

Документ подписан простой электронной подписью.  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: Врио ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 22.06.2023 10:09:40

Уникальный программный ключ:

b2fd765521f4c570b8c6e8e502a10b4f1de8ae0d

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**      Институт экономики предприятий

**Кафедра**      Коммерции, сервиса и туризма

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 11 от 30 мая 2023 г.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины**

Б1.В.12 Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности

**Основная профессиональная образовательная программа**

43.03.01 Сервис программа Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2023

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

### 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Нормативно-правовое и документационное обеспечение гостиничного и ресторанного бизнеса, Основы индустрии гостеприимства, Ресторанный и гостиничный маркетинг, Стандартизация и управление качеством в гостиничном и ресторанном деле, Управление качеством

### 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

#### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-3 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-3	ПК-3.1: Знать: способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	ПК-3.2: Уметь: осуществлять мониторинг качества процесса сервиса

### 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

#### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 7
Контактная работа, в том числе:	74.3/2.06
Занятия лекционного типа	36/1
Занятия семинарского типа	36/1
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.3/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	2/0.06
Самостоятельная работа:	71.7/1.99
Промежуточная аттестация	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:	
Экзамен	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	180
Зачетные единицы	5

#### заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 8
Контактная работа, в том числе:	6.3/0.18
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.3/0.01
Групповая контактная работа (ГКР)	2/0.06
Самостоятельная работа:	139.7/3.88
Промежуточная аттестация	34/0.94
Вид промежуточной аттестации:	
Экзамен	Экз
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	180
Зачетные единицы	5

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
			Практич. занятия				
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	18	18			35	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Материально-технические ресурсы	18	18			36,7	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	Контроль	34					
	<b>Итого</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>0.3</b>	<b>2</b>	<b>71.7</b>	

#### заочная форма

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
			Практич. занятия				
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	1	1			69	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
2.	Материально-технические ресурсы	1	1			70,7	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
	Контроль	34					

Итого	2	2	0.3	2	139.7
-------	---	---	-----	---	-------

## 4.2 Содержание разделов и тем

### 4.2.1 Контактная работа

#### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	лекция	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		лекция	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		лекция	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц и предприятий общественного питания. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий
		лекция	Энергоснабжение гостиниц и предприятий общественного питания Телекоммуникационные системы гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов
2.	Материально-технические ресурсы	лекция	Требования к мебели гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Подбор поставщиков
		лекция	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений и предприятий общественного питания
		лекция	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
		лекция	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий
		лекция	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

#### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	практическое занятие	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц и

			предприятий общественного питания. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий
		практическое занятие	Энергоснабжение гостиниц и предприятий общественного питания Телекоммуникационные системы гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов
2.	Материально-технические ресурсы	практическое занятие	Требования к мебели гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Подбор поставщиков
		практическое занятие	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий
		практическое занятие	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

#### Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает 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, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

#### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Материально-технические ресурсы	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

### 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 5.1 Литература:

##### Основная литература

1. Тимохина, Т. Л. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 297 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14414-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511181>

2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 751 с.

— (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684>

3. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518225>

### **Дополнительная литература**

1. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 397 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15308-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513643>

2. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>

3. Управление недвижимостью : учебник и практикум для вузов / С. Н. Максимов [и др.] ; под редакцией С. Н. Максимова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 457 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14763-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511638>

### **Литература для самостоятельного изучения**

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>

2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153>

### **5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения**

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business
2. Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

### **5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

### **5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся**

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. Справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

### **5.5. Специальные помещения**

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор
---	---

	Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

Для проведения занятий лекционного типа используются демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия в виде презентационных материалов, обеспечивающих тематические иллюстрации.

## **6. Фонд оценочных средств по дисциплине Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной и ресторанной деятельности:**

### **6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине**

<b>Вид контроля</b>	<b>Форма контроля</b>	<b>Отметить нужное знаком « + »</b>
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Экзамен	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении



высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

**6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-3 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
		ПК-3.1: Знать:	ПК-3.2: Уметь:
	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Пороговый	способы осуществления контроля качества процесса сервиса	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса
Стандартный (в дополнение к пороговому)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса и бизнес-процессов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса и бизнес-процессов	методами контроля качества процессов сервиса, бизнес-процессов
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов, используемых ресурсов.	методами контроля качества процессов сервиса, бизнес-процессов, параметров технологических процессов и используемых ресурсов

**6.3. Паспорт оценочных материалов**

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	- подготовка докладов с электронной презентацией; -тестирование	экзамен
2.	Материально-технические ресурсы	ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3	- подготовка докладов с электронной презентацией; -тестирование	экзамен

**6.4.Оценочные материалы для текущего контроля**

## Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	<p>1 Технические службы гостиницы.</p> <p>2 Служба главного инженера и ее основные функции.</p> <p>3 Структура службы главного инженера.</p> <p>4 Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация).</p> <p>5 Основные системы жизнеобеспечения гостиницы.</p> <p>6 Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц</p> <p>7 Источники водоснабжения?</p> <p>8 Назначение и устройство канализационных стояков?</p> <p>9. Устройство и назначение канализационных колодцев,</p> <p>10 Локальные устройства для очистки сточных вод.</p> <p>11. Устройства местной очистки сточных вод.</p> <p>12 Типы ванн, душевых, раковин, кранов.</p> <p>13 Типы систем удаления в санузлах.</p> <p>14. Схема ввода, запорная арматура, манометры, датчики температуры, счетчики.</p> <p>15. Типы фильтров для холодной воды.</p> <p>16 Организация службы водоснабжения гостиниц холодной и горячей водой.</p> <p>17 . Организация службы газоснабжения малых гостиниц.</p> <p>18 Организация канализации и санитарно-технической службы в гостинице.</p> <p>19 Оборудование и организация очистки сточных вод при использовании местной схемы очистки.</p> <p>20 Организация службы отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.</p> <p>21 Назначение и классификация систем вентиляции и кондиционирования.</p> <p>22 Энергосберегающие системы отопления, вентиляции и кондиционирования в номерах гостиниц.</p> <p>23 Использование системы чиллер-фанкойл в системе приточно-вытяжной принудительной вентиляции.</p> <p>24 Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция: принцип работы и область применения.</p> <p>25 Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.</p> <p>26 Система водоснабжения в гостиничных предприятиях.</p> <p>27 Технология нагревание воды.</p> <p>28 Система водопроводных линий гостиницы.</p> <p>29 Системы холодного и горячего водоснабжения гостиницы.</p> <p>30 Противопожарный водопрод в гостиничных предприятиях</p> <p>31 Система внутренней канализации зданий гостиницы.</p> <p>32 Назначение и устройство канализационных стояков.</p> <p>33 Гидродинамическая, гидрохимическая и термическая технологии прочистки канализации.</p> <p>34 Основные конструктивные элементы системы внутренней канализации зданий предприятий РГБ.</p> <p>35 Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало-и жируловители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.</p> <p>36 Пожарная безопасность в гостиничных комплексах.</p> <p>37 Обеспечение безопасности туристов в гостинице.</p> <p>38 Система управления доступом гостиницы.</p> <p>39 Комплекс технических средств пожарной безопасности.</p> <p>40 Система видеонаблюдения гостиницы.</p> <p>41 Организация уборочных работ на предприятиях РГБ.</p> <p>42 Уборочные машины и механизмы гостиниц. Принципы действия и особенности эксплуатации.</p> <p>43 Подметально - уборочная техника предприятий РГБ.</p>

	<p>44 Стирально-отжимные машины.</p> <p>45 Пылесосы для сухой и влажной уборки.</p> <p>46 Моющие пылесосы и пароочистители.</p> <p>47 Отечественный, зарубежный и региональный опыт в сфере уборки гостиниц.</p> <p>48 Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.</p> <p>49. Регламент технического обслуживания материально-технической базы предприятий РГБ.</p>
Материально-технические ресурсы	<p>1 Экономическое обоснование применения энергосберегающих технологий.</p> <p>2 Альтернативные источники энергии.</p> <p>3 Экология и нетрадиционные источники энергии.</p> <p>4 Виды теплоснабжения предприятий РГБ.</p> <p>5 Источники энергоснабжения в условиях высокогорья.</p> <p>6 Организация теплоснабжения гостиниц.</p> <p>7 Источники теплоснабжения предприятий РГБ.</p> <p>8 Конструктивные особенности тепловых сетей.</p> <p>9 Альтернативные источники теплоснабжений гостиниц.</p> <p>10 Организация газоснабжения гостиниц.</p> <p>11 Источники газоснабжения предприятий РГБ.</p> <p>12 Конструктивные особенности сетей газоснабжения.</p> <p>13 Альтернативные источники газоснабжений гостиниц.</p> <p>14 Организация газоснабжения малых гостиниц.</p> <p>15 Организация пароснабжения гостиниц.</p> <p>16 Источники пароснабжения предприятий РГБ.</p> <p>17 Конструктивные особенности сетей пароснабжения.</p> <p>18 Альтернативные источники пароснабжений гостиниц.</p> <p>19 Парогенераторы запорно-регулирующая арматура системы пароснабжения.</p> <p>20.Термоизоляционные материалы и определение оптимальной толщины тепловой изоляции паропровода.</p> <p>21 Виды отопления гостиниц.</p> <p>22 Водяное отопление гостиниц.</p> <p>23 Паровое отопление гостиниц.</p> <p>24 Воздушное отопление гостиниц.</p> <p>25 Оборудование центральных систем водяного отопления.</p>

### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	<p>1 Отделочные материалы в оформлении помещений гостиницы (виды, требования, состав)</p> <p>2 Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтпригодности и др.)</p> <p>3 Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК</p> <p>4 Озеленение в оформлении интерьеров</p> <p>5 Декоративное оформление гостиниц</p> <p>6 Современные тенденции в оформлении интерьеров гостиниц</p>
Материально-технические ресурсы	<p>7 Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля</p> <p>8 Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы</p> <p>9 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения</p> <p>10 Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля</p> <p>11 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы спортивного назначения</p> <p>12 Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха</p> <p>13 Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела</p> <p>14 Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря</p> <p>15 Требования и рекомендации к материально-технической базе для</p>

	кемпингов 16 Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля 17 Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения 18 Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы 19 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения 20 Требования и рекомендации к материально-технической базе мини-гостиницы 21 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы с аквапарком 22 Характеристика уборочного оборудования гостиницы 23 Характеристика оборудования прачечных гостиницы 24 Оборудование службы приема и размещения гостиницы 25 Оборудование предприятий питания ГК 26 Кухонное оборудование предприятия питания ГК 27 Оборудование бара
--	--

**Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами) <https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=514>**

1. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- 1) сортировочные
- 2) взбивальные
- 3) очистительные
- 4) резательные

2. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:

- 1) станина
- 2) корпус машины
- 3) рабочая камера
- 4) электродвигатель

3. Как называется оборудование обеспечивающее работу освещения (внутреннего, наружного, фасада и т.д.), питание электробытовых приборов, работу холодильного оборудования, лифтов и т.д.

- 1) технологическое оборудование
- 2) энергетическое оборудование
- 3) санитарно-техническое оборудование

4. Как называется котёл энергоносителем которого является дрова, торф, отходы пиломатериалов, специальных древесные брикеты, уголь и т.п.

- 1) твердотопливный
- 2) электрический
- 3) газовый

5. Вид отопления, позволяющий организовать эффективный обогрев открытых, в том числе уличных пространств.

- 1) воздушное
- 2) инфракрасное
- 3) водяное

6. Какая температура поверхностей отопительных приборов должна быть при применении в

гостинице системы панельно-лучистого отопления?

- 1)на 5 - 10 градусов выше температуры воздуха в помещении
- 2)на 35- 45 градусов выше температуры воздуха в помещении
- 3)на 10 - 35 градусов выше температуры воздуха в помещении

7. Система пожаротушения используемая для тушения локального пожара.

- 1)дренчерная
- 2)спринклерная

8. Как называется система горячего водоснабжения, при которой отбор горячей воды происходит из тепловой сети?

- 1)открытая централизованная система
- 2)закрытая централизованная система
- 3)местная система

9. Для чего служит водомерный узел в системах водоснабжения?

- 1)для соединения внутреннего водопровода с внешним
- 2)для измерения расхода воды
- 3)для измерения давления в системе

10. Что из перечисленного относится к санитарно-техническому оборудованию?

- 1)система теплоснабжения
- 2)система отопления
- 3)подъемные платформы для транспортирования инвалидов
- 4)телекоммуникационная система
- 5)система канализации
- 6)система горячего и холодного водоснабжения

11. Как классифицируют системы отопления по виду теплоносителя?

- 1)однотрубные и двухтрубные
- 2)местные и центральные
- 3)водяные, паровые, воздушные, электрические

12. Название элемента системы водяного отопления, который служит для сбора воды, образованной при увеличении температуры.

- 1)расширительный бак
- 2)регулирующая и запорная арматура
- 3)насосная установка

13. Оборудование предназначено для приготовления кипятка для нужд ПОП:

- 1)кипятильник
- 2)льдогенератор
- 3)водонагреватель
- 4)пароварочный аппарат

14. Для чего предназначена машина МРО-200?

- 1)для очистки картофеля и корнеплодов
- 2)для нарезания сырых овощей
- 3)для раскатывания теста
- 4)для измельчения мяса

15. Во время работы хлеборезательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

- 1)неисправен электродвигатель
- 2)на нож налип мякиш хлеба
- 3)затупился дисковый нож
- 4)неисправен пульт управления

16. В зависимости от источников теплоты тепловое оборудование бывает:

- 1) электрическое
- 2) паровое
- 3) универсальное
- 4) автоматизированное

17. Замкнутым пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит:

- 1) парогенератор
- 2) облицовка
- 3) теплоизоляция
- 4) пароводяная рубашка

18. Назначения жарочного шкафа:

- 1) для жарки в наплитной посуде
- 2) для приготовления блюд в большом количестве жира
- 3) для запекания овощных и крупяных блюд
- 4) для жаренья мясных и рыбных продуктов

19. По специфическим условиям эксплуатации водогрейное оборудование бывает:

- 1) паровое
- 2) судовое
- 3) для вагонов-ресторанов
- 4) электрическое

20. Раздаточная линия комплектуется оборудованием:

- 1) тепловой шкаф
- 2) мармиты
- 3) овощерезательная машина
- 4) слайсер

## 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме экзамена

Раздел дисциплины	Вопросы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	1. Общая характеристика материально-технической базы гостиниц
	2. Нормативно-техническая документация проектирования инженерно-технического оборудования и строительства гостиничных комплексов
	3. Требования к материально-технической базе гостиниц 5*
	4. Требования к материально-технической базе гостиниц 4*
	5. Требования к материально-технической базе гостиниц 3*
	6. Требования к материально-технической базе гостиниц 2*
	7. Требования к материально-технической базе гостиниц 1*
	8. Требования к материально-технической базе гостиниц без звезд
	9. Требования к номерному фонду
	10. Требования к горнолыжным трассам
	11. Требования к пляжам
	12. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов
	13. Критерии оценки апартаментов
	14. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия
	15. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей
	16. Порядок приема здания ГК в эксплуатацию
	17. Срок службы здания ГК. Физический и моральный износ здания
	18. Система планово-предупредительного ремонта
	19. Конструктивные элементы зданий
	20. Общая характеристика инженерно-технического оборудования

	<p>21 Инженерно-техническая служба гостиницы.</p> <p>22 Теплоснабжения ГК: централизованное и центральное.</p> <p>23 Общая характеристика системы отопления. Виды системы отопления</p> <p>24 Техническая эксплуатация системы теплоснабжения и отопления</p> <p>25 Системы водоснабжения: виды и особенности</p> <p>26 Устройство внутреннего водопровода</p> <p>27 Противопожарный водопровод</p> <p>28 Конструкция бассейна. Способы очистки воды в бассейне</p> <p>29 Техническая эксплуатация системы водоснабжения</p> <p>30 Система канализации: виды и особенности</p> <p>31 Техническая эксплуатация системы канализации</p> <p>32 Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Состав службы и ответственность</p> <p>33 Система вентиляции. Приточно-вытяжная механическая вентиляция</p> <p>34 Система кондиционирования. Типы кондиционеров</p> <p>35 Центральное кондиционирование. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами</p> <p>36 Техническая эксплуатация системы вентиляции и кондиционирование воздуха</p>
Материально-технические ресурсы	<p>37 Центральная система пылеудаления.</p> <p>38 Электросиловое оборудование гостиниц. Типы освещения</p> <p>39 Энергосбережение в гостиницах. Альтернативные источники электроснабжения</p> <p>40 Особенности аварийных источников освещения</p> <p>41 Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных Приборов и оборудования</p> <p>42 Лифтовое оборудование: виды, требования и рекомендации к лифтам, классификация лифтов</p> <p>43 Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты</p> <p>44 Техническая эксплуатация лифтового оборудования</p> <p>45 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</p> <p>46 Телекоммуникационные систем гостиницы</p> <p>47 Интегрированная информационная система гостиницы</p> <p>48 Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы</p> <p>49 Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы</p> <p>50 Система сервиса гостиницы</p> <p>51 Система жизнеобеспечения гостиницы</p> <p>52 Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования гостиницы</p> <p>53 Система пожарной сигнализации</p> <p>54 Охрана контроля доступа в здании гостиницы</p> <p>55 Система видеонаблюдения в гостиничных комплексах</p> <p>56 Автоматизированные системы управления (АСУ). Основные функции</p> <p>57 Оборудование конференц-зала и систем сервиса</p>

## 6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

### Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 4-х балльной системы
«отлично»	Повышенный ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«хорошо»	Стандартный ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«удовлетворительно»	Пороговый ПК-3.1, ПК-3.2, ПК-3.3
«неудовлетворительно»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне