Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ**

**НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА и ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ**

 **при ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Северо-Западный институт управления**

**Факультет среднего профессионального образования**

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

|  |  |
| --- | --- |
|  |   |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

учебной дисциплины

ОП 05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий

специальность

Специальность 43.02.14 «Гостиничное дело»

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

Форма обучения

очная

Санкт-Петербург, 2021

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта, утвержденного от 9 декабря 2016 г. № 1552 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело

Разработчик:

В.С. Бурылов – заместитель декана факультета среднего профессионального образования СЗИУ РАНХиГС

***СОДЕРЖАНИЕ***

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| 1. **ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **4** |
| 1. **СТРУКТУРА и СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
 | **5** |
| 1. **условия реализации УЧЕБНОЙ дисциплины**
 | **10** |
| 1. **контроль и ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ дисциплины**
 | **14** |

***1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «***Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий***»***

**1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:**

 Учебная дисциплина профессионального цикла является обязательной частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС специальности 43.02.14 «Гостиничное дело».

 Учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.14 «Гостиничное дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии:

ОК 7 - Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК 9 - Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

**1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:**

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 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 образовательной программы учебной дисциплины** | 76 |
| в том числе: |
| теоретическое обучение | 44 |
| практические занятия | 20 |
| *Самостоятельная работа* | 4 |
| *Консультации* | 2 |
| **Промежуточная аттестация *экзамен*** | 6 |

**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** | **5** | ОК 01ОК 02 |
| 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.  | 2 |
| 3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. | 2 |
|  |  |
| **Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.** | **Содержание учебного материала** | **10** | ОК 01.ОК.03.ОК 04.ОК 10.ПК 1.1ПК 2.1 |
| 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** | **4** |
| 1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий» | 2 |
| 2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений | 2 |
| **Самостоятельная работа**  | 1 |
| Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий. |
| **Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.** | **Содержание учебного материала** | **12** | ОК 01.ОК 07.ПК 1.2ПК 2.2 |
| 1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.  | 2 |
| 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).  | 2 |
| 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).  | 2 |
| 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. | 2 |
| **Практические занятия** | **4** |
| 1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования | 2 |
| 2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения | 2 |
| **Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности** | **Содержание учебного материала** | **8** | ОК 07. ОК 09.ПК 3.1ПК 3.2 |
| 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** | **4** |
| Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий |
|  |
| **Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий** | **Содержание учебного материала** | **6** | ОК 05.ОК 09.ПК. 3.2ПК 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. | 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** | **4** |
| 1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения | 2 |
| 2.Создание фирменного стиля гостиничного предприятия. | 2 |
| **Самостоятельная работа**  | **2** |
| Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий. |
| **Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.** | **Содержание учебного материала** | 3 | ОК 06. ОК 08.ПК.1.3ПК 2.3ПК 3.3 |
| 1. Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии. 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** | **4** |
| Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма. |
| **Самостоятельная работа**  | **1** |
| Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях |
| *Консультации* | *2* |  |
| *Промежуточная аттестация* | *6* |
| ***Всего*** | ***76*** |

.

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения**:

Кабинет *«*Инженерных систем гостиницы и охраны труда*»*, оснащенный оборудованием: учебная мебель, доска белая эмалированная для записи фломастером 100х200, учебно-методическое обеспечение.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе

**3.2.1 Основные источники (печатные издания):**

1. Опарин С. Г.  Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Режим доступа: URL: <https://urait.ru/bcode/452521>
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](http://www.russiatourism.ru/)
2. [http://www.hotelmaster.ru](http://www.hotelmaster.ru/)
3. [http://www.hotres.ru](http://www.hotres.ru/)
4. [http://www.hotelline.ru](http://www.hotelline.ru/)
5. [http://www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru/)
6. [http://ps-hotel.ru](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](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](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.](http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7)

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. Опарин С. Г. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для вузов / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев ; под общей редакцией С. Г. Опарина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8767-6. — Режим доступа: URL: <https://urait.ru/bcode/450969>

2. Гусакова Е. А.  Основы организации и управления в строительстве : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. А. Гусакова, А. С. Павлов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 648 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14397-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477526>

**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 |