

**ЧАСТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ВЛАДИКАВКАЗСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ»
(ЧПОУ ВПК)**

РАССМОТРЕНО

на заседании Педагогического совета

Протокол № 15

от «29» июня 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ЧПОУ ВПК

С.З. Хутинаева

Приказ № 28 Д от «30» июня 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

среднего профессионального образования
по программе подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
социально-экономического профиля
43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки)

Квалификация (базовой) подготовки:
специалист по туризму
Форма обучения: очная

Нормативный срок обучения:

2 года 10 месяцев на базе основного общего образования;

1 год 10 месяцев на базе среднего общего образования

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки).

Организация-разработчик: ЧПОУ ВПК

Разработчик: Апаев Сослан Сергеевич, к.э.н.
(Фамилия, Имя, Отчество, должность, звание)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки).

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

дисциплина "Здания и инженерные системы гостиниц" относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла ОП.05.

1.3. Планируемые результаты освоения учебной дисциплины:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц и туристских комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Личностные результаты реализации программы воспитания

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР 14. Осознающий необходимость самообразования и стремящийся к профессиональному развитию по выбранной специальности.

ЛР 15. Демонстрирующий готовность поддерживать партнерские отношения с коллегами, работать в команде.

Общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.2. Информировать потребителя о туристских продуктах.

ПК 1.3. Взаимодействовать с туроператором по реализации и продвижению туристского продукта.

ПК 2.5. Контролировать качество обслуживания туристов принимающей стороной.

ПК 3.1. Проводить маркетинговые исследования рынка туристских услуг с целью формирования востребованного туристского продукта.

ПК 3.2. Формировать туристский продукт.

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 93 часов, в том числе:

аудиторной учебной работы обучающегося (обязательных учебных занятий) – 62 часа;

самостоятельной учебной работы обучающегося – 31 час.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	93
Аудиторная учебная работа (обязательные учебные занятия) (всего)	62
в том числе:	
лабораторные занятия	-
лекции, уроки	50
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная учебная работа обучающегося (всего)	31
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Раздел 1.	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов			
Тема 1.1. Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий Основные фонды гостиничных предприятий Основные понятия проектирования Состав предпроектных работ Виды проектов Принципы проектирования Нормативная база проектирования и строительства Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов Планировочная структура участка гостиничного предприятия Объемно-планировочное решение зданий гостиниц Общественная часть гостиницы Жилая часть гостиницы Техническая эксплуатация гостиничных предприятий Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений Срок службы здания Система планово-предупредительного ремонта Конструктивные элементы зданий	18	1	
	<i>Лекция 1.</i> Размещение и планировка предприятий питания.			2
	<i>Лекция 2.</i> Блок группы помещений администрации и культурно-массового обслуживания.			2
	<i>Лекция 3.</i> Общественная часть гостиницы: состав помещений, функциональная и планировочная организация.			2
	<i>Лекция 4.</i> Жилая часть гостиницы: функциональная организация, планировочное решение, коммуникации.			2
	<i>Лекция 5.</i> Формирование предметно-пространственной среды гостиницы.			2
	<i>Лекция 6.</i> Функциональные и экономические требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.			2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<i>Лекция 7.</i> Планировочная и функциональная организация жилых номеров.	2	
	<i>Лекция 8.</i> Противопожарные требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	2	
	<i>Лекция 9.</i> Требования к технической эксплуатации гостиничных предприятий.	2	
	Практические занятия	4	
	<i>Практическое занятие 1.</i> Определение структуры гостиничных номеров на примере гостиничного комплекса.	2	
	<i>Практическое занятие 2.</i> Изучение и анализ функциональной организации зданий, на примере гостиниц города.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Формирование предметно-пространственной среды гостиницы делового назначения 2. Основы конструктивных решений гостиницы 3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия 4. Технология эксплуатации гостиничного предприятия 5. Элементы здания гостиниц и проведение ремонта 6. Конструктивные элементы здания гостиниц.	10	
Раздел 2	Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов		
Тема 2.1. Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Инженерное оборудование гостиниц Теплоснабжение Система отопления Система водоснабжения Система канализации Система вентиляции и кондиционирования воздуха Энергетическое хозяйство Лифтовое оборудование гостиниц Система удаления мусора Телекоммуникационные системы гостиниц Интегрированная информационная система коммуникаций Комплексная система обеспечения безопасности Комплексная система оснащения конференц-залов	16	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	<p>Система сервиса Система жизнеобеспечения гостиниц Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем Профессиональное технологическое оборудование Уборочные машины и механизмы Оборудование прачечных Оборудование службы приема и размещения</p> <p><i>Лекция 10. Внутригостиничные коммуникации.</i></p> <p><i>Лекция 11. Системы водоснабжения и канализации.</i></p> <p><i>Лекция 12. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.</i></p> <p><i>Лекция 13. Лифтовое хозяйство и система удаления мусора.</i></p> <p><i>Лекция 14. Телекоммуникационные системы гостиницы.</i></p> <p><i>Лекция 15. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.</i></p> <p><i>Лекция 16. Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах.</i></p> <p><i>Лекция 17. Порядок обучения и инструктирование работников по охране труда.</i></p> <p>Практические занятия</p> <p><i>Практическое занятие 3. Анализ современных систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексах.</i></p> <p><i>Практическое занятие 4. Анализ и характеристика ресурсосберегающих технологий в формировании предметно-пространственной среды гостиниц.</i></p> <p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Меры по оказанию первой медицинской помощи 2. Предупреждение производственного травматизма 3. Производственная санитария и гигиена 4. Безопасные методы и приемы работы 5. Основные причины травматизма 6. Опасные и вредные производственные факторы</p>	<p></p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>4</p> <p>2</p> <p>2</p> <p>10</p>	
Раздел 3.	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц		
Тема 3.1.	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	16	3

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Экстерьер здания гостиницы Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц Текстильные материалы в интерьере гостиниц Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц Декоративное оформление помещений в гостинице		
	<i>Лекция 18.</i> Взаимосвязь между конструктивной схемой здания, его функциональной организацией и планировкой помещений.	2	
	<i>Лекция 19.</i> Интерьер, его влияние на качество обслуживания.	2	
	<i>Лекция 20.</i> Цветовое решение интерьера.	2	
	<i>Лекция 21.</i> Световое решение интерьера.	2	
	<i>Лекция 22.</i> Виды освещения и осветительных приборов.	2	
	<i>Лекция 23.</i> Методы организации световых решений интерьеров в зданиях гостиниц.	2	
	<i>Лекция 24.</i> Использование элементов природы при оформлении интерьера гостиниц.	2	
	<i>Лекция 25.</i> Декоративное оформление интерьера.	2	
	Практические занятия		4
	<i>Практическое занятие 5.</i> Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексов.		2
	<i>Практическое занятие 6.</i> Функциональное зонирование помещений.		2
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Штудирование текстовых материалов (составление конспектов). 2. Подготовка к контрольным вопросам: 1. Параметры светового климата 2. Виды освещения и осветительных приборов 3. Использование искусственного освещения в гостинице 4. Помещения различного функционального назначения 5. Внешний и внутренний интерьер 6. Эстетические требования		11
		Всего:	93
	самостоятельные -	31	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
	аудиторные, из них:	62	
	лекции, уроки -	50	
	практические -	12	

*Практические занятия могут проводиться в электронной информационно-образовательной среде (Личная студия обучающегося)

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 - продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы учебной дисциплины требует наличия электронной образовательной среды; учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета:

- классная доска;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-практическое оборудование, необходимое для проведения предусмотренных программой практических занятий.

Технические средства обучения:

- компьютеры с выходом в сеть Internet;
- сайт «Личная студия» с возможностью работы с электронным образовательным ресурсом;
- электронные библиотечные ресурсы.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

- методические указания по организации практических занятий;
- методические указания по самостоятельной работе.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Пупавцев, Р. Н. Высотные здания. История: опыт проектирования и строительства. Классификация и типология: учебное пособие / Р. Н. Пупавцев, Н. В. Семенова, Н. П. Султанова. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 151 с. — ISBN 978-5-4497-1099-4. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108277.html>
2. Бабкин, В. Ф. Инженерные сети: учебное пособие / В. Ф. Бабкин, В. Н. Яценко, В. Ю. Хузин. — Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. — 95 с. — ISBN 978-5-4497-1117-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108297.html>

Дополнительная литература

1. Захарова, Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц: учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0816-6, 978-5-4497-0482-5. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93539.html>

Интернет-ресурсы (базы данных, информационно-справочные и поисковые системы):

- <http://www.psy.msu.ru/>
- <http://www.pirao.ru/news/>
- <http://www.ipras.ru/>
- <http://vak.ed.gov.ru/>
- <http://www.imaton.ru/>
- <http://www.psycho.ru/>
- <http://psi.webzone.ru/>

Программное обеспечение:

Программное обеспечение, являющееся частью электронной информационно-образовательной среды и базирующееся на телекоммуникационных технологиях:

- компьютерные обучающие программы;
- тренинговые и тестирующие программы;
- интеллектуальные роботизированные системы оценки качества выполненных работ.

Программа управления образовательным процессом в ЭИОС (Информационная технология. Программа управления образовательным процессом. КОМБАТ).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
Освоенные умения: - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Демонстрирует использовать технологии в профессиональной деятельности. Умеет применять на практике системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов. Осуществляет контроль выполнения правил и норм охраны труда, санитарии и гигиены.	- <i>тестирование;</i> - <i>экзамен;</i> - <i>комбинированный метод в форме фронтального опроса и групповой самостоятельной работы;</i> - <i>домашние задания проблемного характера;</i> - <i>практические задания по работе с информацией, документами, литературой;</i> - <i>подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера (коллективный тренинг/семинар)</i>
Усвоенные знания: - основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц и туристских комплексов; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности,	Демонстрирует знание требований, предъявляемых к зданиям гостиниц и туристских комплексов. Знает основные архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц. Демонстрирует знание функциональной организации туристских комплексов. Владеет принципами оформления интерьеров гостиничных зданий. Знает базовые требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения	

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля
правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	гостиниц и туристских комплексов. Знает требования безопасных условий труда. Знает правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О СОГЛАСОВАНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ
ГОСТИНИЦ

ОП.05 Здания и инженерные системы гостиниц

Специальность **43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки)**

Рецензент ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» _____

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание, должность, место работы)

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

1. Представленная рабочая программа учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО «Туризм» (базовой подготовки), утвержденного Минобрнауки России от 7 мая 2014 г. N 474.

2. Рабочая программа учебной дисциплины отвечает требованиям по разработке рабочих программ и состоит из четырех разделов:

- паспорт рабочей программы учебной дисциплины;
- структура и содержание учебной дисциплины;
- условия реализации рабочей программы учебной дисциплины;
- контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.

3. Предложенные формы и методы контроля и оценки позволяют в полной мере осуществить контроль и оценку результатов обучения.

4. Рабочая программа учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц по специальности **43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки)** разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО.

Вывод: рабочая программа учебной дисциплины Здания и инженерные системы гостиниц позволяет подготовить квалифицированного специалиста по специальности **43.02.10 «Туризм» (базовой подготовки)** в соответствии с требованиями ФГОС СПО, профессиональными стандартами, потребностями региона и запросами работодателей.

(подпись)

(Ф.И.О.)

« ____ » _____ 20__ г.

М.П.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к рабочей программе учебной дисциплины

**ОП.05 «Здания и инженерные системы гостиниц» по специальности 43.02.10
«Туризм» (базовой подготовки)**

на _____ учебный год

В рабочую программу учебной дисциплины внесены следующие изменения: _____

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины обсуждены на заседании предметной (цикловой) комиссии

« ____ » _____ 20 ____ г. (протокол № _____).

Председатель предметной (цикловой) комиссии _____ / _____ /
Подпись *Ф.И.О.*