



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования  
«Кубанский государственный университет» в г. Геленджик




## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее СПО) 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016 № 1552 (зарегистрирован в Минюсте России 26.12.2016 № 44974)


Дисциплина	ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия	
Форма обучения	очная	
Учебный год	2024-2025	
4 курс	7 семестр	
лекции	38 час.	
практические занятия	10 час.	
самостоятельные занятия	8 час.	
форма итогового контроля	дифференцированный зачет	

Составитель: преподаватель  Е.Н. Строкань  
(подпись)

Рабочая программа утверждена на заседании предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин специальности Гостиничный сервис

Протокол № 10 от 25 мая 2022 г.

Председатель предметно-цикловой комиссии профессиональных дисциплин специальности Гостиничный сервис

  
М.В. Самсоненко  
«25» мая 2022 г.

Рецензенты:

Директор ООО «Стройпожторг»



 С.Л. Петручик

Директор ООО «ГеленджикСтрой-Сервис»



 А.П. Малышев

ЛИСТ  
согласования рабочей учебной программы по дисциплине  
ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия  
Специальность среднего профессионального образования:  
43.02.14 Гостиничное дело

СОГЛАСОВАНО:

Зам. директора по УР филиала

  
\_\_\_\_\_

Т.А. Резуненко

25 мая 2022 г.

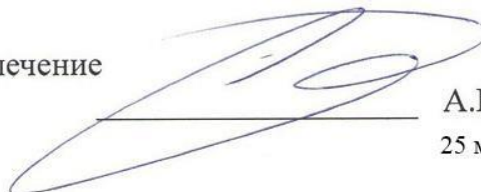
Заведующая сектором библиотеки

  
\_\_\_\_\_

Л. Г. Соколова

25 мая 2022 г.

Инженер-электроник  
(программно-информационное обеспечение  
образовательной программы)

  
\_\_\_\_\_

А.В. Сметанин

25 мая 2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
1.1 Область применения примерной программы.....	6
1.2 Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения .....	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .....	8
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы .....	8
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины .....	9
2.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	13
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	13
3.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине .....	13
4. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
4.1 Основная литература .....	14
4.2 Дополнительная литература .....	14
4.3. Периодические издания.....	15
4.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины .....	15
4.5 Нормативно-правовые акты .....	15
5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ .....	16
6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ .....	20
6.1 Паспорт фонда оценочных средств.....	20
6.2 Критерии оценки знаний: .....	20
6.3 Оценочные средства для проведения текущей аттестации .....	21
6.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации .....	22
7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	24



# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1 Область применения примерной программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

## 1.2 Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения

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 деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной 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 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>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;</p> <p>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;</p> <p>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.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>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;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 2.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>

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
<b>Объем учебной дисциплины</b>	56
<b>Самостоятельная работа</b>	8
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	48
в том числе:	
теоретическое обучение	38
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	2
<b>Промежуточная аттестация (дифф.зачет)</b>	<b>0</b>



## 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.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01. ОК 02.</b>
	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.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).		
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	

	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».</li> <li>2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.</li> <li>3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.</li> <li>4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.</li> </ol>		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования</li> <li>2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.</li> </ol>		
	<b>Самостоятельная работа студентов</b>		

	<p>1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах</p> <p>2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа</p> <p>3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.</p>		
<p>Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>10</b></p>	<p><b>ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2</b></p>
	<p>1. Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.</p>		
	<p>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</p>		
	<p>3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.</p>	<p>2</p>	
	<p><b>Практические занятия</b></p>		
	<p>Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий</p>		
<p><b>Самостоятельная работа студентов</b></p>			
<p>Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.</p>			
<p>Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	<p><b>8</b></p>	<p><b>ОК 05. ОК 09. ПК 3.2 ПК 3.3</b></p>
	<p>1. Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.</p>		
<p>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</p>			

	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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. 2. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. 3. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.		
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	<b>Содержание учебного материала</b>	6	<b>ОК 06. ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3</b>
	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.		
	<b>Практические занятия</b>	2	
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
	<b>Самостоятельная работа</b>		
	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		
	<b>Всего:</b>	<b>48</b>	

### **2.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Самостоятельная работа обучающихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса.

Основная цель самостоятельной работы обучающегося при изучении дисциплины – закрепить теоретические знания, полученные в ход лекционных занятий, расширить кругозор и уровень притязательности обучающихся, а также сформировать практические навыки подготовки в области самообразования, владения информационными технологиями и уверенности в своих силах.

Самостоятельная работа обучающегося в процессе освоения дисциплины включает:

- изучение основной и дополнительной литературы по курсу;
- самостоятельное изучение некоторых вопросов (конспектирование);
- изучение материалов периодической печати, интернет ресурсов;
- подготовку к практическим занятиям,
- самостоятельное выполнение домашних заданий,
- подготовку реферата по одной из проблем курса.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Обучающийся должен уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Обучающиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (лабораторным) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради.

## **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

### **3.1 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета «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.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудования для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Основная литература

1. Безрукова, С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник / С. В. Безрукова. - Москва : Академия, 2018. - 204 с. – Текст непосредственный 28
2. Варфоломеев, Ю. М. Санитарно-техническое оборудование зданий : учебник / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов ; под общ. ред. проф. Ю.М. Варфоломеева. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 249 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/771. - ISBN 978-5-16-012602-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855453>. – Режим доступа: по подписке.
3. Малолетко, А. Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / А. Н. Малолетко, О. В. Каурова. - Москва : КноРус, 2022. - 256 с. - URL: <https://www.book.ru/book/942441>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-406-09081-7.
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для СПО / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. - Москва : Юрайт, 2022. - 751 с. - URL: <https://urait.ru/bcode/496874>. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-15138-1.

### 4.2 Дополнительная литература

1. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-014764-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1003173>. – Режим доступа: по подписке.
2. 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, 2022. — 283 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491408>
3. Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учеб. пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0786-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960105>. – Режим доступа: по подписке.
4. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 413 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13044-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495765>

### 4.3. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Закон. - URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/702>
3. Современные проблемы сервиса и туризма. - URL: <https://znanium.com/catalog/magazines/issues?ref=f9bfbd0b-239e-11e4-99c7-90b11c31de4c>
4. Стандарты и качество. - URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/80350>

### 4.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»: сайт. – URL: <http://biblioclub.ru>
2. ЭБС Издательства «Лань»: сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Юрайт»: сайт. – URL: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «BOOK.ru»: сайт. – URL: <https://www.book.ru>
5. ЭБС «ZNIANIUM.COM»: сайт. – URL: <https://www.znaniium.com>
6. Базы данных компании «Ист Вью»: сайт . – URL: <http://dlib.eastview.com>
7. Научная электронная библиотека «eLibrary.ru»: сайт. – URL: <http://elibrary.ru/>
8. Электронная библиотека "Издательского дома "Гребенников". - URL: <http://www.grebennikon.ru/>
9. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС Россия). - URL: <http://uisrussia.msu.ru/>
10. "Лекториум ТВ" - видеолекции ведущих лекторов России. - URL: <http://www.lektorium.tv/>
11. База учебных планов, учебно-методических комплексов, публикаций и конференций КубГУ. - URL: <http://docspace.kubsu.ru/>
12. Российская Гостиничная Ассоциация : сайт. - URL: <https://rha.ru/>
13. Справочная правовая система «Консультант Плюс» - URL: <http://www.consultant.ru/>
14. Федерация Рестораторов и Отельеров России: сайт. - URL: <https://frio.ru/>
15. Информационно-правовой портал «Гарант.Ру». - URL: <http://www.garant.ru/>
16. Федеральный образовательный портал «Экономика. Социология. Менеджмент». - URL: <http://ecsocman.hse.ru/>

### 4.5 Нормативно-правовые акты

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020). - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_28399/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/)
2. Гражданский кодекс Российской Федерации часть 2 (ГК РФ ч.2). - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_9027/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9027/)
3. Гражданский кодекс Российской Федерации (ГК РФ. Ч. 1). - [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_5142/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/)
4. ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования. - <http://docs.cntd.ru/document/1200114767>

5. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 31.07.2020) (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.08.2020). -

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)

6. ГОСТ Р 55322-2012 Услуги населению. Общие требования к малым средствам размещения для постоянного проживания. -

<http://docs.cntd.ru/document/1200103129>

7. Федеральный закон "Об охране окружающей среды" от 10.01.2002 N 7-ФЗ (последняя редакция) ). - URL:

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34823/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/)

8. Технический регламент о требованиях пожарной безопасности. – URL:

[http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_78699/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_78699/)

9. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации". - URL: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_187292/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_187292/)

## **5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Обучающиеся для полноценного освоения учебного курса должны составлять конспекты как при прослушивании его теоретической (лекционной) части, так и при подготовке к практическим (семинарским) занятиям. Желательно, чтобы конспекты лекций и семинаров записывались в логической последовательности изучения курса и содержались в одной тетради. Это обеспечит более полную подготовку, как к текущим учебным занятиям, так и сессионному контролю знаний.

Самостоятельная работа учащихся является важнейшей формой учебно-познавательного процесса. Цель заданий для самостоятельной работы – закрепить и расширить знания, умения, навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины; овладеть умением использовать полученные знания в практической работе; получить первичные навыки профессиональной деятельности.

Началом организации любой самостоятельной работы должно быть привитие навыков и умений грамотной работы с учебной и научной литературой. Этот процесс, в первую очередь, связан с нахождением необходимой для успешного овладения учебным материалом литературой. Учащийся должен изучить список нормативно-правовых актов и экономической литературы, рекомендуемый по учебной дисциплине; уметь пользоваться фондами библиотек и справочно-библиографическими изданиями.

Задания для самостоятельной работы выполняются в письменном виде во внеаудиторное время. Работа должна носить творческий характер, при ее оценке преподаватель в первую очередь оценивает обоснованность и оригинальность выводов. В письменной работе по теме задания учащийся должен полно и всесторонне рассмотреть все аспекты темы, четко сформулировать и аргументировать свою позицию по исследуемым вопросам. Выбор конкретного задания для самостоятельной работы проводит преподаватель, ведущий практические занятия в соответствии с перечнем, указанным в планах практических занятий.

Обучение студентов осуществляется по традиционной технологии (лекции, практики) с включением инновационных элементов.



С точки зрения используемых методов лекции подразделяются следующим образом: информационно-объяснительная лекция, повествовательная, лекция-беседа, проблемная лекция и т. д.

Устное изложение учебного материала на лекции может конспектироваться. В процессе изложения преподавателем лекции студент может выяснить все непонятные вопросы. Запись лекционного материала помогает дополнительно усваивать материал за счет визуального восприятия и фотографической памяти, приводит знание в систему, помогает дополнительно разобрать лекционный материал самостоятельно, через повторное прочтение написанного, служит опорой для перехода к более глубокому самостоятельному изучению предмета.

Методические рекомендации по конспектированию лекций:

– запись должна быть системной, представлять собой сокращённый вариант лекции преподавателя. Необходимо слушать, обдумывать и записывать одновременно;

– запись ведётся очень быстро, чётко, по возможности короткими выражениями;

– не прекращая слушать преподавателя, нужно записывать то, что необходимо усвоить. Нельзя записывать сразу же высказанную мысль преподавателя, следует её понять и после этого кратко записать своими словами или словами преподавателя. Важно, чтобы в ней не был потерян основной смысл сказанного;

– имена, даты, нормативные документы, названия, выводы, определения записываются точно;

– следует обратить внимание на оформление записи лекции: отличным от основного цветом следует выделять отдельные мысли и заголовки, следует сокращать отдельные слова и предложения, использовать условные знаки, буквы латинского и греческого алфавитов, а также некоторые приёмы стенографического сокращения слов.

Практические занятия по дисциплине «Основы геодезии» проводятся в основном по схеме:

-устный опрос по теории в начале занятия (обсуждение теоретических проблемных вопросов по теме);

-работа индивидуально или в группах по решению различных ситуаций по теме занятия;

-решение практических задач индивидуально;

-подведение итогов занятия (или рефлексия);

-индивидуальные задания для подготовки к следующим практическим занятиям.

Цель практического занятия - научить студентов применять теоретические знания при решении практических задач на основе реальных данных.

На практических занятиях преобладают следующие методы:

-вербальные (преобладающим методом должно быть объяснение);

-практические (письменные задания, групповые задания и т. п.).

Важным для студента является умение рационально подбирать необходимую учебную литературу. Основными литературными источниками являются:

– библиотечные фонды филиала КубГУ в г. Геленджике;

– электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»;

– электронная библиотечная система Издательства «Лань».

Поиск книг в библиотеке необходимо начинать с изучения предметного каталога и создания списка книг, пособий, методических материалов по теме изучения.

Просмотр книги начинается с титульного листа, следующего после обложки. На нём обычно помещаются все основные данные, характеризующие книгу: название, автор, выходные данные, данные о переиздании и т.д. На обороте титульного листа даётся аннотация, в которой указывается тематика вопросов, освещённых в книге, определяется круг читателей, на который она рассчитана. Большое значение имеет предисловие книги, которое знакомит читателя с личностью автора, историей создания книги, раскрывает содержание.

Прочитав предисловие и получив общее представление о книге, следует обратиться к оглавлению. Оглавление книги знакомит обучаемого с содержанием и логической структурой книги, позволяет выбрать нужный материал для изучения. Год издания книги позволяет судить о новизне материала. В книге могут быть примечания, которые содержат различные дополнительные сведения. Они печатаются вне основного текста и разъясняют отдельные вопросы. Предметные и алфавитные указатели значительно облегчают повторение изложенного в книге материала. В конце книги может располагаться вспомогательный материал. К нему обычно относятся инструкции, приложения, схемы, ситуационные задачи, вопросы для самоконтроля и т.д.

Для лучшего представления и запоминания материала целесообразно вести записи и конспекты различного содержания, а именно:

- пометки, замечания, выделение главного;
- план, тезисы, выписки, цитаты;
- конспект, рабочая записка, реферат, доклад, лекция и т.д.

Читать учебник необходимо вдумчиво, внимательно, не пропуская текста, стараясь понять каждую фразу, одновременно разбирая примеры, схемы, таблицы, рисунки, приведённые в учебнике.

Одним из важнейших средств, способствующих закреплению знаний, является краткая запись прочитанного материала – составление конспекта. Конспект – это краткое связное изложение содержания темы, учебника или его части, без подробностей и второстепенных деталей. По своей структуре и последовательности конспект должен соответствовать плану учебника. Поэтому важно сначала составить план, а потом писать конспект в виде ответа на вопросы плана. Если учебник разделён на небольшие озаглавленные части, то заголовки можно рассматривать как пункты плана, а из текста каждой части следует записать те мысли, которые раскрывают смысл заголовка.

Требования к конспекту:

- краткость, сжатость, целесообразность каждого записываемого слова;
- содержательность записи- записываемые мысли следует формулировать кратко, но без ущерба для смысла. Объём конспекта, как правило, меньше изучаемого текста в 7-15 раз;

– конспект может быть, как простым, так и сложным по структуре – это зависит от содержания книги и цели её изучения.

Методические рекомендации по конспектированию:

- прежде чем начать составлять конспект, нужно ознакомиться с книгой, прочитать интересующую тему от начала до конца, понять прочитанное;
- на обложке тетради записываются название конспектируемой книги и имя автора, страница или глава, которая представляет интерес для обучающегося;
- конспектирование ведётся не с целью иметь определённые записи, а для более полного овладения содержанием изучаемого текста, поэтому в записях отмечается и выделяется всё то новое, интересное и нужное, что особенно привлекло внимание;

– после того, как сделана запись содержания параграфа, главы, следует перечитать её, затем снова обращаться к тексту и проверить себя, правильно ли изложено содержание.

Техника конспектирования:

– на каждой странице слева оставляют поля шириной 25-30 мм для записи коротких подзаголовков, кратких замечаний, вопросов;

– для повышения читаемости записи оставляют интервалы между строками, абзацами, новую мысль начинают с «красной» строки;

– при конспектировании широко используют различные сокращения и условные знаки, но не в ущерб смыслу записанного. Рекомендуется применять общеупотребительные сокращения, например: м.б. – может быть; гос. – государственный; д.б. – должно быть и т.д. или ввести собственную систему сокращений, при необходимости законспектировав ее предварительно в начале или в конце тетради, и дополняя по мере необходимости;

– не следует сокращать имена и названия, кроме очень часто повторяющихся;

– в конспекте не должно быть механического переписывания текста без продумывания его содержания и смыслового анализа.

Для написания реферата необходимо:

– выбрать тему, согласовать ее с преподавателем;

– подобрать несколько источников по теме, выполнить анализ содержимого источников по отношению к проблематике реферата;

– составить предварительный план-содержание, постоянно корректируя его в процессе написания работы, отбрасывая лишнее или добавляя недостающее по теме, тем самым отшлифовывая смысл написанного и выстраивая логическую последовательность отобранного материала для получения цельности исследуемой проблемы по содержанию;

– обосновать свою точку зрения на проблему или сделать собственный вывод из сути изложенного.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

### 6.1 Паспорт фонда оценочных средств

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий</li> <li>- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- состав инженерных служб гостиничных комплексов</li> <li>- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов</li> <li>- порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>- основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос</p> <p>Оценка выполнения ситуационных задач</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре</p> <p>Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p> <p>Тестирование</p>
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</li> </ul>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p> <p>Оценка внеаудиторной самостоятельной работы</p>

### 6.2 Критерии оценки знаний:

**«отлично»** - выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания учебной программы дисциплины и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений;

**«хорошо»** - выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности;

**«удовлетворительно»** - выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными разделами учебной программы, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации;

**«неудовлетворительно»** - выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания учебной программы дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

### 6.3 Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль проводится в форме:

- индивидуальный устный опрос
- практическая работа
- защита выполненного задания
- защита реферата

Форма аттестации	Знания	Умения	Практический опыт (владение)	Личные качества обучающегося	Примеры оценочных средств
Устный (письменный) опрос по темам	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности оперативно и качественно отвечать на поставленные вопросы	Контрольные вопросы по темам прилагаются
Рефераты	Контроль знаний по определенным проблемам	Оценка умения различать конкретные понятия	Оценка навыков работы с литературными источниками	Оценка способности к самостоятельной работе и анализу литературных источников	Темы рефератов прилагаются
Практические (лабораторные) работы	Контроль знания теоретических основ дисциплины, закрепление полученных знаний в действующих гостиничных комплексах	Оценка умения работать самостоятельно и в группе, знакомство с практической стороной применения теоретических основ дисциплины	Насмотренность, наглядное знакомство с применением теоретических основ в работе гостиничных комплексов, выполнение практических работ по образцу самостоятельно и в команде	Умение анализировать полученные в теории знания, ответственность, дисциплинированность, умение перенимать опыт	Темы работ прилагаются

#### Примерные вопросы для устного опроса:

- 1 Какой из изученных архитектурных стилей считаете самым подходящим для гостиничных комплексов и почему?
- 2 Как можно классифицировать здания гостиничного комплекса?
- 3 Какие виды услуг должны предоставлять 4-х и 5-тизвездочные гостиницы?
- 4 Какие необходимые условия должны соблюдаться при размещении гостиничного комплекса?
- 5 Что относится к конструктивным элементам здания?
- 6 Какие элементы здания относятся к несущим, к ограждающим?
- 7 Виды планировочной организации жилой и общественной частей

гостиничного комплекса?

- 8 Генплан в гостинице – что это и для чего он нужен?
- 9 Вестибюльная группа - расположение и требования.
- 10 Сформулируйте основные недостатки и неудобства для туристов, связанные с вестибюльными группами и обслуживанием при приеме.

#### **6.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации Перечень вопросов к дифференцированному зачету:**

1. Понятие и назначение архитектуры. Архитектурные стили. Целесообразность строительства.
2. Классификация гостиниц по различным критериям.
3. Размещение гостиниц в планировочной структуре города.
4. Композиционные системы застройки гостиничных предприятий.
5. Объемно-планировочные решения зданий гостиничных предприятий.
6. Конструктивные элементы зданий.
7. Общественная часть гостиничного предприятия. Функциональный состав групп помещений. Людские потоки.
8. Общественная часть гостиничного предприятия. Вестибюльная группа.
9. Общие требования к помещениям культурно-досугового назначения, деловой деятельности, конференц залам.
10. Общие требования к помещениям физкультурно-оздоровительного назначения.
11. Общие требования к помещениям администрации, служебно-хозяйственным и производственным.
12. Общие требования к помещениям бизнес-центра.
- 13.
14. Общие требования к зданиям гостиничных предприятий. Срок эксплуатации.
15. Общие требования к предприятиям питания.
16. Жилая часть гостиницы. Общие требования.
17. Жилая часть гостиницы. Планировочные решения расположения жилых комнат на этаже.
18. Классификация номеров гостиничных комплексов в РФ
19. Жилая часть гостиницы. Стилистические приемы дизайна пространства.
20. Функциональное зонирование жилого пространства.
21. Категории гостиничных номеров. Уровень комфорта
22. Выбор участка и сбор исходных данных при проектировании гостиничных предприятий. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генплан.
23. Автомобильные стоянки и подъездные пути к гостиничному комплексу. Благоустройство территории.
24. Инженерные сооружения и оборудование, располагающиеся на территории гостиничного комплекса.

25. Лифтовое оборудование. Техническое обслуживание и ремонт.
26. Телекоммуникационные системы в гостиничных предприятиях.
27. Охранные системы в гостиницах. Сохранность личных вещей постояльцев гостиниц.
28. Освещение в гостиничных комплексах. Требования к освещению в зависимости от типов помещений.
29. Электрооборудование гостиничных комплексов. Слаботочные и электронные системы и устройства.
30. Солнцезащитные устройства и системы гостиниц.
31. Виды и системы отопления гостиничных комплексов.
32. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиницах. Ионизация воздуха. Текущий ремонт и обслуживание.
33. Системы пылеудаления в гостиницах. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц.
34. Водоснабжение гостиничного комплекса. Бытовая и ливневая канализация. Питьевая вода.
35. Противопожарные требования к помещениям гостиниц и эвакуации людей. Система оповещения.
36. Схема эвакуации. Основные требования и части.
37. Физический и моральный износ зданий гостиничного комплекса. Срок службы зданий.
38. Текущий ремонт зданий гостиничного комплекса.
39. Капитальный ремонт зданий гостиничного комплекса.
40. Маломобильные группы населения. Требования по их размещению и созданию доступной среды в гостиничных комплексах.
41. Энергосбережение и инновационные технологии, применяющиеся в гостиничных комплексах.

## 7. ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### Приложение 1 Краткий конспект лекционных занятий

Общественные помещения могут быть расположены в надземных, цокольных, подвальных этажах. Высота этажа, в котором располагаются помещения, определяется в зависимости от их назначения и предъявляемых к ним требований и может приниматься равной 3,6; 4,2; 4,8 м.

Гостиничные учреждения представляют собой предприятия со специфическими технологическими связями и четко выраженной функциональной структурой.

К общественным помещениям относятся помещения приемно-вестибюльной группы, предприятия бытового обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовые и технические.

Для успешной эксплуатационной деятельности уже в процессе проектирования необходимо решить вопросы, связанные с функциональным делением гостиницы, и обеспечить оптимальные условия для работы каждой части и их взаимодействия.

Различные группы помещений связывают между собой потоки. Различают внутренние, входные и выходные потоки.

Внутренние потоки — перемещение людей и предметов между помещениями и группой помещений.

Входные потоки — это люди, входящие в гостиницу (постояльцы, вновь прибывшие, служащие гостиницы, посетители ресторанов и т.д.), а также все то, что ввозится в гостиницу (мебель, инвентарь, чистое белье, продукты, багаж и т.д.).

Выходные потоки — обратные потоки, т. е. направленные из гостиницы во внешнюю среду (покидающие ее люди, вывозимые пищевые отходы, устаревшее оборудование, багаж и т.д.).

Каждый из этих потоков имеет строго определенное место назначения и отправления. Технологические потоки различного вида могут объединяться или, наоборот, должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости.

Основной поток — поток приезжих — через главный вход направляется к стойке ресепшн, затем к лифту и в номера. При отъезде этот поток имеет противоположное направление. Кроме того, поток гостей перемещается с жилых этажей к помещениям питания, бытового, развлекательного и спортивно-оздоровительного назначения. Наряду с перемещением проживающих происходит движение потоков служащих. Можно регулировать потоки по направлениям и интенсивности движения.

В гостинице минимально должны постоянно действовать три входа (главный вход, вход в ресторан, служебный вход) и один выезд и площадка для разгрузки машин для ресторана. Такое решение обеспечивает оптимальные условия эксплуатации. Необходимо иметь входы и подъезды, которые открываются эпизодически (для белья, отходов, оборудования).

Приемно-вестибюльная группа занимает наиболее ответственное место среди общественной части гостиницы, так как является местом прибытия и отъезда гостей и основным распределительным узлом между группами помещений.

При проектировании вестибюльной группы следует выдерживать следующие положения. Непосредственно в вестибюле обязательно расположены главный вход,



reception, узел вертикальных коммуникаций, зона отдыха посетителей. Место перед стойкой и зона отдыха не должны быть проходными. Стойка администратора и узел вертикальных коммуникаций должны быть хорошо обозреваемы от главного входа. Наилучшее расположение этих элементов такое, при котором проживающие в гостинице при движении от входа к лифту проходят в непосредственной близости от стойки, особенно если ключевое хозяйство находится у портье.

С вестибюлем должны быть удобно связаны ресторан, бар или кафе, парикмахерская, комната подносчиков багажа, пункт проката инвентаря (спортивного и бытового назначения), медицинский пункт для обслуживания гостей и персонала.

В гостиничном комплексе, как правило, имеется несколько предприятий общественного питания, которые могут быть размещены в различных местах. Эти предприятия обслуживают не только живущих в гостинице, но и приходящих туристов. Поэтому целесообразно делать независимый вход в ресторан со своей вестибюльной группой.

При павильонной или смешанной застройке предприятия питания должны иметь удобные и по возможности прямые подходы со стороны жилой части и кратчайшие связи с хозяйственной зоной.

Состав и площади предприятий питания определяются вместимостью залов, способом обслуживания посетителей (обслуживание официантами, самообслуживание) и производительностью производственных помещений. В состав помещений питания входят рестораны, столовые, кафе, бары, помещения, в которых хранятся продукты, посуда, оборудование и кухня.

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м<sup>2</sup>.

Количество посадочных мест в ресторанах может быть равно, меньше или больше числа мест в гостинице. Это количество определяется заказчиком в зависимости от местных условий и в соответствии с назначением гостиницы.

При планировке предприятий питания вместимость залов не ограничивается, но рекомендуется не делать залы более чем на 250 мест, а при необходимости должна иметься возможность изменения вместимости с помощью перегородок (стационарных или передвижных). Во всех гостиницах следует предусматривать банкетные залы на 40 — 60 мест, а в ресторанах — кабинеты на 6, 8, 12 мест.

Состав помещений, связанных с организацией досуга, бытовым обслуживанием проживающих, зависит от класса и назначения гостиницы, наиболее полный состав таких помещений представлен в гостиницах категорий 4\* и 5\*. Все помещения должны быть удобно связаны с группой жилых номеров и вестибюлем.

На первом или втором этаже обычно располагаются зрительный зал, конференц-зал, залы для проведения различных мероприятий. Чаще всего эти залы являются универсальными, поэтому рациональным является проектирование трансформирующихся залов. Эти залы могут иметь отдельный вход или объединяться через вестибюль или гардероб с рестораном, имеющим отдельный вход. Минимальная площадь зала рассчитывается исходя из площади на одно место в зале — 1,2 м<sup>2</sup>.

В цокольном, на первом или втором этаже располагаются также помещения бытового обслуживания и служебно-бытовые помещения. При размещении этих групп помещений на одном этаже служебные помещения проектируют в тупиковой части здания, а помещения бытового назначения делаются транзитными для прохода гостей и персонала. Сюда относятся помещения, которыми пользуются и проживающие в

гостинице, и персонал: медицинский кабинет, помещения для приема заказов на фотоработы, мастерские по ремонту обуви, пункты приема в стирку и химчистку и т. п.

Площадь парикмахерских нормируется следующим образом:  $0,06 \text{ м}^2$  на одно койко-место или одно рабочее место на 50 проживающих в гостинице. Мастерские и комнаты бытового обслуживания —  $0,1—0,06 \text{ м}^2$  на одного человека в гостинице.

Помещения туристского и спортивно-оздоровительного назначения (методический кабинет, инструкторская, пункты проката инвентаря) располагаются обычно вместе с помещениями культурно-массового назначения, кладовые спортивного инвентаря помещают в цокольных или подвальных этажах. Сауна с бассейном, тренажерные залы могут быть расположены в цокольном или подвальном этаже.

ЛИСТ  
изменений рабочей учебной программы по дисциплине  
ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Дополнения и изменения, вносимые в рабочую программу дисциплины

Основания внесения дополнений и изменений	Раздел РПД, в который вносятся изменения	Содержание вносимых дополнений, изменений
Предложение работодателя		
Предложение составителя программы		
Приобретение, издание литературы, обновление перечня и содержания ЭБС, баз данных		

Составитель: преподаватель \_\_\_\_\_ Е.Н.Строкань  
(подпись)

Председатель предметной (цикловой) комиссии профессиональных дисциплин специальности Гостиничный сервис \_\_\_\_\_ М.В.Самсоненко

«   » \_\_\_\_ 2023 г.

СОГЛАСОВАНО:

Зам.директора по УР филиала \_\_\_\_\_ Т.А.Резуненко  
«   »                   2022 г

Заведующая сектором библиотеки \_\_\_\_\_ Л.Г.Соколова  
«   »                   2022г.

Инженер-электроник (программно-информационное обеспечение Образовательной программы) \_\_\_\_\_ А.В.Сметанин  
«   »                   2022г.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия Строкань Елены Николаевны, преподавателя СПО филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет» в г.Геленджике

Рабочая программа по дисциплине «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» для студентов филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта. Программа рассчитана на 56 часов максимальной учебной нагрузки при обязательной аудиторной нагрузке 48 часов и самостоятельной внеаудиторной работе 8 часов в соответствии с требованиями учебного плана по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа предполагает распределение тем и изучение материала по разделам:

- современные принципы проектирования гостиничных предприятий;
- архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий;
- современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц;
- ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- современная архитектура и интерьер гостиничных зданий
- создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Для закрепления теоретических знаний, формирования умений и навыков студентов предусматриваются практические занятия в объеме 10 часов. Количество часов практических занятий соответствует учебному плану.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Разработанные формы и методы позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения (освоенных умений, усвоенных знаний).

Данная программа может быть рекомендована для изучения дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» в филиале ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в г.Геленджике.

Директор ООО «ГеленджикСтрой-Сервис»



А.П. Малышев

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу по дисциплине ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия Строкань Елены Николаевны, преподавателя СПО филиала федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет» в г.Геленджике

Рабочая программа по дисциплине «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» для студентов филиала ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного стандарта. Программа рассчитана на 56 часов максимальной учебной нагрузки при обязательной аудиторной нагрузке 48 часов и самостоятельной внеаудиторной работе 8 часов в соответствии с требованиями учебного плана по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Рабочая программа предполагает распределение тем и изучение материала по разделам:

- современные принципы проектирования гостиничных предприятий;
- архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий;
- современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц;
- ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- современная архитектура и интерьер гостиничных зданий
- создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

Все разделы рабочей программы направлены на формирование знаний и умений, в полной мере отвечают требованиям к результатам освоения учебной дисциплины в соответствии с ФГОС СПО. Каждый раздел программы раскрывает рассматриваемые вопросы в логической последовательности, определяемой закономерностями обучения студентов.

Для закрепления теоретических знаний, формирования умений и навыков студентов предусматриваются практические занятия в объеме 10 часов. Количество часов практических занятий соответствует учебному плану.

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется в форме дифференцированного зачета.

Разработанные формы и методы позволяют в полной мере осуществлять контроль и оценку результатов обучения (освоенных умений, усвоенных знаний).

Данная программа может быть рекомендована для изучения дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» в филиале ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет» в г.Геленджике.

Директор ООО «Стройпожторг»



С.Л.Петручик