

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Усынин Максим Валерьевич
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.07.2025 16:53:33
Уникальный программный ключ:
f498e59e83f65dd7c3ce7bb8a25cbbabb33ebc58

**Частное образовательное учреждение высшего образования
«Международный Институт Дизайна и Сервиса»
(ЧОУВО МИДиС)**

Кафедра гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций

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

Направление подготовки: 38.03.02 Менеджмент
Направленность (профиль): Менеджмент в ресторанном
и гостиничном бизнесе
Квалификация выпускника: бакалавр
Форма обучения: очная
Год набора: 2024

Рабочая программа дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата) (Приказ Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 г. № 970).

Автор-составитель: Архиреев В.М.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гостеприимства и международных бизнес-коммуникаций. Протокол № 10 от 25.05.2026 г.

Заведующий кафедрой гостеприимства
и международных бизнес-коммуникаций,
кандидат педагогических наук, доцент

М.В. Василиженко

СОДЕРЖАНИЕ

1. Наименование дисциплины (модуля), цели и задачи освоения дисциплины (модуля).....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы.....	5
4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	5
5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий.....	5
6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).....	17
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	17
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).....	17
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля).....	18
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.....	19
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	20

1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Наименование дисциплины

Здания и инженерные системы гостиниц

1.2. Цель дисциплины

Формирование у студентов знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда; способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

1.3. Задачи дисциплины

В ходе освоения дисциплины студент должен решать такие задачи как:

- усвоение знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда, профессиональной терминологии, современном ресторанном оборудовании и инвентаре;
- выработка способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины (модуля) «Здания и инженерные системы гостиниц» направлен на формирование следующих компетенций:

Код и наименование компетенций выпускника	Код и наименование индикатора достижения компетенций
УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	УК-8.1. Знает классификацию и источники чрезвычайных ситуаций природного и техногенного происхождения; причины, признаки и последствия опасностей; способы действий при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
	УК-8.2. Умеет создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях; оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению
	УК-8.3. Владеет навыками создания и поддержания безопасных условий жизнедеятельности в повседневной жизни и в профессиональной деятельности, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
ПК-6 Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации	ПК-6.1 Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания, организует их выполнение
	ПК-6.2 Организует оценку и обеспечивает текущее и

сферы гостеприимства и общественного питания	перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале
	ПК-6.3 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина (модуль) «Здания и инженерные системы гостиниц» относится к дисциплинам части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений, по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент, направленность (профиль) Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 академических часа. Дисциплина изучается на 4 курсе, 7 семестре.

Состав и объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Всего	Разделение по семестрам
		7
Общая трудоемкость, ЗЕТ	4	4
Общая трудоемкость, час.	144	144
Аудиторные занятия, час.	64	64
Лекции, час.	32	32
Практические занятия, час.	32	32
Самостоятельная работа	80	80
Курсовой проект (работа)	-	-
Контрольные работы	-	-
Вид итогового контроля (зачет, экзамен)	зачёт	зачёт

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины

Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.

Общее знакомство с курсом. Предмет, цель и задачи дисциплины. Основные этапы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Основные принципы проектирования. Требования, предъявляемые к проектам гостиниц.

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

Планировочная структура участка гостиничного комплекса. Объемно-планировочные решения. Общественная и жилая часть гостиниц. Связь между различными группами

помещений. Формы обслуживания в гостинице на жилом этаже. Схема расположения номеров на жилом этаже гостиниц.

Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц.

Порядок ввода зданий гостиниц в эксплуатацию. Сроки службы зданий гостиниц. Физический и моральный износ зданий гостиниц. Факторы, влияющие на физический и моральный износ зданий гостиниц. Система планово-предупредительного ремонта. Инженерно-техническая служба гостиницы. Конструктивные элементы здания гостиницы.

Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.

Общие понятия. Инженерное оборудование гостиницы: виды, особенности и требования. Системы теплоснабжения: виды и особенности. Разновидности систем отопления. Эксплуатация системы отопления. Ресурсо- и энергосберегающие технологии.

Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.

Системы горячего водоснабжения, применяемые в зданиях гостиниц. Основные требования к качеству горячего водоснабжения. Разновидности теплообменных аппаратов. Виды водонагревателей – проточные и накопительные. Теплоизоляция труб отопления и ГВС. Энергосберегающие технологии в системах горячего водоснабжения. Эксплуатация системы горячего водоснабжения.

Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.

Классификация источников водоснабжения. Этапы водоподготовки. Фильтры для дополнительной очистки питьевой воды. Этапы очистки воды в бассейне. Противопожарное водоснабжение зданий гостиниц. Автоматические средства пожаротушения. Эксплуатация системы водоснабжения.

Тема 7. Система канализации.

Системы канализации гостиниц: виды и особенности. Схема устройства наружной канализации. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы и особенности. Приемники сточных вод. Напорная и самотечная канализация. Канализационные насосные станции. Системы очистки стоков. Особенности технической эксплуатации системы канализации.

Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.

Определение понятия «Вентиляция». Схема устройства вентиляции. Классификация вентиляционных систем по способу организации воздухообмена. Классификация вентиляционных систем по конструктивному исполнению. Приточные и вытяжные шахты, камеры, дефлекторы и воздухозаборники, шумоглушители. Централизованная система пылеудаления. Техническая эксплуатация системы вентиляции воздуха.

Тема 9. Система кондиционирования.

Система кондиционирования воздуха: виды и особенности. Способы кондиционирования помещений. Классификация систем кондиционирования воздуха. Сплит и мульти-сплит-системы кондиционирования воздуха. Мобильные устройства кондиционирования воздуха. Техническая эксплуатация системы кондиционирования воздуха.

Тема 10. Энергетическое хозяйство гостиниц.

Внутренние электрические сети зданий гостиниц. Освещение гостиниц: виды и особенности. Виды освещения. Энергосберегающее освещение. Нормы освещенности. Розетки и выключатели. Категории электроснабжения зданий гостиниц. Заземление и защитные меры безопасности электроустановок зданий.

Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.

Виды лифтов. Грузовые и пассажирские лифты для гостиниц. Особенности их эксплуатации. Лифты малые для ресторанов и кафе. Система безопасной эксплуатации лифтов. Пожарная безопасность лифтов. Эксплуатация и особенности обслуживания лифтового оборудования.

Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Телекоммуникационные системы гостиницы: значение, состав, виды и схемы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности гостиниц. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Система пожарной сигнализации. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.

Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.

Классификация уборочного оборудования. Классификация профессиональных пылесосов. Пылесосы для сухой и влажной уборки. Моющие пылесосы. Пылесосы для чистки ковров. Ранцевые пылесосы. Водопылесосы. Подвой пылесос. Полотерно-поломоечные машины. Подметальные машины. Специальные машины — для мойки стен, инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы. Пароочистители. Техническая эксплуатация уборочных машин и механизмов.

Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.

Состав и характеристика оборудования прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Машины для химической обработки изделий из тканей. Гладильные машины и прессы. Пароманекены, складывающие машины. Особенности технической эксплуатации оборудования прачечных.

Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.

Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Подходы к оформлению интерьера гостиницы. Художественные стили и дизайн предприятий питания. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Оборудование для ресторанов, кухни, моечных помещений, бара.

Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.

Факторы, влияющие на внешний вид гостиниц. Декоративное оформление. Использование элементов природы. Световое и цветовое решение экстерьера гостиниц.

Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы.

Отделочные материалы: состав, виды и требования. Материалы для пола. Твердые, полутвердые и мягкие напольные покрытия. Материалы для стен. Классификация обоев. Материалы для потолка гостиниц. Требования к гостиничной мебели. Ковры и ковровые покрытия. Санитарно-гигиенические требования. Требования к материалам, применяемым для внутренней отделки.

5.2. Тематический план

Номера и наименование разделов и тем	Количество часов				
	Общая трудоёмкость	из них			
		Самостоятельная работа	Аудиторные занятия	из них	
				Лекции	Практические занятия
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.	8	4	4	2	2
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	8	4	4	2	2

Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц.	8	4	4	2	2
Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 7. Система канализации.	9	5	4	2	2
Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 9. Система кондиционирования.	9	5	4	2	2
Тема 10. Энергетическое хозяйство гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.	9	5	4	2	2
Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.	9	5	4	2	2
Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.	9	5	4	2	2
Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.	6	4	2	1	1
Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.	6	4	2	1	1
Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы.	9	5	4	2	2
Всего по дисциплине	144	80	64	32	32
Всего зачетных единиц	4				

5.3. Лекционные занятия

Тема	Содержание	час.	Формируемые компетенции
7 семестр			
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.	Общее знакомство с курсом. Предмет, цель и задачи дисциплины. Основные этапы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Основные принципы проектирования. Требования, предъявляемые к проектам гостиниц	2	УК-8. ПК-6
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Планировочная структура участка гостиничного комплекса. Объемно-планировочные решения. Общественная и жилая часть гостиниц. Связь между различными группами помещений. Формы обслуживания в гостинице на жилом этаже. Схема расположения номеров на жилом этаже гостиниц.	2	УК-8. ПК-6
Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и	Порядок ввода зданий гостиниц в эксплуатацию. Сроки службы зданий	2	УК-8. ПК-6

сооружений гостиниц.	гостиниц. Физический и моральный износ зданий гостиниц. Факторы, влияющие на физический и моральный износ зданий гостиниц. Система планово-предупредительного ремонта. Инженерно-техническая служба гостиницы. Конструктивные элементы здания гостиницы.		
Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.	Общие понятия. Инженерное оборудование гостиницы: виды, особенности и требования. Системы теплоснабжения: виды и особенности. Разновидности систем отопления. Эксплуатация системы отопления. Ресурсо- и энергосберегающие технологии.	2	УК-8. ПК-6
Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.	Системы горячего водоснабжения, применяемые в зданиях гостиниц. Основные требования к качеству горячего водоснабжения. Разновидности теплообменных аппаратов. Виды водонагревателей – проточные и накопительные. Теплоизоляция труб отопления и ГВС. Энергосберегающие технологии в системах горячего водоснабжения. Эксплуатация системы горячего водоснабжения.	2	УК-8. ПК-6
Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	Классификация источников водоснабжения. Этапы водоподготовки. Фильтры для дополнительной очистки питьевой воды. Этапы очистки воды в бассейне. Противопожарное водоснабжение зданий гостиниц. Автоматические средства пожаротушения. Эксплуатация системы водоснабжения.	2	УК-8. ПК-6
Тема 7. Система канализации.	Системы канализации гостиниц: виды и особенности. Схема устройства наружной канализации. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы и особенности. Приемники сточных вод. Напорная и самотечная канализация. Канализационные насосные станции. Системы очистки стоков. Особенности технической эксплуатации системы канализации.	2	УК-8. ПК-6
Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.	Определение понятия «Вентиляция». Схема устройства вентиляции. Классификация вентиляционных систем по способу организации воздухообмена. Классификация вентиляционных систем по конструктивному исполнению.	2	УК-8. ПК-6

	Приточные и вытяжные шахты, камеры, дефлекторы и воздухозаборники, шумоглушители. Централизованная система пылеудаления. Техническая эксплуатация системы вентиляции воздуха.		
Тема 9. Система кондиционирования.	Система кондиционирования воздуха: виды и особенности. Способы кондиционирования помещений. Классификация систем кондиционирования воздуха. Сплит и мульти-сплит-системы кондиционирования воздуха. Мобильные устройства кондиционирования воздуха. Техническая эксплуатация системы кондиционирования воздуха.	2	УК-8. ПК-6
Тема 10. Энергетическое хозяйство гостиниц.	Внутренние электрические сети зданий гостиниц. Освещение гостиниц: виды и особенности. Виды освещения. Энергосберегающее освещение. Нормы освещенности. Розетки и выключатели. Категории электроснабжения зданий гостиниц. Заземление и защитные меры безопасности электроустановок зданий.	2	УК-8. ПК-6
Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.	Виды лифтов. Грузовые и пассажирские лифты для гостиниц. Особенности их эксплуатации. Лифты малые для ресторанов и кафе. Система безопасной эксплуатации лифтов. Пожарная безопасность лифтов. Эксплуатация и особенности обслуживания лифтового оборудования.	2	УК-8. ПК-6
Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.	Телекоммуникационные системы гостиниц: значение, состав, виды и схемы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности гостиниц. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Система пожарной сигнализации. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.	2	УК-8. ПК-6
Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.	Классификация уборочного оборудования. Классификация профессиональных пылесосов. Пылесосы для сухой и влажной уборки. Моющие пылесосы. Пылесосы для чистки ковров. Ранцевые пылесосы. Водопылесосы. Подвой пылесос. Полотерно-поломоечные машины. Подметальные машины. Специальные машины — для мойки стен,	2	УК-8. ПК-6

	инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы. Пароочистители. Техническая эксплуатация уборочных машин и механизмов.		
Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.	Состав и характеристика оборудования прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Машины для химической обработки изделий из тканей. Гладильные машины и прессы. Пароманекены, складывающие машины. Особенности технической эксплуатации оборудования прачечных.	2	УК-8. ПК-6
Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Подходы к оформлению интерьера гостиницы. Художественные стили и дизайн предприятий питания. Закономерности при создании гостиничного интерьера. Оборудование для ресторанов, кухни, моечных помещений, бара.	1	УК-8. ПК-6
Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.	Факторы, влияющие на внешний вид гостиниц. Декоративное оформление. Использование элементов природы. Световое и цветовое решение экстерьера гостиниц.	1	УК-8. ПК-6
Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы.	Отделочные материалы: состав, виды и требования. Материалы для пола. Твердые, полутвердые и мягкие напольные покрытия. Материалы для стен. Классификация обоев. Материалы для потолка гостиниц. Требования к гостиничной мебели. Ковры и ковровые покрытия. Санитарно-гигиенические требования. Требования к материалам применяемым для внутренней отделки.	2	УК-8. ПК-6

5.4. Практические занятия

Тема	Содержание	Часы	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.	Основные этапы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Основные принципы проектирования.	2	УК-8. ПК-6	Тестирование Собеседование
Тема 2. Архитектурно-планировочные	Объемно-планировочные решения. Общественная и жилая часть гостиниц. Схема	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование

решения и функциональная организация гостиничных зданий.	расположения номеров на жилом этаже гостиниц.			
Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц.	Физический и моральный износ зданий гостиниц. Факторы, влияющие на физический и моральный износ зданий гостиниц. Конструктивные элементы здания гостиницы.	2	УК-8. ПК-6	Тестирование Собеседование
Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.	Разновидности систем отопления. Эксплуатация системы отопления. Ресурсо- и энергосберегающие технологии.	2	УК-8. ПК-6	Тестирование Собеседование
Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.	Основные требования к качеству горячего водоснабжения. Виды водонагревателей – проточные и накопительные. Теплоизоляция труб отопления и ГВС. Энергосберегающие технологии в системах горячего водоснабжения.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	Этапы водоподготовки. Этапы очистки воды в бассейне. Автоматические средства пожаротушения.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 7. Система канализации.	Схема устройства наружной канализации. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы и особенности. Канализационные насосные станции.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.	Схема устройства вентиляции. Классификация вентиляционных систем по конструктивному исполнению. Централизованная система пылеудаления.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 9. Система кондиционирования.	Сплит и мульти-сплит-системы кондиционирования воздуха. Мобильные устройства кондиционирования воздуха.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 10.	Энергосберегающее	2	УК-8.	Собеседование

Энергетическое хозяйство гостиниц.	освещение. Нормы освещенности. Категории электроснабжения зданий гостиниц. Защитные меры безопасности электроустановок зданий гостиниц		ПК-6	Тестирование
Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.	Грузовые и пассажирские лифты для гостиниц. Лифты малые для ресторанов и кафе. Система безопасной эксплуатации лифтов. Пожарная безопасность лифтов.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.	Комплексная система обеспечения безопасности гостиниц. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Система пожарной сигнализации.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.	Пылесосы для сухой и влажной уборки. Полотерно-поломоечные машины. Подметальные машины. Специальные машины — для мойки.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.	Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Особенности технической эксплуатации оборудования прачечных.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.	Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Подходы к оформлению интерьера гостиницы.	1	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.	Факторы, влияющие на внешний вид гостиниц. Декоративное оформление. Световое и цветовое решение экстерьера гостиниц.	1	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование
Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы	Отделочные материалы: состав, виды и требования. Санитарно-гигиенические требования. Требования к материалам применяемым для внутренней отделки.	2	УК-8. ПК-6	Собеседование Тестирование

5.5. Самостоятельная работа обучающихся

Тема	Виды самостоятельной работы	Час.	Формируемые компетенции	Методы и формы контроля формируемых компетенций
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Проведение исследования с целью определения целесообразности строительства гостиницы. Проведение исследования с целью определения целесообразности строительства гостиницы.	4	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка к тестированию 3. Подготовка к презентации	4	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания (конспект).
Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме 2. Подготовка презентации	4	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания (презентация). Проверка самостоятельной работы Проверка теста.
Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.	1. Изучение дополнительного лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания
Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации на заданную тему.	5	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.

Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
Тема 7. Система канализации.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания Проверка презентации
Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания Проверка презентации
Тема 9. Система кондиционирования.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
Тема 10. Энергетическое хозяйство гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания Проверка презентации
Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с требованиями к	5	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа,

	различным лифтам, терминологией. 3. Подготовка презентаций на тему, защита презентаций.			включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с терминологией. 3. Подготовка докладов с презентациями.	5	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Работа с терминологией. 3. Подготовка докладов с презентациями на тему, защита презентаций.	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания Проверка презентации
Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Устный ответ на практическом занятии; Проверка домашнего задания Проверка презентации
Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	4	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	4	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.

Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы	1. Изучение лекционного материала по теме. 2. Подготовка презентации 3. Выполнение практического задания	5	УК-8. ПК-6	Проверка домашнего задания. Самостоятельная работа, включающая подготовку презентаций, защита презентаций.
---	--	---	------------	---

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации (далее – ФОС) по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц» представлен отдельным документом и является частью рабочей программы.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Печатные издания

1. Безрукова, С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учебник / С.В.Безрукова. - М.: Академия, 2022. - 208с.: ил.
2. Безрукова, С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий: учебник / С.В. Безрукова. - 3-е изд. - М.: Академия, 2023. - 208 с.
3. Ляпина, И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник / И. Ю.Ляпина, Т.Л.Игнатъева, С.В. Безрукова. - М.: Академия, 2022. - 272 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Николенко, П.Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, Ю.С. Ключева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 531 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587395> (дата обращения: 22.05.2026).
2. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2026. — 548 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587573> (дата обращения: 22.05.2026).
3. Николенко, П.Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов: учебник для вузов / П.Г. Николенко, Е.А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва: Юрайт, 2026. — 751 с. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588429> (дата обращения: 22.05.2026).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для выполнения заданий, предусмотренных рабочей программой используются рекомендованные Интернет-сайты, ЭБС.

Электронные образовательные ресурсы

- Министерство науки и высшего образования Российской Федерации: <https://minobrnauki.gov.ru/>;
- Федеральный портал «Российское образование»: <http://edu.ru/>;
- Справочно-правовая система "ГАРАНТ" <http://www.i-exam.ru>
- Образовательная платформа «Юрайт»: <https://urait.ru>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Предметом изучения дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» являются методы, правила и приемы хозяйственной деятельности, используемые в процессе производства продукции, выполнения работ, предоставления услуг.

Цель дисциплины – формирование у студентов знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда; способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

Основные задачи дисциплины:

- усвоение знаний об основных требованиях к зданиям гостиниц и туристических комплексов, инженерно-техническому оборудованию, правилах обеспечения безопасных условий труда, профессиональной терминологии, современном ресторанном оборудовании и инвентаре;
- выработка способности осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;
- формирование способности применять на практике весь спектр приобретенных знаний и навыков.

Структура дисциплины включает в себя 17 тем, лекционные, практические занятия и самостоятельную работу студентов.

Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных предприятий.

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

Тема 3. Техническая эксплуатация зданий и сооружений гостиниц.

Тема 4. Система отопления зданий гостиниц.

Тема 5. Система горячего водоснабжения зданий гостиниц.

Тема 6. Система холодного водоснабжения зданий гостиниц.

Тема 7. Система канализации.

Тема 8. Система вентиляции зданий гостиниц.

Тема 9. Система кондиционирования.

Тема 10. Энергетическое хозяйство гостиниц.

Тема 11. Подъемно-транспортное оборудование гостиниц.

Тема 12. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Тема 13. Профессиональное технологическое оборудование для гостиниц. Уборочные машины и механизмы.

Тема 14. Оборудование и организация работы прачечных.

Тема 15. Интерьер общественных и жилых помещений гостиницы.

Тема 16. Экстерьер здания гостиницы.

Тема 17. Требования к отделочным материалам, к мебели и оформлению помещений гостиницы.

Для организации самостоятельной работы предназначен фонд оценочных средств по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», в котором содержатся описание заданий, методические рекомендации к их выполнению, списки учебной, справочной и дополнительной литературы, тест для самоконтроля, а также вопросы к зачету.

При самостоятельном изучении «Здания и инженерные системы гостиниц» необходимо заранее составить тезисный план подготовки к вопросам, относящимся к основным разделам дисциплины:

- прочитать основные понятия и логику изложения темы в лекционном материале;
- выполнить практическое задание (если оно предусмотрено в изучаемой теме).

Для выступления, на практических занятиях обучающиеся готовят сообщения (мультимедийные презентации), которые заслушиваются и обсуждаются в группе. Доклады в

монологической (или диалогической) форме развивают навыки работы с аудиторией, учитывая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, используют методы повышения культурного уровня и профессиональной компетентности. Для любой формы самостоятельной работы важно развивать навыки освоения научного (учебного) материала, умение изложить результаты своих интеллектуальных усилий и в логически корректной форме представить их.

При подготовке к зачету следует обратить внимание на содержание основных разделов дисциплины, определение основных понятий курса. Необходима работа с основными определениями по «Зданиям и инженерным системам гостиниц», которые должны формулироваться точно, логично, и отражается в выполнении практических заданий.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- наличие и доступность необходимого учебно-методического, справочного материала и оборудования;
- консультационная помощь.

Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ учебных дисциплин содержанием учебной дисциплины, учитывая степень подготовленности студентов.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами студентов в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений студентов.

Контроль результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов может осуществляться в пределах времени, отведенного на обязательные учебные занятия по дисциплине, может проходить в письменной, устной или смешанной форме.

Виды самостоятельной работы студентов:

- Подготовка устного ответа на практическом занятии;
- Подготовка домашнего задания (таблица, мультимедиа-презентация и т.д.);
- Чтение первоисточников;
- Работа с конспектом лекций;
- Работа с основными понятиями по зданиям и инженерным системам гостиниц;
- Сбор информации по темам курса в периодической печати.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, СОВРЕМЕННЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень информационных технологий:

Платформа для презентаций Microsoft PowerPoint;
 текстовый и табличный редактор Microsoft Word;
 портал института <http://portal.midis.info>

Перечень программного обеспечения:

1С: Предприятие. Комплект для высших и средних учебных заведений (1С – 8985755)
 Битрикс 24
 Яндекс браузер
 Mozilla Firefox
 Microsoft™ Office®
 МойОфис
 «Гарант аэро»
 КонсультантПлюс
 Антивирус «Касперский» (Kaspersky Endpoint Security)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. «Гарант аэро»
2. КонсультантПлюс
3. Научная электронная библиотека «Elibrary.ru».

Сведения об электронно-библиотечной системе

№ п/п	Основные сведения об электронно-библиотечной системе	Краткая характеристика
1.	Наименование электронно-библиотечной системы, представляющей возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет	Образовательная платформа «Юрайт»: https://urait.ru

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных аудиторий, аудиторий для практических занятий	Перечень материального оснащения, оборудования и технических средств обучения
1.	Кабинет инженерных систем гостиницы и охраны труда № 238 (Аудитория для проведения занятий всех видов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Компьютер Монитор Клавиатура Плазма Парты Стол учителя Стул учителя Стулья Доска маркерная Автоматизированное рабочее место обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
2.	Библиотека Читальный зал № 122	Библиотека. Читальный зал с выходом в Интернет № 122 Автоматизированные рабочие места библиотекарей Автоматизированные рабочие места для читателей Принтер Сканер Стеллажи для книг Кафедра Выставочный стеллаж Каталожный шкаф Посадочные места (столы и стулья для самостоятельной работы) Стенд информационный Условия для лиц с ОВЗ: Автоматизированное рабочее место для лиц с ОВЗ

		Линза Френеля Специальная парта для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата Клавиатура с нанесением шрифта Брайля Компьютер с программным обеспечением для лиц с ОВЗ Световые маяки на дверях библиотеки Тактильные указатели направления движения Тактильные указатели выхода из помещения Контрастное выделение проемов входов и выходов из помещения Табличка с наименованием библиотеки, выполненная шрифтом Брайля Автоматизированные рабочие места обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду МИДиС, выходом в информационно-коммуникационную сеть «Интернет».
--	--	---