛР 3** |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа». | **ЛР 4** |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России. | **ЛР 5** |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях. | **ЛР 6** |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности. | **ЛР 7** |
| 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 8** |
| 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 9** |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. | **ЛР 10** |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. | **ЛР 11** |
| 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 12** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности** | |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере гостиничного дела | **ЛР 13** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные**  **министерством образования и науки Калужской области** | |
| Осознающий состояние социально-экономического и культурного-исторического развития потенциала Калужской области и содействующий его развитию. | **ЛР 14** |
| Проявляющий интерес к изменению регионального рынка труда. | **ЛР 15** |
| Демонстрирующий готовность к участию в инновационной деятельности Калужского региона. | **ЛР 16** |
| Выполняющий профессиональные навыки гостиничного дела с учетом специфики Калужской области | **ЛР 17** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями** | |
| Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности. | **ЛР 18** |
| Использующий грамотно профессиональную документацию. | **ЛР 19** |
| Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде | **ЛР 20** |
| Выполняющий трудовые функции в сфере гостиничного дела | **ЛР 21** |
| **Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса** | |
| Демонстрирующий готовность к эффективной деятельности в рамках выбранной профессии, обладающий наличием трудовых навыков | **ЛР 22** |
| Соблюдающий Устав и правила внутреннего распорядка, сохраняющий и преумножающий традиции и уклад образовательного учреждения, владеющий знаниями об истории колледжа, умеющий транслировать положительный опыт собственного обучения | **ЛР 23** |
| Соблюдающий этические нормы общения | **ЛР 24** |

**2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид учебной работы** | **Объем часов** |
| **Объем учебной дисциплины** | **50** |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
| **Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем** | **50** |
| в том числе: | |
| теоретическое обучение | 40 |
| лабораторные работы (если предусмотрено) | 0 |
| практические занятия (если предусмотрено) | 10 |
| курсовая работа (проект) (если предусмотрено) | 0 |
| контрольная работа | - |
| **Промежуточная аттестация в форме экзамена** | **-** |

**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** |
| Тема 1.  Современные принципы проектирования гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **4** | **ОК 01. ОК 02.**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. | 1 |
| 2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. | 1 |
| 3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). | 1 |
| 4.Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. | 1 |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
| Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности). |
| Тема 2.  Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий. | **Содержание учебного материала** | **10** | **ОК 01.**  **ОК.03.**  **ОК 04.**  **ОК 10.**  **ПК 1.1**  **ПК 2.1**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. | 2 |
| 2. Категории гостиниц. | 2 |
| 3.Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. | 2 |
| 4.Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. | 2 |
| 5.Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 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** | **-** |
| Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. |
| Тема 3.  Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц. | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 01.**  **ОК 07.**  **ПК 1.2**  **ПК 2.2**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. | 1 |
| 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). | 1 |
| 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов). | 1 |
| 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). | 2 |
| 5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования. | 2 |
| 6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала. | 1 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования  2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения. |
| **Самостоятельная работа студентов** | **-** |
| 1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах  2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа  3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами. |
| Тема 4.  Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности | **Содержание учебного материала** | **8** | **ОК 07. ОК 09.**  **ПК 3.1**  **ПК 3.2**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. | 2 |
| 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 | 4 |
| 3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий |
| **Самостоятельная работа студентов** | **-** |
| Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе. |
| Тема 5.  Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий | **Содержание учебного материала** | **6** | **ОК 05.**  **ОК 09.**  **ПК. 3.2**  **ПК 3.3**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура. | 2 |
| 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. | 2 |
| 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. | 2 |
| **Практические занятия** | **2** |
| 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. 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** | **4** | **ОК 06. ОК 08.**  **ПК.1.3**  **ПК 2.3**  **ПК 3.3**  **ЛР 1-ЛР 12,**  **ЛР 13-ЛР 17,**  **ЛР 18-ЛР 21,**  **ЛР 22-ЛР 24** |
| 1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. | 1 |
| 2. Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда. | 2 |
| 3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице. | 1 |
| **Практические занятия** | **2** |
| Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма. |
| **Самостоятельная работа** | **-** |
| Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях |
| **Всего:** | | **50** |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**3.1. Материально-техническое обеспечение**

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «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.Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

**3.2.2 Интернет источники (электронные издания)**

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/](http://hotelexecutive.ru/article.php?numn=6561)

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](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>.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2014

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

2. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2013

3. Овчаров А.О. Туристиский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014

4. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2012.

**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 опрос  Оценка выполнения ситуационных задач  Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре  Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре  Тестирование |
| 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 работы |