



Digitally signed by
Носырева Галина
Александровна
DN: OU=ГБПОУ МО "
Сергиево-Посадский
колледж",
CN=Носырева Галина
Александровна, E=
mo_spkolledzh@mosreg.ru
Reason: Я утверждаю
данный документ
Location: Сергиев Посад
Date: 2026-07-16 14:07:26

Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

Утверждена приказом директора
ГБПОУМО «Сергиево-Посадский колледж»
№136-ОС от 14. 06. 2024 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

г. Сергиев Посад

2024 г.

РАССМОТРЕНО

на заседании ЦК профессий и
специальностей сферы услуги
художественных технологий

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УМР

Программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.16 Туризм и гостеприимство утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 декабря 2022 г. N 1100 и зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации 12 января 2023г. (Регистрационный № 71944), примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.16 Туризм и гостеприимство (регистрационный номер: 43.02.16-221229, дата регистрации в реестре: 29/12/2022) и с учетом запросов работодателей на дополнительные результаты освоения образовательной программы подготовки специалистов среднего звена, непредусмотренные ФГОС СПО.

Организация-разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Московской области «Сергиево-Посадский колледж»

Автор-разработчик:

Щеголева Т.Н., преподаватель ГБПОУ МО «Сергиево-Посадский колледж»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 01 ОСНОВЫ СТРОИТЕЛЬНОГО ЧЕРЧЕНИЯ»

(наименование дисциплины)

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является обязательной частью профессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности: 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01–10, ПК 1.1–1.3, 2.1–2.3, 3.1–3.3.

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 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли. Определять актуальность нормативно - правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами руководством, клиентами. Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности. Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики при	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий. Основные требования к зданиям инженерным системам гостиничного предприятия Содержание актуальной нормативно - правовой документации Современная научная и профессиональная Терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов. Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения. Средства профилактики

	перенапряжениях характерных для данной специальности. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение 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	перенапряжения. Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности 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
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 предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задачи 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	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 2.2	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	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.
	Дополнительные умения: - определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с технической документацией; - применять приёмы, составлять предварительный график технического осмотра в зданиях и сооружениях гостиничного предприятия; контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены	Дополнительные знания: - новые тенденции в развитии гостиничного бизнеса; - новые тенденции в архитектурно-планировочных решениях, а также и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - инновационные принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - изменения в законодательно-нормативных документах РФ, Московской области по энергосбережению; - современные технологии

		ресурсосбережения.
--	--	--------------------

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	76
в т.ч. в форме практической подготовки	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	20
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	В том числе в форме практической подготовки	Коды компетенций, формированию которых способствует
1	2	3		4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	10		ОК 1, ОК 2
	1. Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. 2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. 3. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.			
	В том числе, практических занятий:	4	4	
	1. Выполнение генерального плана участка гостиничного предприятия. Составление экспликаций, условных обозначений, зданий и сооружений гостиничного предприятия. 2. Выполнение схемы влияния месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности)			

Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала:	16		ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	1.Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий:бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц. 2.Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: 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. 3.Конструктивные элементы зданий и сооружений, применяемые в строительстве гостиничных комплексов. Их назначения, требования предъявляемые к ним, их классификация 4.Правила обслуживания и мероприятия по эксплуатации туристических учреждений. Виды ремонтов. Технический осмотр.			
	В том числе, практических занятий:	8	8	

	1.Выполнение конструктивных схем гостиничных предприятий:бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. 2.Выполнение схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. 3.Выполнение планировки вестибюльной части гостиницы. 4.Выполнение планировки помещений жилого этажа гостиницы			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Выполнение схемы конструктивных элементов гостиничных предприятий.			

Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала 1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация 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). 3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов). 4. Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). 5. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования. 6. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала	16		ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
	В том числе, практических занятий:	4	4	

	1.Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. 2.Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.			
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала:	8		ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2
	1.Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов. 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 3.Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Подготовка сообщений о ресурсосберегающих технологий			
	В том числе, практических занятий:	2	2	
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий			

Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала:	12		ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 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. 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. 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.			
	В том числе, практических занятий:	2	2	
	Составление цветовой схемы номерного фонда гостиницы			

Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Содержание учебного материала:	6		ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 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. 3.Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице			
	В том числе, практических занятий:	2	2	
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.			
	Самостоятельная работа:	2		
	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных			
Промежуточная аттестация - дифференцированный зачет		2		
Всего:		78		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: учебный кабинет «Социально-гуманитарных дисциплин».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам. Технические средства обучения: видеопроекционное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

- С.В.Безрукова. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. Учебник. М.: Академия, 2021.

- Гражданский кодекс Российской Федерации
- Налоговый кодекс Российской Федерации
- Трудовой кодекс Российской Федерации

▪ **Интернет источники (электронные издания)**

- <http://www.russiatourism.ru>
- <http://www.hotres.ru>
- <http://www.hotelline.ru>
- <http://www.frontdesk.ru>
- <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
- <http://hotelexecutive.ru/>
- Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.moyker.ru>;
- «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли. [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
- Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.frio.ru>
- Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц. - [Электронный ресурс], форма доступа: <http://www.unixspb.ru/stroygost.php?review=7>.

• **Дополнительные источники**

- Основы архитектурных зданий и сооружений. - Ростов н/Д "Феникс", 2014 Е.С. Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д "Феникс", 2013
- Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. Март Ростов-н/Д, 2013
- Овчаров А.О. Туристический комплекс России. - М. ИНФРА-М. 2014

- Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы.- М.: Академия,2012.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
Знания: 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 Дополнительно знать: новые тенденции в развитии гостиничного бизнеса; • инновационные принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; • изменения в законодательно-нормативных документах РФ; • современные технологии ресурсосбережения.	Характеристики демонстрируемых знаний	Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Оценка вне аудиторной самостоятельной работы Тестирование
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		

Умения: Уметь: определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; контролировать выполнения прав или норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;	Характеристики демонстрируемых умений	Оценка результатов выполнения практической работы Оценка внеаудиторной самостоятельной работы
Дополнительно уметь: определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с технической документацией; • применять приёмы, с оставлять предварительный график технического осмотра в зданиях и сооружениях гостиничного предприятия; • контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.		