

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета
Дата подписания: 25.08.2023 15:50:04
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по учебной работе
Пятигорского института (филиал)
СКФУ

М.В. Мартыненко
28 марта 2022 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по
дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве»

Направление подготовки
Направленность (профиль)
Форма обучения
Год начала обучения
Реализуется в 3 семестре

43.03.03 Гостиничное дело
Гостиничная деятельность
очная
2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Введение

1. Назначение: обеспечение методической основы для организации и проведения текущего контроля по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве». Текущий контроль по данной дисциплине – вид систематической проверки знаний, умений, навыков студентов. Задачами текущего контроля являются получение первичной информации о ходе и качестве освоения компетенций, а также стимулирование регулярной целенаправленной работы студентов. Для формирования определенного уровня компетенций.

2. ФОС является приложением к программе «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» и в соответствии с образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3. Разработчик: Гарбузова Татьяна Геннадьевна, доцент кафедры туризма и гостиничного дела, кандидат педагогических наук, доцент

4. Проведена экспертиза ФОС.

Члены экспертной группы:

Председатель:

Огаркова И. В., зав кафедрой ТиГД

Члены комиссии:

Казначеева А. А., доцент кафедры ТиГД

Карташева О. А., доцент кафедры ТиГД

Представитель организации-работодателя:

Козлов В.С., начальник службы приема и размещения ООО «ПСКК «Машук Аква-Терм»

Экспертное заключение: фонд оценочных средств соответствует ОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и рекомендуется для оценивания уровня сформированности компетенций при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве».

28.03.2022

5. Срок действия ФОС определяется сроком реализации образовательной программы.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

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

Код оцениваемой компетенции, индикатора (ов)	Этап формирования компетенции (№ темы) (в соответствии с рабочей программой дисциплины)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий /промежуточный)	Тип контроля (устный, письменный или с использованием технических средств)	Наименование оценочного средства
3 семестр					
ПК-6 (ИД-2)	1	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	2	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	3	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	4	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	5				
ПК-6 (ИД-2)	6	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
3 семестр					
ПК-6 (ИД-2)	7	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	8	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	9	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	10	собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)		собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	12	собеседование	текущий	Устный,	Вопросы для

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
ПК-6 (ИД-2) 12 собеседование текущий
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

				с помощью технических средств	собеседования
ПК-6 (ИД-2)	13	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	14	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	15	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	16	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	17	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования
ПК-6 (ИД-2)	18	собеседование	текущий	Устный, с помощью технических средств	Вопросы для собеседования

2. Описание показателей и критериев оценивания на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенци(ий), индикатора (ов)	Дескрипторы			
	Минимальный уровень не достигнут (Неудовлетворительно) 2 балла	Минимальный уровень (удовлетворительно) 3 балла	Средний уровень (хорошо) 4 балла	Высокий уровень (отлично) 5 баллов
Компетенция: ПК-6				
Результаты обучения по дисциплине (модулю): Индикатор: ПК-6 (ИД-2) Разрабатывает предложения по	Не знает о меблировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и	Плохо знает о меблировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и	Хорошо знает о меблировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и	Отлично знает о меблировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
 ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
 Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
 Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
 Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

технологий в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья	оборудования. - конъюнктуру рынка технологического и торгового оборудования; не может использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования; не владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.	оборудования. - конъюнктуру рынка технологического и торгового оборудования; слабо может использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования; не в полной мере владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.	оборудования. - конъюнктуру рынка технологического и торгового оборудования; хорошо может использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования; владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.	оборудования. - конъюнктуру рынка технологического и торгового оборудования; Отлично может использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования; В совершенстве владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.
---	---	--	--	--

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость студентов по каждой дисциплине оценивается в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль

Рейтинговая оценка знаний студента

№ п/п	Вид деятельности студентов	Сроки выполнения	Количество баллов
3 семестр			
1.	Собеседование по темам 1-7	4 неделя	15
2.	Собеседование по темам 8-13	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 14-18	16 неделя	20
Итого за 3 семестр		-	55

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Текущий контроль устанавливается равным **55**.
Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл,

выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
<i>Отличный</i>	<i>100</i>
<i>Хороший</i>	<i>80</i>
<i>Удовлетворительный</i>	<i>60</i>
<i>Неудовлетворительный</i>	<i>0</i>

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация в форме **экзамена** предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от **20** до **40** ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка **меньше 20** баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

Итоговая оценка по дисциплине, изучаемой в одном семестре, определяется по сумме баллов, набранных за работу в течение семестра, и баллов, полученных при сдаче экзамена:

*Шкала пересчета рейтингового балла по дисциплине
в оценку по 5-балльной системе*

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
88 – 100	Отлично
72 – 87	Хорошо
53 – 71	Удовлетворительно
$R_{\text{сем}} < 33$	0

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

3. Типовые контрольные задания и иные материалы, характеризующие этапы формирования компетенций

Вопросы для собеседования Базовый уровень

Базовый уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Техническое обслуживание здания отеля.
2. Комплекс работ по эксплуатации здания.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

1. Функционально-планировочное решение здания.
2. Функциональное зонирование помещений.

Тема 3. Интерьер и качество обслуживания.

1. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

1. Классификация мебели.
2. Материалы для производства мебели.
3. Основные типы конструкций мебели для гостиничных номеров, для офисных, для административных, производственных помещений гостиниц.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

1. Монтаж электрооборудования.
2. Типы электрооборудования.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

1. Устройство внутреннего холодного водопровода.
2. Системы внутренних водопроводов.

Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод.

1. Виды отопления в гостиницах.
2. Водяное, электрическое и воздушное отопление. Виды энергоносителей.

Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

1. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов.
2. Средства и системы контроля и управления доступом.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

1. Структурные схемы технологических процессов уборки.

Повышенный уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

2. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

3. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.

Тема 3. Интерьер и качество обслуживания.

1. Проектирование внутреннего интерьера.
2. Проектирование внешнего интерьера. Цветовое решение интерьера.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

1. Характеристика материалов оборудования.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

2. Декоративное оформление интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения.

3. Особенности ухода за растениями.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

4. Противопожарные системы.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

1. Противопожарный водопровод. Устройство спринклерной и дренчерной системы пожаротушения.

2. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения. Типы и конструкции водонагревателей. Материалы оборудования, арматура для горячего водоснабжения.

Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод.

1. Энергосберегающие мероприятия.

2. Классификация систем вентиляции. Оборудование систем вентиляции: назначение, конструкция и принцип действия.

3. Классификация систем кондиционирования. Типы кондиционеров, их достоинства и недостатки. Конструкции кондиционеров, принцип действия.

Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

1. Средства и системы охранного телевидения.

2. Средства пожаротушения. Средства и системы оповещения.

3. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

1. Принципы устройства и действия пылесосов, полотно-поломоечных и подметальных машин.

2. Определение потребности и выбор средств.

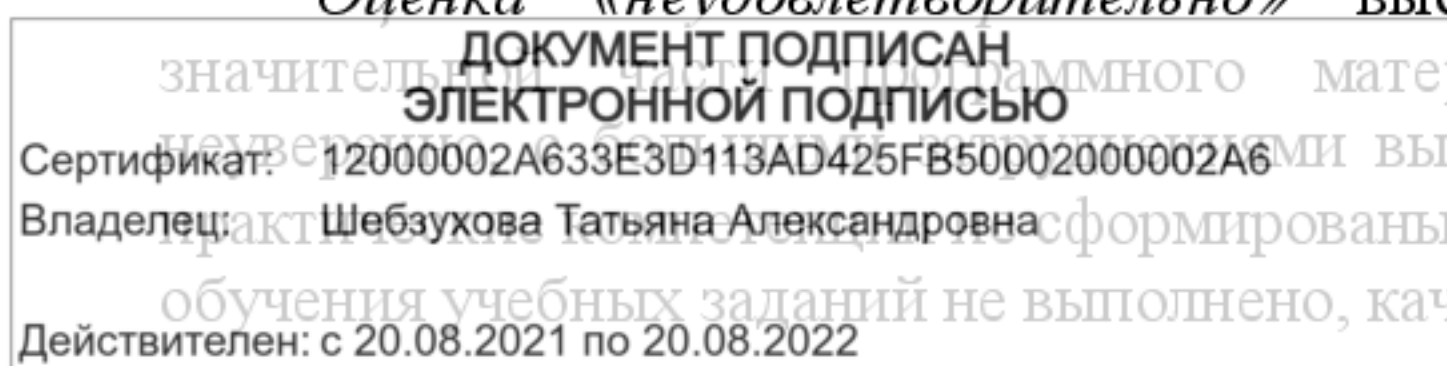
1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительно часть программного материала, допускает существенные ошибки, выполняет практические работы, необходимые для формирования компетенций, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.



близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по теме собеседования, краткое конспектирование изученного материала. Собеседование позволяет проверить сформированность компетенций ПК-6 (И-2). При ответе на вопросы базового уровня студент должен показать свободное владение основными терминами и понятиями.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке к собеседованию студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении собеседования оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Базовый уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Техническое обслуживание здания отеля.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

2. Функционально-планировочное решение здания.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

3. Классификация помещений в гостиницах. Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

6. Структурные схемы технологических процессов уборки.

Повышенный уровень

Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

1. Комплекс работ по эксплуатации здания.

Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

2. Функциональное зонирование помещений.

Тема 4. Меблировка и оборудование помещений.

3. Цвет в интерьере.

Тема 5. Электрооборудование в гостиницах.

4. Измерительные устройства. Противопожарные системы.

Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

5. Системы горячего водоснабжения.

Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.

6. Требования к уборочной технике.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

1. Критерии оценивания компетенций.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Максимально возможный балл за весь текущий контроль устанавливается равным **55**. Текущее контрольное мероприятие считается сданным, если студент получил за него не менее 60% от установленного для этого контроля максимального балла. Рейтинговый балл, выставляемый студенту за текущее контрольное мероприятие, сданное студентом в установленные графиком контрольных мероприятий сроки, определяется следующим образом:

<i>Уровень выполнения контрольного задания</i>	<i>Рейтинговый балл (в % от максимального балла за контрольное задание)</i>
Отличный	100
Хороший	80
Удовлетворительный	60
Неудовлетворительный	0

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя отбор и изучение литературы по перечню дискуссионных тем для круглого стола, краткое конспектирование изученного материала.

Подготовка устного доклада по данным темам позволяет проверить сформированность компетенций ПК-6 (И-2).

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

При выполнении базового уровня студент должен показать свободное владение русским языком, умение излагать мысли, умение работать с учебными пособиями. Для подготовки к данному оценочному мероприятию повышенного уровня необходимо подготовить и представить развернутый конспект. Раскрывая содержания вопросов

повышенного уровня, необходимо продемонстрировать понимание сути излагаемого.

При подготовке доклада студенту предоставляется право пользования подготовленными им материалами

При проведении круглого стола оцениваются: умение вести беседу, уровень владения материалом, грамотность, последовательность изложения материала.

Оценочный лист

№	Ф.И.О.	Уровень владения материалом	Правильность речи	Логичность	Полнота ответа	Оценка
1.						

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

**Вопросы к экзамену
по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве»**

Базовый уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

Знать

1. Основные фонды гостиничного комплекса: здания, сооружения, передаточные устройства, машины и механизмы, оборудование, автотранспорт, мебель и инвентарь.
2. Основные здания: гостиницы, столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы, бассейны и др.
3. Вспомогательные здания: котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады для инвентаря, магазины и др.
4. Понятие концепции гостиничного предприятия.
5. Элементы концепции: классификационный статус гостиницы, местоположение, целевая аудитория, набор предоставляемых услуг, организационно-функциональная структура.
6. Архитектурно-планировочные решения отелей.
7. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
8. Архитектурно-конструктивные решения гостиниц.
9. Требования к зданию гостиницы, требования к техническому оборудованию гостиницы.
10. Требования к обслуживающему персоналу и санитарные требования к предприятиям размещения.
11. Состав жилого этажа гостиничного комплекса: жилые номера, вспомогательные помещения, горизонтальные коммуникации, узлы вертикальных коммуникаций.
12. Структура жилых номеров применительно к конструкции здания гостиничного комплекса.
13. Конструктивный модуль.
14. Состав помещений жилого номера: жилая комната, гостиная, кабинет, прихожая, санитарный узел.

Уметь, Владеть

1. Структурные схемы технологических процессов бассейнов и саун.
2. Основные требования к проектированию и оснащению группы помещений развлекательного назначения.
3. Требования к площадям номерного фонда в зависимости от разряда гостиничного комплекса.
4. Правила проектирования инженерных систем.
5. Правила проектирования электрических сетей гостиниц.
6. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
7. Противопожарные системы.
8. Сроки службы здания.
9. Условия, определяющие срок службы здания: климатические условия, качество материалов и строительных работ, условия эксплуатации, выполнение норм и правил технической эксплуатации здания.
10. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.
11. Эксплуатация систем отопления.
12. Эксплуатация систем горячего и холодного водоснабжения.

13. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования.

14. Эксплуатация систем канализации.

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Повышенный уровень

Вопросы (задача, задание) для проверки уровня обученности

Знать

1. Комплексы номеров.
2. Состав общественных помещений гостиничного комплекса: приемно-вестибюльная группа, предприятия бытового обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, торгового и бытового обслуживания.
3. Организация пространства приемно-вестибюльной группы.
4. Служебные помещения гостиницы.
5. Технические помещения гостиницы.
6. Виды гостиничных объектов.
7. Требования к озеленению территории гостиничного комплекса.
8. Особенности декоративных материалов.
9. Характеристика материалов оборудования.
10. Декоративное оформление интерьера.
11. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения.

Уметь, Владеть

1. Принципы проектирования гостиничных предприятий: последовательность, ресурсное обеспечение, соблюдение временных рамок, эффективности и др.
2. Типы конструктивных схем: смешанные конструкции; жесткие связевые конструкции; рамные схемы; конструктивные схемы с гибким первым этажом; смешанные конструктивные схемы.
3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
4. Состав сооружений в зависимости от назначения и расположения гостиницы.
5. Конструктивные схемы зданий.
6. Планировочное решение территории вокруг гостиничного предприятия.
7. Требования к организации различных элементов: подъездных путей, стоянок автотранспорта, гаражей, входной группы, подъездных путей к вспомогательным службам гостиницы, спортивных сооружений, веранд и лоджий, зеленых насаждений
8. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
9. Состав сооружений в зависимости от назначения и расположения гостиницы и др.
10. Планировочное решение территории вокруг гостиничного предприятия.
11. Требования к организации различных элементов: подъездных путей, стоянок автотранспорта, гаражей, входной группы, подъездных путей к вспомогательным службам гостиницы, спортивных сооружений, веранд и лоджий.
12. Основные требования к проектированию и оснащению группы помещений спортивно-оздоровительного назначения.

1. Критерии оценивания компетенций:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец: Шебухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

Оценку «хорошо» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний; использует в ответе дополнительный материал все предусмотренные программой задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному; анализирует полученные результаты; проявляет самостоятельность при

выполнения достаточно высокое. Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, большинство предусмотренных программой заданий выполнено, но в них имеются ошибки, при ответе на поставленный вопрос студент допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, наблюдаются нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

2. Описание шкалы оценивания

Промежуточная аттестация в форме экзамена предусматривает проведение обязательной экзаменационной процедуры и оценивается 40 баллами из 100. В случае если рейтинговый балл студента по дисциплине по итогам семестра равен 60, то программой автоматически добавляется 32 премиальных балла и выставляется оценка «отлично». Положительный ответ студента на экзамене оценивается рейтинговыми баллами в диапазоне от 20 до 40 ($20 \leq S_{\text{экз}} \leq 40$), оценка меньше 20 баллов считается неудовлетворительной.

Шкала соответствия рейтингового балла экзамена 5-балльной системе

Рейтинговый балл по дисциплине	Оценка по 5-балльной системе
35 – 40	Отлично
28 – 34	Хорошо
20 – 27	Удовлетворительно

3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура проведения экзамена осуществляется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования в СКФУ.

Процедура экзамена позволяет проверить сформированность компетенций ПК-6 (И-2).

В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. В экзаменационный билет включаются 3 вопроса. Вопросы базового уровня позволяют выявить знание студентами основных терминов и понятий дисциплины «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве». Вопросы повышенного уровня позволяют выявить владение студентами навыками разработки рекламных кампаний, умение дать анализ рекламной деятельности, основываясь на требованиях, предъявляемых к политике стресс-менеджмента на предприятии. Студент должен быть готов полно и аргументировано отвечать на вопросы экзаменационного билета. На подготовку к ответу на экзаменационный билет студенту отводится 30 минут.

Составитель _____ Т. Г. Гарбузова
(подпись)

«___» _____ 20__ г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна
Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022	