

УТВЕРЖДАЮ

Директор

_____ С.Г. Страданченко

10.06. 2021 г.

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**

Учебный план 43.02.14-2021-1-КГД9.plx
 специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

Квалификация **Специалист по гостеприимству**

Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану	52	Виды контрол в семестрах:
в том числе:		зачет с оценкой 3
контактная работа	48	
самостоятельная работа	4	

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
Неделя	16,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	28	28	28	28
Практические	20	20	20	20
Итого ауд.	48	48	48	48
Контактная работа	48	48	48	48
Сам. работа	4	4	4	4
Итого	52	52	52	52

Программу составил(и):

преподаватель *И.И. Могильная* _____

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО "Восток" *И.К. Зверева* _____
преподаватель высшей квалификационной категории КЭС *И.Ю. Бабенко* _____

Рабочая программа дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала)ДГТУ в г. Шахты от 10.06.2021 г. протокол № 9

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 25.05 2021г. № 9

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Директор КЭС *Зибров В.А.* _____

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	Целью учебной дисциплины является формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ функционирования материально-технической базы гостиничных предприятий и практических навыков эксплуатации зданий, сооружений и оборудования гостиничных комплексов.
-----	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	ОП
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:
2.2.1	Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания
2.2.2	Организация и контроль деятельности сотрудников службы эксплуатации номерного фонда
2.2.3	Техническое обеспечение гостиницы
2.2.4	Выполнение работ по профессии портье

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

ПК 3.3.:	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 3.2.:	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.1.:	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.3.:	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 2.2.:	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.1.:	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.3.:	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.
ПК 1.2.:	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.1.:	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
ОК 10.:	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 09.:	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 08.:	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 07.:	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 06.:	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 05.:	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 04.:	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 03.:	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 02.:	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

3.1	Знать:
3.1.1	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий ОК 01 Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия ОК 02.: Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования ОК 03.
3.1.2	Психология коллектива, Психология личности, Основы проектной деятельности ОК 04. Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. ОК 05. Общечеловеческие ценности .Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности ОК 06. Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.ОК 07.
3.1.3	Средства профилактики перенапряжения. Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности ОК 08 Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности ОК 09 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 ОК 10
3.1.4	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 1.1. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить ПК 1.2. Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. ПК 1.3. 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 2.1.
3.1.5	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить ПК 2.2., ПК 3.2Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. ПК 2.3. ПК 3.3.Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий ПК 3.1.
3.2	Уметь:
3.2.1	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта ОК 01., Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли ОК 02., Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития ОК 03.
3.2.2	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами. ОК04., Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы ОК 05., Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности ОК 06., Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности ОК 07.
3.2.3	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности ОК 08. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение ОК 09., 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 ОК 10.
3.2.4	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). ПК 1.1., Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план ПК 1.2., Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Определить необходимые ресурсы. ПК 1.3.,
3.2.5	Составить план действия. Оценить результат и последствия своих действий ПК 2.1. ПК 3.1. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план ПК 2.2., ПК 3.2. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; ПК 2.3. ПК 3.3.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте	Примечание
	Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц и туристских комплексов						

1.1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 03. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
1.2	Требования к планировочному решению общественной части /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 03. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
1.3	Модели размещения гостиниц в планировочной структуре города /Ср/	3	2	ОК 01. ОК 03. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
1.4	Системы застройки гостиничного предприятия /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	1	Практическое задание
1.5	Назначение гостиниц. /Пр/	3	2	ОК 02. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	1	Практическое задание
1.6	Взаиморасположение помещений на этажах зданий гост ниц. Жилые и общественные части зданий. Сочетание планировочных решений, Композиционные схемы /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 07. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
1.7	Разрядность (классификация) гостиниц т тур.комплексов /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 07. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	1	Практическое задание
1.8	Жилые и общественные части здания /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	1	Практическое задание
Раздел 2. Конструктивные схемы гостиничных предприятий							
2.1	Конструктивные элементы зданий: фундамент, стены, перегородки, цоколь, лестничный марш, отмостка, перекрытия, оконный и дверной блок. Требования к эксплуатации к конструктивным элементам здания /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
2.2	Конструктивные элементы здания /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
2.3	Контруктивные элементы здания /Ср/	3	2	ОК 01. ОК 03. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
2.4	Взаимрасположение помещений на этажах зданий гостиниц. /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий							
3.1	Система плано-предупредительного ремонья /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	

3.2	Система плано-предупредительного ремонта основных фондов /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.3.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	2	Практическое задание
Раздел 4. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий							
4.1	Классификация гостиниц и туристских комплексов. Общие требования к гостиницам /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
4.2	Конструктивные элементы здания /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.		1	Практическое задание
Раздел 5. Особенности планировки помещений							
5.1	Функциональная схема гостиничного предприятия. Планировочная структура вестибюля гостиницы. Особенности планировки помещений /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
Раздел 6. Требования к гостиницам любой категории							
6.1	Требования предъявляемые к гостиницам: делового назначения., для отдыха /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.3.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
6.2	Жилая часть гостиницы Горизонтальные связи. Вертикальные коммуникации. Административные помещения. Вспомогательные помещения /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.3.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2 Э3	0	
Раздел 7. Виды гостиничных помещений							
7.1	Жилая часть гостиниц. Горизонтальные связи. Вертикальные коммуникации. Административные помещения. Вспомогательные помещения /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

7.2	Основные блоки помещений гостиницы /Пр/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.		1	Практическое задание
Раздел 8. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного назначения							
8.1	Залы универсального назначения, Конференц-залы. Залы для проведения совещаний /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
Раздел 9. Виды гостиничных помещений							
9.1	Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов. Общественная часть гостиницы /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 08. ОК 09. ОК 10. ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.3. ПК 3.1. ПК 3.3.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
Раздел 10. Энергосберегающие технологии в эксплуатации гостиниц и тур.комплексов							
10.1	Создание и внедрение новой техники, технологии, материалов,использование новых видов энергии /Лек/	3	2	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	0	
10.2	Экономия природных ресурсов и загрязнения окружающей среды /Пр/	3	4	ОК 01. ОК 07. ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1.	Э1 Э2 Э3	1	Практическое задание

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Содержится в фонде оценочных средств

5.2. Темы письменных работ

Программой не предусмотрены

5.3. Перечень видов оценочных средств

Указан в фонде оценочных средств

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	Безрукова, С. В.	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования	М.: Академия, 2018	25

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л2.1	Гридин, А. Д.	Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования	М.: Академия, 2016	25

Э1	Э 1 Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов:учебник для образов. учреждений сред. проф. образования по спец. "Гостиничный сервис".-2-е изд., испр..-М.:Академия, 2016.-250 с. ISBN 978-5-7695-4882-6 р.1760.00 Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614	ЭБС
Э2	Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов:учебник для образов. учреждений сред. проф. образования по спец. "Гостиничный сервис".-2-е изд., испр..-М.:Академия, 2017.-250 с.ISBN 978-5-7695-4882-6 р.1760.00 Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=400614	ЭБС
Э3	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/487545	ЭБС
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"		
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub	
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - https://e.lanbook.com/	
6.2.3	ЭБС IPRbooks - https://www.iprbookshop.ru/	
6.2.4	ЭБС «Znanium.com» - https://znanium.com/	
6.2.5	ЭБС Юрайт - https://urait.ru/	
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - https://libdb.sssu.ru/	
6.3. Перечень информационных технологий		
6.3.1 Перечень программного обеспечения		
6.3.1.1	Microsoft Windows; (лицензионное ПО)	
6.3.1.2	Trend Micro Office Scan Enterprise Security; (лицензионное ПО)	
6.3.1.3	Microsoft Office; (лицензионное ПО)	
6.3.1.4	Браузер Google Chrome (свободно распространяемое ПО);	
6.3.1.5	Adobe Acrobat Reader (свободно распространяемое ПО).	
6.3.1.6	АСУ "Эдельвейс"	
6.3.2 Перечень информационных справочных систем		
6.3.2.1	- Справочная правовая система «Консультант Плюс»	
6.3.2.2	- Информационно - правовая система «Законодательство России»	
6.3.2.3	- Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»	
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ		
7.1	Учебная аудитория для проведения теоретических и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет «Инженерные системы гостиницы» Столы ученические, стулья ученические, персональные компьютеры, доска классная меловая, встроенный шкаф. Переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), рабочее место преподавателя с персональным компьютером. АСУ «Эдельвейс»	
7.2	Помещение для самостоятельной работы. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Столы ученические, стулья ученические, компьютерные столы, доска классная, полка книжная, тумба. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.	
7.3	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека. Персональный компьютер, подключенный к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и информационной системе ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.	
7.4	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.	
8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ		
Прилагаются		