



УТВЕРЖДЕНО:

Педагогическим советом Колледжа
Протокол №5 от «28» января 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам
гостиничного предприятия**

основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального
образования – программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности: *43.02.14 Гостиничное дело*

Квалификация: *специалист по гостеприимству*


год начала подготовки: 2022

Разработчики:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Преподаватель</i>	<i>к.т.н. Цикин В.П.</i>

ФОС согласован и одобрен руководителем ППСЗ:

должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>	<i>Варламова А.В.</i>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 2</i>


Паспорт фонда оценочных средств

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело компетенциями:

№ п/п	Код формируемой компетенции	Наименование компетенции
1	ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
2	ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
3	ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
4	ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
5	ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
6	ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
7	ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
8	ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
9	ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
11	ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале



12	ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
13	ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
14	ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
15	ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
16	ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
17	ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
18	ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
19	ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
20	ЛР 14	
21	ЛР 15	
22	ЛР 16	
23	ЛР 17	
24	ЛР 18	
25	ЛР 19	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 4

26	ЛР 20	
27	ЛР 21	


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

Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта,
 Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли,
 Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности,
 Выстраивать траектории профессионального и личностного развития,
 Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами,
 Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы Презентовать. структуру профессиональной деятельности по специальности.
 Общечеловеческие ценности.
 Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности
 Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности
 Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение
 Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей деятельности и объяснить свои действия(текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
 Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
 Владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах;
 Реализовать составленный план
 Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части

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

Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий

© РГУТИС

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 5</i>

Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования

Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.

Правила поведения входе выполнения профессиональной деятельности

Правила экологической безопасности приведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.

Средства профилактики перенапряжения. Основы здорового образа жизни.

Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности

Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности

Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий.

Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.

Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

1. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Формы промежуточной аттестации по семестрам:

№ семестра	Форма контроля
5 семестр	Экзамен



В результате промежуточной аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также формирования компетенций:

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата	Форма контроля и оценивания
<p>Уметь:</p> <p>Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта, Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли, Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности, Выстраивать траектории профессионального и личностного развития, Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами, Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности. Общечеловеческие ценности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать</p>	<p>Умения применять требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия</p> <p>Умения разрабатывать проекты зданий и инженерных систем гостиничного предприятия</p>	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none">• практические работы;• самостоятельная работа;• выполнение контрольных заданий. <p>Промежуточная аттестации - экзамен</p>



современное программное обеспечение
Понимать общий смысл четко
произнесенных высказываний на известные
темы (профессиональные и бытовые),
понимать тексты на базовые
профессиональные темы участвовать в
диалогах на знакомые общие и
профессиональные темы. Строить простые
высказывания о себе и о своей
деятельности и объяснить свои
действия(текущие и планируемые) писать
простые связные сообщения на знакомые
или интересующие профессиональные
темы

Определить необходимые ресурсы.

Оценить результат и последствия своих
действий (самостоятельно или с помощью
наставника)

Владеть актуальными методами работы в
профессионально и смежных сферах;

Реализовать составленный план

Распознавать задачу и/или проблему в
профессиональном и/или социальном
контексте; Анализировать задачу и/или
проблему и выделять её составные части

Знать:

Стандарты, требования и рекомендации
по оснащению гостиничных
предприятий

Основные требования к зданиям и
инженерным системам гостиничного
предприятия

Содержание актуальной нормативно-
правовой документации. Современная
научная и профессиональная
терминология. Возможные траектории
профессионального развития и
самообразования

Психология коллектива. Психология



личности. Основы проектной деятельности
Особенности социального и культурного
контекста. Правила оформления
документов.
Правила поведения входе выполнения
профессиональной деятельности
Правила экологической безопасности
приведении профессиональной
деятельности. Основные ресурсы
задействованные в профессиональной
деятельности. Пути обеспечения
ресурсосбережения.
Средства профилактики перенапряжения.
Основы здорового образа жизни. Условия
профессиональной деятельности и зоны
риска физического здоровья для
специальности
Современные средства и устройства
информатизации. Порядок их применения
и программное обеспечение в
профессиональной деятельности
Правила построения простых и сложных
предложений на профессиональные темы
основные общеупотребительные глаголы
(бытовая и профессиональная лексика)
лексический минимум, относящийся к
описанию предметов, средств и процессов
профессиональной деятельности.
Особенности произношения. Правила
чтения текстов профессиональной
направленности
Стандарты, требования и рекомендации
по оснащению гостиничных
предприятий.
Знать основные источники информации
и ресурсов для решения задач и проблем
в профессиональном и/или социальном
контексте.
Актуальный профессиональный и
социальный контекст, в котором



приходится работать и жить. Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Формируемые компетенции:

Код формируемой компетенции	Наименование компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, самостоятельной работы, тестирования, а также выполнения студентами домашних заданий.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	
ОК04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих	



	ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале	
ПК 1.2.	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества	
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале	
ПК 2.2.	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания	



	требуемого уровня качества обслуживания гостей	
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале	
ПК 3.2.	Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы	
ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей	

3.1 Контрольно-измерительные материалы предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины и включают материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Контрольно-измерительные материалы позволяют оценивать освоение умений и усвоения знаний по учебной дисциплине.

3.2 Методика применения контрольно-измерительных материалов

Контроль знаний обучающихся включает:

- Текущий контроль
- Промежуточная аттестация

3.3 Контрольно-измерительные материалы включают:

3.3.1 Типовые задания для оценки знаний и умений текущего контроля

Контроль и оценка результатов освоения темы осуществляется преподавателем в процессе выполнения обучающимися индивидуальных заданий в виде практических заданий, контрольных работ, тестирования.



Примерные задания.

Тестовые задания.

1 Наиболее распространенные классификации гостиниц

- а) комфортная система
- б) звездная система
- в) круглогодичная система
- г) функциональная система

2 Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта

- а) архитектурное и техническое состояние зданий
- б) обладает большим набором услуг
- в) находящиеся на побережье моря
- г) имеют индивидуальные средства размещения

3 Классификация гостиничных предприятий в зависимости от функционального назначения

- а) городские гостиницы
- б) рассчитанные на длительное пребывание гостя
- в) целевые гостиницы
- г) туристические стоянки

4 Принцип проектирования, при котором в первую очередь выполняются нормативные требования строительных норм и правил (СНиП) и государственных стандартов

- а) последовательность
- б) вариативность
- в) применение единых норм проектирования
- г) соблюдение одних предпочтений над другими


5 Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта

- а) генеральный план
- б) проект
- в) задание на проектирование
- г) предпроектный план

6 Система застройки, которая является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем

- а) центральная
- б) павильонная
- в) смешенная
- г) блочная

7 Поток приезжих – через главный вход направляется к стойки reception,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС <hr/> Лист 13
---	--	--------------------------------

затем к лифту и в номера

- а) входные потоки
- б) выходные потоки
- в) внутренние потоки
- г) основной поток

8 Комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда и устройств для удаления воздуха

- а) система воздушного отопления
- б) система панельно-лучистого отопления
- в) система водяного отопления
- г) электрическое отопление

9 Система вентиляции, при которой воздух перемещается посредством работы вентилятора

- а) естественная вентиляция
- б) механическая вентиляция
- в) кондиционирование
- г) сплит-система

10 Канализация в гостиницах, которая предназначена для отвода сточных вод от санитарных приборов:

- а) бытовая;
- б) ливневая;
- в) производственная;
- г) сточная

11 Внутреннее рабочее освещение – это:

- а) освещение жилых номеров, общественных, служебных и фасадов зданий;
- б) освещение жилых номеров, общественных и служебных помещений;
- в) освещение жилых номеров, фасадов, фонтанов;
- г) освещение общественных и служебных помещений, архитектурных элементов, подсвет зелени, фонтанов

12 Перед тем как приступить к работе, рабочие проходят:

- а) собеседование;
- б) профилактический осмотр;
- в) технику безопасности;
- г) осмотр рабочего места.

13 Альтернативные источники энергии:

- а) теплоэлектростанция;
- б) гидроэлектростанция;
- в) ветрогенераторы;



г) атомная энергия

14 Системы, которые служат для локального тушения пожара и загораний, охлаждения строительных конструкций и подачи сигнала о пожаре:

а) спринклерные;

б) дренчерные;

в) коллекторные

г) водонапорные

15. Медная или алюминиевая токопроводящая жила, заключенная в изолированную оболочку (резиновую, полихлорвиниловую):

а) жила;

б) шнур

в) провод

г) кабель

16 Замкнутое пространство, композиция из деталей, подчиненная настроению – это:

а) конструктивное решение;

б) эстетика

в) интерьер

г) психологический фактор

17 К технологическому оборудованию гостиниц относят:

а) стойка администратора;

б) кресло;

в) стеллажи;

г) вентиляция.

18. В систему планово-предупредительного ремонта основных фондов входят:

а) технические осмотры;

б) хозяйственные осмотры;

в) профилактические меры;

г) предупредительные меры.

19 Общий комфорт внутреннего пространства гостиниц:

а) оптимальный;

б) стационарный;


в) функциональный;

г) ограниченный.

20 Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:

а) жилая часть

б) общественная часть

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 15</i>

- в) вспомогательная часть
- г) административная часть

Ключи к вопросам:

1 - б; 2 - а; 3 - в; 4 - г; 5 - б; 6 - в; 7 - г; 8 - в; 9 - б; 10 - а; 11 - б; 12 - в;
 13 - в; 14 - а; 15 - в; 16 - в; 17 - г; 18 - а; 19 - в; 20 - б.

Студентам выдаются карточки с вопросами. Каждая карточка состоит из 3 вопросов. Время на подготовку – 30 минут. После этого, студент устно отвечает преподавателю

Типовые задания

Вариант 1


1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность, назначение, уровень комфорта.
2. Понятие об интерьере зданий и помещений. Назначение интерьера. Факторы, влияющие на интерьер.
3. Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений.

Вариант 2

1. Здание гостиницы и прилегающая к нему территория. Вход в гостиницу, автостоянка, гаражи при гостинице.
2. Требования к мебелировке различных помещений вестибюльной группы.
3. Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.

Вариант 3

1. Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
2. Основные принципы мебелировки помещений жилого фонда.
3. Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила эксплуатации.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 16</i>

Вариант 4

1. Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера.
Зонирование однокомнатного номера.
2. Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели, применяемые материалы.
3. Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое оборудование, правила эксплуатации.

Вариант 5

1. Служебные помещения гостиниц. Назначение, размещение.
2. Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах.
Нормы проходов в мебелировке помещений.
3. Система вентиляции и создание и искусственного климата.

Вариант 6


1. Помещения вестибюльной группы. Назначение, размещение.
2. Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.
3. Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.

Вариант 7

1. Помещения предприятий питания при гостинице. Торговые залы и производственные помещения.
2. Оборудование мебелью холлов и гостиных.
3. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.

Вариант 8

1. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.
2. Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 17</i>

3. Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.

Вариант 9


1. Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.
2. Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
3. Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт.

Вариант 10

1. Общая структура здания гостиницы. Основные процессы функционирования.
1. Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.
2. Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.

Темы рефератов

1. Назначение, фирмы изготовители, виды ключей, правила пользования ключами, стыковка с другими системами автоматизации отеля.
2. Инженерные системы и оборудование для 3-х и 5- звездочных гостиниц в соответствии с требованиями норм для гостиниц Москвы.
3. Автоматизированные системы управления гостиницами
4. Системы контроля доступа в гостиницу
5. Системы пожаротушения в гостиницах
6. Архитектурные концепции гостиничных зданий
7. Материально-техническая база и основные фонды гостиничного хозяйства
8. Функции и структура инженерно-технической службы

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 18</i>

Контрольные вопросы для промежуточной аттестации:

1. Модели организации гостиничного бизнеса и разновидности гостиниц
2. Существующие типы гостиниц
3. Критерии классификации гостиниц (по уровню комфорта, по размеру, по функциональному назначению, по уровню цен)
4. Номерной фонд. Классификация гостиничных номеров
5. Европейский стандарт классификации номеров
6. Организационная структура гостиничного предприятия.
Основные службы гостиницы
7. Архитектурные концепции гостиничных зданий
8. Материально-техническая база и основные фонды гостиничного хозяйства
9. Виды нормативных документов, определяющих нормы и правила при проектировании гостиниц, обязательные для всех проектных и строительных организаций и предприятий
10. Градостроительные требования к размещению и объемно-пространственному решению зданий гостиниц (МГСН 1.01-97)
11. Требования к комплексу жилых помещений (МГСН)
12. Требования к помещениям общественного назначения (Приемно-вестибюльные помещения, Предприятия питания, Помещения бытового обслуживания и торговли) (МГСН)
13. Требования к помещениям общественного назначения (Помещения культурно-досугового назначения, Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения) (МГСН)
14. Требования к служебным, хозяйственным и производственным помещениям (МГСН)
15. Общие требования к пятизвездочным гостиницам
16. Особенности проектирования предприятий общественного питания



17. Особенности проектирования санаторных комплексов
18. Функции и структура инженерно-технической службы гостиницы.
19. Функции персонала инженерно-технической службы отеля
20. Инженерно-технологическое оборудование гостиниц.
21. Санитарно-техническое оборудование. Отопление.
22. Санитарно-техническое оборудование. Водоснабжение.
23. Санитарно-техническое оборудование. Канализация
24. Санитарно-техническое оборудование. Вентиляция
25. Санитарно-техническое оборудование. Кондиционирование воздуха
26. Санитарно-техническое оборудование. Централизованная система пылеудаления и мусороудаления.
27. Санитарно-техническое оборудование. Энергоснабжение.
28. Лифты и другие виды механического транспорта
29. Телефонная связь и телевидение в гостиницах.
30. Основные задачи, решаемые средствами автоматизации гостиниц
31. Структурная схема автоматизированной системы управления зданиями (АСУЗ).
32. Повышение комфортности гостиниц за счет автоматизации
33. Системы безопасности гостиниц. Система охранной сигнализации
34. Системы безопасности гостиниц. Система управления доступом
35. Системы безопасности гостиниц. Система защиты информации
36. Системы безопасности гостиниц. Система пожарной безопасности
37. Проведение противопожарной профилактики.
38. Средства и системы пожаротушения.
39. Система оповещения о пожаре и управления эвакуацией. Система вентиляции и дымоудаления.
40. Действия дежурного персонала при эвакуации людей.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 20


3.2.1 Критерии и показатели оценивания для текущего контроля

Критерии оценки тестов

Результаты оцениваются следующим образом:

- «неудовлетворительно» - < 50 % правильных ответов;
- «удовлетворительно» - 50-69 % правильных ответов;
- «хорошо» - 69-85 % правильных ответов;
- «отлично» - > 85 % правильных ответов


Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.
«3»	Практическая работа, устный ответ, тестовое задание	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Практическая работа,	Полнота,	Не раскрыто основное содержание

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 21

	устный ответ, тестовое задание	последовательность и логичность ответа	учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.
--	--------------------------------	--	---

Для промежуточной аттестации (экзамен)

Оценка	Форма контроля	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Содержание материала раскрыто в объеме, предусмотренном программой; материал изложен грамотным языком в определенной логической последовательности, с использованием терминологии данного предмета; продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков. Возможны одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, которые учащийся легко исправил по замечанию преподавателя.
«4»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Допущены один-два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию учителя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или в выкладках, легко исправленные по замечанию преподавателя.
«3»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		Лист 22

			достаточные для дальнейшего усвоения программного материала определенные настоящей программой.
«2»	Экзамен (контрольные вопросы)	Полнота, последовательность и логичность ответа	Не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или неполное понимание учеником большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, в рисунках, схемах, в выкладках.

4. Информационное обеспечение обучения.


Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/185568>
2. Малолетко, А.Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / Малолетко А.Н., Каурова О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-406-09081-7. — URL: <https://book.ru/book/942441>
2. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505>

Дополнительные источники:

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТИС
		<i>Лист 23</i>

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа:
<http://www.moyker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.r>
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа:
<http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>
13. Нормы для гостиниц Москвы
<http://www.gosthelp.ru/text/TSN3131699GostinicygMoskv.html>