

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Заочная форма обучения

Программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело

Разработчики:

Любавина Н.Л., преподаватель СПб ГБОУ СПО «Петровский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, в части освоения основного вида профессиональной деятельности.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, при повышении квалификации и профессионально переподготовке работников гостиничной индустрии.

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» относится к общепрофессиональному циклу базовой части ФГОС СПО по специальности «Гостиничное дело», имеет логическую взаимосвязь с историей гостиничной индустрии, технико-технологическими аспектами гостиничной индустрии, информационно – коммуникационными технологиями, правовым и документационным обеспечением профессиональной деятельности, экономикой, предпринимательской деятельностью в сфере гостиничного бизнеса.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	У 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	З 01 Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02	У 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	З 02 Типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов
ОК 03	У 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	З 03 Содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04	У 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	З 04 Нормы и правила общения в трудовом коллективе
ОК 05	У 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	З 05 Особенности профессионального контекста
ОК 07	У 06 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	З 06 Ресурсосберегающие технологии. Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Современные технологии ресурсосбережения

ОК 10	У 07 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	З 07 Профессиональную и бытовую лексику и термины
ПК 1.1.	У 1.1 Определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с технической документацией	З 1.1 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиничных предприятий
ПК 1.3	У 1.3 Контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте	З 1.3 Концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий
ПК 2.1.	У 2.1 Определять потребности в материальных ресурсах и планировать потребности структурного подразделения Оценивать результат и последствия своих действий	З 2.1 Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий виды, формы, этапы, методы определения и планирования потребностей в материальных ресурсах структурного подразделения гостиницы и других средств размещения
ПК 2.3.	У 2.3 Контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте (служба питания)	З 2.3 Концепцию обеспечения безопасности службы питания
ПК 3.1.	У 3.1 Определять потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах	З 3.1 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.	У 3.2 Рассчитывать нормативы расхода необходимого сырья	З 3.2 методику проведения тренингов для персонала
ПК 3.3.	У 3.3 Определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих	З 3.3 Порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; основы обеспечения комфорта проживающих

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Структура учебной дисциплины ОП 05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Коды профессиональных компетенций	Наименования учебной дисциплины	Всего часов	Макс. учебная нагрузка	в т. ч. вариативных часов	Объем времени, отведенный на освоение учебной дисциплины / междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
					Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Произв. (по профилю специальности), часов
					Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1.1 ПК 1.3 ПК 2.1 ПК 2.3 ПК 3.1-3.3 ОК 01-04 ОК 05 ОК 07 ОК 10	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	108	108	14	12	8	-	88	-	-	-
Всего:		108	108	14	12	8	-	88	-	-	-

2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Лабораторные, практические и контрольные работы, самостоятельная работа обучающихся	Обязательная учебная нагрузка (час)			Умения, знания		Информационно-техническое обеспечение		Формы и виды контроля
			Теоретические	Лабораторные/практические	Самостоятельная работа	У	З	Информационные источники	Средства обучения	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Тема 1. Здания гостиниц и туристских комплексов	Содержание учебного материала Разнообразие зданий гостиничных предприятий Гостиничные здания в Санкт – Петербурге Строительство и ремонт гостиничных предприятий .	Планировочные решения гостиниц и гостиничных комплексов Работа 1.О. Формирование эскизного плана гостиничного предприятия» Этап первый Работа 2.О. Формирование эскизного плана гостиничного предприятия» Этап второй	2	2	16	У 01- У 07	З 01- З 07	1.1- 1.6 2.1- 2.10	1.1.- 1.5	Проверка выполнения Р.1.О Р.2.О.

Тема 2. Основные архитектурные и художественные стили в области гостиничной индустрии	Античный, римский, классический Восточный, греческий. колониальный Конструктивизм, модерн, хай-тек, национальный Оригинальные и необычные проекты гостиничных предприятий	Работа 3.О. Формирование интерьера гостиничного номера с учетом художественного стиля Работа 4.О. Практическая работа по определению стилей гостиничных зданий и интерьеров	2	2	16	У 1.1 У 01- У 07	З 1.1 З 01- З 07	1.1- 1.6 2.1- 2.10	1.1.- 1.5	Проверка выполнения Р.3.О Р.4.О.
Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Требования к оформлению интерьеров в гостиницах различных категорий Рекомендации по оформлению общественных помещений в гостиницах Рекомендации по комплектации оформлению номеров в гостиницах различных типов Использование элементов флоры и фауны в гостиничных интерьерах Использование произведений искусства в оформлении гостиничных интерьеров Сервисы и комплекты ресторанной посуды в гостиничных предприятиях	Работа 5.О. Создание эскизов общественных помещений, анализ (первый этап) Работа 6.О. Создание проекта расстановки мебели в общественных помещениях (Второй этап) Работа 7.О. Создание проекта сервировки ресторанного предприятия		2	18	У 1.1 У 2.1 У 01- У 07	З 1.1 З 2.1 З 01- З 07	1.1- 1.6 2.1- 2.10	1.1.- 1.5	Проверка выполнения Р.5.О Р.6.О. Р.7.О.

<p>Тема 4. Основные группы индустриального оборудования гостиничных комплексов</p>	<p>Гостиничная Мебель Сантехническое оборудование Электрооборудование Постельное белье, полотенца. Комплектация санузлов санитарно-гигиеническими принадлежностями Теплоснабжение в гостиничном здании. Оформление оконных проемов. Кондиционирование и вентиляция. Гостиничный транспорт. Оборудование конференц-залов и телекоммуникационное оборудование Специальное оборудование: оздоровительных комплексов, спортивное, кухонное и др. Виды номеров, особенности по нормативным документам Оборудование номерного фонда (метраж, комплектация) в соответствии со стандартами Оборудование номерного фонда (метраж, комплектация) в соответствии со стандартами Себестоимость гостиничного номера. Примерный расчет. Определение цены номера в зависимости от себестоимости</p>	<p>Работа 8.О. Расчёт количества постельного белья и полотенца. Работа 9.О. Расчет расходов санитарно-гигиенических принадлежностей Работа 10.О. расчет стоимость коммунальных услуг Работа 11.О. Разработка эскизного проекта гостиничного номера со всем оборудованием. Работа 12.О. Разработка эскизного проекта гостиничного номера со всем оборудованием». Работа 13.О. Определение себестоимости проектируемого номера и цены продажи</p>	<p>2</p>	<p>18</p>	<p>У 1.1 У 2.1 У 3.1 У 3.2 У 01- У 07</p>	<p>З 1.1 З 2.1 З 3.1 З 3.2 З 01- З 07</p>	<p>1.1- 1.6 2.1- 2.10</p>	<p>1.1.- 1.5</p>	<p>Проверка выполнения Р.8.О Р.9.О. Р.10.О Р 11.О. Р 12.О. Р 13.О</p>
---	--	---	----------	-----------	---	---	---------------------------------------	----------------------	---

Тема 5. Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	Понятие охраны труда. Задачи государства в области трудоустройства. Функции трудоустройства Защита работника от негативных факторов на производстве Защита работника от биологических и психофизиологических негативных факторов Гигиена труда. Требования к освещению рабочего места. Требования к уровню шума на рабочем месте Производственные травмы и заболевания. Оформление несчастных случаев на производстве	Расчеты экономической эффективности трудовых мероприятий. Работа 14.О. измерение температуры и влажности воздуха на рабочих местах Работа 15.О. Измерение уровня радиоактивности и интенсивности движения воздуха движения Работа 16.О. Измерение освещенности и шума на рабочих местах Работа 17.О. Оформление протокола несчастного случая			20	У 1.3 У 2.3 У 3.3 У 01- У 07	З 1.3 З 2.3 З 3.3 З 01- З 07	1.1- 1.6 2.1- 2.10	1.1.- 1.5	Проверка выполнения Р.14.О Р 15.О. Р 16.О. Р 17.О
ВСЕГО			4	8	88					
Промежуточная аттестация		ЭКЗАМЕН			6					

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия», оснащенный оборудованием:

- 1.1 учебные места по количеству обучающихся
- 1.2 рабочее место преподавателя
- 1.3 -интерактивная доска (учебная доска)
техническими средствами обучения:
- 1.4 персональные компьютеры
- 1.5 мультимедийное оборудование

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.2.1 Нормативно-правовые акты:

- 1.1 СанПиН 2.1.2. - 14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц и иных объектов размещения людей».
- 1.2 Гражданский кодекс Российской Федерации.
- 1.3 Налоговый кодекс Российской Федерации.
- 1.4 Трудовой кодекс Российской Федерации.

4.2.2. Основная литература

- 1.5 Безрукова С.В., Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. ИЦ Академия. Издание: 3-е изд. стер., 2019. – 208 с.
- 1.6 Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 751 с.

4.2.2. Дополнительная литература и Интернет - ресурсы

- 2.1 Ушаков Р.Н. Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учеб. пособие — М.: ИНФРА-М, 2017. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Электронно-библиотечная система znanium.com
- 2.2 Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. ИЦ Академия. Издание: 1-е изд. Год выпуска: 2014. – 328 с.
- 2.3 Федеральное агентство по туризму. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
- 2.4 Hotel Master. Официальный сайт Режим доступа: <http://www.hotelmaster.ru>
- 2.5 Бизнес Академия МБА Сити. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.hotres.ru>
- 2.6 HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://www.hotelline.ru>
 - а. Школа гостеприимства и сервиса. Режим доступа: <http://service-school72.ru/>
- 2.7 Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.mouker.ru> ;
- 2.8 «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
- 2.9 Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>
- 2.10 Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>.

4.3. Организация образовательного процесса

Организация образовательного процесса по дисциплине направлена на приобретение обучающимися знаний стандартов, требования и рекомендаций по оснащению гостиничных предприятий а также умения определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с технической документацией. Изучение курса предусматривает помимо лекционного материала, проведение практических занятий. Все виды практических занятий являются составной частью учебного процесса и имеют целью закрепление и углубление знаний.

К самостоятельной работе обучающихся относится изучение основной и дополнительной литературы, периодических изданий необходимых для выполнения практических работ.

Студенты имеют доступ к сети Интернет и библиотечному фонду. Образовательное учреждение предоставляет обучающимся возможность работы со справочно-правовыми системами и специальными программными продуктами.

Консультации для студентов индивидуально согласно составленному графику консультаций.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к кадровым условиям реализации образовательной программы.

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

Доля педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей и имеющих опыт деятельности не менее 3 лет в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 настоящего ФГОС СПО, в общем числе педагогических работников, реализующих образовательную программу, должна быть не менее 25 процентов.