МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет им. Н.И. Лобачевского»

Институт экономики

УТВЕРЖДЕНО

решением Ученого совета ННГУ
от 24.12.2025 г., протокол № 15

Рабочая программа дисциплины

Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Специальность среднего профессионального образования

43.02.16 Туризм и гостеприимство

Квалификация выпускника

Специалист по туризму и гостеприимству

Форма обучения

очная

2026

Программа разработана с учетом требований ФГОС по специальности (специальностям) среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.16 Туризм и гостеприимство

Автор:
к.э.н., доцент кафедры сервиса и туризма Е.А. Кочкурова

Рабочая программа учебной дисциплины утверждена протоколом методической комиссии № 5 от 14.11.2025 г.

Председатель методической комиссии к.э.н., доцент Макарова С.Д.

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	**ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	4
2.	**СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	6
3.	**УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	10
4.	**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.16 «Туризм и гостеприимство».

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована при профессиональной подготовке по специальности «Туризм и гостеприимство» и в дополнительном профессиональном образовании на курсах переподготовки и повышения квалификации.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина ОП.13 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» относится к общеобразовательным дисциплинам профессионального цикла.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Полученные знания и умения направлены на формирование общих и профессиональных компетенций:

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ПК 1.2.	Организовывать текущую деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства
ПК 1.3.	Координировать и контролировать деятельность сотрудников служб предприятий туризма и гостеприимства

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

— стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;

— основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
— содержание актуальной нормативно-правовой документации, современную научную и профессиональную терминологию, возможные траектории профессионального развития и самообразования;
— психологию коллектива, психологию 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 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
— стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий, основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;
— актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
— актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

— 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 перенапряжения характерными 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;

— составить план действия, определить необходимые ресурсы, оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
— владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, реализовать составленный план;
— распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;

1.4. Трудоемкость учебной дисциплины:

Общая трудоемкость учебной нагрузки обучающегося __60_ часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося __48_ часов;
самостоятельная работа 2 часа;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Общая трудоемкость учебной нагрузки (всего)	*57*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*51*
в том числе:	
лекционные занятия	*17*
практические занятия	*34*
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*6*
Промежуточная аттестация: итоговая оценка	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	**2**	**3**
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала**	**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.	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	**Содержание учебного материала**	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.	
	Практические занятия	9
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». 2. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия. 3. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. 4. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	**Содержание учебного материала**	**3**
	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.	
	Практические занятия	4
	1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования 2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	**Содержание учебного материала**	**4**
	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.	
	Практические занятия	6
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	**Содержание учебного материала**	**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.	
	Практические занятия	6
	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.	
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	**Содержание учебного материала**	**2**
	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.	
	Практические занятия	4
	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	
Всего:		**57**

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов «ОП.13 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, видеофильмы по отдельным темам.

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

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники (печатные издания):

1. Гражданский кодекс Российской Федерации
3. Налоговый кодекс Российской Федерации
4. Трудовой кодекс Российской Федерации

3.2.2 Интернет источники (электронные издания)

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. 11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.frio.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588429
2. Опарин, С. Г. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для СПО / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев. — М. : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02359-6. — Режим доступа : www.biblio-online.ru/book/81BA4BBD-07D4-4A68-A6F0-C709B54B25F8.
3. Фаустова, Н. В. Организация и специфика предоставления гостиничных услуг в гостиницах : учебник для среднего профессионального образования / Н. В. Фаустова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 188 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13958-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/588580.
4. ГОСТ Р 53780—2010 «Лифты. Общие требования безопасности к устройству и установке», введен в действие 14.10.2010.
5. «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой

аккредитованными организациями». Приказом Минкультуры от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473»

6. Постановление Правительства РФ от 25.01.2011 № 18 «Об утверждении Правил установления требований энергетической эффективности для зданий, строений, сооружений и требований к правилам определения класса энергетической эффективности многоквартирных домов».
7. «Правила противопожарного режима в Российской Федерации» утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012 №390.
8. Рекомендации по проектированию окружающей среды, зданий и сооружений с учетом потребностей инвалидов и других маломобильных групп населения: Вып. 1. Общие положения/ Минстрой России, Минсоц защиты России, АО ЦНИИЭП им. Б. С. Мезенцева. — М. : ГП ЦПП, 2000.
9. Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в Санкт-Петербурге (РМД 31-03 —2008).
10. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.4.2496 — 09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
11. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 — 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
12. Свод правил СП 52.13330.2010 «Естественное и искусственное освещение».
13. Свод правил СП 59.13330.2012 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения».
14. Свод правил СП 42.13330.2011 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
15. Свод правил СП 60.13330.2012 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».
16. Свод правил СП 30.13330.2012 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
17. Свод правил СП 51.13330.2011 «Защита от шума».
18. «Технический регламент о безопасности лифтов» (утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 02.10.2009 № 782).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умения: □ 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;	Практические задания Контрольные работы

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 перенапряжения характерными 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; составить план действия, определить необходимые ресурсы, оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника); владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, реализовать составленный план; распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	
Знания: стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий; основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия; содержание актуальной нормативно-правовой документации, современную научную и профессиональную терминологию, возможные траектории	Доклады Контрольные вопросы Тестирование Устный опрос

профессионального развития и самообразования; □ психологию коллектива, психологию 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 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 □ стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий, основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; □ актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; □ актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах;	

Описание шкал оценивания

Промежуточным испытанием по дисциплине является зачет. Шкала оценивания «зачтено – не зачтено». Критерии оценивания представлены в таблице.

Индикаторы компетенции	Критерии оценивания (дескрипторы)	
	Не зачтено	**Зачтено**
Полнота знаний	Наличие грубых ошибок в основном материале или отсутствие знаний материала	Знание основного и дополнительного материала без ошибок и погрешностей или знание основного материала с рядом негрубых ошибок
Наличие умений	Наличие грубых ошибок при решении стандартных задач или отсутствие способности решения стандартных задач	Способность решения стандартных задач и широкого круга нестандартных задач или способность решения основных стандартных задач с негрубыми ошибками
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.
Шкала оценок по проценту правильно выполненных контрольных заданий	0 – 50 %	50 – 100 %

Если по шкале оценок студент набирает от 0 до 50 % - это соответствует оценке «не зачтено», от 50 до 100 % - зачтено.