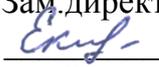


Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 филиал федерального государственного бюджетного образовательного  
 учреждения высшего образования  
 «Сочинский государственный университет» в г. Анапе Краснодарского края

СОГЛАСОВАНО  
 Зам. директора по УРиКО  
  
 В.В. Екимова  
 « 31 » 08 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор филиала СГУ в г. Анапе  
 Е.В. Леонова  
 « 31 » 08 2020 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень выпускника) бакалавр

Профиль подготовки бакалавра «Гостиничная деятельность»

Форма обучения ОФО, ЗФО

Выпускающая кафедра социально-культурного сервиса и туризма

Кафедра-разработчик рабочей программы СКС и Т

Семестр/ курс	Трудоем- кость (час/зет)	Лекцион занятий, (час)	Практич занятий (час)	Лаборат занятий (час)	СРС (час)	КР/КП (час)	РГР (час)	Форма промежут. контроля (экз/зачет)
<b>ОФО</b>								
4/2	108/3	14	14		44			Экзамен (36)
Итого	108/3	14	14		44			Экзамен (36)
<b>ЗФО</b>								
4/2	108/3	6	2		91			Экзамен (9)
Итого	108/3	6	2		91			Экзамен (9)

Анапа 2020 г.

Рабочая программа по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных предприятий» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень ВО бакалавриат), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.2017 г. № 515.

Рабочую программу составили:

\_\_\_\_\_ Стародуб К.А., к.п.н., доцент

\_\_\_\_\_ Делиболтоян Э.Б., к.э.н., зам.директора ГК «Альбатрос»

(внешний эксперт)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА  
на заседании кафедры социально-культурного сервиса и туризма  
Протокол № 1 от « 31 » 08 20 20 г.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ /Стародуб К.А. /  
/подпись/ /Ф.И.О./

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления

Протокол № 1 от « 31 » 08 20 20 г.

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

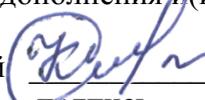
Структура рабочей программы соответствует предъявленным требованиям

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол № 1 заседания кафедры от «31» августа 2021г.

В программу внесены дополнения и (или) изменения: Без изменений

Заведующий кафедрой

  
\_\_\_\_\_   
подпись

Стародуб К.А.  
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год.

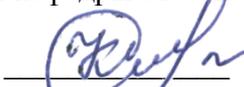
В программу внесены дополнения и (или) изменения:

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

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ ВОЗ ++ .....	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 .....	14
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине .....	15
5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	17
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины.....	17
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине .....	18
5.3 Особенности преподавания дисциплины.....	19
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	20
Приложение АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ .....	21

## 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 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.

Межпредметные связи дисциплины показаны в таблице 1.

Таблица 1

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Сервис	ПКУВ-1. Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Б1.В.08 Организация гостиничного дела	Нет, так как дисциплина завершает формирование компетенции. Б2.В.02(П) Сервисная практика Б2.О.02(Пд) Преддипломная практика Б3.О.01(Г) Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена Б3.О.02(Д) Защита ВКР, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Компетенции и индикаторы их достижения			В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
<b>Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)</b>			
Сервис	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	<b>Знать:</b> основные стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности размещения <b>Уметь:</b> разрабатывать внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания <b>Владеть:</b> 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	<b>Знать:</b> особенности внедрения разработанных стандартов и регламентов обслуживания гостиничного комплекса <b>Уметь:</b> обеспечивать внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности <b>Владеть:</b> основными методиками разработки внутренних регламентов и стандартов обслуживания
		ПКУВ-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<b>Знать:</b> систему процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности <b>Уметь:</b> организовать работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации <b>Владеть:</b> навыками организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации

## 4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Тематический план дисциплины

#### Количество часов по учебному плану (очная форма обучения)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов  
Всего часов – 108, из них: лекции – 14 часов, практические занятия – 14 часов,  
самостоятельная работа – 44 часов, контроль – 36 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ОФО						
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы					
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль	
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	10	2	2	-	6		
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	10	2	2	-	6		
3	Инженерное оборудование гостиниц.	10	2	2	-	6		
4	Профессиональное технологическое оборудование	10	2	2	-	6		
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	10	2	2	-	6		
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	10	2	2	-	6		
7	Декоративное оформление помещений в гостинице	12	2	2	-	8		
	Катт (экзамен)	0,3					0,3	
	Консультация	2					2	
	Контроль	33,7					33,7	
ВСЕГО:		108	14	14	-	44	36	
ИТОГО:		108						

**Количество часов по учебному плану  
(заочная форма обучения)**

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, контроль – 9 часов.

№ раздела, темы	Наименование модуля (раздела, темы) дисциплины	ЗФО					
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы				
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
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	
	Контроль	9					9
ВСЕГО:		108	6	2	-	91	9
ИТОГО:		108					

#### 4.1.1 Лекционные занятия (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	2	Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства.	ПКУВ-1	1,2,3,4
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов	2	Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	ПКУВ-1	1,2,3,4
3	Инженерное оборудование гостиниц	2	Система отопления. Центральная система водяного отопления Другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления.	ПКУВ-1	1,2,3,4
4	Профессиональное технологическое оборудование	2	Уборочные машины и механизмы: Пылесосы для сухой и влажной уборки. Поломоечные машины. Подметальные машины. Пароочистители.	ПКУВ-1	1,2,3,4
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	2	Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	ПКУВ-1	1,2,3,4
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	2	Виды мебели, размер. Зонирование с помощью мебели.	ПКУВ-1	1,2,3,4
7	Декоративное оформление помещений в гостинице	2	Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.	ПКУВ-1	1,2,3,4
	Итого	14			

#### 4.1.1 Лекционные занятия (заочная форма обучения)

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

#### 4.1.2 Практические занятия (очная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	2	Распределение конструктивных элементов зданий. (Поперечный разрез здания)	ПКУВ-1	1,2,3,4
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	2	Расчет числа посадочных мест на предприятиях питания.	ПКУВ-1	1,2,3,4
3.	Инженерное оборудование гостиниц.	2	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования гостиницы. (Привести конкретные примеры неисправностей и пути их устранения.	ПКУВ-1	1,2,3,4
4.	Профессиональное технологическое оборудование	2	1. Обслуживание пылесоса. 2. Обслуживание оборудования прачечных.	ПКУВ-1	1,2,3,4
5.	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	2	Подбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений гостиницы.	ПКУВ-1	1,2,3,4
6.	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	2	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	ПКУВ-1	1,2,3,4
7.	Декоративное оформление помещений в гостинице	2	Дайте характеристику текстильным материалам в интерьере гостиниц.	ПКУВ-1	1,2,3,4
	Итого	14			

#### 4.1.2 Практические занятия (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	1	Распределение конструктивных элементов зданий. (Поперечный разрез здания)	ПКУВ-1	1,2,3,4
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	1	Расчет числа посадочных мест на предприятиях питания.	ПКУВ-1	1,2,3,4
	Итого	2			

#### 4.1.3 Лабораторные занятия – учебным планом не предусмотрены

#### 4.1.4 Самостоятельная работа студентов (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
3	Инженерное оборудование гостиниц.	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для рефератов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
4	Профессиональное технологическое оборудование	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных	ПКУВ-1	1,2,3,4

			источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем		
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	6	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
7	Декоративное оформление помещений в гостинице	8	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для рефератов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
	Итого	44			

#### 4.1.4 Самостоятельная работа (заочная форма)

№ п/п	Наименование модуля, раздела дисциплины	Объем часов	Краткое содержание занятия	Формируемые ЗУН	Ссылки на литературу
1	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	15	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
2	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	16	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4
3	Инженерное оборудование гостиниц.	15	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для рефератов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3,4

4	Профессиональное технологическое оборудование	15	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3, 4
5	Интерьер и его влияние на качество обслуживания	15	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3, 4
6	Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц	15	самостоятельное изучение темы лекции, поиск и изучение научных публикаций и электронных источников информации для докладов, письменных работ и их написание, построение структурно-логических схем	ПКУВ-1	1,2,3, 4
	Итого	91			

#### 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 и информационные справочные системы

- Русский Гуманитарный Интернет – Университет – Библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.i-u.ru/>
- Федеральный образовательный портал ЭСМ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://ecsocman.hse.ru/mags/vgu>
- Экономический словарь [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.megabook.ru/business/>
- Электронная библиотечная система «Университетская библиотека online» [Электронный ресурс]. - Режим доступа: URL: <http://www.biblioclub.ru/>

##### 4.2.3 Нормативные документы

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**

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам филиала. Филиал СГУ в городе Анапе обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства РФ об интеллектуальной собственности и международных договоров РФ в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

В частности, обеспечивается доступ к следующим электронно-библиотечным системам и базам данных:

1) ЭБС «Znanium.com» (Научно-исследовательский центр «ИНФРА-М») - [www.znanium.com](http://www.znanium.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](http://diss.rsl.ru))(доступ осуществляется с компьютеров, находящихся в читальном зале библиотеки).

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду филиала ФБГОУ ВО «СГУ» в г. Анапа

Зав. отделом библиотеки

  
подпись

ФИО

Кузнецова Л.Н.

#### **4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине**

Текущая аттестация по дисциплине осуществляется в форме проведения контрольного опроса (собеседование); контрольной работы. Форма промежуточной аттестации – экзамен.

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- задания к контрольному опросу (собеседованию);

- задания к выполнению контрольных работ;

- экзаменационные билеты.

Перечисленные фонды оценочных средств находятся на кафедре социально-культурного сервиса и туризма.

## Примерные 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 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 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.

## **5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины**

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины, составляют:

1. Требования к контрольному опросу (собеседованию);
2. Требования к выполнению контрольных работ;
3. Требования к сдаче экзамена.

#### **Требования к контрольному опросу (собеседованию)**

Подготовка к опросу проводится в ходе самостоятельной работы студентов и включает в себя повторение пройденного материала по вопросам предстоящего опроса. Помимо основного материала студент должен изучить дополнительную рекомендованную литературу и информацию по теме, в том числе с использованием Интернет-ресурсов.

В среднем, подготовка к устному опросу по одному семинарскому занятию занимает от 2 до 3 часов в зависимости от сложности темы и особенностей организации студентом своей самостоятельной работы. Опрос предполагает устный ответ студента на один основной и несколько дополнительных вопросов преподавателя. Ответ студента должен представлять собой развернутое, связанное, логически выстроенное сообщение.

При выставлении оценки преподаватель учитывает правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### **Требования к контрольной работе**

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 несамостоятельно, 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.

### **Требования к сдаче экзамена**

Экзамен является формой проверки знаний, умений и навыков, приобретенных обучающимися в процессе усвоения учебного материала лекционных, практических и семинарских занятий по дисциплине. Проведение экзамена организуется на экзаменационной сессии в соответствии с утвержденным расписанием учебных занятий. Экзамен принимается преподавателем, читающим лекции по данной дисциплине.

## **5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) 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:

- наличие помещений для курсового проектирования;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем докладов, и т.п.;
- обеспечение учебно–методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы.

Учебный процесс, все его формы являются основой профессиональной подготовки студентов, в которой глубокое изучение каждой дисциплины, предусмотренной учебным планом, является важным фактором не только овладения предметом профессионального значения, но и последующей практической деятельности по полученной специальности. Поэтому студенты должны в полной мере использовать все возможности каждой формы учебного процесса при изучении каждого преподаваемого им предмета. Посещая лекционные занятия по курсу студентам следует вести их конспекты; форма и характер конспектов – личное дело каждого студента, но в них, в обязательном порядке, должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекционного материала, отражена логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов, приведение их в вид, способствующий нормальному пользованию в последующей работе. Следующим шагом самостоятельной работы является изучение рекомендованной основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, различными точками зрения по одной и той же проблеме, а с другой стороны – является важным моментом в подготовке к семинарскому занятию.

Форма работы на семинарском занятии отдельного студента может быть различной. Наиболее общим моментом такой работы является участие в обсуждении проблем, связанных с вопросами плана семинарских занятий. Кроме того, студент может подготовить фиксированное, заранее согласованное с преподавателем, выступление по какому – то из этих вопросов, письменный доклад или доклад. Последние из указанных форм подготовки и участия студента на семинарском занятии имеет серьезное положительное значение, поскольку способствует приобретению им навыков и умений письменного изложения, полученных в результате самостоятельной работы знаний по раскрываемой теме.

В процессе самостоятельной работы студент должен пользоваться подготовленными кафедрой методическими пособиями как по отдельным формам учебного процесса, так и по различным темам рассматриваемого курса.

### **5.3 Особенности преподавания дисциплины**

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические, лабораторные и т.д.) при преподавании дисциплин, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

#### 5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Материально-техническая база гостиничных предприятий	Аудитория 202 для проведения занятий лекционного типа	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, учебно-наглядными материалами (стенд, презентации по дисциплине, видеофильмы), техническими средствами обучения: ноутбук «Lenovo».
	Аудитория 314 для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и проведения промежуточной аттестации	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: Ноутбук «Aser Extensa» - 1 шт.
	Аудитории для самостоятельной работы (читальный зал, 210)	Читальный зал укомплектован специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение оснащено: Ноутбук «Lenovo» - 3 шт., аудиомэгнитофон «Sony».
	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.	Аудитория укомплектована специализированной мебелью, отвечающей всем установленным нормам и требованиям, помещение технически оснащено: ПК (Pentium Dual-Core E5700, DDR2-2 ГБ, диск 500 ГБ, монитор «Samsung 943») - 12 шт. Проектор «BenqMP635» - 1 шт. Проекционный экран - 1 шт. Ноутбук «Acer» - 1 шт.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, BigBlueButton, Moodle, Прометей, WhatsApp.

Приложение к рабочей программе дисциплины  
**«Материально-техническая база гостиничных предприятий»**  
 43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавр  
профиль «Гостиничная деятельность»

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины

**Б1.В.07 Материально-техническая база гостиничных предприятий**  
**Блок 1 «Дисциплины (модули)», часть, формируемая участниками**  
**образовательных отношений учебного плана**

**Очная, заочная**

Составитель аннотации – Стародуб К.А., к.п.н., доцент кафедры СКС иТ

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час)</b>	3/108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Содержание дисциплины (основные темы, разделы, модули)</b>	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
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПКУВ-1
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	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 общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
<b>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</b>	Б1.В.08 Организация гостиничного дела
<b>Образовательные технологии</b>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студентов, консультации.
<b>Формы текущего контроля успеваемости</b>	Контрольный опрос (собеседование), контрольная работа
<b>Форма промежуточной аттестации (экзамен, зачет)</b>	Экзамен