

 <p>СОЧИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ</p>	<p>МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ</p>
	<p>филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края</p>
	<p>Кафедра социально-культурного сервиса и туризма</p>

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**для подготовки к практическим занятиям и
самостоятельной работы по дисциплине**

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ.

студентам очной и заочной форм обучения
по направлению подготовки
43.03.03 «Гостиничное дело»(бакалавр)
Профиль подготовки Гостиничная деятельность

г.-к. Анапа
2019 г.

УДК 338.488 (075.8)

ББК 65.432я73

С 77

Рецензенты:

1. **Пятибратова Оксана Анатольевна**, кандидат педагогических наук, доцент кафедры управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

2. **Екимова Валентина Вячеславовна**, кандидат экономических наук, доцент кафедры социально-культурного сервиса и туризма филиала ФГБОУ ВО в г. Анапе.

Стародуб К. А. Материально-техническая база гостиничных предприятий: методические рекомендации.– Анапа: филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края, 2019. – 22с.

Представленные методические рекомендации по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных предприятий» рекомендуется студентам высших учебных заведений заочной и дневной формы обучения обучающимся по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», научным работникам, занимающихся вопросами гостиничного бизнеса, аспирантам и преподавателям вузов.

Методические рекомендации обсуждены и рекомендованы к изданию на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

Учебно-методические материалы одобрены на заседании Учебно-методического совета направления
Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

© Стародуб К.А., 2019

© Филиал ФГБОУ ВО «СГУ» в г. Анапе

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
Пояснительная записка.....	5
Собеседование.....	6
Контрольная работа.....	8
Реферативный обзор (доклады, рефераты, сообщения).....	12
Экзамен.....	15
ЗАКЛЮЧЕНИЕ.....	21
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ	22

ВВЕДЕНИЕ

Требования работодателей к современному выпускнику, а также Федеральный государственный образовательный стандарт 3++ высшего образования ориентированы, прежде всего, на умение самостоятельной деятельности и творческий подход к направлению и профилю подготовки. Профессиональный рост бакалавра зависят от умения проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой студентов, в том числе и их самостоятельной работой.

Переход на компетентностную модель образования предполагает значительное увеличение доли самостоятельной познавательной деятельности студентов, при этом самостоятельная работа студента направлена не только на достижение учебных целей - обретение соответствующих компетенций, но и на формирование самостоятельной жизненной позиции как личностной характеристики будущего специалиста, повышающей его познавательную, социальную и профессиональную мобильность, формирующую у него активное и ответственное отношение к жизни.

Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет компетентностный подход в образовании, на базе которого осуществляется формирование универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, самостоятельного труда бакалавра, необходимых как для самообразования, так и для дальнейшего повышения квалификации в системе непрерывного образования, развития профессиональной карьеры.

Пояснительная записка

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 топливно-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 дисциплины в структуре ОПОП направления ВО 3++

Дисциплина «Материально-техническая база гостиничных предприятий» относится к Блоку 1 «Дисциплины (модули)» части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана.

Собеседование

Собеседование предполагает устные отчеты на предложенные вопросы.

Перечень вопросов для собеседования

Тема: Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

1. История развития формы здания.
2. Особенности строительства современных гостиниц.
3. Мировые стандарты строительства гостиниц.
4. Необычные гостиницы мира.
5. Развитие формы гостиничного здания в России.

Тема: Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

1. История развития гостиничного хозяйства
2. Организация и технология обслуживания гостей питанием.
3. Функциональная организация зданий гостиницы.
4. Общественная часть гостиницы.
5. Особенности строительства жилой части гостиницы.

Тема: Инженерное оборудование гостиниц.

1. Устройство хозяйственно-питьевого водопровода.
2. Тепловые узлы.
3. Кондиционирование и вентиляция воздуха.
4. Центральное пылеудаление.
5. Лифтовое хозяйство.
6. Электрооборудование в гостиницах
7. Слаботочное хозяйство гостиниц.

Тема: Профессиональное технологическое оборудование.

1. Уборочные машины и механизмы в гостиницах.
2. Правила работы с уборочными механизмами.
3. Оборудование прачечных.
4. Технология и правила эксплуатации прачечного оборудования.
5. Оборудование службы приема и размещения: Компьютеры и периферийные устройства.
6. Оборудование для кодирования электронных ключей.

Тема: Интерьер и его влияние на качество обслуживания.

1. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
3. Виды освещения и осветительных приборов.
4. Использование искусственного освещения в гостинице.

Тема: Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.

1. Мебель в жилых помещениях гостиницы.
2. Оформление с помощью мебели общественных помещениях гостиниц.
3. Создание комфорта для туристов с помощью мебели.
4. Как оформить интерьер вестибюля с помощью мебели.

Тема: Декоративное оформление помещений в гостинице.

1. Требования к декоративному оформлению помещений гостиниц.
2. Требования к постельному белью в отелях.
3. Постельное белье, как элемент декоративного оформления интерьера номеров.
4. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

Критерии оценивания:

- правильность и аргументированность представления информации
- аргументированность выводов
- логичность и последовательность
- уровень обоснованности суждений
- уровень владения терминологией

Тема: Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

1. История развития формы здания.
2. Особенности строительства современных гостиниц.
3. Мировые стандарты строительства гостиниц.
4. Необычные гостиницы мира.
5. Развитие формы гостиничного здания в России.

Тема: Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

1. История развития гостиничного хозяйства
2. Организация и технология обслуживания гостей питанием.
3. Функциональная организация зданий гостиницы.
4. Общественная часть гостиницы.
5. Особенности строительства жилой части гостиницы.

Тема: Инженерное оборудование гостиниц.

1. Устройство хозяйственно-питьевого водопровода.
2. Тепловые узлы.
3. Кондиционирование и вентиляция воздуха.
4. Центральное пылеудаление.
5. Лифтовое хозяйство.
6. Электрооборудование в гостиницах
7. Слаботочное хозяйство гостиниц.

Тема: Профессиональное технологическое оборудование.

1. Уборочные машины и механизмы в гостиницах.
2. Правила работы с уборочными механизмами.
3. Оборудование прачечных.
4. Технология и правила эксплуатации прачечного оборудования.
5. Оборудование службы приема и размещения: Компьютеры и периферийные устройства.
6. Оборудование для кодирования электронных ключей.

Тема: Интерьер и его влияние на качество обслуживания.

1. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
2. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
3. Виды освещения и осветительных приборов.
4. Использование искусственного освещения в гостинице.

Тема: Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.

1. Мебель в жилых помещениях гостиницы.
2. Оформление с помощью мебели общественных помещений гостиниц.
3. Создание комфорта для туристов с помощью мебели.
4. Как оформить интерьер вестибюля с помощью мебели.

Тема: Декоративное оформление помещений в гостинице.

1. Требования к декоративному оформлению помещений гостиниц.
2. Требования к постельному белью в отелях.
3. Постельное белье, как элемент декоративного оформления интерьера номеров.
4. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

Критерии оценивания:

- правильность и аргументированность представления информации
- аргументированность выводов
- логичность и последовательность
- уровень обоснованности суждений
- уровень владения терминологией

Контрольная работа

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д.

При оценке контрольной преподаватель руководствуются следующими критериями:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных самостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Каким элементом гостиницы, исходя из эксплуатации, является жилой номер.
2. Какие помещения гостиниц относятся к местам общего пользования.
3. Развитие формы здания гостиницы.
4. Развитие формы здания гостиницы на Руси.
5. Виды гостиничных объектов.
6. Территория вокруг гостиничных зданий.
7. Жилая часть гостиницы.
8. Служебная часть гостиницы.
9. Жилая комната.
10. Конструктивная сетка здания гостиниц.
11. Площадь номерного фонда согласно Санитарных Норм и Правил.
12. Структура жилого номера применительно к конструкции.
13. Планировочное решение санитарных узлов.
14. Требования к оформлению прихожих в номерах различных категорий.

15. Классификация номеров.
16. Архитектурное решение коридоров в гостиницах.
17. Блоки помещений гостиниц.
18. Основные зоны вестибюля.
19. Функциональная организация помещений вестибюльной группы.
20. Форма плана жилых этажей гостиниц.
21. Характеристика блока группы помещений общественного питания.
22. Факторы ,определяющие комфорт внутреннего пространства гостиниц.
23. Блок подсобных и хозяйственных помещений.
24. Меблировка вестибюля.
25. Классификация мебели.
26. Требования к мебели жилых номеров.
27. Блок культурно-массового обслуживания.
28. Функциональные признаки административных помещений.
29. Требования к габаритам функциональных зон и проходов.
30. Устройство хозяйственно-питьевого водопровода.
31. Противопожарный водопровод.
32. Автоматические системы пожаротушения.
33. Горячее водоснабжение.
34. Отопление гостиниц.
35. Виды водяного отопления.
36. Что такое кондиционер.
37. Центральное пылеудаление.
38. Мусороудаление.
39. Требования к мусорному бункеру.
40. Что такое лифт?
41. Требования к лифтам в гостинице.
42. Аварийное электроснабжение.
43. Электрооборудование.
44. Радиофикация гостиниц.
45. Требования к комплектации гостиниц телевизорами.
46. Пожарная сигнализация.
47. Что такое слаботочное хозяйство гостиниц.
48. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
49. Основные принципы, принимаемые во внимание при сооружении гостиниц.
50. Требования, предъявляемые к гостиницам любой категории.
51. Интерьер гостиниц.
52. Озеленение гостиниц.
53. Приемы художественно-пространственной организации интерьеров гостиниц.
54. Цветовое решение помещений гостиниц.
55. Световое оформление гостиниц.
56. Виды растений, применяемых в озеленении интерьера гостиниц.

57. Основные фонды гостиничного предприятия.
58. Что такое проект, виды проектов.
59. Порядок ввода в эксплуатацию гостиничного здания
60. Виды ремонтов в гостинице.

Критерии оценивания:

- работа была выполнена автором самостоятельно;
- обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;
- автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;
- обучающийся анализирует материал;
- контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;
- обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;
- контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;
- автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Шкалы оценивания:

Оценка «отлично» – выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» – выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Реферативный обзор (доклады, рефераты, сообщения)

Реферативный обзор – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста:
 - актуальность проблемы и темы;
 - новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;
 - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы:
 - соответствие плана теме доклада;
 - соответствие содержания теме и плану доклада;
 - полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы;
 - обоснованность способов и методов работы с материалом;
 - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;
 - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников:
 - круг, полнота использования литературных источников по проблеме;
 - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению:
 - правильное оформление ссылок на используемую литературу;
 - грамотность и культура изложения;
 - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;
 - соблюдение требований к объему доклада;
 - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность:
 - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

- отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;
- литературный стиль.

Примерные темы рефератов по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных предприятий».

1. История развития формы здания.
2. Особенности строительства современных гостиниц.
3. Мировые стандарты строительства гостиниц.
4. Необычные гостиницы мира.
5. Развитие формы гостиничного здания в России.
6. История развития гостиничного хозяйства.
7. Организация и технология обслуживания гостей питанием.
8. Функциональная организация зданий гостиницы.
9. Общественная часть гостиницы.
10. Особенности строительства жилой части гостиницы.
11. Устройство хозяйственно-питьевого водопровода.
12. Тепловые узлы.
13. Кондиционирование и вентиляция воздуха.
14. Центральное пылеудаление.
15. Лифтовое хозяйство.
16. Электрооборудование в гостиницах.
17. Слаботочное хозяйство гостиниц.
18. Оборудование прачечных.
19. Технология и правила эксплуатации прачечного оборудования.
20. Оборудование службы приема и размещения: Компьютеры и периферийные устройства.
21. Оборудование для кодирования электронных ключей.
22. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
23. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
24. Виды освещения и осветительных приборов.
25. Использование искусственного освещения в гостинице.
26. Мебель в жилых помещениях гостиницы.
27. Оформление с помощью мебели общественных помещениях гостиниц.
28. Создание комфорта для туристов с помощью мебели.
29. Как оформить интерьер вестибюля с помощью мебели.
30. Требования к декоративному оформлению помещений гостиниц.
31. Требования к постельному белью в отелях.
32. Постельное белье, как элемент декоративного оформления интерьера номеров.
33. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

Требования к оформлению

Доклад оформляется как реферат, в соответствии с ГОСТ 7.32-2001 «Отчет о научно-исследовательской работе. Структура и правила оформления». Обратите внимание на пункт 5.3, посвященный рефератам.

Формат доклада

Оформление доклада по ГОСТу:

1. Печатную форму. Документ должен быть создан на компьютере, в идеале – в программе Microsoft Word.

2. Распечатку на одной стороне листа. Формат стандартный – А4. Вторую сторону каждого листа оставляем чистой, бумагу не экономим.

3. Поля страницы: левое – 30 мм, другие – по 20 мм.

4. Выравнивание текста – по ширине. Красная строка оформляется на одном уровне на всех страницах доклада. Отступ красной строки равен 1,25 см.

5. Шрифт **основного текста** – Times New Roman. Размер – 14 п. Цвет – черный. Интервал между строками – полуторный.

6. Оформление заголовков. **Названия глав** прописываются полужирным (размер – 16 п.), **подзаголовки** также выделяют жирным (размер – 14 п.). Если заголовок расположен по центру страницы, **точка в конце не ставится**. Подчеркивать заголовок не нужно! **Названия разделов и подразделов** прописывают заглавными буквами (ВВЕДЕНИЕ, ЗАКЛЮЧЕНИЕ).

7. Интервалы после названий и подзаголовков. Между **названием главы** и основным текстом необходим интервал в 2,5 пункта. Интервал между **подзаголовком** и текстом – 2 п. Между названиями разделов и подразделов оставляют двойной интервал.

8. **Нумерацию** страниц. Отсчет ведется с титульного листа, но сам лист не нумеруют. Используются арабские цифры.

9. Правила оформления примечаний. **Примечания** располагают на той же странице, где сделана сноска.

10. Оформление **цитат**. Они заключаются в скобки. Авторская пунктуация и грамматика сохраняется.

11. Нумерацию глав, параграфов. **Главы** нумеруются римскими цифрами (Глава I, Глава II), **параграфы** – арабскими (1.1, 1.2).

Заголовки, названия разделов, подзаголовки лучше оформлять с помощью инструмента «Стили и форматирование» (Меню – Формат). В этом случае вы сможете оформить оглавление автоматически.

Объем может варьироваться от 3-5 (сообщение) до 10-15 страниц (доклад).

Дополнительные требования к оформлению доклада по ГОСТу (на 2016 г.)

Обратите внимание на **титульный лист**. В верхней его части указывают название вуза. Ниже указывают тип и тему работы. Используют

большой кегль. Под темой, справа, размещают информацию об авторе и научном руководителе. В нижней части по центру – название города и год написания.

Существуют отдельные требования к оформлению библиографических списков, таблиц, ссылок.

Критериями оценки реферативного обзора (доклада, сообщения) являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» – выполнены все требования к написанию доклада: обозначена проблема и обоснована ее актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» – основные требования к докладу выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем доклада; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» – тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен вовсе.

Экзамен

Экзамен – это формы проверки знаний и навыков студентов вуза, полученных на лекциях, практических занятиях, а также при самостоятельной работе за весь учебный курс, предусмотренный учебным планом.

Цель экзамена – проверить теоретические знания и умение применять их в практических ситуациях, в будущей профессиональной деятельности. Обязательным условием допуска студента к зачету является выполнение текущих заданий, в том числе результаты самостоятельной работы, выполнение контрольной работы, представление преподавателю результатов выполнения индивидуальных заданий (в случае работы по индивидуальному графику).

При сдаче экзамена учитываются:

- 1) овладение базовыми знаниями и умениями в области управления

государственной и муниципальной собственностью;

2) посещаемость студента в ходе семестра и его активность во время аудиторных занятий;

3) качество выполнения "срезовой" контрольной работы;

4) качество выполнения самостоятельной работы в рабочей тетради.

Положительная оценка на экзамене складывается из умения оперировать понятиями, из знания конкретного материала. Ответ должен быть развернутым и аргументированным.

В ответе на экзамене особенно ценятся:

1) умение выделить главное;

2) показ связи, места данного вопроса в общей структуре дисциплины;

3) самостоятельность, способность обобщать материал не только из лекций, но и из других источников;

4) собственная точка зрения при изложении содержания вопроса;

5) умение приводить примеры из практики для иллюстрации излагаемых положений;

6) умение применять свои знания для ответа на дополнительно поставленные вопросы;

7) умение грамотно и последовательно изложить материал.

При подготовке к экзамену:

1) внимательно прочтите вопросы, предназначенные для проверки знаний на зачете или экзамене;

2) распределите темы подготовки по блокам и дням;

3) составьте план ответа на каждый вопрос;

4) не "зазубривайте" материал, достаточно выделить ключевые моменты и уловить смысл и логику материала.

При изучении основных и дополнительных источников информации в рамках ответа на вопрос особое внимание обращайтесь:

а) на выводы по теме, так как они содержат основные мысли и тезисы для ответа и позволяют правильно построить ответ на поставленный вопрос;

б) на схемы, рисунки, графики и другие иллюстрации, так как подобные графические материалы, как правило, в наглядной форме отражают главное содержание изучаемого вопроса и лучше запоминаются;

в) на наличие в тексте словосочетаний вида "во-первых", "во-вторых", а также перечислений (цифровых или буквенных), так как эти признаки, как правило, позволяют структурировать ответ на поставленный вопрос, содержат основные тезисы ответа на вопрос.

Изучив несколько вопросов, в случае необходимости и возможности обсудите их с однокурсниками, проговорите основные положения ответа

вслух. В случае затруднения при нахождении ответов на тот или иной вопрос или сомнения в правильности и полноте ответа воспользуйтесь индивидуальной консультацией и групповой консультацией перед зачетом или экзаменом.

Вопросы для подготовки к экзамену

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 типовой 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 гостиниц 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 радификация 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 гостиниц.
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

Критерии оценки знаний при проведении экзамена

Оценка «отлично» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте,

проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи.

Оценка «хорошо» – дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.

Оценка «удовлетворительно» – допущены ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей.

Оценка «не удовлетворительно» – допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Наиболее активным методом овладения знаниями является самостоятельная работа студентов, способы реализации которой формируются как в ходе аудиторных, так и внеаудиторных занятий.

Самостоятельная работа студентов - это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа студентов - это метод глубокого и всестороннего изучения прорабатываемого материала, имеющей первостепенное значение при подготовке и воспитании высокопрофессиональных кадров.

Таким образом, самостоятельная работа студентов, наряду с аудиторной, представляет одну из форм учебного процесса и является его существенной частью.

Объем самостоятельной работы студентов определяется учебными планами и рабочими программами дисциплин.

Основной задачей самостоятельной работы студентов являются формирование интересов к познавательной деятельности и навыков самостоятельной работы в профессиональной сфере.

Виды самостоятельной работы студентов делится на:

а) самостоятельную работу, включенную в учебные рабочие планы направления подготовки;

б) виды работы, дополнительно применяемые кафедрой при изучении дисциплины.

Контроль самостоятельной работы студентов проводится в зависимости от вида самостоятельной работы и имеет различные формы.

Основной формой контроля и оценки самостоятельной работы студентов при изучении курса является проведение промежуточных и итоговой аттестаций в рамках оценки знаний.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник / И.Ю. Ляпина и др. - М.: Академия, 2013. – 256 с.
2. Гаврилова А.Е. Деятельность административно-хозяйственной службы: учебник. - М.: Академия, 2013. – 256 с.
3. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова - М.: Магистр, 2011. – 400 с.
4. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование. Учебное пособие. – М.: ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д Издательский центр «МарТ», 2012. – 224 с.

Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

- 1) ЭБС «Znaniium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - www.znaniium.com, (доступ осуществляется с любого компьютера, в том числе домашнего и прочего устройства (планшета, смартфона), из любой точки, где есть выход в Интернет. Вход в электронно-библиотечную систему осуществляется с паролем. Данная электронно-библиотечная система представляет собой специализированный электронный ресурс, по которому предоставлена возможность работы с каталогом изданий и полной электронной версией книг, выпущенных издательствами Группы компаний «ИНФРА-М»);
- 2) ЭБС «IPR-books» - <http://www.iprbookshop.ru>
- 3) электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (diss/rsl.ru)(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).