

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ
ФАКУЛЬТЕТ ВЛСЬЛКЛВЕЖЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНЫХ НАУК
Кафедра общественных связей , туризма и гостеприимства

«ОРГАНИЗАЦИЯ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ СЛУЖБЫ ГОСТИНИЦЫ

»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Направление 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность Гостиничная деятельность

Уровень квалификации выпускника (бакалавр)

Форма обучения очная, очно-заочная

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2024

*Название дисциплины (модуля) «ОРГАНИЗАЦИЯ ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ
СЛУЖБЫ ГОСТИНИЦЫ»*

Рабочая программа дисциплины (модуля)

Составитель(и):

К.э.н. доц. Доцент кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства, А.И.Мосалёв

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 9 от 18.03.24

Оглавление

1.	Пояснительная записка.....	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций.....	4
1.3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2.	Структура дисциплины.....	5
3.	Содержание дисциплины.....	6
4.	Образовательные технологии.....	6
5.	Оценка планируемых результатов обучения.....	7
5.1	Система оценивания.....	7
5.2	Критерии выставления оценки по дисциплине.....	8
5.3	Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине.....	9
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	9
6.1	Список источников и литературы.....	9
6.2	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».....	9
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	9
8.	Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.....	10
9.	Методические материалы.....	11
9.1	Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий.....	11
9.2	Методические рекомендации по подготовке письменных работ.....	12
9.3	Иные материалы.....	12
	Приложение 1. Аннотация дисциплины.....	13

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины - является формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения

Задачи дисциплины (модуля):

- дать теоретические знания в области деятельности инженерно-технической службы гостиничного предприятия;
- овладеть необходимой терминологией, используемой в гостиничной деятельности;
- рассмотреть правовые и нормативные документы, определяющие деятельности инженерно-технической службы в Российской Федерации;
- изучить правила, нормы и стандарты, действующие в сфере деятельности инженерно-технической службы ;
- рассмотреть принципы производственно-технологической деятельности инженерно-технической службы гостиниц и иных средств размещения;
- изучить основные особенности функциональных процессов в инженерно-технической службе;
- изучить специфику и структуру инженерно-технической службы гостиничного предприятия;
- изучить функции и технологии деятельности инженерно-технической службы , ее состав, взаимосвязи между различными службами и отделами гостиничного предприятия ;
- изучить организацию и технологии предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в инженерно-технической службе гостиничного предприятия;
- сформировать навыки профессионального анализа, которые используются при оценке деятельности административно-хозяйственной службы и предоставляемых ею услуг;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации;
- рассмотреть профессиональные стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу инженерно-технической службы в гостиницах и других средствах размещения

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
ПК-2 Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	ПК-2.3 Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и	Знать: основы управления инженерно-технической службы гостиницы, составляющие жизнеобеспечения и бесперебойного функционирования гостиничного предприятия Уметь: Организовывать эффективное

	специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	функционирование инженерно-технической службы и её процессов Владеть: Знаниями в нормативно-проектной документации, организации взаимодействия с внешней и внутренней средой гостиницы
--	--	--

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация инженерно-технической службы гостиницы» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана.

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин и прохождения : Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг, Гостиничный менеджмент, Технологии гостиничной деятельности.

В результате освоения дисциплины формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик Проектирование гостиничной деятельности, Преддипломная практика .

Структура дисциплины¹

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3з.е., 108 академических часа (ов).

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
8	Лекции	18
8	Семинары/лабораторные работы	24
Всего:		42

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 66 академических часа(ов).

Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
9	Лекции	8
9	Семинары/лабораторные работы	16
Всего:		24

Объем дисциплины (модуля) в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 84 академических часа(ов).

2. Содержание дисциплины²

Содержание разделов дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Организационная структура инженерно-технической службы гостиницы.	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы. Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.
2	Основные технологические процессы ИТС гостиницы.	Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. Дополнительные подразделения гостиницы и АСУ

¹ При реализации образовательной программы на очно-заочной и заочной формах обучения, таблица составляется для каждой формы.

² Раздел может быть представлен как в текстовой форме, так и в таблице

3. Образовательные технологии³

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебных занятий	Образовательные технологии
1	2	3	4
1.	Организационная структура инженерно-технической службы гостиницы.	Лекция 1-2 Семинар 1-5. Самостоятельная работа	Вводная лекция Развернутая беседа с обсуждением доклада Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Основные технологические процессы ИТС гостиницы.	Лекция 3-5 Семинар 6-14. Самостоятельная работа	Вводная лекция Развернутая беседа с обсуждением доклада Тестирование Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

4. Оценка планируемых результатов обучения

4.1 Система оценивания⁴

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		

³ В разделе указываются образовательные технологии, используемые при реализации различных видов учебных занятий для наиболее эффективного освоения дисциплины. При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (*модулей*) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учётом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей (п.34. Приказ №301).

⁴ Система оценивания выстраивается в соответствии с учебным планом, где определены формы промежуточной аттестации (зачёт/зачёт с оценкой/экзамен), и структурой дисциплины, где определены формы текущего контроля. Указывается распределение баллов по формам текущего контроля и промежуточной аттестации, сроки отчётности.

- опрос	5 баллов	10 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- выступление с докладом	10 баллов	20 баллов
- тестирование	20 баллов	20 баллов
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)		40 баллов
Итого за семестр (дисциплину) Зачет с оценкой		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

4.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения.</p> <p>Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ C	хорошо/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	удовлетворительно/ зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
	зачтено	<p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	неудовлет- ворительно/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

4.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине⁵

Примерная тематика творческих самостоятельных работ

- Разработать функциональную структуру управления инж. сл. для гостиниц разных категорий.
- Отличие внутренних и внешних водопроводов.
- Отличие труб для холодной и горячей воды.
- Устройство системы внутренней и наружной канализации?
- Правила выбора сан-технических приборов для гостиниц?
- Типы электрической разводки в помещениях.
- Понятие ГРС и ГРП, назначение.
- Классификация систем водяного отопления.
- Альтернативные источники отопления гостиниц.
- Способы и аппаратура для регулировки поступления тепла в помещение.
- Схема вентиляционной системы в номере отеля.
- Классификация вентиляторов.
- Типы и материал вентиляционных коробов.
- Назначение и устройство центральной системы пылеудаления.
- Назначение и устройство центральных кондиционеров.
- Недостатки кондиционирования воздуха в помещении.
- Отличие грузовых лифтов от пассажирских.
- Устройство автоматики безопасности лифтов.
- Требования к материалу кабин лифтов.
- Установка лифтов в гостиницах, приемка, допуск, эксплуатация, контроль.

⁵ Приводятся примеры оценочных средств в соответствии со структурой дисциплины и системой контроля: варианты тестов, тематика письменных работ, примеры экзаменационных билетов, типовые задачи, кейсы и т.п. Оценочными средствами должны быть обеспечены все формы текущего контроля и промежуточной аттестации. Они должны быть ориентированы не только на проверку сформированности знаний, но также умений и владений.

- Технические отличия источников освещения.
- Энергосберегающие способы освещения.
- Назначение и эффективность охранных систем в гостинице.
- Виды систем ТВ в отелях.
- Назначение столярного цеха в отеле.
- Виды ремонта в гостинице.

Примерная тематика докладов, рефератов, эссе

- Понятие профессиональной прачечной в гостинице.
- Обоснуйте применение схемы аутсорсинга применительно к стирке белья в гостиницах.
- Оборудование для кейтерингового обслуживания клиентов в гостинице.
- Требования к тренажерному залу в отеле.
- Требования к плавательным бассейнам в гостиницах.
- Требования к оборудованию косметических салонов.
- Назначение и структура АСУ для гостиниц.
- Эффективность АСУ в отелях.

Образцы тестов для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы обучающегося

А. Отметьте справа знаком ✓ под графами ДА – если согласны с утверждением; НЕТ – если не согласны.

Оценка 30 баллов.

		ДА	НЕТ
1.	Структура управления гостиницей трех звезд и пяти – одинакова.		
2.	В однозвездной гостинице обязательно есть экологический отдел в составе инженерной службы.		
3.	Источником водоснабжения гостиницы может быть море или океан.		
4.	График суточной потребности воды в гостинице и городе одинаков.		
5.	Расход воды на человека в сутки в гостинице достигает 500 литров.		
6.	Освещение в гостинице подразделяется на крышное, боковое и солнечное.		
7.	Потребителями электроэнергии в гостинице являются кондиционеры, лифты, водяные насосы, источники освещения.		
8.	Электроснабжение гостиниц осуществляется по 2-ой категории.		
9.	Канализационная система гостиницы это совокупность трубопроводов для отвода и очистки сточных вод		
10.	В гостиницах чаще применяется раздельная канализационная система.		
11.	Источниками загрязнения сточных вод гостиницы является, в основном, система центрального пылеудаления и система климаторегулирования.		
12.	Для обеспечения гостиниц теплом используется паровая система отопления.		
13.	В качестве теплоносителя в системах отопления гостиниц чаще используется вода.		
14.	Лучистая система отопления гостиниц включает солнце, нагреваемый		

	элемент и теплоноситель пар.		
15.	Для снабжения гостиниц горячей водой в отдаленных поселках используется центральная система горячего водоснабжения.		
16.	Электрические системы отопления номеров гостиниц положительно влияют на здоровье клиента, так как не содержат экологически вредных элементов.		
17.	Для разводки газа внутри здания гостиницы разрешается применять пластиковые трубы.		
18.	Вентиляция в гостинице осуществляется с целью поддержания в номере газового состава воздуха, необходимой температуры, влажности.		
19.	В номерах гостиницы используется местная система воздухообмена.		
20.	Кратность воздухообмена в номере должна быть менее 0,5.		

В. Среди предложенных вариантов ответов выберите правильный. Оценка 40 баллов.

1. Инженерно-техническая служба гостиницы занимается:
 - Обеспечением питания.
 - Бронированием мест для клиентов.
 - Эксплуатацией основных и дополнительных систем жизнеобеспечения.
2. Количество занятых в инженерно-технической службе гостиницы зависит от:
 - Количества номеров, «звездности», вида используемого оборудования .
 - Местоположения в городе, категории обслуживаемых клиентов.
 - Географического размещения.
3. Трубы водоснабжения в г. Москве размещают в земле на глубине:
 - Меньше высоты слоя промерзания.
 - Больше высоты слоя промерзания.
 - Равном или больше высоты слоя промерзания.
4. Трубы для водоснабжения гостиниц изготавливают из:
 - Меди.
 - Чугуна, стали, полимеров.
 - Бетона и асбоцемента.
5. Для подачи воды в номера гостиниц используется схема:
 - С нижней разводкой.
 - С верхней разводкой.
 - С нижней и верхней разводками.
6. Бактерицидная обработка воды в гостиницах осуществляется:
 - Нагреванием.
 - Хлором, ультра фиолетовыми лучами, озоном.
 - Керамическими и угольными фильтрами.
7. Провода для электроснабжения выполняются из:
 - Углерода.
 - Меди, алюминия, стали.
 - Стекловолокна.
8. Для электроснабжения гостиницы прокладываются сети:
 - Дополнительные.
 - Сверхаварийные.
 - Основная, резервная, аварийная.
9. Резервная электростанция для 4-х звездной гостиницы по мощности равна:
 - Потребляемой мощности.
 - Мощности аварийной сети.

- 1/2 от потребляемой мощности.
10. Гостиницы в городах чаще всего оборудуются следующей системой канализации:
- Местной.
 - Центральной.
 - Смешанной.
11. Биологическая потребность кислорода обозначает:
- Биохимическая потребность кислорода необходимого для окисления органических веществ в сточных водах.
 - Биохимическая потребность кислорода для окисления всех химических элементов в сточных водах.
 - Биохимическая потребность кислорода для окисления ядовитых соединений в сточных водах.
12. Ливневая система канализации включает:
- Решетки для чистки обуви, сборные каналы, пескоуловители,ждеприемники.
 - Водосточные трубы и каналы для отвода собранной воды..
 - Дренажный трубопровод, отстойник.
13. Открытая система теплоснабжения, это когда :
- Горячей водой снабжаются обогревательные приборы.
 - Горячей водой снабжаются обогревательные приборы и система горячего водоснабжения..
 - Горячей водой снабжаются система горячего водоснабжения.
14. Вихревой гидравлический теплонагреватель по эффективности уступает:
- Газовому котлу.
 - Электрическому.
 - Твердотопливному.
15. Полотенцесушители в России снабжаются водой от:
- Системы теплоснабжения.
 - Системы горячего водоснабжения.
 - Системы холодного водоснабжения.
16. Тепловой насос преобразует:
- Низкопотенциальное тепло в высокопотенциальное.
 - Перекачивает горячий воздух в воздушной системе отопления.
 - Перекачивает горячую воду на котельной.
17. Тепловой пункт или узел это:
- Устройство для подогрева теплоносителя в системе отопления.
 - Часть котельной.
 - Устройство в котором происходит смешение горячей воды от ТЭЦ с холодной водой из системы холодного водоснабжения.
18. В гостиницах для проветривания номеров используются схемы:
- Приточной вентиляции.
 - Вытяжной вентиляции.
 - Комбинированная.
19. Рекуперация тепла из воздуха выбрасываемого из вент. системы гостиницы заключается в:
- Возврате в здание уходящего тепла вместе с выбрасываемым воздухом.
 - Восстановлении газового состава свежего воздуха.
 - Регулировании температуры воздуха исходящей загрязненной струи воздуха..
20. Воздуховоды в системе вентиляции для снижения шума:
- Покрывают слоем теплоизоляционной пены.
 - Изготавливают их в виде перфорированной трубы (со сквозными отверстиями).

- Внутреннюю поверхность обкладывают слоем стекловаты.

С. Закончите фразу.

Оценка 30 баллов.

1. Оборудование вентиляции включает:.....
1. Система теплоснабжения включает:
.....
2. Система горячего водоснабжения включает:
.....
4. Система канализации гостиницы включает (при центральной):
.....
5. Система электроснабжения гостиницы включает:
.....
6. Система аварийного электроснабжения гостиницы включает след. потребители:
.....
1. Система водоснабжения (холодного) гостиницы включает:
.....
2. Основные системы жизнеобеспечения гостиницы включают:
9. Дополнительные системы жизнеобеспечения гостиницы включают:
.....
1. Для очистки воздуха в системе вентиляции используют фильтры:.....
.....

Контрольные вопросы для зачета с оценкой по дисциплине

1. Перечислите свойства воды, учитываемые при водоподготовке, способы очистки воды, применяемых в гостиницах.
2. К-т неравномерности подачи воды и потребность на различные нужды в гостинице. Норма потребления воды в гостинице на 1 человека
3. Категория энергоснабжение гостиниц. Типы разводов электроснабжения в гостиницах.
4. Аварийное энергоснабжение гостиниц. Виды автономных электростанций, применяемых в гостиницах, мощность.
5. Назначение и место установки применяемых в гостинице УЗО, инверторов и автоматических выключателей.
6. Охарактеризуйте назначение кабелей, коробов, лотков, щитов и места их заложения в зданиях гостиниц.
7. Виды счетчиков применяемых в гостиницах, тарификация и график энергопотребления.
8. Способы энергосбережения в гостиницах, альтернативные источники электроснабжения гостиниц.
9. Требования по ТБ к внутридомовым газопроводам, материал труб, срок окупаемости газопроводов, расход газа на 1 человека. Типы газового оборудования, применяемого в гостиницах, назначение.
10. Служба отопления в гостиницах. Системы и виды отопления в гостиницах, нагревательные элементы, преимущества и недостатки.
11. Схемы разводки водяного отопления. Назначение тепловых узлов и бойлерных. Типы радиаторов используемых для отопления и материал.
12. Тепловые электрические приборы, используемые в гостиницах для нагрева воздуха в помещениях.

13. Характеристика установок для отопления удаленных туристских объектов – модульные котельные, солнечные коллекторы, тепловые насосы.
14. Норма потребления тепла в средней полосе, учет тепла, способы теплосбережения в гостиницах.
15. Охарактеризуйте состав и назначение санитарно-технической службы в гостиницах.
16. Оборудование канализационной сети в гостинице.
17. Способы очистки сточных канализационных вод –механический, биологический, химический и тип применяемого оборудования.
18. Оборудование в гостиницах для сбора атмосферных вод. Требования к воде, сбрасываемой после чистки сточных вод в водоемы.
19. Способы удаления жира на кухнях гостиниц.
20. Служба горячего водоснабжения, график потребления горячей воды в гостиницах, нормы потребления, температура воды.
21. Понятие накипи в водопроводных трубах, источник ее образования и влияние на передачу тепла. Способы защиты труб от накипи.
22. Системы центрального и местного подогрева воды, схемы разводки.
23. Типы водонагревателей, используемых в гостиницах, их мощность, объем. Нормы потребления горячей воды в гостинице.
24. Особенности горячего водоснабжения гостиниц в межремонтный период теплотрасс.
25. Способы сбережения горячей воды в гостиницах.
26. Служба информации в гостинице и виды информационного оборудования.
27. Оборудование средств связи в гостиницах, часофикация.
28. Системы платного ТВ в гостиницах –интернет, интранет, интерактив. Возможности и способ контроля пользования клиентом, виды предоставляемых клиенту услуг. Сроки окупаемости систем ТВ.
29. Оборудование системы контроля доступа в гостинице – механическое, электромеханическое, электронное.
30. Оборудование систем видеонаблюдения, места установки.
31. Служба климаторегулирования в гостинице. Классификация кондиционеров и требования к воздуху.
32. Дополнительные функции кондиционеров. Типы увлажнителей, осушителей, кондиционеры для зимних садов и их функции.
33. Требования к вывеске в гостинице, размер, материал, место размещения.
34. Оборудование конгресс-залов или бизнес центров в гостиницах.
35. Требования к лифтовой службе в гостиницах, к дверям лифтов, внутреннему устройству кабины. Типы лифтов в гостиницах (по способу подъема), назначению и классу.
36. Подъемники, функции в гостинице, места установки.
37. Охарактеризуйте эскалаторы и травалаторы в гостиницах, функции, места установки.
38. Служба освещения, виды освещения, требования к освещению в различных помещениях гостиницы.
39. Способы освещения, типы ламп, разновидности светильников, садовые светильники.
40. Способы энергосбережения при освещении гостиниц, окружающей территории.
41. Станции централизованного удаления пыли, устройство и принцип действия, преимущество перед обычными пылесосами.
42. Противообледенительные системы и системы подогрева пола. Преимущества и недостатки.
43. Санитарно-техническая служба, назначение, функции, структура.

44. Типы смесителей, применяемых в гостиницах, место установки, типы прокладок и требования к воде.
45. Типы ванн, применяемых в санузлах гостиниц, материал, форма, назначение. Отличие ванн «Джакузи», гидромассажных и комби.
46. Типы раковин, используемых в санузлах, способ крепления, применяемая автоматика, особенности уборки. Типы полотенецсушителей, способ подогрева, особенности конструкции в полотенецсушителях для российских условий.
47. Типы унитазов, режим слива, смыва, материал, требования по санитарии. Дополнительные аксессуары туалетной комнаты.
48. Душевые кабины, функции, требования по безопасности к материалу.
49. Особенности по водоподготовке для ванн в гостинице.
50. Подвесная сантехника в санузлах гостиницы, преимущества и недостатки.
51. Ремонтно-строительная служба гостиниц, назначение, функции.
52. Диспетчерская, автоматизированная система управления гостиницей, назначение, функции, Преимущества и недостатки.
53. Охарактеризуйте понятие «умная гостиница», виды применяемого оборудования и окупаемость.
54. Структура инженерно-технических служб гостиницы, назначение.
55. Особенности водоснабжения высотных гостиниц, учет воды и способы водосбережения.
56. Виды газа, применяемого для снабжения объектов турбизнеса, причина одорирования, давление газа в домовом газопроводе.
57. Перечислите основные и дополнительные системы жизнеобеспечения гостиниц, охарактеризуйте одну из них.
58. Номинал напряжение используемого в гостиницах и тока в подводящих сетях, установочная и потребляемая электрическая мощность.
59. Что характеризует «биологическая потребность кислорода» - БПК, БПК 20, ХПК. Срок полного естественного окисления биогенных веществ в сточных водах.

5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

5.1 Список источников и литературы⁶

Основные

1. Самарин О.Д. Основы обеспечения микроклимата зданий. М.: - 2014.
2. Меденцова Н.Л. Отопление. Новосибирск.: - 2013.
3. Рябчиков Б.Е. Современная водоподготовка. М.: - 2013.
4. Гумеров Т.Ю., Решетник О.А. Основы строительства и инженерное оборудование. Учебное пособие. Издат-во Казань, КГТУ, 2008.-118с.
5. Пласкин Ю.М., Малахов Н.Н. Основы инженерного строительства и сантехника. М.:– издательство Колосс, 2007.
6. Курочкин Е.Ю. Санитарно-техническое оборудование зданий. Томск.: Изд-во Томского архитектурно-строительного университета. 2007.
7. Грунин В.К. Основы электроснабжения объектов. Омск.: -2007.
8. Свиридов Н.В., Смольников Г.В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий. Учебное пособие. Часть 1. Основы строительства. Изд-во: Красноярск, КГТЭИ, 2005.-88 с.

Дополнительные

1. Ткачев В.А., Воробьев С.А. Лечебное применение света. Тверь.: - 2014.
2. Велединский В.Г. Спортивно-оздоровительный сервис. М.: -2014.
3. Етеревская И.Н. Гостиницы. Волгоград.-2013.

⁶ Рекомендуется включать в списки издания из ЭБС и не более 15 печатных изданий.

4. Староверов С.В., Феоктистов А.Ю. Современные подходы к проектированию систем вакуумной пылеуборки. Белгород.: - 2013.
5. Безотечество К.И. Гидрореабилитация. Томск.: - 2013.
6. Леухин А.Н. Транспортное обеспечение в туризме. Астрахань.: -2013.
7. Салонный бизнес от А до Я. М.: -2013.
8. Михайлов О.В., Осокина В.Л. Светотехника. Княгинино.: -2013.
9. Бирюзова Е.А. Горячее водоснабжение. Спб.: -2012.
10. Баграмян В.А. Многоэтажные гаражи и автостоянки. Ульяновск.: -2012.
11. Штриплинг Л.О. Водоотведение сточных вод от населенных пунктов и предприятий. Омск.: -2012.
12. Волков Д.П. Лифты. М.: -2010.
13. Чудновский А.Д., Жукова М.А. Информационные технологии управления в туризме. М.: Кнорус – 2009.
14. Катсигрис Костас, Крис Томас. Учебник ресторатора. М.: Ресторанные ведомости-2008.
15. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Берукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Академия, 2008.
16. Прачечная для вашего бизнеса. Миле СНГ(000):. -2007.
17. Пуговкин А.В. Телекоммуникационные системы. Томск.: - 2007.
18. Тихомиров К.В., Сергеенко Э.С. Теплотехника, теплогазоснабжение и вентиляция. – издательство: Бастет - 2007.
19. Степанов Е.Е. Энциклопедия бани. М.: -2006.
20. Николаевская И.А., Горлопанова Л.А., Морозова Н.Ю. Инженерные сети и оборудование территорий, зданий и строй площадок. – издательство: Академия - 2005.
21. Голованов О.М. Учебное пособие. Техническое оснащение гостиницы, М., РГТЭУ, 2004.

5.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

1. <http://hrs.ru>
 2. <http://prohotel.ru>
 3. <http://ratanews.ru>
 4. <http://rbta.ru>
 5. <http://rha.ru>
 6. <http://www.tour-info.ru>
 7. <http://www.travelline.ru/hotel-sites-audit>
 8. www.new.frio.ru Федерация Рестораторов и Отельеров.
 - 9.
 10. www.injkom.ru – эксплуатация и техническое обслуживание инженерных систем зданий;
 11. www.tialbur.ru - инженерные системы водоснабжения, канализации, септик (очистка сточных вод);
 12. www.croc.ru – инженерные системы для интеллектуальных зданий;
 13. www.thermo.ru – расчет систем отопления и кондиционирования.
- Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
 ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
 Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
 Cambridge University Press
 ProQuest Dissertation & Theses Global
 SAGE Journals
 Taylor and Francis
 JSTOR
- Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru/>

- <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации

5.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
2. Гарант

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Состав программного обеспечения:

1. Windows
2. Microsoft Office
3. **Kaspersky Endpoint Security**

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru
2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru
3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru
4. Cambridge University Press
5. ProQuest Dissertation & Theses Global
6. SAGE Journals
7. Taylor and Francis
8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс
4. Гарант

7. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со

специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA SE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

8. Методические материалы⁷

8.1 Планы семинарских/ практических/ лабораторных занятий⁸

Тема 1(2 ч.) Система менеджмента административно-хозяйственной службы

Вопросы для обсуждения:

1. Каковы административные функции инженерной службы гостиницы?
2. Взаимодействие инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.).
3. Требования к инженерной службе.
4. Какие инженерные системы гостиницы находятся в ведении инженерной службы?
5. Функции главного инженера гостиницы.

Тема 2 (2 ч.) Системы водообеспечения гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

⁷ Методические материалы по дисциплине могут входить в состав рабочей программы, либо разрабатываться отдельным документом.

⁸ План занятий строится в соответствии со структурой дисциплины (п.2). Разделы плана включают: название темы, количество часов, форму проведения занятия, его содержание (вопросы для обсуждения, задания, контрольные вопросы, кейсы и т.п.), список литературы. При необходимости, планы практических и лабораторных занятий могут содержать указания по выполнению заданий и требования к материально-техническому обеспечению занятия.

Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц

Источники водоснабжения?

Отличия сетей водоснабжения холодной и горячей воды.

Схема ввода, запорная арматура, манометры, датчики температуры, счетчики.

Способы приготовления горячей воды?

Емкостные и скоростные водонагреватели?

Типы фильтров для холодной воды.

Тема 3 (2 ч.) Системы водоотведения в гостинице

Вопросы для обсуждения:

1. Назначение и устройство канализационных стояков?
2. Устройство и назначение канализационных колодцев,
3. Назначение и устройство жиросепараторов.
4. Локальные устройства для очистки сточных вод.
5. Устройства местной очистки сточных вод.
6. Типы ванн, душевых, раковин, кранов.
7. Типы унитазов, бидэ, систем удаления в санузлах.

Тема 4 (2 ч.) Энергообеспечение гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

Схемы подвода газа, ввода, материал труб.

Газопроводы магистральные и сетевые?

Переменный и постоянный ток, величина?

Величина напряжения в гостиничной сети?

Схемы электроснабжения гостиниц?

Резервное электроснабжение гостиницы?

Виды газ- и электросчетчиков, тарифы?

Назначение и типы УЗО?

Тема 5 (2 ч.) Энергообеспечение гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

Естественные источники энергии?

Виды топлив?

Воздушное, панельно-лучистое отопление, его особенности и область применения.

Схемы теплоснабжения.

Понятие теплового комфорта.

Расчет количества теплоты теряемое через ограждения помещения.

Оборудование центральных систем водяного отопления.

Типы радиаторов.

Назначение и отличие бойлеров и тепловых узлов.

Тема 6 (2 ч.) Системы вентиляции и отопления в отеле

Вопросы для обсуждения:

1. Каковы параметры микроклимата в помещениях в летний и зимний периоды года?
2. Какие вредности выделяются людьми?
3. Вредности, выделяемые оборудованием?
4. Кратность воздухообмена?
5. Оборудование приточной механической системы вентиляции?

6. Оборудование вытяжной системы вентиляции?
7. Назначение увлажнителей и ионизаторов?
8. Назначение шумоглушителей и места установки?
9. Классификация пылесосов.

Тема 7 (2 ч.) Системы кондиционирования воздуха в отеле

Вопросы для обсуждения:

- Комфортный микроклимат и гигиенические основы кондиционирования.
- Классификация систем кондиционирования воздуха и кондиционеров.
- Оборудование систем кондиционирования.
- Оборудование центрального кондиционера?
- Что собой представляют местные кондиционеры?
- Понятие и назначение сплит-систем?

Тема 8 (2 ч.) Лифтовые системы для средств размещения гостей

Вопросы для обсуждения:

- Кто и как обслуживает "лифтовое хозяйство" гостиницы.
- Назначение и виды пассажирских лифтов?
- Назначение и виды гидравлических тележек?
- Назначение и виды подъемно-транспортных машин?
- Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты.
- Назначение и устройство эскалатора, травалатора.

Тема 9 (4ч.) Системы освещения в отеле

Вопросы для обсуждения:

1. Назначение и классификация системы освещения?
2. Требования к освещению помещений в отелях?
3. Виды источников освещения?
4. Способы сбережения электроэнергии при освещении?
5. Классификация светильников?
6. Оборудование для регулировки освещения?

Тема 10 (4ч.) Системы противопожарного обеспечения отеля

Вопросы для обсуждения:

1. Устройство противопожарной системы?
2. Устройство охранной системы в гостинице?
3. Устройство и назначение системы контроля доступа в гостинице?
4. Устройство и эффективность системы видеонаблюдения в отелях?
5. Назначение электронных замков, домофонов?
6. Оборудование системы связи в отеле?
7. Оборудование системы часофикации в гостинице?
8. Оборудование и назначение ТВ системы в отеле?

Тема 11 (2 ч.) Ремонтно-строительные работы в гостинице

Вопросы для обсуждения:

1. Назначение ремонтно-строительной службы в отеле?
2. Ремонтные мастерские гостиницы, их назначение.

3. Требования к стройматериалам, применяемых при строительстве отелей?
4. Оборудование для внешней уборки отелей?

Тема 12 (4ч.) **Технические системы организации хаускипинга в отеле**

Вопросы для обсуждения:

1. Назначение и виды прачечной в отеле?
2. Оборудование прачечной в гостинице?
3. Типы стиральных машин?
4. Назначение химчистки и ее оборудование.

Тема 13 (4 ч.) **Сопутствующие услуги: организация стоянок автотранспортных средств в отеле**

Вопросы для обсуждения:

1. Классификация автостоянок в отелях?
2. Оборудование автостоянок?
3. Назначение противотаранного шлагбаума в отеле?
4. Основное оборудование службы питания в отеле?

Тема 14 (2 ч.) **Инженерно-техническая организация спа зоны отеля**

Вопросы для обсуждения:

1. Оборудование фитнес зала.
2. Классификация тренажеров?
3. Типы бань и их оборудование?
4. Типы и оборудование бассейнов в отелях?
5. Оборудование СПА подразделения в гостинице?
6. Оборудование косметического салона?

8.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ⁹

Требования к написанию доклада

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

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

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

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: –
актуальность проблемы и темы;
– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

⁹ В раздел включаются требования к подготовке, содержанию, и оформлению письменных работ предусмотренных учебным планом или рабочей программой (курсовая работа, эссе, реферат, доклад и т.п.). При наличии кафедральных или факультетских рекомендаций по подготовке письменных работ раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя - составителя. Если письменная работа не предусмотрена, раздел не включается.

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

Требования к выполнению тестового задания

Тестирование является одним из основных средств формального контроля качества обучения. Это метод, основанный на стандартизированных заданиях, которые позволяют измерить психофизиологические и личностные характеристики, а также знания, умения и навыки испытуемого.

Тестовый метод контроля качества обучения имеет ряд несомненных преимуществ перед другими педагогическими методами контроля: высокая научная обоснованность теста; технологичность; точность измерений; наличие одинаковых для всех испытуемых правил проведения испытаний и правил интерпретации их результатов; хорошая сочетаемость метода с современными образовательными технологиями.

Основные принципы тестирования следующие:

- связь с целями обучения - цели тестирования должны отвечать критериям социальной полезности и значимости, научной корректности и общественной поддержки;
- объективность - использование в педагогических измерениях этого принципа призвано не допустить субъективизма и предвзятости в процессе этих измерений;
- справедливость и гласность - одинаково доброжелательное отношение ко всем обучающимся, открытость всех этапов процесса измерений, своевременность ознакомления обучающихся с результатами измерений;
- систематичность - систематичность тестирований и самопроверок каждого учебного модуля, раздела и каждой темы; важным аспектом данного принципа является требование репрезентативного представления содержания учебного курса в содержании теста;
- гуманность и этичность - тестовые задания и процедура тестирования должны исключать нанесение какого-либо вреда обучающимся, не допускать ущемления их по национальному, этническому, материальному, расовому, территориальному, культурному и другим признакам;

Важнейшим является принцип, в соответствии с которым тесты должны быть построены по методике, обеспечивающей выполнение требований соответствующего государственного образовательного стандарта. К принципам тестирования примыкают принципы построения тестовых заданий, включающие в себя следующие принципы:

- коллегиальная подготовка тестовых заданий - позволяет существенно уменьшить важнейший недостаток индивидуального контроля знаний – его субъективность.
- централизованное накопление тестовых заданий - составленные и отобранные экспертами тестовые задания должны храниться в базе данных системы тестирования, обрабатываться педагогом по соответствующей дисциплине с целью устранения возможных дублирований заданий.
- унификация инструментальных средств подготовки тестовых заданий - образовательные учреждения должны использовать унифицированное программное обеспечение систем тестирования, инвариантное к предметной области.

Методические аспекты контроля знаний включают:

1. Выбор типов и трудности тестовых заданий («что контролировать?»). Набор тестовых заданий должен соответствовать цели контроля на данном этапе учебного процесса. Так на этапе восприятия, осмысления и запоминания оценивается уровень знаний обучающегося о предметной области и понимания основных положений. Способность обучающегося применять полученные знания для решения конкретных задач, требующих проявления познавательной самостоятельности, оценивается как соответствие требуемым навыкам и/или умениям.

2. Планирование процедуры контроля знаний («когда контролировать?»). Учебный процесс принято рассматривать как распределенный во времени процесс формирования требуемых знаний, навыков и умений. Соответственно этому, выделяют следующие четыре этапа контроля знаний.

1. Исходный (предварительный) контроль. Данный контроль проводится непосредственно перед обучением, имея целью оценить начальный уровень знаний обучающегося и соответственно планировать его обучение.

2. Текущий контроль. Осуществляется в ходе обучения и позволяет определить уровень усвоения обучающимся отдельных разделов учебного материала, а затем на этой основе скорректировать дальнейшее изучение предмета.

3. Рубежный контроль. Проводится по завершении определенного этапа обучения служит цели оценки уровня знаний обучающегося по теме или разделу курса.

Итоговый контроль. Позволяет оценить знания, умения и навыки обучающегося по курсу в целом.

2. Формирование набора адекватных тестовых заданий («как контролировать?»). Используются следующие формы тестовых заданий:

- цепные задания - задания, в которых правильный ответ на последующее задание зависит от ответа на предыдущее задание;
- тематические задания - совокупность тестовых заданий любой формы, разработанных для контроля знаний обучающихся по одной изученной теме. Задания могут быть цепными и тематическими одновременно, если их цепные свойства имеют место в рамках одной темы;
- текстовые задания - совокупность заданий, созданных для контроля знаний обучающихся конкретного учебного текста, текстовые задания удобны для проверки классификационных знаний;
- ситуационные задания - разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, экстремальных и других ситуациях, а также для интегрального контроля уровня знаний обучающихся. Каждая из рассмотренных форм тестовых заданий имеет несколько вариантов. Например, возможны задания с выбором одного правильного ответа, с выбором одного наиболее правильного ответа и задания с выбором нескольких правильных ответов. Последний вариант является наиболее предпочтительным.

В тестовых заданиях используются четыре типа вопросов:

– закрытая форма - является наиболее распространенной и предлагает несколько альтернативных ответов на поставленный вопрос. Например, обучающемуся задается вопрос, требующий альтернативного ответа «да» или «нет», «является» или «не является», «относится» или «не относится» и т. п. Тестовое задание, содержащее вопрос в закрытой форме, включает в себя один или несколько правильных ответов и иногда называется выборочным заданием. Закрытая форма вопросов используется также в тестах-задачах с выборочными ответами. В тестовом задании в этом случае сформулированы условие задачи и все необходимые исходные данные, а в ответах представляют несколько вариантов результата решения в числовом или буквенном виде. Обучающийся должен решить задачу и показать, какой из представленных ответов он получил.

– открытая форма - вопрос в открытой форме представляет собой утверждение, которое необходимо дополнить. Данная форма может быть представлена в тестовом задании, например, в виде словесного текста, формулы (уравнения), графика, в которых пропущены существенные составляющие - части слова или буквы, условные обозначения, линии или изображения элементов схемы и, графика. Обучающийся должен по памяти вставить соответствующие элементы в указанные места («пропуски»).

– установление соответствия - в данном случае обучающемуся предлагают два списка, между элементами которых следует установить соответствие;

– установление последовательности - предполагает необходимость установить правильную последовательность предлагаемого списка слов или фраз.

8.3 Иные материалы¹⁰

Методические рекомендации по самостоятельной работе студентов по дисциплине

Самостоятельная работа студентов (СРС) под руководством преподавателя является составной частью «самостоятельная работа студентов», принятого в высшей школе. СРС под руководством преподавателя представляет собой вид занятий, в ходе которых студент, руководствуясь методической и специальной литературой, а также указаниями преподавателя, самостоятельно выполняет учебное задание, приобретая и совершенствуя при этом знания, умения и навыки практической деятельности. При этом взаимодействие студента и преподавателя приобретает вид сотрудничества: студент получает непосредственные указания преподавателя об организации своей самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию руководства через консультации и контроль.

Познавательная деятельность студентов при выполнении самостоятельных работ данного вида заключается в накоплении нового для них опыта деятельности на базе усвоенного ранее формализованного опыта (опыта действий по известному алгоритму) путем осуществления переноса знаний, умений и навыков. Суть заданий работ этого вида сводится к поиску, формулированию и реализации идей решения. Это выходит за пределы прошлого формализованного опыта и в реальном процессе мышления требует от обучаемых варьирования условий задания и усвоенной ранее учебной информации, рассмотрения ее под новым углом зрения. В связи с этим самостоятельная работа данного вида должна выдвигать требования анализа незнакомых студентом ситуаций и генерирования новой информации для выполнения задания. В практике вузовского обучения в качестве самостоятельной работы чаще всего используются домашние задания, отдельные этапы лабораторных и семинарско-практических занятий

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям

¹⁰ Раздел содержит материалы, необходимые для изучения дисциплины (*модуля*): методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины (*модуля*), рабочую тетрадь студента, сценарии деловых игр, набор кейсов, упражнения, задания для самостоятельной работы, хронологические таблицы и т.п. Раздел включается в РПД по усмотрению преподавателя.

Студент должен четко уяснить, что именно с лекции начинается его подготовка к практическому занятию. Вместе с тем, лекция лишь организует мыслительную деятельность, но не обеспечивает глубину усвоения программного материала.

При подготовке к семинару можно выделить 2 этапа:

1-й - организационный,

2-й - закрепление и углубление теоретических знаний. На первом этапе студент планирует свою самостоятельную работу, которая включает:

- уяснение задания на самостоятельную работу;
- подбор рекомендованной литературы;
- составление плана работы, в котором определяются основные пункты предстоящей подготовки.

Составление плана дисциплинирует и повышает организованность в работе.

Второй этап включает непосредственную подготовку студента к занятию. Начинать надо с изучения рекомендованной литературы. Необходимо помнить, что на лекции обычно рассматривается не весь материал, а только его часть. Остальная его часть восполняется в процессе самостоятельной работы. В связи с этим работа с рекомендованной литературой обязательна. Особое внимание при этом необходимо обратить на содержание основных положений и выводов, объяснение явлений и фактов, уяснение практического приложения рассматриваемых теоретических вопросов. В процессе этой работы студент должен стремиться понять и запомнить основные положения рассматриваемого материала, примеры, поясняющие его, а также разобраться в иллюстративном материале.

Заканчивать подготовку следует составлением плана (перечня основных пунктов) по изучаемому материалу (вопросу). Такой план позволяет составить концентрированное, сжатое представление по изучаемым вопросам.

В процессе подготовки к семинару рекомендуется взаимное обсуждение материала, во время которого закрепляются знания, а также приобретается практика в изложении и разъяснении полученных знаний, развивается речь.

При необходимости следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале семинара студенты под руководством преподавателя более глубоко осмысливают теоретические положения по теме занятия, раскрывают и объясняют основные явления и факты. В процессе творческого обсуждения и дискуссии вырабатываются умения и навыки использовать приобретенные знания для решения практических задач.

Методические рекомендации по подготовке электронной презентации

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке письменной работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу.

По согласованию с преподавателем, материалы презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо

впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовки), 18-36 пунктов (обычный текст);
- текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).
- списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: формирование профессиональных компетенций, связанных с осуществлением производственно-технологической деятельности в гостинице и организации функциональных процессов в гостиницах и иных средствах размещения

Задачи:

- дать теоретические знания в области деятельности инженерно-технической службы гостиничного предприятия;
- овладеть необходимой терминологией, используемой в гостиничной деятельности;
- рассмотреть правовые и нормативные документы, определяющие деятельности инженерно-технической службы в Российской Федерации;
- изучить правила, нормы и стандарты, действующие в сфере деятельности инженерно-технической службы ;
- рассмотреть принципы производственно-технологической деятельности инженерно-технической службы гостиниц и иных средств размещения;
- изучить основные особенности функциональных процессов в инженерно-технической службе;
- изучить специфику и структуру инженерно-технической службы гостиничного предприятия;
- изучить функции и технологии деятельности инженерно-технической службы , ее состав, взаимосвязи между различными службами и отделами гостиничного предприятия ;
- изучить организацию и технологии предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в инженерно-технической службе гостиничного предприятия;
- сформировать навыки профессионального анализа, которые используются при оценке деятельности административно-хозяйственной службы и предоставляемых ею услуг;
- обеспечить направленность профессиональной подготовки на удовлетворение потребностей рынка труда в специалистах соответствующей квалификации;
- рассмотреть профессиональные стандарты обслуживания и квалификационные требования к персоналу инженерно-технической службы в гостиницах и других средствах размещения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать основы управления инженерно-технической службы гостиницы, составляющие жизнеобеспечения и бесперебойного функционирования гостиничного предприятия

Уметь организовывать эффективное функционирование инженерно-технической службы и её процессов

Владеть знаниями в нормативно-проектной документации, организации взаимодействия с внешней и внутренней средой гостиницы