



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Педагогическим советом Колледжа  
Протокол №5 от «28» января 2022 г.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального  
образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности: *43.02.14 Гостиничное дело*

Квалификация: *специалист по гостеприимству*

*год начала подготовки: 2022*

#### Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Преподаватель</i>	<i>к.т.н. Цикин В.П.</i>

#### Методические указания согласованы и одобрены руководителем ППСЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>	<i>Варламова А.В.</i>



## 1. Практические занятия/лабораторные занятия/семинары

### Общие положения

Цель и задачи практических занятий – реализация целей и задач дисциплины. Учебная дисциплина ориентирована на следующие цели:

- Формирование представлений о дисциплине как универсальном средстве моделирования явлений и процессов, об идеях и методах дисциплины;
- развитие логического мышления, пространственного воображения, алгоритмической культуры, критичности мышления на уровне, необходимом для будущей профессиональной деятельности, для продолжения образования и самообразования;
- овладение специальными знаниями и умениями, необходимыми в повседневной жизни, для изучения смежных естественнонаучных дисциплин на базовом уровне и дисциплин профессионального цикла, для получения образования в областях, не требующих углубленной подготовки;
- воспитание средствами дисциплины культуры личности, понимания значимости дисциплины для научно-технического прогресса, отношения к ней как к части общечеловеческой культуры через знакомство с историей развития дисциплины, эволюцией идей.

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;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

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



### **Виды практических занятий**

Практическое занятие имеет методической целью закрепление первичных знаний, формирование умений через выполнение заданий по образцу. Например, решение задач, выполнение заданий на компьютере, составление схем, таблиц, диаграмм. К практическим занятиям относятся уроки нетрадиционного вида: викторины, ролевые игры, круглые столы, семинары и др. Они требуют предварительной подготовки и учащихся и учителя. Практическая работа выполняется студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий, направленных на усвоение научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы студенты производят на компьютере. Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи.

Трудоемкость освоения дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» составляет 96 часов, из них 76 часа аудиторных занятий и 6 часов, отведенных на самостоятельную работу студента. Консультации составляют 2 часа, экзамен 12 часов.

**Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.**

**Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий**

#### **Практическое занятие 1.**

Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.

#### **Практическое занятие 2.**

Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.

**Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.**



**Практическое занятие 3.**

Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.

**Практическое занятие 4.**

Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.

**Практическое занятие 5.**

Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры.

**Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности**

**Практическое занятие 6.**

Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.

**Практическое занятие 7.**

Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах

**Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий**

**Практическое занятие 8.**

Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.

**Практическое занятие 9.**

Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.

**Практическое занятие 10.**

Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.

**Темы 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии**

**Практическое занятие 11.**

Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.

**2. Тематика и содержание самостоятельной работы**



Самостоятельная работа предполагает:

- формирование и усвоение содержания конспекта лекций на базе рекомендованной лектором учебной литературы, включая информационные образовательные ресурсы (электронные учебники, электронные библиотеки и др.);
- написание рефератов;
- подготовка к семинарам и лабораторным работам, их оформление;
- составление аннотированного списка статей из соответствующих журналов по отраслям знаний (педагогических, психологических, методических и др.);
- подготовка презентаций на статью, пособие;
- выполнение микроисследований;
- подготовка практических разработок.

## **Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий**

Самостоятельная работа обучающихся

1. Оформление эскизов функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.
2. Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц»
3. Составление схем организации гостиниц.

## **Тема 3:**

### **Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.**

Самостоятельная работа обучающихся

1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах
2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа
3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами

## **Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.**

Самостоятельная работа обучающихся

Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.

## **Темы рефератов**



1. Назначение, фирмы изготовители, виды ключей, правила пользования ключами, стыковка с другими системами автоматизации отеля.
2. Инженерные системы и оборудование для 3-х и 5- звездочных гостиниц в соответствии с требованиями норм для гостиниц Москвы.
3. Автоматизированные системы управления гостиницами
4. Системы контроля доступа в гостиницу
5. Системы пожаротушения в гостиницах
6. Архитектурные концепции гостиничных зданий
7. Материально-техническая база и основные фонды гостиничного хозяйства
8. Функции и структура инженерно-технической службы

### Методические рекомендации по выполнению реферата

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть;
5. заключение;
6. список использованных источников;
7. приложения (при необходимости).

Примерный объем в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Рекомендуемый объем структурных элементов реферата

Наименование частей реферата	Количество страниц
Титульный лист	1



Содержание (с указанием страниц)	1
Введение	2
Основная часть	15-20
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения	1-5

### Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А4;
- размер шрифта – 14, Times New Roman, междустрочный интервал 1,5;
- размеры полей: левое – 2,5 см, правое – 1 см, верхнее – 2см, нижнее – 2см.
- нумерация страниц – сверху по центру;
- выравнивание – по ширине листа;
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы;
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы.

### Методические рекомендации по подготовке презентации

- Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов.

- Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

- На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах.

### Оформление презентации.

- Для всех слайдов презентации по возможности необходимо



использовать один и тот же шаблон оформления, кегль для заголовков – не меньше 24 пунктов, для информации – не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

- Нежелательна излишняя анимация на слайдах. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

- Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды.

- Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны.

- Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).

- Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы).

- Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint». В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа.

Критерии оценки презентации	
Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий	правильный выбор темы, знание предмета и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий	использование языковых и неязыковых средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр.



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС  Лист 9
4. Психологический критерий	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания	
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, дизайн презентации не противоречит ее содержанию	

### 3. Информационное обеспечение обучения

#### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

##### Основные источники:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/185568>
2. Малолетко, А.Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / Малолетко А.Н., Каурова О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-406-09081-7. — URL: <https://book.ru/book/942441>
2. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505>

##### Дополнительные источники:

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>



**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа:  
<http://www.moyker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.r>
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.friou.ru>
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа:  
<http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>
13. Нормы для гостиниц Москвы  
<http://www.gosthelp.ru/text/TSN3131699GostinicygMoskv.html>