

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»  
**КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Среднее профессиональное образование

**ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Специальность  
*43.02.11 Гостиничный сервис*

Квалификация выпускника:  
*Менеджер*

Казань 2019

Рабочая программа учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» (для 2019 года набора) разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации от 7 мая 2014 г. N 475, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации.

*Разработчик:*

*Мурзаева Г.В.*, преподаватель кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации

**Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры естественных дисциплин, сервиса и туризма Казанского кооперативного института (филиала) от 13.03.2019, протокол №7

**одобрена** Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 03.04.2019 протокол №5

**утверждена** Ученым советом Российского университета кооперации от 18.04.2019, протокол №4

©Казанский кооперативный институт  
(филиал) Российского университета  
кооперации, 2019

© Мурзаева Г.В., 2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ» .....	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы.....	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины .....	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):.....	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	6
2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» .....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ .....	13
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению ....	13
3.2. Информационное обеспечение обучения .....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ....	15

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»**

## **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной дисциплины «География рекреационных ресурсов» является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом от 7 мая 2014 г № 475, и учебным планом, утвержденным Ученым советом Российского университета кооперации по специальности СПО 43.02.11 Гостиничный сервис.

## **1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Учебная дисциплина «Здания и инженерные системы гостиниц» относится к общепрофессиональным дисциплинам профессионального цикла.

## **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины**

Сформировать базовые теоретические знания и практические навыки обучающегося, в области организации и ведения гостиничной индустрии, для освоения профессиональных компетенций по специальности Гостиничный сервис.

В результате освоения 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;

### **знать:**

основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;  
архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;

принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;

требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у

обучающихся следующих компетенций:

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 личного развития.

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины (по ФГОС):**

	<b>Очное обучение</b>	<b>Заочное обучение</b>
Максимальная учебная нагрузка обучающегося, в том числе:	84	84
обязательная аудиторная учебная нагрузка	56	10
самостоятельная работа	28	74

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

*очная форма обучения*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	56
в том числе: теоретическое обучение	28
практические занятия	28
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	28
<b>Промежуточная аттестация</b> 5 семестр – на базе основного общего образования 3 семестр – на базе среднего общего образования	Зачёт

*заочная форма обучения*

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	84
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	10
в том числе: теоретическое обучение	4
практические занятия	6
<b>Самостоятельная работа обучающегося</b>	74
<b>Промежуточная аттестация</b> 3 курс – на базе основного общего образования 2 курс – на базе среднего общего образования	Зачёт

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц»

*очная форма обучения*

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение. Функциональные особенности гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Содержание дисциплины и ее задачи, связь с другими учебными дисциплинами.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
	Градостроительные требования к зданиям гостиниц, мотелей и кемпингов. Требования к участку.		
<b>Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные фонды гостиничного предприятия		
	Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Нормативная база проектирования		
	Виды проектов. Принципы проектирования	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
	Требования к гостиницам различных категорий		
<b>Тема 2. Архитектурно-планировочные решения гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план.		
	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта.		
	Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
	Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Конструктивные элементы зданий		
<b>Тема 3. Состав</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1

<b>помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания</b>	Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды		
	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения.	2	
	Планировка помещений вестибюльной группы	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы			
<b>Тема 4. Инженерные системы гостиничных предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Санитарно-гигиенические требования к гостиницам. Виды и системы отопления	2	
	Система вентиляции, назначение. Кондиционирование, ионизация воздуха	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	1
	Водоснабжение и водоотведение		
	Устройства электроснабжения. Освещение гостиницы. Слаботочные и электронные системы и устройства.	2	
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	2
Пожарная безопасность в гостинице			
<b>Тема 5. Интерьер и экстерьер гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		1
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений	2	
	Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	2	
	<b>Практическое занятие</b>		2
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки	2	
	Декоративное оформление интерьеров в гостиничных туристских комплексов. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное	2	



	назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
	Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы		
<b>Тема 6. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов.		
	Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины.	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.			
<b>Тема 7. Инновации в строительстве и оснащении современных гостиничных комплексов.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Современные гостиничные здания. Новые планировочные решения.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Новейшее инженерное оснащение.		
<b>Самостоятельная работа</b>	4	3	
Особенности оснащения отелей для маломобильных групп населения			
Итого		<b>28/28/28</b>	

***заочная форма обучения***

<b>Наименование разделов и тем</b>	<b>Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>Объем часов</b>	<b>Уровень освоения</b>
<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>
<b>Введение. Функциональные особенности гостиниц</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	1
	Содержание дисциплины и ее задачи, связь с другими учебными дисциплинами.		
	<b>Практическое занятие</b>	2	
Градостроительные требования к зданиям гостиниц, мотелей и кемпингов. Требования к участку.			

<b>Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	1
	Основные фонды гостиничного предприятия		
	Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ	2	
	<b>Практическое занятие</b>	2	2
	Нормативная база проектирования		
	Виды проектов. Принципы проектирования	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Требования к гостиницам различных категорий			
<b>Тема 2. Архитектурно-планировочные решения гостиниц</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план.		
	Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта.		
	Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Конструктивные элементы зданий			
<b>Тема 3. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды		
	Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения.		
	Планировка помещений вестибюльной группы	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы			
<b>Тема 4. Инженерные системы гостиничных предприятий</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Санитарно-гигиенические требования к гостиницам. Виды и системы отопления		
	Система вентиляции, назначение. Кондиционирование, ионизация воздуха	2	

	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Водоснабжение и водоотведение		
	Устройства электроснабжения. Освещение гостиницы. Слаботочные и электронные системы и устройства.	2	
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
Пожарная безопасность в гостинице			
<b>Тема 5. Интерьер и экстерьер гостиниц</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений		
	Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки		
	Декоративное оформление интерьеров в гостиничных туристских комплексах. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	
Современный гостиничный дизайн, его средства и приемы			
<b>Тема 6. Профессионально-технологическое оборудование гостиниц</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов.		
	Уборочные машины и механизмы. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов.			

	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса.		
<b>Тема 7. Инновации в строительстве и оснащении современных гостиничных комплексов.</b>	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Современные гостиничные здания. Новые планировочные решения.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	3
	Новейшее инженерное оснащение.		
	<b>Самостоятельная работа</b>	4	3
Особенности оснащения отелей для маломобильных групп населения			
Итого		<b>4/6/74</b>	

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 ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная дисциплина реализуется в кабинете *инженерных систем гостиницы и охраны труда*.

*Оборудование учебного кабинета:*

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра;

Шкаф д/документов со стеклом;

Шкаф комбинированный;

Тумбы для плакатов.

*Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:*

Стенд-уголок маркерный «Техника безопасности».

*Оборудование, технические средства обучения:*

Переносное мультимедийное оборудование.

*Программное обеспечение:*

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning

b. Windows 8/

2. Система тестирования INDIGO

3. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Законодательно-нормативные документы**

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая): [Текст]:офици. текст по состоянию 8 декабря 2011 г. - М.: Издательство «Приор», 2011. – 460с.

2. Порядок классификации объектов в туристической индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи. Утвержден приказом Минспорттуризма России от 25.01.2011 №35

3. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ. Утверждены Постановлением Правительства РФ от 25.04.1997 № 490

##### **Основная литература:**

1. Гончарова, Л.П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]: учебное пособие /Л.П. Гончарова. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/987236>

2. Серков, Б.Б. Здания и сооружения [Электронный ресурс]: учебник / Б.Б. Серков, Т.Ф. Фирсова. - М.:КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/956761>

**Дополнительная литература:**

1. Замедлина, Е.А. Экономика отрасли: туризм [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Замедлина, О.Н. Козырева. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 204 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/917757>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, проверки выполнения самостоятельной работы.

Оценка качества освоения учебной программы включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Результаты обучения: умения, знания	Форма контроля и оценивания
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:</b>	
Использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Тестовые задания, доклад, контрольная работа. Зачет
Использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и ценностей проживающих.	Тестовые задания, доклад, контрольная работа Зачет
Осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	Тестовые задания, доклад, контрольная работа Зачет
<b>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</b>	
Основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов	Тестовые задания, контрольная работа. Зачет
Архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов	Тестовые задания, доклад, контрольная работа Зачет
Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	Тестовые задания, доклад, контрольная работа. Зачет
Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов	Тестовые задания, доклад, контрольная работа Зачет
Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации	Тестовые задания, доклад, контрольная работа Зачет