



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Ученым советом Высшей школы  
туризма и гостеприимства  
Протокол № 7 от 14.10.2022 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Б1.В.5 «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности»  
основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата  
по направлению подготовки: 43.03.03 «Гостиничное дело»  
профиль: Гостиничный бизнес  
Квалификация: бакалавр  
Год начала подготовки: 2023**

### **Разработчик:**

Должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<b>К.п.н. Скабеева Л.И.</b>
<i>Старший преподаватель Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<b>Хохлов И.Ю.</b>

### **Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

Должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства</i>	<b>Д-р филос.н., доцент Газгиреева Л.Х.</b>



## 1. Аннотация дисциплины

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» относится части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История (история России, всеобщая история)», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

**ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.**

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

**ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.**

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения, инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения;
- работы с нормативно-технической документацией проектирования; техническими регламентами, санитарными нормами и правилами по оснащению гостиничных комплексов материально-техническими ресурсами
- формирование спецификации материально-технического оснащения гостиничных комплексов;
- эффективного использования комплекса материально-технического обеспечения гостиничных предприятий и эксплуатации инженерно-технического оборудования гостиницы;
- работа инженерно-технических служб в гостинице;
- энергосберегающими технологиями в гостиничных комплексах

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 8 зачётные единицы, 288 часов. Преподавание дисциплины ведется во 2-м и 3-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и в 3,4, семестрах для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

- контактная работа с преподавателем:
- лекции: лекции-обсуждения, проблемные лекции,
  - практические занятия: обсуждение проблемных ситуаций, обсуждение кейсов, мастер-класс; работа в малых группах, работа в малых группах над проектными предложениями, решение кейсов
  - групповые и индивидуальные консультации,
  - самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме аттестации: отчетов, защиты групповых проектов, тестирования и промежуточная



аттестация в форме зачета 2 (семестр); экзамен (3 семестр) – очная форма; зачета (3 семестр) экзаменов (4 семестр) – заочная форма

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение профессиональной деятельности;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	ПК-2	<b>Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.</b> ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.
2.	ПК-6	<b>Способен проектировать новые гостиничные продукты.</b> ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

## 3. «Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП».

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» относится части программы, формируемая участниками образовательных отношений части программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История (история России, всеобщая история)», «Философия», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Инновации в профессиональной деятельности», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Второй иностранный язык в профессиональной деятельности», «Технологии обслуживания в туризме», «Бизнес-планирование на предприятиях туризма и гостеприимства», «Введение в технологию обслуживания».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.
- Управление устойчивым развитием гостиничного предприятия



- Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания
- Технологии обслуживания в индустрии гостеприимства
- Организация производственно-технологических процессов гостиничного предприятия
- 

**4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц/ 288 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

**Для очной формы обучения:**

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
		2	3	
<b>Контактная работа обучающихся, в том числе:</b>	<b>148</b>	<b>74</b>	<b>74</b>	
Занятия лекционного типа	68	34	34	
Занятия семинарского типа, в том числе:	72	36	36	
Практические занятия	54	36	18	
Практическая подготовка	18	-	18	
Семинары				
Лабораторные работы				
Консультации	4	2	2	
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>4</b>	зачет 2	экзамен 2	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>140</b>	<b>70</b>	<b>70</b>	
Общая трудоемкость час	288	144	144	
з.е.	8	4	4	

**Для заочной формы обучения:**

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
		3	4	
<b>Контактная работа обучающихся</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	
в том числе:				
Занятия лекционного типа	12	6	6	
Занятия семинарского типа, в том числе:	12	6	6	
Практические занятия	8	6	2	
Практическая подготовка	4	4	-	
Семинары				
Лабораторные работы				



Консультации	4	2	2		
<b>Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)</b>	<b>4</b>	зачет 2	экзамен 2		
<b>Самостоятельная работа</b>	256	128	128		
Общая трудоемкость час з.е.	288	144	144		
	8	4	4		





Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										
		Занятия лекционного типа, акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения	Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО	
1.4. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц»	4	проблемная лекция	4	обсуждение кейсов							8	Подготовка отчетов и на основе нормативных документов и
Контрольная точка 2			2	отчет							2	
1.5. Энергоснабжение гостиниц	4	проблемная лекция	4	обсуждение проблемных ситуаций							8	
1.6. Телекоммуникационные системы гостиниц	6	лекция	4	работа в малых группах							8	
контрольная точка 3			2	отчет							2	
1.7. Профессиональное технологическое	6	проблемная лекция	4	работа в малых группах							8	



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения	Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов		
оборудование гостиничных комплексов												
Контрольная точка 4				2	защита группового проекта							8
Итого		34			36							70
Консультация				2 часа								
Промежуточная аттестация – зачет				2 часа								

**5.1 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающее наличие практической подготовки**





<b>Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов</b>	2.1. Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы	4	академическая лекция	4	Выездное занятие							6	Подготовка отчетов и проектных предложений на основе нормативных документов и учебных пособий и источников из списка литературы
	2.1. Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	4	лекция – обсуждение	2	Выездное занятие							6	
	Контрольная точка 1				Отчет							4	
	2.2. Требования к текстилю и подбор поставщиков	4	академическая лекция	2	Выездное занятие							6	
	2.3. Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	4	академическая лекция	2	Выездное занятие							6	
	Контрольная точка 2				отчет							6	
	2.5. Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	4	лекция – обсуждение	2	Выездное занятие							6	
	2.4. Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса	4	лекция – обсуждение	2	Выездное занятие							6	
Контрольная точка 3				отчет							6		



	2.7. Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	4	лекция – обсуждение	2	Выездное занятие							6	
	2.8. Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	6	лекция – обсуждение	2	Выездное занятие							6	Подготовка отчетов и проектных предложений
	Контрольная точка 4				деловая игра и защиты группового проекта							6	
	Итого	34		18								70	
	Консультация			2 часа									
	Промежуточная аттестация – экзамен			2 часа									

**4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**Заочная форма обучения**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем	К	Ф	С	Р	Ф	о	р	м	а	п	



		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения						
<b>Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов</b>	1.2. Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	1	лекции обсуждения	1	обсуждение проблемных ситуаций							10	
	1.2. Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							10	
	1.3. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							12	
	Контрольная точка 1				Отчет							12	
	1.4. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц»	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							12	
	Контрольная точка 2				отчет							12	
	1.5. Энергоснабжение гостиниц			проблемная лекция		обсуждение кейсов						12	Подготовка



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения										
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения	Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов		
1.6. Телекоммуникационные системы гостиниц	1	лекция	1	работа в малых группах							12	отчетов и на основе нормативно документов и
контрольная точка 3				отчет							12	
1.7. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	1	проблемная лекция	1	работа в малых группах							12	
Контрольная точка 4				защита группового проекта							12	
Итого	6			6							128	
Консультация		2 часа										



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения	Форма проведения лабораторной работы					
	Промежуточная аттестация – зачет	2 часа											

**5.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающее наличие практической подготовки**

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем			К	Ф	С	Р	Ф	о	р	м	а	п



		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы,	Форма проведения лабораторной работы				
<b>Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов</b>	2.1. Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы.	1	академическая лекции	2	Выездное занятие							6	Подготовка отчетов и проектных предложений на основе нормативных документов и учебных пособий и др. источников из списка литературы
	2.2. Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	1	лекция – обсуждение									10	
	Контрольная точка 1				Отчет							10	
	2.3. Требования к текстилю и подбор поставщиков	1	академическая лекции	2	Выездное занятие							6	
	2.4. Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	1	академическая лекции	2	Выездное занятие							12	
	Контрольная точка 2				отчет							12	



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад. часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад. часов	Форма проведения	Лабораторные работы,	Форма проведения лабораторной работы				
2.5. Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	1	лекция – обсуждение			работа в малых группах							12	
2.5. Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса		лекция – обсуждение			работа в малых группах							12	
Контрольная точка 3					отчет							12	
2.7. Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий		лекция – обсуждение			работа в малых группах							12	
2.8. Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	1	лекция – обсуждение	1		работа в малых группах							12	Подготовка отчетов



Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации академический час	Форма проведения Консультации	СРО, академический час	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, академический час	Форма проведения занятия	Практические занятия, Форма проведения	Семинары, академический час	Форма проведения	Лабораторные работы, Форма проведения лабораторной работы						
	Контрольная точка 4				деловая игра и защиты группового проекта							12	и проектных предложений
	Итого консультации	6		6								128	
	Консультация			2 часа									
	Промежуточная аттестация – экзамен			2 часа									



## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

*Очное отделение*

Раздел дисциплины	Тема	Часы	Учебно-методическое обеспечение
Раздел 1. <b>Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов</b>	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	8	1 Быстров С.А. Организация гостиничного дела - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/529356">http://znanium.com/catalog/product/529356</a> 2. Можаяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — М.:ФОРУМ: ИНФРА-М,2016.Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512</a> 3. Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2017. <a href="https://www.book.ru/book/922395">https://www.book.ru/book/922395</a> 4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650</a> 5. Дмитриева Н. В.Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015 <a href="http://znanium.com/catalog/product/473497">http://znanium.com/catalog/product/473497</a> 6. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: <a href="http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm">http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm</a> 7. Можаяева, Н.Г. М74 Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.; Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/415579">http://znanium.com/catalog/product/415579</a>
	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	8	
	. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	8	
	Контрольная точка 1	2	
	Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц	8	
	Контрольная точка 2	2	
	Энергоснабжение гостиниц	8	
	Телекоммуникационные системы гостиниц	8	
	Контрольная точка 3	2	
	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	8	
контрольная точка 4	8		
<b>Раздел 2 Материальные ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных</b>	Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы.	6	
	Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	6	
	Контрольная точка 1	4	
	Требования к текстилю и подбор поставщиков	6	

Раздел дисциплины	Тема	Часы	Учебно-методическое обеспечение
<b>ых комплексов</b>	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	6	8. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869</a>
	Контрольная точка 2	6	
	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	6	
	Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса	6	
	контрольная точка 3	6	
	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	6	
	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	6	
	Контрольная точка 4	6	

### Заочное отделение

Раздел дисциплины	Тема	Часы	Учебно-методическое обеспечение
Раздел 1. Раздел 1. <b>Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов</b>	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	10	1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. - Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/529356">http://znanium.com/catalog/product/529356</a> 9. Можяева Н.Г. Индустрия гостеприимства : практикум / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2016. Режим доступа
	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	10	
	. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	12	
	Контрольная точка 1	12	
	Функционирование и эксплуатация	12	

Раздел дисциплины	Тема	Часы	Учебно-методическое обеспечение
	санитарно-технических систем зданий гостиниц		<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=545512</a>
	Контрольная точка 2	12	10. Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2017.
	Энергоснабжение гостиниц	12	<a href="https://www.book.ru/book/922395">https://www.book.ru/book/922395</a>
	Телекоммуникационные системы гостиниц	12	11. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650</a>
	Контрольная точка 3	12	12. Дмитриева Н. В. Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015 <a href="http://znanium.com/catalog/product/473497">http://znanium.com/catalog/product/473497</a>
	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	12	13. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: <a href="http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm">http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm</a>
	контрольная точка 4	12	14. Можяева, Н.Г. М74 Гостиничный сервис: учебник / Н.Г. Можяева, Г.В. Рыбачек. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2013.; Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog/product/415579">http://znanium.com/catalog/product/415579</a> 15. Скобкин С.С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=468869</a>
<b>Раздел 2 Материаль- но- технически е ресурсы номерного фонда и обществен- ных помеще- ний гостинич- ных комплекс- ов</b>	Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы.	6	
	Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	10	
	Контрольная точка 1	10	
	Требования к текстилю и подбор поставщиков	6	
	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	12	
	Контрольная точка 2	12	
	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	12	
Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного	12		

Раздел дисциплины	Тема	Часы	Учебно-методическое обеспечение
	комплекса		
	контрольная точка 3	12	
	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	12	
	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	12	
	Контрольная точка 4	12	

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
			знать	Уметь	владеть
ПК-2.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия		- нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	- навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; - навыками оценки,

					планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
ПК-6.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям		- нормативные требования к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия	- применять нормативные требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; - проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия	навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знание нормативных требований по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия. Умение анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия. Владение навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия.	Отчет, кейсы, тестирование, защита проектов	Студент демонстрирует знание нормативных требований по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия. Студент демонстрирует умение анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия. Студент демонстрирует владение навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия.	закрепление способности формировать спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия
Знание нормативных требований к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия. Умение применять нормативные	Отчет, кейсы, тестирование,	Студент демонстрирует знание нормативных требований к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия. Студент демонстрирует умение применять	Закрепление способности формировать спецификацию

требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Владение навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.	защита проектов	нормативные требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Студент демонстрирует владение навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.	материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям
--	-----------------	--	---

### **Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации**

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

#### **Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

*Средство оценивания – отчет*

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при отчете

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полно раскрыто содержание материала;</li> <li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li> <li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li> <li>– знание основной и дополнительной литературы;</li> <li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li> <li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li> <li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li> <li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	
«4»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание</li> <li>– программного материала, основной и</li> <li>– дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
«3»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного</li> <li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li> </ul>

«2»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</li> <li>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li> <li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</li> <li>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
-----	--	---

оценочная шкала отчета

Процентный интервал оценки	Оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

*Средство оценивания – кейсы*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li> <li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);</li> <li>– были выполнены все необходимые расчеты;</li> <li>– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;</li> <li>– выводы обоснованы, аргументы весомы;</li> <li>– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений</li> </ul>
<b>Показатели оценки</b>	макс 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- не были выполнены все необходимые расчеты;</li> <li>- не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;</li> </ul>
<b>«3», если (5 – 6) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>- не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые</li> </ul>



	соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию; - не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений
--	--

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий по 1 этапу контрольной точки**

Критерии оценки	Количество баллов
выполнено верно заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

**Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 2 э контрольной точки**

Структура и содержание презентации	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»	Деловой стиль	Коммуникабельность	Умение работать в команде	Оценки баллы
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	5
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	4
ситуации, проблематика	студент односложно	участвует в работе над	проявляет агрессию или	преследует свои личные интересы вне	2-3

раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая	отвечал на вопросы «экспертов»	проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отстывает, либо нападает.	зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.	
--	--------------------------------	--	---	---	--

**Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 3 контрольной точке**

Структура и содержание презентации	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»	Деловой стиль	Коммуникабельность	Умение работать в команде	Оценки баллы
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	8-10
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	5-7
ситуации,	студент	участвует в	проявляет	преследует свои личные	1-4

проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая	односложно отвечал на вопросы «экспертов»	работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отстывает, либо нападает.	интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.
---	---	---	--	--

*Средство оценивания – группового проекта*

### Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

Критерии оценки	Баллы
Проработаны все этапы разработки концепции ГК/гостиничной сети	<b>0-20</b>
Обосновано конкурентное преимущество ГК (не менее 5-8 показателей)	<b>0-10</b>
Оформление, визуализация проекта	<b>0-5</b>
KPI*	
Итоговый балл	<b>% KPI</b>

Для комплексного формирования компетенций необходимо учитывать опыт западных школ по гостиничному бизнесу и на занятиях у студентов должны вырабатываться такие важные качества для гостеприимства как доброжелательность, гостеприимство, деловой стиль, а также практический навык работы в команде. Для этого к итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

KPI - участия в проекте

	Критерии оценки \ студент	1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»				
2	Деловой стиль и корпоративная культура				
3	Коммуникабельность				
4	Умение работать в команде				
	<b>Итого</b>				

#### Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»

25% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: нормативные источники, авторитетное исследование, автора и пр. в отстаивании своих позиций

15% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: только нормативные источники в отстаивании своих позиций

10% - высказал только свою точку зрения

#### «Деловой стиль»

- 25% - никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры сферы гостеприимства.

- 15% - редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры.

- 10% - участвовал в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.

#### «Коммуникабельность»:

– 25% – положительно настроен. Не позволяет себе проявления лишних эмоций. Создает доброжелательную атмосферу. Приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.

– 15% – положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов.

– 10%- проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отстывает, либо нападает.

#### Работа в команде

– 25% – готов поддержать и помочь коллегам, ставит интересы команды выше своих личных интересов. Помогает коллегам и поддерживает их.

– 15% – корректен и доброжелателен по отношению к членам команды. Поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.

– 10% – преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.

### Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

*Средство оценивания – тестирование*

#### Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	Оценка
выполнено заданий	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Устный опрос

#### Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной

«5»	<p>глубокое знание программного материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	<p>литературы;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li> <li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li> <li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li> <li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
«4»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание</li> <li>– программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного</li> <li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических</li> </ul>

«3»	сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение основной литературы	ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Номер п/п	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<i>3 семестр</i>			
1	<b>Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов</b>	<b>Контрольная точка 1</b> Отчет - эссе «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»	Студентам необходимо проанализировать 1.Срок службы здания гостиниц. 2.Система плано-предупредительного ремонта. 3.Эксплуатация конструктивных элементов зданий ГК. 4.Ресурсосберегающие технологии. Студентам следует использовать: источники информации в списке литературы для самостоятельной работы, а также на следующих профессиональных сайтах: а) <a href="http://www.hotelier.pro">http://www.hotelier.pro</a> (актуальные интервью в разделах туризм и др.)- ежегодный отчет международной консалтинговой компании б) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу; Отчет по 1 контрольной точке должен содержать - эссе «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц» - эссе «Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц» - эссе «Организация работы инженерно-технической службы гостиниц» Оценка осуществляется по таблице <i>Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</i> <i>Срок сдачи 4 неделя</i>

2	<p>Раздел 1 1.4. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц»</p>	<p><b>Контрольная точка 2</b> отчет по нормативно-правовой базе гостиничной деятельности.</p>	<p>В отчет включить: Постановление правительства от 16 февраля 2019 г. № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Приложение 2,3,4 – нормативные требования к номерному фонду. 1. Таблица: указать название требования и разъяснение требований из нормативных документов 2. В заключение анализа добавить практические примеры</p> <p><i>Оформление в документе Word, объем 5-8 стр.</i> Оценка осуществляется по таблице <i>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</i> <b>Срок сдачи 10 неделя</b></p>
3	<p>Раздел 1. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов</p>	<p><b>Контрольная точка 3</b> отчет «Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»</p>	<p><i>Требования к структуре отчета и содержанию презентации:</i></p> <p>1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования - требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СП, СНИПы, рекомендации; 2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования: - технические характеристики, особенности эксплуатации; - стоимость (если указана на сайтах поставщиков)</p> <p>Оценка осуществляется по таблице: <i>Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач.</i> <i>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе.</i> <b>Срок сдачи 14 неделя</b></p>
4	<p>Раздел. 1. все темы</p>	<p><b>Контрольная точка 4</b> Защита группового проекта «Формирование нормативных требований для технического задания на инженерно-техническое оборудование гостинично-ресторанного комплекса»</p>	<p>В отчет по проекту требования технического задания на инженерно-техническое оборудование гостинично-ресторанного комплекса включить: - требования и технические условия к оборудованию - требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.); - план и расстановка оборудования и т.п.;</p> <p>Основные требования по экономической целесообразности: - анализ цен различных поставщиков оборудования (соотношение цена/качество), Основные требования по технической эксплуатации и обслуживанию: - период плановых осмотров и ремонта, - срок службы элементов оборудования - плановые испытания и проверка, ввод в эксплуатацию</p> <p><i>К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.</i> <i>Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении</i></p>

			<i>группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица КРП - участия в проекте. Срок сдачи 17 неделя</i>
		Зачет	Ответить на теоретические вопросы
<i>4 семестр</i>			
5	Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	Контрольная точка 1 Отчет: «Подбор АСУ гостинично-ресторанных комплексов»	<p><i>Требование к отчету:</i></p> <p>1. наличие отчета по сравнительному анализу систем управления гостиницами: по основным критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отзывы в интернете и отзывы, проведенные методом интервью</li> <li>- цена;</li> <li>- функциональные особенности;</li> <li>- особенности использования.</li> <li>- перечень популярных АСУ в РФ</li> </ul> <p>2. По опросам участников гостиничного рынка сделать краткие выводы <a href="http://hotelier.pro/management/item/3278-trends2018">http://hotelier.pro/management/item/3278-trends2018</a></p> <p>3. При обсуждении студенты должны организовать проведение тендера на обоснования выбора той или иной программу управления гостиницей по основным критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отзывы в интернете и отзывы, проведенные методом интервью</li> <li>- цена;</li> <li>- функциональные особенности;</li> <li>- особенности использования.</li> </ul> <p><i>Срок сдачи 4 неделя</i> Оценка осуществляется по таблице <i>Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</i></p>
6		Контрольная точка 2 Отчет «Материально-техническое оснащение предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса»	<p>В отчет включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования системы классификации;</li> <li>- инновационные программы обслуживания с ценовыми предложениями</li> <li>- план зонирования, расстановка оборудования и т.п.;</li> <li>- план производственных помещений с оборудованием и мебелью;</li> <li>- характеристики инновационного технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;</li> </ul> <p>Оценка осуществляется по таблице: <i>Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 2 этапу контрольной точки</i> <i>Срок сдачи 7 неделя</i></p>
7	Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	Контрольная точка 3 Отчет «Современное технологическое оборудование гостиниц»	<p>Требование к отчету</p> <p>1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНИПы, рекомендации, техника безопасности;</li> </ul> <p>2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- технические характеристики, особенности эксплуатации,</li> <li>- стоимость (если указана на сайтах поставщиков)</li> </ul>



			«Современное технологическое оборудование гостиниц»: Оценка осуществляется по таблице <i>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</i> <i>Срок сдачи 12 неделя</i>
8	Раздел 2.	<b>Контрольная точка 4</b> «Формирование спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса»	<b>Требования по проекту:</b> В разработку спецификации, проектируемой гостиницы должно входить: - карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру; - подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения; - разработка стандартов оснащения номеров гостиницы - описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами - подбор текстильных материалов и постельного белья для гостиниц - озеленение гостиниц - декоративное оформление гостиниц Защита проекта спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса <i>К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.</i> <i>Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой изре. Таблица KPI - участия в проекте.</i> <i>Срок сдачи 17 неделя</i>
		<b>Экзамен</b>	Ответить на теоретические вопросы

## Материалы для текущей и промежуточной аттестации

*Семестр 3/4*

### Тестовые задания

#### Вариант 1 (тестовые задания)

**1. Как подразделяют системы вентиляции в зависимости от зоны действия (1 правильный ответ)?**

- а) на приточную и вытяжную
- б) на местную и общеобменную
- в) на естественную и механическую

**2. Системы кондиционирования используются для (1 правильный ответ):**

- а) охлаждения и осушения воздуха в помещении
- б) нагрева и увлажнения воздуха в помещении
- в) все ответы верны

**3. Что такое «теплоноситель» (1 правильный ответ)?**

- а) твердое топливо, используемое в котельных установках
- б) вещество, передающее теплоту от генератора теплоты к теплопотребляющим устройствам
- в) верный ответ отсутствует

**4. Какое минимальное количество насосов необходимо использовать в системе отопления с искусственной циркуляцией в многоэтажной гостинице (1 правильный ответ)?**

- а) один
- б) два
- в) один насос на каждом этаже

**5. Где рекомендуется производить забор воды при организации водоснабжения загородного отеля открытым способом из реки (1 правильный ответ)?**

- а) ниже по течению реки
- б) выше по течению реки
- в) чем ближе к отелю, тем лучше

<b>№ задания</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Ответ</b>	<b>б</b>	<b>в</b>	<b>б</b>	<b>б</b>	<b>б</b>

### Вариант 2 (тестовые задания)

**1. Для чего при обработке воды на станциях водоподготовки используют щёлочь NaOH (1 правильный ответ)?**

- а) для оптимизации показателя кислотности
- б) для очистки от твердых примесей
- в) для уничтожения микробов

**2. Какие из автоматических систем пожаротушения имеют водяные оросители, отверстия которых закрыты легкоплавким замком (1 правильный ответ)?**

- а) дренчерные
- б) спринклерные
- в) углекислотные

**3. Что из перечисленного не является обязательным оборудованием службы приема и размещения отеля (1 правильный ответ)?**

- а) комплекс для кодирования ключей (при наличии электронных замков)
- б) персональный компьютер
- в) контрольно-кассовая машина
- г) джиггер
- д) принтер
- е) сканер

**4. Стиральные машины барьерного типа благодаря своей конструкции позволяют обеспечить (1 правильный ответ):**

- а) высокий уровень качества стирки белого белья
- б) высокий уровень гигиены
- в) высокий уровень качества отжима
- г) высокий уровень качества стирки цветного белья

**5. Для чего в ресторане нужна посудомоечная машина (1 правильный ответ)?**

- а) мыть посуду в больших количествах
- б) мыть и дезинфицировать посуду
- в) ополаскивать посуду

<b>№ задания</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Ответ</b>	<b>а</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>б</b>	<b>б</b>

### Вариант 3 (тестовые задания)

**1. Составляющими системы безопасности гостиницы являются (1 правильный ответ):**

- а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности
- б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности
- в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности
- г) подсистема экологической, санитарно-эпидемиологической, национальной безопасности

**2. При процедуре оценки персонала в процессе классификации гостиниц и иных средств размещения не проверяется знание (1 правильный ответ):**

- а) санитарно-эпидемиологических норм и правил
- б) правил пожарной безопасности
- в) инструкций о действиях в чрезвычайных ситуациях
- г) нет правильного ответа

**3. Проект системы безопасности гостиницы в документальном виде (1 правильный ответ):**

- а) не обязателен для составления
- б) составляется по усмотрению руководителя службы безопасности гостиницы;
- в) заказывается в консалтинговой компании
- г) составляется в обязательном порядке и утверждается генеральным директором гостиницы

**4. По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности (1 правильный ответ)?**

- а) ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»
- б) GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
- в) все из вышеперечисленных
- г) ни один из вышеперечисленных

**5. ХАССП – это (1 правильный ответ):**

- а) система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
- б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
- в) стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
- г) система отсутствия рисков

<b>№ задания</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>Ответ</b>	<b>б</b>	<b>г</b>	<b>г</b>	<b>а</b>	<b>в</b>

### **Практические/ситуационные задачи**

**Задание 1. Ситуационная задача.** При строительстве нового корпуса гостиницы требуется подвести трубы водопроводной сети к зданию. Определить, на какой глубине следует располагать трубопроводы, в зависимости от местных климатических условий.

**Ответ:**

Глубина прокладки труб, считая до нижней части трубы, должна быть на 500 мм больше расчетной глубины проникания в грунт нулевой температуры. Выведа средние значения по глубине траншеи под водопровод из металлических труб и учитывая расчетную глубину промерзания грунта, получаем следующие значения: для северных территорий России – 2,0 до 3,5 м + 0,5 м; для районов в средней полосе от 1,2 до 2,0 м + 0,5 м; для южных районов – от 0,5 до 1,2 м + 0,5 м.

## Вопросы зачёта

1. Общая характеристика материально-технической базы гостиниц
2. Нормативно-техническая документация проектирования инженерно-технического оборудования и строительства гостиничных комплексов
3. Требования к материально-технической базе гостиниц 5\*
4. Требования к материально-технической базе гостиниц 4\*
5. Требования к материально-технической базе гостиниц 3\*
6. Требования к материально-технической базе гостиниц 2 \*
7. Требования к материально-технической базе гостиниц 1\*
8. Требования к материально-технической базе гостиниц без звезд
9. Требования к номерному фонду
10. Требования к горнолыжным трассам
11. Требования к пляжам
12. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов
13. Критерии оценки апартаментов
14. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия
15. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей
16. Порядок приема здания ГК в эксплуатацию
17. Срок службы здания ГК. Физический и моральный износ здания
18. Система планово-предупредительного ремонта
19. Конструктивные элементы зданий
20. Общая характеристика инженерно-технического оборудования
21. Инженерно-техническая служба гостиницы.
22. Теплоснабжения ГК: централизованное и центральное.
23. Общая характеристика системы отопления. Виды системы отопления
24. Техническая эксплуатация системы теплоснабжения и отопления
25. Системы водоснабжения: виды и особенности
26. Устройство внутреннего водопровода
27. Противопожарный водопровод
28. Конструкция бассейна. Способы очистки воды в бассейне
29. Техническая эксплуатация системы водоснабжения
30. Система канализации: виды и особенности
31. Техническая эксплуатация системы канализации
32. Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Состав службы и ответственность
33. Система вентиляции. Приточно-вытяжная механическая вентиляция
34. Система кондиционирования. Типы кондиционеров
35. Центральное кондиционирование. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами
36. Техническая эксплуатация системы вентиляции и кондиционирование воздуха.
37. Центральная система пылеудаления.
38. Электросиловое оборудование гостиниц. Типы освещения
39. Энергосбережение в гостиницах. Альтернативные источники электроснабжения
40. Особенности аварийных источников освещения
41. Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных приборов и оборудования
42. Лифтовое оборудование: виды, требования и рекомендации к лифтам, классификация лифтов
43. Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты
44. Техническая эксплуатация лифтового оборудования
45. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности

46. Телекоммуникационные системы гостиницы
47. Интегрированная информационная система гостиницы
48. Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы
49. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы
50. Система сервиса гостиницы
51. Система жизнеобеспечения гостиницы
52. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования гостиницы
53. Система пожарной сигнализации
54. Охрана контроля доступа в здании гостиницы
55. Система видеонаблюдения в гостиничных комплексах
56. Автоматизированные системы управления (АСУ). Основные функции
57. Оборудование конференц-зала и систем сервиса

*Семестр 4 / 5: Экзаменационные вопросы*

1. Отделочные материалы в оформлении помещений гостиницы (виды, требования, состав)
2. Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтпригодности и др.)
3. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК
4. Озеленение в оформлении интерьеров
5. Декоративное оформление гостиниц
6. Современные тенденции в оформлении интерьеров гостиниц
7. Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля
8. Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы
9. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения
10. Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля
11. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы спортивного назначения
12. Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха
13. Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела
14. Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря
15. Требования и рекомендации к материально-технической базе для кемпингов
16. Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля
17. Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения
18. Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы
19. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения
20. Требования и рекомендации к материально-технической базе мини-гостиницы
21. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы с аквапарком
22. Характеристика уборочного оборудования гостиницы
23. Характеристика оборудования прачечных гостиницы
24. Оборудование службы приема и размещения гостиницы
25. Оборудование предприятий питания ГК
26. Кухонное оборудование предприятия питания ГК
27. Оборудование бара

## ФОС ДЛЯ ДИАГНОСТИЧЕСКИХ РАБОТ

### «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности»

#### **Задания закрытого типа**

Как подразделяют системы вентиляции в зависимости от зоны действия?

1. на приточную и вытяжную
2. на местную и общеобменную
3. на естественную и механическую

Системы кондиционирования используются для:

1. охлаждения и осушения воздуха в помещении
2. нагрева и увлажнения воздуха в помещении
3. все ответы верные

С какой периодичностью необходимо проводить детальный осмотр систем вентиляции?

1. не реже одного раза в месяц
2. не реже двух раз в год
3. проведение осмотра не требуется

Что такое «теплоноситель»?

1. твердое топливо, используемое в котельных установках
2. вещество, передающее теплоту от генератора теплоты к теплопотребляющим устройствам
3. верный ответ отсутствует

Какое минимальное количество насосов необходимо использовать в системе отопления с искусственной циркуляцией в многоэтажной гостинице?

1. один
2. два
3. один насос на каждом этаже

Где рекомендуется производить забор воды при организации водоснабжения загородного отеля открытым способом из реки?

1. ниже по течению реки
2. выше по течению реки
3. чем ближе к отелю, тем лучше

Расширительный сосуд в системе отопления необходим для:

1. для отвода воздуха, находящегося в трубопроводах
2. для отведения излишков воды при её нагреве
3. оба ответа верные

Системы водяного отопления испытывают при давлении, превышающем рабочее на:

1. 0,1 МПа
2. 0,2 МПа

### 3. 0,5 МПа

Для чего при обработке воды на станциях водоподготовки используют щёлочь NaOH?

1. для оптимизации показателя кислотности
2. для очистки от твердых примесей
3. для уничтожения микробов

Какие из автоматических систем пожаротушения имеют водяные оросители, отверстия которых закрыты легкоплавким замком?

1. дренчерные
2. спринклерные
3. углекислотные

Что из перечисленного не является обязательным оборудованием службы приема и размещения отеля?

1. комплекс для кодирования ключей (при наличии электронных замков)
2. персональный компьютер
3. контрольно-кассовая машина
4. джиггер
5. принтер
6. сканер

Стиральные машины барьерного типа благодаря своей конструкции позволяют обеспечить:

1. высокий уровень качества стирки белого белья
2. высокий уровень гигиены
3. высокий уровень качества отжима
4. высокий уровень качества стирки цветного белья

Как влияет повышенная жёсткость воды на эффективность работы моющего средства?

1. повышает его эффективность и ведёт к снижению дозировок
2. снижает его эффективность, требуется повышение дозировок
3. существенно меняет направленность действия моющего средства

Для чего в ресторане нужна посудомоечная машина?

1. мыть посуду в больших количествах
2. мыть и дезинфицировать посуду
3. ополаскивать посуду

Для чего используется цветовое кодирование уборочного инвентаря?

1. для соблюдения рекомендованных корпоративных цветов
2. во избежание перекрёстных загрязнений по вине инвентаря
3. для ускорения процесса уборки

## Задания открытого типа

1. Организованный регулируемый воздухообмен, который устраивают в помещениях, связанных с пребыванием в них людей – это .....  
Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

2. Создание и автоматическое поддержание в закрытых помещениях влажности, температуры, чистоты и скорости движения воздуха, наиболее благоприятных и комфортных для самочувствия людей – это .....  
Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

3. Как подразделяют системы кондиционирования воздуха в зависимости от их расположения? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

4. Использование теплоты санитарно-техническими системами в процессе их эксплуатации – это ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

5. Как часто проводится осмотр всей системы отопления гостиницы? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

6. Для чего необходим водомерный узел? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**



7. Ливневая канализация необходима для ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

8. Какая система позволяет отказаться от большого количества пылесосов в гостинице? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

9. Лифты в зависимости от назначения подразделяются на ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

10. Выделенный для обработки запросов от всех рабочих станций компьютерной сети многопользовательский компьютер, предоставляющий этим станциям доступ к общим системным ресурсам – это ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

11. Какие два основных вида электрического освещения используются в гостиницах? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

12. Какие пылесосы наиболее эффективны для сухой уборки ковровых покрытий с высоким ворсом? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

13. Перечислите основное оборудование, используемое в прачечных

гостиничных предприятий? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

14. Занавеси на двери из плотной ткани, основным назначением которых является изоляция от шума и света смежных помещений — это .....  
Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

15. Назовите четыре группы, на которые делятся все декоративные растения, используемые в озеленении интерьеров гостиниц. Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

16. Перечислите основные элементы (константы) фирменного стиля гостиничного предприятия. Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

17. На два каких основных типа подразделяются все малые архитектурные формы? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

18. К какому типу малых архитектурных форм относится пергола? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

19. К какому типу малых архитектурных форм относится торговый киоск? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

20. Какой нормативно-правовой документ устанавливает порядок классификации гостиниц в Российской Федерации? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

21. Подлежат ли классификации кемпинги, общежития и иные средства размещения, в которых не предоставляются гостиничные услуги? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

22. Срок действия свидетельства о присвоении гостинице определенной категории составляет..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

23. Номер площадью не менее  $75\text{м}^2$ , состоящий из трёх и более жилых комнат (гостиной/столовой, кабинета и спальни) с двуспальной кроватью (200x200 см) и дополнительным гостевым туалетом – это ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

24. Вид гостиниц с автостоянкой, предоставляющих гостиничные и иные сопутствующие услуги для размещения автомобилистов размещенных в границах полосы отвода автомобильной дороги или придорожных полос автомобильных дорог, с автостоянкой, вход в номера которых может быть осуществлен с улицы (с места парковки автомобиля) – это ..... Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

25. В гостиницах каких категорий предусматривается круглосуточное предоставление услуг питания? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

26. В гостиницах каких категорий должно быть предусмотрено наличие письменных стандартов для персонала, фиксирующих функциональные обязанности? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

27. В гостиницах каких категории должны оказываться услуги швейцара? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

28. В соответствии с Положением о классификации гостиниц, минимальная площадь однокомнатного двухместного номера первой категории в гостинице 3звезды должна составлять не менее .....

---

---

**Ответ:**

29. Перечислите основные функциональные зоны современного SPA-центра. Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

30. К какой функциональной зоне современного SPA-центра относится солярий? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

31. На профессиональной кухне все вымытые поверхности требуют последующей .....? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

32. Назовите три основных типа дезинфекции. Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

33. Моющие средства на основе растворителя используют для удаления.....? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

34. Дозирующие устройства для моющих средств на крупных объектах необходимы для .....? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

35. Аппарат для очистки ковровых покрытий и обивки мягкой мебели при помощи низкопенного шампуня – это .....? Запишите ответ.

---

---

**Ответ:**

#### **7.4. Содержание занятий семинарского типа**

*Семестр 3/4*

#### **Раздел 1. . Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**

#### **Практическое занятие 1**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовка аналитического отчета (эссе) для 1 контрольной точки.

*формирование практических навыков:*

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

*Предварительная подготовка студентов:* Студентам следует проанализировать источники информации о сетевых гостиничных операторах в списке литературы, на рис. 1 и рис. 2, а также на следующих профессиональных сайтах:

а) <http://www.hotelier.pro> (актуальные интервью в разделах

б) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу;

Студентам необходимо подготовить презентации эссе:

1. Основные фонды гостиничных предприятий.
2. Взаимосвязь уровня материально-технической базы и качества гостиничной услуги.
3. Классификация гостиниц и стандарты технического качества обслуживания.
5. Классификация инженерно-технического оснащения гостиниц.
6. Нормативно-техническая документация проектирования инженерно-технического оборудования и зданий гостиниц.

Подготовленное эссе, является частью отчета по 1 контрольной точке

## **Практическое занятие 2**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовка эссе для отчета по 1 контрольной точке

*формирование практических навыков:*

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам необходимо проанализировать

1. Срок службы здания гостиниц.
2. Система планово-предупредительного ремонта.
3. Эксплуатация конструктивных элементов зданий ГК.
4. Ресурсосберегающие технологии.

Подготовленное эссе, является частью отчета по 1 контрольной точке

## **Практическое занятие 3**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Организация работы инженерно-технической службы гостиниц»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовка эссе для отчета по 1 контрольной точке

*формирование практических навыков:*

*формирование практических навыков:*

- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Студентам следует проанализировать источники информации о сетевых гостиничных операторах в списке литературы, на рис. 1 и рис. 2, а также на следующих профессиональных сайтах:

- а) <http://www.hotelier.pro> (актуальные интервью в разделах туризм и др.)- ежегодный отчет международной консалтинговой компании
- б) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу;

## **1 контрольная точка**

### **Практическое занятие 4**

*Вид практического занятия:* защита 1 Контрольной точки

*Тема и содержание занятия:* **«Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовка аналитического отчета (эссе) для 1 контрольной точки.

*формирование практических навыков:*

- применения современных технологий для повышения уровня обслуживания потребителей и формирования гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

*Предварительная подготовка студентов:*

Отчет по 1 контрольной точке должен содержать

- эссе «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»
- эссе «Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц»
- эссе «Организация работы инженерно-технической службы гостиниц»

### **Практическое занятие 5**

*Вид практического занятия:* обсуждение кейсов

*Тема и содержание занятия:* **«Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификации гостиниц и других средств размещения»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

*формирование практических навыков:*

- использование и применение нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность;

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать ситуации кейсов 3 и 4 и прокомментировать нормативно-правовое требование.

#### **Кейс 1. Тренинги клиринговым технологиям и уборочным средствам**

##### **1. Уборка номерного фонда отеля.**

- а. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, рН, жёсткость воды ит.д.).

- b. Используемые дозирующие станции для подготовки раствором моющих средств.
- c. Современные линейки моющих средств основных рекомендуемых производителей (С известными преимуществами и недостатками каждой).
- d. Цветокodированный инвентарь, для уборки номерного фонда.
- e. Дезинфекция поверхностей номерного фонда.
- f. Техника, применяемая при уборке в номерном фонде отелей.

## **2. Гигиена текстиля.**

- a. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
- b. Экономика процесса стирки.
- c. Линейки моющих средств для профессиональной стирки белья, лидеры рынка, применимые в отелях.
- d. Подготовка технологической воды.
- e. Технологическое оборудование для прачечной-химчистки в отеле.
- f. Дозирующие устройства для автоматической подачи моющих средств, при стирке.

## **3. Служба питания в отелях.**

- a. Современная техника, применяемая на кухнях – тепловая техника, посудомоечные машины. Особенности поддержания их работоспособности.
- b. Пищевая безопасность на основе требований HACCP. Перекрёстные загрязнения и цветокodированный инвентарь.
- c. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
- d. Моющие и дезинфицирующие средства для кухни. Анализ линеек основных лидеров рынка. Преимущества и недостатки.
- e. Дозирующие устройства, применяемые на современных кухнях.

## **4. Профессиональная уборка помещений.**

- a. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
- b. Современные линейки моющих средств основных рекомендуемых производителей (С известными преимуществами и недостатками каждой).
- c. Особенности очистки и ухода за различными типами поверхностей. Уход за полами (в т. ч. мраморными). Очистка ковровых покрытий и мягкой мебели.
- d. Инвентарь для уборки. Микроволоконные материалы. Типы уборочных машин.

### **Вопросы для обсуждения:**

1. Приведите практические примеры технологий уборки номерного фонда, текстильной гигиены, гигиена кухни и профессиональная уборка производственных помещений.
2. Приведите практические примеры уборочного инвентаря и техники

## **Кейс 2. Возмещение ущерба гостиницы**

### **Вопросы:**

1. Прокомментируйте нормативно-правовое законодательство, регламентирующее приведенные ситуации
2. Представьте себя управляющим гостиницы 4\*. Какое решение приняли бы Вы в отношении своих гостей?



## **2 контрольная точка Практическое занятие 6**

*Вид практического занятия:* защита 2 контрольной точки

*Тема и содержание занятия:* **«Анализ нормативно- правовой базы гостиничной деятельности»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовить аналитическую информацию по нормативно- правовой базе гостиничной деятельности.

*формирование практических навыков:*

- использование и применение нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность;

В отчет включить:

Постановление правительства от 16 февраля 2019 г. № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Приложение 2,3,4 – нормативные требования к номерному фонду.

1. Таблица: указать название требования и разъяснение требований из нормативных документов
2. В заключение анализа добавить практические примеры

*Оформление в документе Word, объем 5-8 стр.*

## **Практическое занятие 7**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* Подготовка аналитического отчета (эссе) для 3 контрольной точки.

*формирование практических навыков:*

- применения инновационных подходов к организации деятельности гостиницы
- применения современных технологий для повышения уровня обслуживания потребителей

1. Система теплоснабжения и отопления
2. Системы водоснабжения
3. Система канализации
4. Система вентиляции и кондиционирование воздуха
5. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами (VRV-системы)
6. Приточно-вытяжная механическая с охлаждением воздуха, контролем влажности и ионного состава. Фильтры EU4-EU6
7. Электроснабжение гостиничных комплексов

## **Защита 3 контрольной точки Практическое занятие 8-9**

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

*Тема и содержание занятия:* **«Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:

- проводить анализ необходимого оснащения инженерно-технических систем зданий гостиничных комплексов;

© РГУТиС

- формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

*Требования к структуре и содержанию презентации:*

2. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования
  - требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНиПы, рекомендации;
2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:
  - технические характеристики, особенности эксплуатации;
  - стоимость (если указана на сайтах поставщиков)

*Темы на 1 студента*

1. Противопожарный водопровод
2. Виды и конструкции воздушных фильтров системы вентиляции и мультизональные VRV-системы
3. Система канализации и очистка воды прачечных
4. Система очистки воды бассейнов
5. Устройств воздушно-тепловых завес
6. Современные системы кондиционирования воздуха в гостинице
7. Централизованная система пылеудаления
8. Система вентиляции и кондиционирования воздуха ресторана
9. Система аварийного электроснабжения гостиниц
10. Оборудование противопожарного водопровода
11. Система теплоснабжения и отопления
12. Системы водоснабжения
13. Система канализации
14. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами (VRV-системы)
15. Приточно-вытяжная механическая с охлаждением воздуха, контролем влажности и ионного состава. Фильтры EU4-EU6
16. Вентиляция: централизованная и местная; естественная и механическая. Параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей в помещениях зданий.
17. Системы контроля возгорания и пожаротушения.
18. Спринклерные и дренчерные системы.

## **Практическое занятие 10-11**

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

*Тема и содержание занятия:* **«Телекоммуникационные системы гостиничных комплексов»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

1. Телекоммуникационные систем гостинцы: значение, состав, виды и схемы.
2. Интегрированная информационная система.
3. Комплексная система обеспечения безопасности.
4. Комплексная система оснащения конференц-залов.
5. Система сервиса - телекоммуникационные системы
6. Система жизнеобеспечения гостиницы.
7. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.
8. Система пожарной сигнализации.
9. Охранная система
10. Система контроля-доступа в здание, помещения и на территорию гостиницы.

- 11. Безопасность номера (двери, замки – on- и off -line, место хранения ключей, сейфы, окна, балконы и лоджии),
- 12. Оборудование для систем видеонаблюдения
- 13. Оборудование службы приема и размещения гостиницы
- 14. Оборудование для освещения гостиницы

#### 4 контрольная точка Практическое занятие 12

*Вид практического занятия:* защиты группового проекта

*Тема занятия:* «**Формирование нормативных требований для технического задания на инженерно-техническое оборудование гостинично-ресторанного комплекса**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

*Технические стандарты гостиницы* – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.

В отчет по требованиям технического задания включить:

- требования и технические условия к оборудованию
- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;

Основные требования по экономической целесообразности:

- анализ цен различных поставщиков оборудования (соотношение цена/качество),

Основные требования по технической эксплуатации и обслуживанию:

- период плановых осмотров и ремонта,
- срок службы элементов оборудования
- плановые испытания и проверка, ввод в эксплуатацию

Для проведения деловой игры назначаются эксперты из группы студентов.

К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

**Таблица 2. КРІ - участия в проекте**

	Критерии оценки	1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»				
2	Деловой стиль и корпоративная культура				
3	Коммуникабельность				
4	Умение работать в команде				

## **Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов**

### **Практическое занятие 1**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

Проанализируйте:

### **Практическое занятие 2**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Проанализируйте следующие вопросы обсуждения:

**Специальные требования к гостиничной мебели:**

- Габариты и трансформируемость мебели
- Долговечность и устойчивость к воздействию
- Ремонтопригодность
- Простота уборки
- Гарантии изготовителя
- Требования безопасности мебели ГК: экологическая безопасность, пожарная безопасность

### **Контрольная точка 1 Практическое занятие 3**

*Вид практического занятия:* работа в малых группах

*Тема и содержание занятия:* **«Подбор АСУ гостинично-ресторанных комплексов»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Проанализируйте:

1. Перечень популярных АСУ в РФ
2. По опросам участников гостиничного рынка сделать краткие выводы  
<http://hotelier.pro/management/item/3278-trends2018>

3. При обсуждении студенты должны организовать проведение тендера на обоснования выбора той или иной программы управления гостиницей по основным критериям:
- отзывы в интернете и отзывы, проведенные методом интервью
  - цена;
  - функциональные особенности;
  - особенности использования.

#### **Практическое занятие 4**

*Вид практического занятия:* мастер-класс (вебинар - от производителя текстиля), обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Требования к текстилю и подбор поставщиков»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Вопросы для обсуждения:

- нормативные требования к текстилю
- технические требования к текстилю
- анализ поставщиков: по ценам, ассортименту и др.

#### **Практическое занятие 5**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

#### **2 контрольная точка Практическое занятие 6**

*Тема и содержание занятия:* **«Материально-техническое оснащение предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В отчет по проектированию включить:

- требования системы классификации;
- инновационные программы обслуживания с ценовыми предложениями
- план зонирования, расстановка оборудования и т.п.;

- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики инновационного технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м<sup>2</sup>.

Потребности в площади в расчете на одно посадочное место приблизительно составляют:

Таблица - Средний расчет площади на 1 посадочное место в ресторане

2*	1,3 м <sup>2</sup>
3*	1,5 м <sup>2</sup>
4*	1,7 м <sup>2</sup>
5*	2,0 м <sup>2</sup>

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:

- складская группа (предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов с соответствующими режимами хранения);
- производственная группа (предназначена для переработки продуктов, сырья, полуфабрикатов и выпуска готовой продукции); в ее состав входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерские, кулинарные) и вспомогательные (моечные);
- торговая группа (предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления) — торговые залы, вестибюль с гардеробом и санузлами;
- административно-бытовая группа (администрация, гардеробы и комнаты персонала, душевые, санузлы);
- техническая группа (предназначена для обслуживания всех групп помещений) — вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые.

Все группы помещений связаны между собой.

Взаимное расположение структурных элементов здания формирует объёмно-планировочные схемы: – центрическую; – продольную; – поперечную; – угловую.

## Практическое занятие 7

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

*Тема и содержание занятия:* **«Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Вопросы для обсуждения:

- психологическое влияние цвета на гостей ГК
- роль освещения в ГК
- носители фирменной символики ГК.

## Практическое занятие 8

*Вид практического занятия:* мастер-класс, обсуждение проблемных ситуаций

**Тема и содержание занятия: «Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Вопросы для обсуждения. Проанализируйте:

- технологии использования «вертикальные сады» в гостиничных комплексах и процесс их эксплуатации;
- МАФ – для оформления тематического пространства ГК;
- сравнительный анализ поставщиков

**защита 3 контрольной точки  
Практическое занятие 9**

*Вид практического занятия – Защита 3 контрольной точки отчет «Современное технологическое оборудование гостиниц»*

*формирование практических навыков:*

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения.

*Основные требования к структуре и содержанию презентации «Современное технологическое оборудование гостиниц»:*

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования

- требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНиПы, рекомендации, техника безопасности;

2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:

- технические характеристики, особенности эксплуатации,
- стоимость (если указана на сайтах поставщиков) «Современное технологическое оборудование гостиниц»:

1. - уборочное;
2. - кухонное;
3. - прачечное;
4. - СПА;
5. - фитнес;
6. - конференц-залов;
7. - детских мини-клубов;
8. - спортивных площадок, футбольных полей и пр.
9. - пляжей
10. - водных видов спорта

**Практическое занятие 10-11**

*Вид практического занятия:* обсуждение проблемных ситуаций

**Тема и содержание занятия: «Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Проанализируйте:

ГОСТ Р 55317—2012 СПА-УСЛУГИ Термины и определения Дата введения 2014—01—01

ГОСТ Р 55321-2012 Услуги населению. СПА-услуги. Общие требования

- дополнительные услуги, предоставляемые при оказании СПА-услуг, должны соответствовать требованиям нормативных документов, в т.ч. ГОСТ Р 51142, ГОСТ Р 51185, ГОСТ Р 52493 и ГОСТ Р 55317.
- требования безопасности
- требования экологичности

**Защита 4 контрольной точки  
Практическое занятие 12**

*Вид практического занятия:* деловая игра и защиты группового проекта защита

**Тема и содержание занятия – «Формирование спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса»**

*формирование практических навыков:*

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям
- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

*Технические стандарты гостиницы* – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.

В разработку спецификации, в т.ч. согласно нормативным требованиям проектируемой гостиницы должно входить:

- карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения;
- разработка стандартов оснащения номеров гостиницы - описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами
- подбор текстильных материалов и постельного белья для гостиниц
- озеленение гостиниц



- декоративное оформление гостиниц

Таблица Спецификация на материально-техническое оснащение номера

	Наименование оборудования и материалов, изготовитель (страна, фирма)	Размер (мм)	Единица измерения	Количество	Цена сумма руб. (2018 г.)
1.	<>		шт.	1	11290
2.			шт.	1	500
3.			шт.	1	4750
4.			шт.	1	7295
5.			шт.	2	9710
6.					
...					
39	Полотенца, в том числе банное	500г/м2-комплект 50*70,50*100, 70*140	компл.	2	986
	<b>Итого оснащение однокомнатных номеров</b>				<b>109670,25</b>

- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;

- технические стандарты оборудования

К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

**Таблица 2. КРІ - участия в проекте**

		1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»				
2	Деловой стиль и корпоративная культура				
3	Коммуникабельность				
4	Умение работать в команде				

**8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

### 8.1.Основная литература:

1. Быстров С.А. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>

2. Можаяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учебное пособие / Н.Г. Можаяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 120 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-00091-602-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1079340> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 400 с. - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/960133> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Попов А.А. — Москва : КноРус, 2021. <https://www.book.ru/book/938842>
5. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л. Н. Семеркова, В. А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 320 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023718> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

## 8.2. Дополнительная литература:

1. Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855501> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: [http://tourlib.net/books\\_tourism/lukjanova.htm](http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm)
3. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1668958> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.
4. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/927481> (дата обращения: 17.03.2022). – Режим доступа: по подписке.

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru: <http://www.book.ru/>
2. Научная электронная библиотека e-library: <http://www.e-library.ru/>
3. Электронно-библиотечная система <http://znanium.com/>
4. Университетская библиотека: <https://biblioclub.ru/>
5. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: <https://cyberleninka.ru/>
6. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»: <http://school-collection.edu.ru/>
7. Федеральный Интернет-портал «Российское образование». Новая образовательная среда: <http://www.edu.ru/>
8. TripAdvisor. Отзывы и публикации об отелях, достопримечательностях, ресторанах и многом другом: <https://www.tripadvisor.ru/>
9. Российская ассоциация управления проектами. [www.sovnet.ru](http://www.sovnet.ru) -
10. Официальный сайт Российской гостиничной ассоциации <http://rha.ru/>
11. Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики [gks.ru](http://gks.ru)
12. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах: <http://hotelier.pro>
13. Строим отель: <https://stroimhotel.ru/>

14. Гостиничный бизнес в России. Проблемы и тенденции развития гостиничного бизнеса в России: <https://prohotel.ru/>
15. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk»: <https://www.frontdesk.ru/>
16. HospitalityGuide: <https://hospitalityguide.ru/>
17. WT. Новости: <https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z>

#### **Нормативные документы.**

18. Постановление Правительства РФ от 18.11.2020 N 1860 “Об утверждении Положения о классификации гостиниц” (действует с 1 января 2021 года до 31 декабря 2026 года): <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/74857806/>
19. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст): <https://docs.cntd.ru/document/1200107032>
20. ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования.
21. ГОСТ 32613-2014. Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования.
22. Стандарт «Листок жизни» - СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации (основан на оценке жизненного цикла и отвечает цели снижения нагрузки отрасли на окружающую среду. Новый стандарт соответствует международному системному подходу к внедрению экологических аспектов и требований экоповестки 2020-2021. Новость от 17 декабря 2021 // Экологический союз): <https://ecounion.ru/utverzhdn-novyj-ekostandart-listok-zhizni-dlya-gostinicz/>
23. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 N 190-ФЗ (ред. от 19.12.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 11.01.2023): [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_51040/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_51040/)
24. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» от 25.02.1999 N 39-ФЗ (последняя редакция): [https://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_22142/](https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22142/)

#### **Журналы**

25. // Гостиничное дело: <https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#>
26. // Современный отель: <https://hotel.report/>
27. // Гостиница и ресторан: бизнес и управление: [https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyu\\_i\\_restorannyu\\_biznes/1203/](https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyu_i_restorannyu_biznes/1203/)
28. // Пять звезд: [https://5stars-mag.ru/thematic\\_release/](https://5stars-mag.ru/thematic_release/)

#### **8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. База данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики: <https://rosstat.gov.ru/>
4. Федеральный перечень туристских объектов: <http://классификация-туризм.рф/displayAccommodation/index>
5. База социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ): <https://wciom.ru/database/>
6. Российская национальная библиотека (информационно-справочная система): Режим доступа: <https://nlr.ru/>

7. Российская книжная палата и Российская государственная библиотека (РГБ): информационно-справочная система. Режим доступа: <https://www.rsl.ru/ru/rkp/>

8. База данных ИНИОН РАН [профессиональная база данных]: <http://inion.ru/ru/resources/bazy-dannykh-inion-ran/>

9. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант + <http://www.consultant.ru>

10. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ <http://www.garant.ru/>

11. Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов: <https://docs.cntd.ru/document/566351106>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

В предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

### - лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки.

Каждая лекция по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» освещает определённую тему (проблему, тесно связана с предыдущим материалом;

– содержит достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, имеет четко выраженную связь с практикой;

– вызывает у обучающихся, необходимый интерес познания, дает направление для самостоятельной работы;

– отражает методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);

– является наглядной, сочетается с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;

– излагается четким и ясным языком, содержит разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций)

При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы, например:

- **лекции – обсуждения** - лекция через серию вопросов, на которые слушатель должен отвечать непосредственно в ходе лекции

- **проблемные лекции** - введение нового знания через проблемность вопроса и т.д..

*Практическая подготовка предусматривает проведение выездных занятий в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания*

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплины. Практические занятия, включенные в изучение дисциплины «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области гостиничной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся в специализированном кабинете, оснащенном стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием, а также на базе гостиничных предприятий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области туризма и гостеприимства

По дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» используются интерактивные формы практических занятий: обсуждение проблемных ситуаций, обсуждение кейсов, мастер-класс; работа в малых группах, работа в малых группах над проектными предложениями, решение кейсов.

#### **- самостоятельная работа обучающихся**

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» дисциплине проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

#### **Формы самостоятельной работы**

Подготовка индивидуальных заданий:

- написание эссе,
- подготовка аналитического отчета;
- работа в электронной образовательной среде;
- самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тесты).
- разработка предпроектных решений.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

#### **10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):**

Учебные занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование Доска
Занятия семинарского типа	Тренинг-студия гостеприимства: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска, оборудованная тренинговой стойкой-ресепшн, флипчарт Оборудованный тренинговый гостиничный номер Компьютерный класс: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование, Автоматизированные места студентов с выходом в сеть "Интернет" Доска
Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета специализированная учебная мебель компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» Помещение для самостоятельной работы: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" Доска