

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 21.09.2021

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования**
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске

Методические указания
по выполнению практических (семинарских) работ
по дисциплине «Оборудование и оснащение в
гостиничном хозяйстве»
для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль): «Гостиничная деятельность»

(для очной формы обучения)

Пятигорск, 2020

Методические указания предназначены для практических работ по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» студентов направления подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело. Направленность (профиль) «Гостиничная деятельность». Квалификация выпускника – бакалавр.

Методические указания содержат необходимый теоретический материал по изучаемой теме, задания для выполнения работы, список рекомендуемой литературы.

Методические указания по выполнению практических работ рассмотрены и утверждены на заседании кафедры туризма и гостиничного дела

Протокол № ____ от «__» _____ 201__ г.

Заведующий кафедрой
туризма и гостиничного дела

И.В. Огаркова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. План практических (семинарских) занятий	6
3. Список рекомендуемой литературы.....	8

1. Пояснительная записка

Дисциплина «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» осваивается студентами в течение 135 часов. Часть этого времени (40,5 часов) отводится на самостоятельную, или внеаудиторную, работу студентов, другая часть (40,5 часов) – это аудиторские формы работы (лекционные и практические занятия), которые организуются непосредственно преподавателем.

Практическое занятие является важнейшей формой усвоения знаний. Очевидны три структурные его части: предваряющая (подготовка к занятию), непосредственно сам семинар (обсуждение вопросов темы в группе) и завершающая часть (после семинарская работа студентов по устранению обнаружившихся пробелов в знаниях).

Не только семинар, но и предваряющая и заключающая его части являются необходимыми звеньями целостной системы усвоения вынесенной на обсуждение темы.

Семинарское занятие является средством проверки знаний, отработки навыков самостоятельного изучения материалов по дисциплине, работы с литературой, умения логично и последовательно излагать усвоенный материал. Выступая на семинарском занятии, слушатели должны показать умение выделить основные положения, иллюстрировать их применение, а также делать практически значимые выводы из теоретических положений.

Ко всем темам семинарских занятий дан перечень наиболее важных вопросов, необходимых для усвоения, а также приведен список основной и дополнительной литературы, необходимой для изучения.

Для лучшего усвоения материала необходимо вести конспект в отдельной тетради. Такой конспект может быть в форме плана ответов по каждому вопросу темы, а в некоторых случаях и кратким ответом (со ссылками на соответствующий источник: нормативный материал или литературу).

На семинарском занятии большое внимание уделяется рассмотрению не только теоретических вопросов, но и выполнению практических упражнений, направленных на выработку умений и навыков культурной речи. К каждому семинарскому занятию студент подбирает материалы из методической литературы, СМИ, Интернета.

Рекомендуется в отдельной тетради вести словарь терминов (в алфавитном порядке) с пояснениями к ним.

Если слушатель не подготовился к семинарскому занятию или пропустил его по какой-то причине (в том числе и по болезни), он обязан во внеурочное время отчитаться по этой теме перед преподавателем, ведущим занятие в группе. При возникновении трудностей при изучении курса, необходимо посетить консультацию преподавателя, ведущего занятия, в соответствии с графиком консультаций, который имеется на кафедре Туризма и гостиничного дела.

При подготовке к семинарским занятиям по всем темам слушатели должны изучить:

- рекомендованную в плане семинарских занятий основную литературу;
- рекомендованную в плане семинарских занятий дополнительную литературу;
- нормативно-правовую документацию в области охраны труда и гражданской обороны.

Формируемые компетенции:

Код	Формулировка:	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
<u>Общепрофессиональные компетенции</u>		
ОПК-1	Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания	ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
ОПК-7	Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности
ПК-1	Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение ПК-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и

		общественного питания в материальных ресурсах и персонале ПК-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.
--	--	--

2. План практических (семинарских) занятий

Практическое занятие 1. Управление эксплуатацией здания отеля.

Цель: Ознакомить с управлением эксплуатацией здания отеля

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Коллективные средств размещения.
2. Влияние архитектуры на имидж гостиниц.

Практическое занятие 2. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию

Цель: Ознакомить с планированием мероприятий по техническому обслуживанию.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Структура и функциональные связи гостиницы.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 3. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

Цель: Ознакомить с требованиями к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Основные элементы зданий.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 4. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы

Цель: Ознакомить с нормативной базой проектирования гостиничного комплекса.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Конструктивные схемы зданий.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 5. Интерьер и качество обслуживания

Цель: Изучить интерьер и качество обслуживания.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 6. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.

Цель: Изучить приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 7 Меблировка и оборудование помещений.

Цель: Изучить меблировку и оборудование помещений.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Материалы для производства мебели.

2. Основные принципы расстановки мебели в помещениях в зависимости от их назначения.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 8. Специальные требования к гостиничной мебели.

Цель: Изучить специальные требования к гостиничной мебели.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Классификация мебели.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 9. Гостиничное освещение.

Цель: Изучить гостиничное освещение.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Разработка концепции и проектирование гостиничного освещения

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 10. Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения.

Цель: Изучить принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Светодиодное освещение в номерах отелей.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 11. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

Цель: Изучить водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Устройство внутреннего холодного водопровода.
2. Системы внутренних водопроводов.
3. Проектирование водопроводных

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 12. Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.

Цель: Изучить принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Устройство внутреннего холодного водопровода.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 13. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование.

Цель: Изучить системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 14. Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования.

Цель: Изучить мусоропровод. Подборку соответствующего оборудования.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Оборудование систем мусоропровода: назначение, конструкция и принцип действия.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 15. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

Цель: Изучить оборудование для обеспечения охраны гостиниц.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Средства и системы охранно-пожарного оповещения. Средства пожаротушения.
Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 16. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.

Цель: Изучить средств и системы охранно-пожарного оповещения.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 17. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично - ресторанных комплексов.

Цель: Изучить оборудование для уборки помещений и территории гостинично - ресторанных комплексов.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

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

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

Практическое занятие 18. Структурные схемы технологических процессов уборки.

Цель: Изучить структурные схемы технологических процессов уборки.

Организационная форма занятия: семинар.

Вопросы для обсуждения:

1. Технологическое оборудование для чистки и мойки полов: полотно-поломоечные машины, полотно-подметальные машины, пароочистители, аппараты для чистки водой высокого давления, оборудование для чистки фасадов.

Методические рекомендации: изучить литературу по проблеме практического занятия, подготовить развернутые ответы по вопросам для обсуждения.

1. Перечень основной литературы:

1. 1. Сенин, В.С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения : учебное пособие / В.С. Сенин, А.В. Денисенко. - М. : Финансы и статистика, 2014. - 140 с.

10.1. 2. Перечень дополнительной литературы:

1. Руденко Л.Л. Сервисная деятельность [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Л. Руденко. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 208 с. — 978-5-394-01679-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57229.html>
2. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Л.Л. Руденко, Н.П. Овчаренко, А.Б. Косолапов. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2016. — 176 с. — 978-5-394-02315-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/57230.html>

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы:

1. Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Методические указания для обучающихся по организации и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» для студентов направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины:

1. <http://biblioclub.ru> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС «IPRbooks»;
3. <http://www.consultant.ru> - Справочно-правовая система КонсультантПлюс;
4. <http://catalog.ncstu.ru/> - Электронная библиотека СКФУ;
5. antiplagiat.ru - ЗАО « Анти Плагиат».