

Министерство образования, науки и молодежной политики
Краснодарского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Краснодарского края
«Краснодарский торгово-экономический колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 05 Требования к зданиям и инженерным системам

гостиничного предприятия

по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. СТРУКТУРА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения 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 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
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной 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 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	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

	<p>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</p>	<p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК.1.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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.</p>
ПК.1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 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; 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. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>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.</p>
ПК.2.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; 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.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	68
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	
практические занятия	30
Самостоятельная работа	2
Консультация	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6
ИТОГО	78

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	8	ОК.01, ОК.02
	<u>1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.</u>		
	<u>2. Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования. Этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Продукт «гостиница».</u>		
	<u>3. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).</u>		
	Практические занятия:	2	
	Практическое занятие №1 Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».		
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация	Содержание учебного материала	10	ОК.01, ОК.03, ОК.04, ОК.10, ПК.1.1., ПК.2.1.
	<u>1.Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.</u>		

гостиничных зданий.	2. <u>Объемно-планировочное решение гостиничного объекта.</u> основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.		
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие №2 Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		
	Практическое занятие №3 Расчет числа гостиничных номеров		
	Практическое занятие №4 Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	16	ОК.01, ОК.07, ПК.1.2, ПК.2.2.
	1. <u>Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.</u> Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.		
	2. <u>Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы</u> (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).		
	3. <u>Уборочное оборудование для гостиничных предприятий.</u> (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).		
	4. <u>Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.</u> Управление системой		

	жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.		
	<i>5. Безопасные условия труда для проживающих</i>		
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие №5 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования		
	Практическое занятие №6 Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.		
	Практическое занятие №7 Формирование предметно-пространственной среды гостиницы.		
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	12	ОК.07, ОК.09, ПК.3.1, ПК.3.2
	1. <u>Общая характеристика ресурсов.</u> Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		
	<u>2. Система безопасности в гостиничных предприятиях</u>		
	3. <u>Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.</u>		
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие №8 Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий		
	Практическое занятие №9 Системы жизнеобеспечения гостиницы.		
	<i>Практическое занятие №10 Разновидности лифтов</i>		
Тема 5. Современная архитектура	Содержание учебного материала	12	ОК.05, ОК.09, ПК.3.2, ПК.3.3
и	1. <u>Основные понятия архитектуры.</u> Понятие «стиль» в		

интерьер гостиничных зданий	архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.		
	2. <u>Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий.</u> Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.		
	3. <u>Стили оформления.</u> Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.		
	Практические занятия:	6	
	Практическое занятие №11 Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Практическое занятие №12 Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.		
	<i>Практическое занятие №13</i> Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.		
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала	8	ОК.06, ОК.08, ПК.1.3, ПК.2.3, ПК.3.3
	1. <u>Основные документы, регламентирующие охрану труда.</u> Организация охраны труда на предприятии.		
	2. <u>Охрана труда на гостиничном предприятии.</u> Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.		

	Практические занятия:	4	
	Практическое занятие №14 Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
	Практическое занятие №15 Расчет площади служебных помещений.		
Самостоятельная работа: Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		2	
Консультация		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
ИТОГО		78	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.05 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: видеопроекторное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Для реализации программы библиотечный фонд колледжа имеет печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемых для использования в образовательном процессе (в случае наличия)

3.2.1. Печатные издания

1.Ёхина М.А. Бронирование гостиничных услуг.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 2-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 240с.

2.Ёхина М.А. Организация обслуживания в гостиницах.учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / 6-е изд., испр. и доп.– М.: Издательский центр «Академия», 2020

3.Ёхина, М.А. Приём, размещение и выписка гостей □Текст□: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.А. Ёхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 304с.

4.Косолапов А.Б., Елисеева Т.И. «Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства». Учебное пособие.5-е изд. стер. – М.: КНОРУС, 2018 – 200с..

5.Сорокина А.В. «Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах». Учебное пособие. – М.: Альфа-М: Инфра-М, 2009 – 304с.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Портал о гостиничном бизнесе [Электронный ресурс].– <http://prohotel.ru>

3.2.3. Дополнительные источники (при необходимости)

1.Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиничных и туристических комплексах: учебник / А. В. Сорокина. – М.: Инфра-М,2014.

2.Тимохина, Т.Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы □Текст□: учебное пособие. –М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 256 с.: ил. – (Высшее образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических 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