



Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО
Зам. директора по УРиКО

Екимова В.В.
«31» августа 2021 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор филиала СГУ в г. Анапе

Леонова Е.В.
«31» августа 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

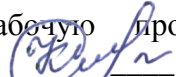
Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий

Шифр и направление подготовки	<u>43.03.03 «Гостиничное дело»</u>
Квалификация (степень) выпускника	<u>Бакалавр</u>
Профиль подготовки бакалавра	<u>«Гостиничная деятельность»</u>
Форма обучения	<u>ЗФО</u>
Выпускающая кафедра	<u>Социально-культурного сервиса и туризма</u>
Кафедра-разработчик рабочей программы	<u>Социально-культурного сервиса и туризма</u>
Год набора	<u>2021</u>


Курс/ Семестр	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион. занятий, (час)	Практич. занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
2/4	108/3	6	2	-	91	-	Экзамен (9)
Итого:	108/3	6	2	-	91	-	Экзамен (9)

Анапа 2021 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Б1.В.07 «Материально-техническая база гостиничных предприятий»

Рабочую программу составил: Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКСиТ 

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

заведующий кафедрой  / Стародуб К.А./
/подпись/ /Ф.И.О./

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала СГУ в г. Анапе:

Заведующий библиотекой  /Кузнецова Л.Н./

Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 21 г.

Председатель УМСН  /подпись/ Екимова В.В. /Ф.И.О./

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год.

В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Внесены изменения в раздел **5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

п. 3 Перечня ПО заменен на продукт Dr.Web Desktop Security Suite, LBW-BC-12M-65-A-1 в связи с окончанием срока действия лицензионного сертификата на использование продукта Kaspersky Endpoint Security.

Протокол № 6 заседания кафедры от «02» февраля 2022 г.

Заведующий кафедрой

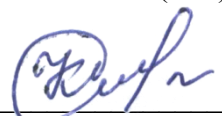

подпись

Стародуб К.А.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от 31» августа 2022 г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения: без изменений.

Заведующий кафедрой


подпись

Стародуб К.А.
ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ.....	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	6
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.1 Тематический план дисциплины.....	7
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	8
4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине.....	10
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	12
5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине.....	12
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	13
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	13
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	14
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостиничных предприятий. У студента должно формироваться представление о техническом оснащении гостиничных предприятий, об эффективности использования технических средств и расходуемых ими топливо-энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.

Задачи дисциплины:

- приобрести теоретические знания о материально-технической базе гостиничных предприятий;
- уметь применять комплекс мероприятий по описанию и оценке материально-технической базы гостиницы;
- научиться определять направления развития деятельности гостиничного предприятия на основе оценки состояния его материально-технической базы.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)	
Профессиональные компетенции, установленные вузом		
ПКУВ-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Б1.В.08 Б2.В.02(П)	Организация гостиничного дела Сервисная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения учебной дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих компетенций: ПКУВ-1.

В результате освоения дисциплины студент должен демонстрировать следующие результаты образования:

Таблица 2 – Компетенции и индикаторы их достижения

Компетенции и индикаторы их достижения		Результат обучения по дисциплине (показатели освоения компетенций)
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции, установленные вузом		

ПКУВ-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПКУВ-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	Знать: основные стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности размещения Уметь: разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания Владеть: методами разработки внутренних стандартов и регламента процессов обслуживания
	ПКУВ-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	Знать: особенности внедрения разработанных стандартов и регламентов обслуживания гостиничного комплекса Уметь: обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности Владеть: основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
	ПКУВ-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	Знать: систему процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности Уметь: организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия, действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации Владеть: навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов. Всего часов – 108, из них: лекции – 6 часов, практические занятия – 2 часа, самостоятельная работа – 91 час, консультация – 2 часа, контроль – 7 часов.

Таблица 3 – Распределение фонда времени по темам дисциплины

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	17	1	1	-	15

2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	18	1	1	-	16
3	Инженерное оборудование гостиниц	16	1	-	-	15
4	Профессиональное технологическое оборудование	16	1	-	-	15
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	16	1	-	-	15
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	16	1	-	-	15
	ВСЕГО:	99	6	2	-	91
	Консультация	2				
	Экзамен	7				
	ИТОГО:	108				

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства.
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.
3	Инженерное оборудование гостиниц	Система отопления. Центральная система водяного отопления Другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления.
4	Профессиональное технологическое оборудование	Уборочные машины и механизмы: Пылесосы для сухой и влажной уборки. Поломоечные машины. Подметальные машины. Пароочистители.
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Виды мебели, размер. Зонирование с помощью мебели.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	Распределение конструктивных элементов зданий. (Поперечный разрез здания)
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Расчет числа посадочных мест на предприятиях питания.

4.1.3 Лабораторные занятия (не предусмотрены планом)

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем
3	Инженерное оборудование гостиниц.	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для рефератов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем
4	Профессиональное технологическое оборудование	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	Самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Занятия в интерактивной форме учебным планом не предусмотрены.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник / И.Ю. Ляпина и др. - М.: Академия, 2015. – 256 с.
2. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учебник / И.Ю. Ляпина и др. - М.: Академия, 2015. – 272 с.
3. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2015. – 400 с.
4. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д Издательский центр «МарТ», 2014. – 224 с.

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИИС)

№ п/п	Наименование СПБД
1	ЭБС «IPR-books» - http://www.iprbookshop.ru
2	БС «Университетская библиотека онлайн» – это электронная библиотека, обеспечивающая доступ высших и средних учебных заведений, публичных

	библиотек и корпоративных пользователей к наиболее востребованным материалам учебной и научной литературы по всем отраслям знаний от ведущих российских издательств - https://biblioclub.ru .
	Наименование ИИС
1	Справочная правовая система «Консультант Плюс» - www.consultant.ru ;
2	Справочная правовая система «Гарант» - www.garant.ru ;

4.2.3 Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 (ред. от 18.07.2019) "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" [Электронный ресурс]: - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)
2. Постановление Правительства РФ от 16 февраля 2019 г. N 158 "Об утверждении Положения о классификации гостиниц" [Электронный ресурс] : - Режим доступа: <http://www.consultant.ru> – (20.08.2019)
3. Федеральный закон "Об основах туристской деятельности в Российской Федерации" от 24.11.1996 N 132-ФЗ (последняя редакция)

4.2.4 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№ п/п	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Журнал "ОТЕЛЬ" http://hotelline.ru/hotel_subscribe.php
2	Портал про гостиничный бизнес http://prohotel.ru/
3	Отельер и ресторатор http://otelier-restorator.com/
4	Новости гостиничного бизнеса http://www.hospitality.ru/01.01.01.01/news.aspx
5	Сенин В. С., Денисенко А. В. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. С. Сенин, А. В. Денисенко. - М.: Финансы и статистика, 2007. - 140 с. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=124142
6	Проектирование гостиниц бизнес-класса. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. Л. Пастушенко. - Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2009. - 94 с. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143488
7	Лихолетов В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания. Учебное пособие [Электронный ресурс] / В. В. Лихолетов. - СПб: ИЦ "Интермедия", 2012. - 219 с. - Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93294

4.3 Текущая и промежуточная аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разработаны оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации (экзамен):

1. Условия и факторы социально- экономического развития гостиничного хозяйства.

2. Требования к эксплуатации фундамента.
3. Отмостка, как один из конструктивных элементов зданий.
4. Стены, как неотъемлемый элемент большинства зданий.
5. Перекрытия, как элементы устойчивости здания.
6. Что входит в понятие «проектирование здания»?
7. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
8. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
9. Что подразумевают строительные нормы и правила?
10. Чем отличается типовый проект от индивидуального?
11. Что такое генеральный план?
12. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
13. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
14. Из каких основных частей состоит крыша?
15. Какие требования предъявляются к эксплуатации крыши?
16. Типы объектов питания в гостиничных комплексах.
17. Структура управления предприятиями питания гостиниц.
18. Требования к кухне ресторана при гостинице.
19. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
20. Требования к зонированию участка.
21. Виды ремонтов здания гостиницы.
22. Конструктивные элементы зданий.
23. Элементы внутренней водопроводной сети.
24. Какие виды подкачки воды к верхним водоразборным точкам в здании гостиницы вы знаете?
25. Дайте характеристику автоматическим системам пожаротушения.
26. Виды систем горячего водоснабжения.
27. Что такое элеваторный узел отопления?
28. Для чего используются кондиционерные установки?
29. Как осуществляется радиофикация крупных гостиниц.
30. Охранная сигнализация, ее значение для гостиниц?
31. Из каких основных частей состоит пожарная сигнализация?
32. Требования к телевизорам в гостиницах.
33. Как происходит мусороудаление в гостиницах?
34. Из каких секций состоит бойлерный узел в гостиницах?
35. Технология уборки поломоечными машинами.
36. Поломоечные машины.
37. Подметальные машины
38. Пароочистители.
39. Перечислите оборудование прачечных.
40. Основные неисправности при эксплуатации прачечного оборудования.
41. Стирально-отжимные машины и правила их использования.
42. Технология работы с сушильными машинами.
43. Гладильные машины.
44. Влияние цвета на человека.
45. Виды освещений в гостиницах.
46. Влияние осветительных приборов на интерьер гостиницы.
47. Цветовое решение интерьера жилых помещений, как элемент комфортности в гостинице.
48. Что такое экстерьер здания гостиницы?
49. Цветовое решение интерьера жилых помещений – элемент индивидуального подхода к туристу.
50. Виды освещения и осветительных приборов.

51. Использование искусственного освещения в гостинице.
52. Влияние комфортной расстановки мебели в номерах на гостей.
53. Виды мебели для гостиниц.
54. Дайте характеристику зоне сна.
55. Особенности оформления рекреационной зоны.
56. Требования к рабочей зоне.
57. Требования к размерам мебели в гостиницах.
58. Правила расстановки мебели.
59. Расстановка мебели в соответствии с зонами в гостиницах учитывая категорию и тип гостиницы.
60. Постельные принадлежности в гостиницах.
61. Классификация постельных принадлежностей.
62. Виды тканей для постельного белья.
63. Требования к полотенцам.
64. Природные элементы в оформлении интерьеров в гостиницах.
65. Какая цветовая гамма белья преимущественно используется в отелях и почему?
66. Срок службы одного комплекта белья?
67. Маркировка белья в соответствии с типом гостиницы.
68. Размеры постельного белья.
69. Из каких материалов могут быть изготовлены одеяла для гостиниц.
70. Назовите природные элементы, используемые для оформления интерьера гостиниц.

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает в том числе отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные понятия и категории по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы и темы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент затрудняется с самостоятельным изложением материала, то преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эту тему исчерпывают тему, оценка за ответ снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания курсовой работы, проекта, реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной и курсовой работы, проекта.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещения для СРС;
 - обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
 - наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;
- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы (например, методические указания по выполнению курсовых проектов, работ, РГР, контрольных работ, сборники тестовых заданий, сборники задач по дисциплине).

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

Каждый обучающийся по дисциплине обеспечен учебно-методической литературой.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее

внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При обучении дисциплине используется следующее материально-техническое обеспечение:

1. Аудитории для проведения лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Аудитории укомплектованы специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенды, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения.

2. Помещение для самостоятельной работы: библиотека, читальный зал: помещение для самостоятельной работы: столы, стулья. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» с обеспечением доступа в ЭИОС филиала.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Перечень ПО
1	Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level
2	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level
3	Kaspersky Endpoint Security
4	Программа EхаHotel
5	АСУ гостиницей «Эдельвейс»
6	ПО Корс-Софт «Мини-Отель Плюс»
7	ПО Корс-Софт «Мини-Кулинария»

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС филиала СГУ в г. Анапе.

5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

Приложение к рабочей программе дисциплины
Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий

**Шифр и направление
подготовки
Квалификация (степень)**

43.03.03 «Гостиничное дело»

выпускника
Профиль подготовки
бакалавра

Бакалавр
«Гостиничная деятельность»

АННОТАЦИЯ
рабочей программы дисциплины
Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий
наименование дисциплины по учебному плану

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений
статус дисциплины

Заочная форма обучения
форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности гостиничных предприятий. У студента должно формироваться представление о техническом оснащении гостиничных предприятий, об эффективности использования технических средств и расходуемых ими топливно-энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.
Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Инженерное оборудование гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование Интерьер и его влияние на качество обслуживания Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц Декоративное оформление помещений в гостинице
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПКУВ-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПКУВ-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности ПКУВ-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Б1.В.08 Организация гостиничного дела Б2.В.02(П) Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа, консультации
Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет с оценкой, зачет)	Экзамен