Министерство науки и высшего образования
Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Институт управления и государственной службы
Кафедра туризма и гостиничного дела

УТВЕРЖДАЮ:
Директор Института управления и государственной службы
_____Р.Г. Харьковский
(подпись)
«___» _____ 2023 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЦ»

По направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки: «Гостиничная деятельность»

Луганск – 2023

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» для бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки: «Гостиничная деятельность» – 36 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» (утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 8 июня 2017 г. № 515, с изменениями и дополнениями от 15.06.2021).

.

СОСТАВИТЕЛЬ:
старший преподаватель Шевердин К.Н.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры туризма и гостиничного дела «21» 03 2023 г., протокол № 8

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела _____ Свиридова Н.Д.

Переутверждена: «___» _____2023 г., протокол № _____

Согласована (для обеспечивающей кафедры):
Переутверждена: «___» _____2023 года, протокол № _____

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии института управления и государственной службы «12» 04 2023 г., протокол № 8.

Председатель учебно-методической
комиссии института _____ Резник А.А.

© Шевердин К.Н., 2023 год
© ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ», 2023 год

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи изучения дисциплины

Целью изучения курса «Материально-техническая база гостиниц» является – формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по обеспечению функционирования предприятий гостиничного бизнеса разных типов в современных рыночных условиях. Ознакомление студентов с основами работы оборудования гостиниц, принципами устройства и эксплуатации. Приобретение студентами знаний, умений и навыков по управлению и решению отраслевых задач, связанных с применением оборудования в работе предприятий гостиничного комплекса.

Основными задачами дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» является:

- приобретение теоретических и практических знаний о технической оснащенности предприятий гостиничного комплекса;
- рациональный подбор, монтаж и безопасная эксплуатация оборудования предприятий гостиничного комплекса;
- анализ рынка оборудования;
- организация метрологического контроля технологического оборудования предприятий гостиничного комплекса;
- изучение современного состояния предприятий гостиничного бизнеса, определению его целей, законов и принципов рациональной эксплуатации и обеспечения эффективности;
- дать представление об организации как хозяйствующем субъекте, определить признаки организации как юридического лица, помочь освоить организационно-правовые формы, выделить основные черты хозяйственной деятельности в условиях предпринимательства;
- обучить студентов анализу сложной совокупности факторов внутренней и внешней среды и их влияния на эффективность деятельности организации;
- обучить использовать знания в практической деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Курс дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» относится к вариативной части учебного плана по выбору.

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Технология гостиничной деятельности», «Организация ресторанной деятельности», «Управление гостиничной деятельностью», «Экономика гостиничного предприятия», «Информационные системы и технологии в управленческой деятельности».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ПК-1 Способен планировать и организовывать управление ресурсами и персоналом (служб, отделов) гостиничного комплекса	**ПК-1.2.** Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания во всех типах ресурсов	**Знать:** - основные методы определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - основные бизнес-процессы в организации; - методику формирования издержек производства и методику оценки экономической эффективности деятельности предприятия; - факторы, влияющие на деятельность предприятия; **уметь:** - определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятия; - выявлять факторы, влияющие на деятельность предприятия, и оценивать их воздействие; **владеть:** - современными информационными технологиями, методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителями услуг предприятий; особенностями составления рационов для организованных контингентов питающихся; - моделирования бизнес-процессов и использования методов реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций; - навыками выявления факторов, влияющих на деятельность предприятия и методикой проведения экономических расчетов; - навыками формирования выводов и рекомендаций;

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов (зач. ед.)	
	Очная форма	**Заочная форма**
Общая учебная нагрузка (всего)	**144 (4 зач.ед)**	**144 (4 зач.ед)**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего) в том числе:	**48**	**12**
Лекции	24	6
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	24	6
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)		
Другие формы и методы организации образовательного процесса (*расчетно-графические работы,* индивидуальные задания *и т.п.)*	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	**96**	**132**
Итоговая аттестация	Зачет	Зачет

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов

1.1. *Основные принципы проектирования гостиничных предприятий*

Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.

1.2. *Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов*

Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

1.3. *Техническая эксплуатация гостиничных предприятий*

Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.

Тема 2. Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ).

2.1. *Роль и структура инженерных служб.*

Задачи дисциплины. Технические службы гостиницы. Служба главного инженера, ее основные функции. Структура службы главного инженера. Пути

совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). Основные системы жизнеобеспечения гостиницы.

2.2. *Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ).*
Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (ОВК). Их связь с обеспечением производственных, жилых и общественных помещений гостиницы чистым и контролируемым по влажности и температуре воздухом, созданием наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой. Снабжение высококачественной водой различных групп потребителей в гостинице. Снабжением электроэнергией. Электрическое обеспечение гостиницы с разными условиями потребления. Лифты. Контроль за работой лифтовых систем, за точным и своевременным выполнением обслуживающей организацией.

Тема 3. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители. Электроснабжение. Теплоснабжение.

3.1. *Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители*
Функционирование санитарно- технических систем здания. Использовании теплоты, полученной при сжигании твердого, жидкого или газообразного топлива. Твердое топливо. Жидкое топливо. Газообразное топливо. Ядерное сырье. Невозобновляемые энергетические ресурсы. Возобновляемые энергетические ресурсы: солнечная энергия, гидроэнергия, энергия ветра, приливов, геотермальных вод. Децентрализованное, центральное и централизованное виды теплоснабжения.

3.2. *Электроснабжение.*
Способы получения электро- и тепловой энергии (ТЭЦ и АТЭЦ, ГЭС и т.д.). Основные понятия о постоянном и переменном токе. Трансформирование электроэнергии. Оборудование трансформаторных подстанций. Общие принципы снабжения ПРГБ электроэнергией. Схемы электрических сетей зданий. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение. Основы расчета электрических сетей. Защита сетей от токов короткого замыкания и перегрузок.

3.3. *Теплоснабжение.*
Теплоснабжение санитарно-технических систем. Использование воды и пара в качестве теплоносителей. Местные и центральные котельные. Централизованное теплоснабжение. Тепловые сети. Центральные тепловые пункты (ЦТП) и их оборудование. Способы присоединения теплопотребляющих санитарно-технических систем к тепловым сетям. Тепловой баланс котлоагрегата.

Тема 4. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение.

4.1. *Газоснабжение.*

Естественные и искусственные горючие газы. Физико-химические, теплотехнические и эксплуатационные характеристики природных газов. Магистральные, уличные и внутридомовые газопроводы. Назначение газорегуляторных станций и пунктов. Газовый ввод в здание. Счетчики расхода газа. Запорно-регулирующая газовая арматура. Устройство внутренних газопроводов. Использование газа в народном хозяйстве. Газогорелочные устройства, их классификация. Аксонометрическая схема внутреннего газопровода. Тепловой баланс газопотребляющего оборудования. Подбор газогорелочного устройства.

4.2. *Пароснабжение.*

Термодинамические понятия о состояниях водяного пара. Теплофизические свойства водяного пара в различных состояниях. Теплоотдача водяного пара при изменении агрегатного состояния. Парагенераторы и их арматура. Принципиальная схема пароснабжения. Паропровод и его арматура, ее назначение. Конденсатопровод и его арматура. «Пролетный пар» и самокипение конденсата. Основы расчета паропровода.

Тема 5. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение.

5.1. *Отопление*

Гигиенические основы отопления. Классификация систем отопления зданий. Основы расчета системы отопления: расчетные параметры воздуха, термическое сопротивление ограждающих конструкций и т.п. Системы отопления с естественной и насосной циркуляцией теплоносителя. Первичный и вторичный теплоносители. Системы отопления с использованием водоструйного элеватора и водонагревателя. Оборудование центральных систем водяного отопления: нагревательные приборы (радиаторы, конвекторы и т.п.), емкостные и скоростные водонагреватели, расширительные сосуды, пневмогидравлические аккумулирующие баки, воздухосборники, воздушные краны, циркуляционные насосы, трубопроводы и запорная арматура. Системы воздушного, парового, панельно-лучистого отопления; особенности их устройства и применения. Местное отопление. Электроотопление помещений и кровель зданий.

5.2. *Вентиляция и кондиционирование*

Гигиенические основы вентиляции и кондиционирования. Параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей в помещениях зданий («микроклимат»). Вредности, ассимилируемые воздухом в результате работы

оборудования и пребывания людей в различных помещениях. Основы расчета воздухообмена для удаления вредностей. Понятие о воздухообмене. Кратность воздухообмена. Расчет воздухообмена по нормативной величине кратности воздухообмена для различных помещений. Классификация систем вентиляции. Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция: принцип работы и область применения. Механическая вентиляция, ее устройство. Приточная, вытяжная и комбинированная вентиляция. Местная и общеобменная вентиляция, устройство местных вентиляционных отсосов (МВО) и область применения. Оборудование систем механической вентиляции: приточные и вытяжные шахты, камеры; дефлекторы и воздухозаборники, фильтры грубой и тонкой очистки воздуха; калориферы; вентиляторы осевые и центробежные, их характеристики и подбор на основе ориентировочного расчета по нормативным кратностям воздухообмена; воздуховоды и вентиляционные решетки; электромеханические задвижки. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон. Понятие о системе кондиционирования воздуха (СКВ). Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение. Классификация СКВ. Современные системы СКВ ведущих мировых производителей (системы чиллер-фанкойл, VRF и VRV).

5.3. *Водоснабжение*

Источники водоснабжения. Водоснабжение из открытого и закрытого источника. Наружный трубопровод. Требования Государственного Стандарта (ГОСТ) к качеству питьевой воды, подаваемой в ПРГБ. Назначение систем горячего и холодного водоснабжения в ПРГБ. Внутренний водопровод холодной воды. Основные схемы внутреннего холодного водоснабжения: под напором наружной сети, с водонапорным и гидропневматическим баком, с насосами; области их применения. Горизонтальные и вертикальные трубопроводные системы. Основные элементы оборудования систем водоснабжения: ввод, водомерный узел, водомеры, водонапорные баки, насосы, трубопроводы, запорно- регулирующая арматура. Противопожарный водопровод, его устройство. Пожарные шкафчики и его содержимое. Спринклерные и дренчерные системы пожаротушения. Внутренний водопровод горячей воды. Способы приготовления горячей воды. Определение расхода тепла на нагрев горячей воды. Устройство внутренней сети горячего водоснабжения, краны-смесители, водонагреватели. Определение расхода холодной и горячей воды для предприятия по нормам строительных норм и правил (СниП). Фактический расход воды. Основные положения по эксплуатации систем водоснабжения, предотвращение аварийных ситуаций снижение расхода тепловой энергии и воды.

Тема 6. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы.

6.1. *Лифтовое хозяйство и эскалаторы*

Лестницы, их виды и основные элементы. Конструктивные решения лестниц. Пандусы и область их применения. Специальные эвакуационные пути. Лифты и эскалаторы.

Тема 7. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы противопожарной безопасности.

7.1. *Системы противопожарной безопасности*

Понятие систем безопасности гостиницы. Система охранной сигнализации гостиницы. Система видеонаблюдения гостиницы. Система контроля доступа гостиницы. Система пожарной безопасности гостиницы.

Тема 8. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы.

8.1. *Телекоммуникационные системы гостиницы*

Назначение телекоммуникационных систем гостиниц. Интегрированная информационная система коммуникаций: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

Тема 9. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Стиральные и уборочные машины и механизмы.

9.1. *Стиральные и уборочные машины и механизмы*

Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Гладильные машины. Классификация уборочного оборудования. Пылесосы для сухой уборки. Пылесосы для влажной уборки. Моющие пылесосы. Пароочистители.

Тема 10. Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ).

10.1. *Определение расходов: электроэнергии, газа, пара, воды*

Определение годовых расходов электроэнергии на основе расчетов мощности двигателей инженерно- технических систем ПРГБ, потребностей в горячей воде, тепловых систем кондиционирования и вентиляции. Определение годовых расходов газа на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения, вентиляции и необходимости приготовления пищи, а также теплоты сгорания газа. Определение годовых расходов пара на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения и вентиляции, а также теплоты фазового перехода пара. Определение годовых расходов холодной и горячей воды на основе санитарно-технических потребностей служб и технических систем ПРГБ.

Тема 11. Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация инженерно-технических систем

11.1. *Эксплуатация инженерно-технических систем*

Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы. Регламент технического обслуживания. Ответственность сотрудников.

Тема 12. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц

12.1. *Интерьер и его влияние на качество обслуживания*

Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.

12.2. *Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.*

Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице.

12.4. *Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц*

Текстильные материалы в интерьере гостиниц.

12.5. *Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц*

12.6. *Декоративное оформление помещений в гостинице*

12.7. *Строительные нормы и правила*

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов	2	1
2	Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса (ПРГБ).	2	
3	Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители. Электроснабжение. Теплоснабжение.	2	1
4	Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение.	2	
5	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение.	2	1
6	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы.	2	0,5
7	Технические системы предприятия	2	0,5

	ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы противопожарной безопасности.		
8	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы.	2	1
9	Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Стиральные и уборочные машины и механизмы.	2	
10	Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	2	
11	Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация инженерно-технических систем	2	1
12	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	2	
Итого за 8 семестр		**24**	**6**

4.4. Практические занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	**Заочная форма**
1	Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов	2	1
2	Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно- гостиничного бизнеса (ПРГБ).	2	
3	Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители. Электроснабжение. Теплоснабжение.	2	1
4	Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение.	2	
5	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение.	2	1
6	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы.	2	0,5
7	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы	2	0,5

	противопожарной безопасности.		
8	Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы.	2	1
9	Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Стиральные и уборочные машины и механизмы.	2	
10	Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	2	
11	Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация инженерно-технических систем	2	1
12	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	2	
Итого за 8 семестр:		**24**	**6**

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
1	Какие конструктивные решения в технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексах используются и в каких случаях.	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	10
2	Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	10
3	Санитарно-технические систем зданий гостиничных предприятий	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	10
4	Система газового и парооснащения гостинично-ресторанного комплекса	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов,	8	10

		сообщений, выступлений.		
5	Использование систем водоснабжения, отопления, вентиляции и кондиционирования в обеспечении гостинично-ресторанного комплекса	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12
6	Значение использования лифтового хозяйства и эскалаторов в обеспечении деятельности гостиниц	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	10
7	Пожарная безопасность в гостинице: требования, правила, документы	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12
8	Телекоммуникационные системы гостиницы их назначение, виды и оснащение	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12
9	Профессиональное технологическое оборудование гостиниц, их виды и назначение	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12
10	Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12

11	Эксплуатация и безопасность использования инженерно-технических систем в деятельности гостиничных предприятий	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	12
12	Специфика оформления жилых и общественных помещений гостиниц	Подготовка к практическим занятиям, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений. Подготовка ответов на вопросы в виде тестов, сообщений, выступлений.	8	10
Итого :			**96**	**132**

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Материально-техническая база гостиниц» не предполагаются учебным планом.

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

технологии модульного обучения, дающие возможность обеспечения гибкости процесса обучения, адаптации его к индивидуальным потребностям и

особенностям обучающихся (применяются, как правило, при самостоятельном обучении студентов по индивидуальному учебному плану);

технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования

технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Максимальная эффективность педагогического процесса достигается путем конструирования оптимального комплекса педагогических технологий и (или) их элементов на личностно-ориентированной, деятельностной, диалогической основе и использования необходимых современных средств обучения.

6. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины:

Список рекомендованной литературы

а) основная литература:

1.Зарубина, Л.П. Защита зданий, сооружений и конструкций от огня и шума. Материалы, технологии, инструменты и оборудование [Электронный ресурс] / Л.П. Зарубина. – М.: Инфра - Инженерия, 2015. – 336 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=519996

2.Канажевская, Л. Материально-техническая база гостиниц и туристских комплексов: учебник / Л. Канажевская. — Нур-Султан: Фолиант, 2010. — 520 с. — ISBN 978-601-292-234-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/141663 (дата обращения: 24.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. проф. образования/ И.Ю.Ляпина, Т.Л.Игнатьева, С.В.Безрукова. - М.: Издательский центр «Академия», 2004. — 256 с. ISBN 5-7695-2050-7

4.Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. — М.: Профобриздат, 2001.

5.Обследование технического состояния зданий и сооружений: Учебное пособие / М.В. Яковлева, Е.А. Фролов, А.Е. Фролов. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 160 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=494535

6.Основы эксплуатации оборудования и систем газоснабжения: Учебник / О.Н. Брюханов, А.И. Плужников. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с.

http://znanium.com/bookread2.php?book=446425

7.Парфентьева Т. Р. Оборудование торговых предприятий: Учебник. — М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2000.

8.Системы и оборудование для создания микроклимата помещений: Учебник / КокоринО.Я., 2-е изд., испр. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 218 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=394746

9.Санитарно-техническое оборудование зданий: учебник / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов; под общ. ред. проф. Ю.М. Варфоломеева. — М.: ИНФРАМ, 2017. — 249 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=780119

10.Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. А. В. Чудновского. — М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001.

б) дополнительная литература

1. Эксплуатация оборудования и систем водоснабжения и водоотведения: Учебник / Г.Н. Жмаков. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 237 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=484753

2. Энергосбережение в системах теплогазоснабжения, вентиляции и кондиционирования воздуха: Уч. пос. / А.М. Протасевич. - М.: НИЦ ИНФРА-М; Мн.: Нов. знание, 2016. - 286 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=558478

3. Сантехнические работы: Учебное пособие / С.В. Фокин, О.Н. Шпортько. - М.: Альфа - М: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с.

http://znanium.com/bookread2.php?book=375973

4. Охрана труда в общественном питании и торговле: Учебное пособие / Гайворонский К.Я. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 128 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=502557

5. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./Л.Н.Семеркова, В.А.Белякова, Т.И.Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 320 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=473650

в) Интернет –ресурсы:

1. http://www.rha.ru/ - Российская гостиничная ассоциация.
2. http://www.new.frio.ru/ - Федерация рестораторов и отельеров
3. http://классификация-туризм.рф - Федеральный перечень туристских объектов;
4. https://tourism.gov.ru - официальный сайт Федерального агентства по туризму Министерства экономического развития;
5. http://www.rostourunion.ru/ - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма;

6. http://www.standards.ru – Стандартинформ;

7. https://apps.webofknowledge.com - Политематическая реферативно-библиографическая и наукометрическая (библиометрическая) база данных Web of Science;

8. Научная электронная библиотека Elibrary – Режим доступа: URL: http://elibrary.ru/

9. Справочная правовая система «Консультант Плюс» − Режим доступа: URL: https://www.consultant.ru/sys/

10. Научная библиотека имени А. Н. Коняева – Режим доступа: URL: http://biblio.dahluniver.ru/

8. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Материально-техническая база гостиниц» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	**Бесплатное программное обеспечение**	**Ссылки**
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/

Графический редактор	GIMP (GNU Image Manipulation Program)	http://www.gimp.org/ http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплейер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт
оценочных средств по учебной дисциплине
««Материально-техническая база гостиниц»»

Описание уровней сформированности и критериев оценивания компетенций на этапах их формирования в ходе изучения дисциплины

Этап	Код компетенции	Уровни сформированности компетенции	Критерии оценивания компетенции
Начальный	**ПК-1** Способность планировать и организовывать управление ресурсами и персоналом (служб, отделов) гостиничного комплекса	**Пороговый**	**знать:** - основные методы определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - основные бизнес-процессы в организации; - методику формирования издержек производства и методику оценки экономической эффективности деятельности предприятия; - факторы, влияющие на деятельность предприятия;
Основной		**Базовый**	**уметь:** - определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятия; - выявлять факторы, влияющие на деятельность предприятия, и оценивать их воздействие;
Заключительный		**Высокий**	**владеть:** - современными информационными технологиями, методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителями услуг предприятий; особенностями составления рационов для организованных контингентов питающихся; - моделирования бизнес-процессов и использования методов реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций; - навыками выявления факторов, влияющих на деятельность предприятия и методикой проведения экономических расчетов; - навыками формирования выводов и рекомендаций;

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины.

№ п/п	Код компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по дисциплине)	Темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)

1	**ПК-1**	Способность планировать и организовывать управление ресурсами и персоналом (служб, отделов) гостиничного комплекса	**ПК-1.2.** Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания во всех типах ресурсов	Тема 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов. Тема 2. Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Тема 3. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.Электроснабжение. Теплоснабжение. Тема 4. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение. Тема 5. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение Тема 6. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы. Тема 7. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы противопожарной безопасности. Тема 8. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы. Тема 9. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Стиральные и уборочные машины и механизмы. Тема 10. Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Тема 11. Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация инженерно-технических систем. Тема 12. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства

1.	**ПК-1** Способность планировать и организовывать управление ресурсами и персоналом (служб, отделов) Гостиничного комплекса	**ПК-1.2.** Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания во всех типах ресурсов	**Знать:** - основные методы определения форм и методов контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - основные бизнес-процессы в организации; - методику формирования издержек производства и методику оценки экономической эффективности деятельности предприятия; - факторы, влияющие на деятельность предприятия; **уметь:** - определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания. - рассчитывать показатели экономической эффективности деятельности предприятия; - выявлять факторы, влияющие на деятельность предприятия, и оценивать их воздействие; **владеть:** - современными информационными технологиями, методами бесконфликтных взаимоотношений с потребителями услуг предприятий; особенностями составления рационов для организованных контингентов питающихся; - моделирования бизнес-процессов и использования методов реорганизации бизнес-процессов в практической деятельности организаций; - навыками выявления факторов, влияющих на деятельность предприятия и методикой проведения экономических расчетов; - навыками формирования выводов и рекомендаций;	Тема 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов. Тема 2. Технические службы гостиниц. Роль и структура инженерных служб. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Тема 3. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.Электроснабжение . Теплоснабжение. Тема 4. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ) Газоснабжение. Пароснабжение. Тема 5. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Отопление. Вентиляция и кондиционирование. Водоснабжение Тема 6. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Лифтовое хозяйство и эскалаторы. Тема 7. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Системы противопожарной безопасности. Тема 8. Технические системы предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса (ПРГБ). Телекоммуникационные системы гостиницы. Тема 9. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц. Стиральные и уборочные машины и механизмы. Тема 10. Определение расходов на эксплуатацию инженерных систем предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса. Тема 11. Вопросы эксплуатации и безопасности. Эксплуатация инженерно-технических систем. Тема 12. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	Тестовые задания, вопросы для обсуждения устный ответ (в виде индивидуальных заданий, сообщений), практические занятия.

1.Типовые тестовые задания

(пороговый уровень)

Примеры тестов для контроля знаний

Тестовое задание 1

Количество занятых в инженерно-технической службе гостиницы зависит от:
а) Количества номеров, «звездности», вида используемого оборудования.
б) Местоположения в городе, категории обслуживаемых клиентов.
в) Географического размещения.

Тестовое задание 2

Трубы для водоснабжения гостиниц изготавливают из:
а) Меди.
б) Чугуна, стали, полимеров.
в) Бетона и асбоцемента.

Тестовое задание 3

Резервная электростанция для 4-х звездной гостиницы по мощности равна: а) Потребляемой мощности.
б) Мощности аварийной сети.
в) 1/2 от потребляемой мощности.

Методические рекомендации:

При использовании формы текущего контроля «Тестирование» и студентам могут предлагаются задания на бумажном носителе.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тестирование»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	85 -100% правильных ответов
4	71-85% правильных ответов
3	61-70% правильных ответов
2	60% правильных ответов и ниже

2.Вопросы для обсуждения (в виде индивидуальных ответов или сообщений)

(пороговый уровень)

1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
2. Основные фонды гостиничных предприятий.
3. Основные понятия проектирования.
4. Состав предпроектных работ.

5. Виды проектов.
6. Принципы проектирования.
7. Нормативная база проектирования и строительства.
8. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
9. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.
10. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
11. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.
12. Общественная часть гостиницы.
13. Жилая часть гостиницы.
14. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий
15. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
16. Срок службы здания.
17. Система планово-предупредительного ремонта.
18. Конструктивные элементы зданий.

19. Каковы административные функции инженерной службы гостиницы?
20. Взаимодействие инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы(административно-хозяйственной, вспомогательными и др.).
21. Перечислите требования к инженерной службе.
22. Какие инженерные системы гостиницы находятся в ведении инженерной службы?
23. Функции главного инженера гостиницы.

24. Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц
25. Источники водоснабжения?
26. Назначение и устройство канализационных стояков?
27. Устройство и назначение канализационных колодцев,
28. Локальные устройства для очистки сточныхвод.
29. Устройства местной очистки сточных вод.
30. Типы ванн, душевых, раковин, кранов.
31. Типы систем удаления в санузлах.
32. Схема ввода, запорная арматура, манометры, датчики температуры, счетчики.
33. Типы фильтров для холодной воды.

34. Переменный и постоянный ток, величина, величина напряжения в гостиничной сети?
35. Схемы электроснабжения гостиниц?
36. Оборудование для резервного электроснабжения гостиницы?
37. Естественные источники энергии?
38. Воздушное, панельно-лучистое отопление, его особенности и область применения.
39. Схемы теплоснабжения.

40. Понятие теплового комфорта.
41. Оборудование центральных систем водяного отопления.
42. Типы радиаторов.
43. Назначение и отличие бойлеров и тепловых узлов.

44. Перечислите основные способы получения электро- и тепловой энергии (ТЭЦ и АТЭЦ, ГЭС ит.д.)
45. Основные понятия о постоянном и переменном токе.
46. В чем смысл трансформирования электроэнергии?
47. Оборудование трансформаторных подстанций.
48. Каковы общие принципы снабжения ПРГБ электроэнергией.
49. Схемы электрических сетей зданий.
50. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение.
51. Защита сетей от токов короткого замыкания и перегрузок.

52. Какие четыре взаимосвязанных процесса включает в себя теплоснабжение.
53. В чем сущность центральной и централизованной системы теплоснабжения.
54. Использование воды и пара в качестве теплоносителей.
55. Централизованное теплоснабжение.
56. Тепловые сети.
57. Центральные тепловые пункты (ЦТП) и их оборудование.
58. Способы присоединения теплопотребляющих санитарно-технических систем к тепловымсетям.
59. Раскройте смысл теплового баланса котлоагрегата.

60. Естественные и искусственные горючие газы.
61. Физико-химические, теплотехнические и эксплуатационные характеристики природных газов.
62. Магистральные, уличные и внутридомовые газопроводы.
63. Назначение газорегуляторных станций и пунктов.
64. Газовый ввод в здание.
65. Счетчики расхода газа.
66. Запорно-регулирующая газовая арматура.
67. Устройство внутренних газопроводов.
68. Основы расчета газопровода.

69. Каковы основные теплофизические свойства водяного пара в различных состояниях?
70. Как меняется теплоотдача водяного пара при изменении агрегатного состояния.
71. Парагенераторы и их арматура.
72. Принципиальная схема пароснабжения гостиницы.
73. Паропровод и его арматура, ее назначение.

74. Определение оптимальной толщины тепловой изоляции паропровода.
75. Основы расчета паропровода.

76. Каковы гигиенические основы отопления.
77. Приведите классификацию систем отопления зданий.
78. Основы расчета системы отопления: расчетные параметры воздуха, термическое сопротивлениеограждающих конструкций и т.п.
79. Системы отопления с естественной и насосной циркуляцией теплоносителя.
80. Системы отопления с использованием водоструйного элеватора и водонагревателя.
81. Укажите оборудование, используемое для центральных систем водяного отопления.
82. Перспективы использования систем воздушного, парового, панельно-лучистого отопления напредприятиях РГБ.

83. Каковы параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей впомещениях зданий («микроклимат»)?
84. Какие вредности выделяются в результате работы оборудования и пребывания людей вразличных помещениях.
85. Основы расчета воздухообмена помещений для удаления вредностей.
86. Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция:принцип работы и область применения.
87. Механическая вентиляция, ее устройство.
88. Приточная, вытяжная и комбинированная вентиляция и область применения.

89. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц
90. Интерьер и его влияние на качество обслуживания
91. Экстерьер здания гостиницы.
92. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
93. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
94. Параметры светового климата.
95. Виды освещения и осветительных приборов.
96. Использование искусственного освещения в гостинице.
97. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
98. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
99. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
100. Декоративное оформление помещений в гостинице.
101. Строительные нормы и правила.

102. Какие функции выполняют: дефлекторы и воздухозаборники, фильтры грубой и тонкой очистки воздуха; калориферы; вентиляторы осевые и центробежные, их характеристики и подбор на основе ориентировочного расчета по нормативным кратностям воздухообмена; воздуховоды и вентиляционные решетки; электромеханические задвижки.

103. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.

104. Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение.

105. Современные системы СКВ ведущих мировых производителей (системы чиллер-фанкойл, VRF и VRV).

106. Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц

107. Источники водоснабжения.

108. Требования Государственного Стандарта (ГОСТ) к качеству питьевой воды, подаваемой в ПРГБ.

109. Назначение систем горячего и холодного водоснабжения в ПРГБ.

110. Основные схемы внутреннего холодного водоснабжения: под напором наружной сети, с водонапорным и гидропневматическим баком, с насосами; области их применения.

111. Основные элементы оборудования систем водоснабжения и их назначение: ввод, водомерный узел, водомеры, водонапорные баки, насосы, трубопроводы, запорно-регулирующая арматура.

112. Противопожарный водопровод, его устройство.

113. В чем различие между спринклерной и дренчерной системой пожаротушения.

114. Внутренний водопровод горячей воды.

115. Устройство внутренней сети горячего водоснабжения, краны-смесители, водонагреватели.

116. Система внутренней канализации зданий и ее основные конструктивные элементы.

117. Каково назначение конструктивных элементов системы внутренней канализации зданий: приемники сточных вод, гидравлические затворы (сифоны), трубопроводы (выпуски, стояки, ревизии).

118. Системы наружной канализации: производственная, ливневая, фекально-бытовая.

119. Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало-и жироуловители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.

120. Площадки для сбора мусора.

121. Удаление производственных отходов с территорий и зданий.

122. Вопросы для самоконтроля:

123. Опишите систему внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы:приемники сточных вод, гидравлические затворы (сифоны), трубопроводы (выпуски, стояки, ревизии).

124. Опишите системы наружной канализации: производственная, ливневая, фекально-бытовая.

125. Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало-и жироуловители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.

126. Как осуществляется удаление производственных отходов с территорий и зданий.

127. Лифты и эскалаторы.

128. Назначение и виды пассажирских лифтов на предприятиях РГБ.

129. Особенность грузопассажирских лифтов на предприятиях РГБ.

130. Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты.

131. Понятие систем безопасности на предприятиях РГБ.

132. Система охранной сигнализации гостиницы.

133. Система видеонаблюдения гостиницы.

134. Система контроля доступа гостиницы.

135. Система пожарной безопасности на предприятиях РГБ.

136. Назначение телекоммуникационных систем гостиниц.

137. Интегрированная информационная система коммуникаций: структурированная кабельная сеть,телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть.

138. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарнойсигнализации.

139. Комплексная система оснащения конференц-залов.

140. Система жизнеобеспечения гостиницы.

141. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.

142. Стирально-отжимные машины.

143. Сушильные машины.

144. Гладильные машины.

145. Классификация уборочного оборудования.

146. Пылесосы для сухой уборки.

147. Пылесосы для влажной уборки.

148. Моющие пылесосы.

149. Пароочистители.

150. Определение годовых расходов электроэнергии на основе расчетов мощности двигателей инженерно-технических систем ПРГБ,

потребностей в горячей воде, тепловых систем кондиционирования и вентиляции.

151. Определение годовых расходов газа на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения, вентиляции и необходимости приготовления пищи, а также теплоты сгорания газа.

152. Определение годовых расходов пара на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения и вентиляции, а также теплоты фазового перехода пара.

153. Определение годовых расходов холодной и горячей воды на основе санитарно- техническихпотребностей служб и технических систем ПРГБ.

154. Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ПРГБ для обеспечениябесперебойной, эффективной и безопасной их работы.

155. Регламент технического обслуживания.

156. Ответственность сотрудников.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству
«в виде индивидуальных ответов или сообщений»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Доклад (сообщение) представлен(о) на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Доклад (сообщение) представлен(о) на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив некоторые неточности и т.п.)
3	Доклад (сообщение) представлен(о) на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Доклад (сообщение) представлен(о) на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил задание и т.п.)

3.Вопросы к контрольным работам

(базовый уровень)

1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
2. Виды проектов и принципы проектирования гостиничных предприятий.
3. Нормативная база проектирования и строительства и требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

5. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.
6. Общественная и жилая часть гостиницы.
7. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.
8. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания.
9. Административные функции инженерной службы гостиницы
10. Назначение и структура системы водоснабжения, электроснабжения и газоснабжения гостиниц.
11. Понятие теплового комфорта.
12. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение.
13. Централизованное теплоснабжение гостиничных предприятий.
14. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц
15. Интерьер и его влияние на качество обслуживания в гостинице
16. Экстерьер здания гостиницы.
17. Цветовое и световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
18. Световой климата гостиничных предприятий.
19. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
20. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
21. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
22. Декоративное оформление помещений в гостинице.
23. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий.
24. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различныхклиматических зон.
25. Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение.
26. Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц
27. Основные элементы оборудования систем водоснабжения и их назначение.
28. Система внутренней канализации зданий и ее основные конструктивные элементы.
29. Удаление производственных отходов с территорий и зданий гостиниц.
30. Эксплуатация лифтов и эскалаторов в зданиях гостиниц.
31. Понятие систем безопасности на предприятиях РГБ.
32. Система охранной сигнализации и система видеонаблюдения гостиницы.
33. Система пожарной безопасности на предприятиях РГБ.
34. Назначение телекоммуникационных систем гостиниц.
35. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиниц: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть.
36. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации.
37. Комплексная система оснащения конференц-залов.
38. Система жизнеобеспечения гостиницы.
39. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц.

40. Определение годовых расходов систем жизнеобеспечения гостиницы.

41. Правила технической эксплуатации инженерно-технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.

42. Регламент технического обслуживания систем гостиничного предприятия.

43. Ответственность сотрудников гостиничного предприятия.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «контрольная работа»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Контрольная работа выполнена на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Контрольная работа выполнена на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
3	Контрольная работа выполнена на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Контрольная работа выполнена на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

4.Практическое (прикладное) задание

(заключительный уровень)

Примеры практических ситуационных задач

Тема 3 (3.2). Электроснабжение.

Задание:1

Ситуация 1: В небольшой гостинице в горах имеются следующие источники электропотребления: плита (1000 Вт), 6 светильников (по 60 Вт каждый), 4 электрообогревателя (по 800 Вт каждый), холодильник (600 Вт), телевизор (200 Вт) и электронасос (750 Вт).

Задание: Какой мощности необходимо подобрать электростанцию с учетом дополнительного запаса мощности.

Тема 5 (5.3). Водоснабжение

Задание:2

Ситуация 2: В здании гостиницы монтируется система горячего водоснабжения.

Задание: Трубы из каких материалов можно рекомендовать для монтажа системы горячего водоснабжения гостиницы.

Объясните свой выбор.

Методические рекомендации:

При использовании формы текущего контроля «ситуационных задач» студентам могут предлагаются задания на бумажном носителе.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практическое задание»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задания выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% вопросов/задач)
4	Практические задания выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% вопросов/задач)
3	Практические задания выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% вопросов/задач)
2	Практические задания выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50%)

5.Оценочные средства для итоговой аттестации (зачет)

Контрольные вопросы

1. Принципы проектирования гостиничных предприятий.
2. Виды проектов гостиничных предприятий.
3. Нормативная база проектирования и строительства и требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.
5. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.
6. Общественная и жилая часть гостиницы.
7. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.
8. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания.
9. Административные функции инженерной службы гостиницы
10. Назначение и структура системы водоснабжения, электроснабжения и газоснабжения гостиниц.
11. Понятие теплового комфорта.
12. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение.
13. Централизованное теплоснабжение гостиничных предприятий.
14. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц
15. Интерьер и его влияние на качество обслуживания в гостинице
16. Экстерьер здания гостиницы.
17. Цветовое и световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
18. Световой климата гостиничных предприятий.
19. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
20. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
21. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
22. Декоративное оформление помещений в гостинице.

23. Строительные нормы и правила для гостиничных предприятий.

24. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.

25. Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение.

26. Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц

27. Система внутренней канализации зданий и ее основные конструктивные элементы.

28. Удаление производственных отходов с территорий и зданий гостиниц.

29. Эксплуатация лифтов и эскалаторов в зданиях гостиниц.

30. Понятие систем безопасности на предприятиях РГБ.

31. Система охранной сигнализации и система видеонаблюдения гостиницы.

32. Система пожарной безопасности на предприятиях РГБ.

33. Назначение телекоммуникационных систем гостиниц.

34. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиниц: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть.

35. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации.

36. Комплексная система оснащения конференц-залов.

37. Система жизнеобеспечения гостиницы.

38. Профессиональное технологическое оборудование гостиниц.

39. Определение годовых расходов систем жизнеобеспечения гостиницы.

40. Правила технической эксплуатации инженерно-технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.

41. Регламент технического обслуживания систем гостиничного предприятия.

42. Ответственность сотрудников гостиничного предприятия.

Критерии и шкала оценивания к итоговой аттестации «зачет»

Характеристика знания предмета и ответов	Шкала оценивания
Студент глубоко и в полном объёме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.	зачтено
Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.	
Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно чёткие формулировки,	

непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.	
Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы	не зачтено

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)