

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 16:44:17

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f584864c12b276

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

**УЧЕБНО – МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ
ОБОРУДОВАНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

(Электронный документ)

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается в	3 сем.

Пятигорск, 2021 г.

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ в г. Пятигорске

_____ Т. А. Шебзухова

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОБОРУДОВАНИЕ И ОСНАЩЕНИЕ В ГОСТИНИЧНОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

(Электронный документ)

Направление подготовки	43.03.03 «Гостиничное дело»
Направленность (профиль)	Гостиничная деятельность
Квалификация выпускника	бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала обучения	2021
Изучается в	3 сем.

Пятигорск, 2021 г.

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Программа дисциплины «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» предназначена для бакалавров направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Целью освоения дисциплины «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» является необходимость в раскрытии структуры и специфики технического и технологического оснащения гостиничных комплексов, использование технических средств в оказании сервисных услуг.

Задачами освоения дисциплины «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» является:

- анализ существующих технических средств гостиничных комплексов;
- изучение классификации, устройства, принципа действия и правил эксплуатации оборудования гостиничных комплексов;
- изучение методик расчета основных параметров оборудования и технико-экономических показателей его работы;
- рассмотрение возможности обновления технической базы гостиничного комплекса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.16). Ее освоение происходит в 3 семестре.

3. Связь с предшествующими дисциплинами

Дисциплина «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» опирается на знания по следующим дисциплинам: «Организация функционирования гостиничных комплексов», «Безопасность жизнедеятельности», «Информатика».

4. Связь с последующими дисциплинами

Дисциплина «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» является базовой площадкой для дальнейшего изучения таких дисциплин как: «Безопасность жизнедеятельности», «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий», «Организация питания в гостиничном сервисе», «Организация гостиничной деятельности», «Ресторанная деятельность в гостиничном бизнесе», «Сервис и технологии гостиничной деятельности», «Системы управления деятельностью гостиничных предприятий», «Технология работы поэтажного персонала», «Управление работой службы горничных», сервисная практика.

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесённых с планируемыми результатами освоения образовательной программы

5.1. Наименование компетенций

Код	Формулировка:	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
<i>Общепрофессиональные компетенции</i>		
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.

5.2. Знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: - основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования	ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение

<p>сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - оборудование отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации; - о современных архитектурно-строительных тенденциях гостиничных зданий; 	<p>в сфере гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов; - использовать и устанавливать оборудование, характеризующегося полным отсутствием выбросов вредных веществ в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, 	<p>ОПК-1.1. Определяет потребность в технологических новациях и информационном обеспечении в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.2. Осуществляет поиск и применяет технологические новации в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-1.3. Использует современные информационно-коммуникационные технологии специализированное программное обеспечение в организациях сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования; - методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений; - прогрессивными методами эксплуатации оборудования; 	
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и коммуникациях; - о правилах технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. - конъюктуру рынка технологического и торгового оборудования; 	<p>ОПК – 7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p> <p>ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования. 	
<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратурном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах. 	
<p>Знает:</p> <p>цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства</p>	<p>ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы</p>

<p>и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; основные службы гостиничного предприятия, их специфику, требования к организации, требования к персоналу; гостиничных служб; формы и методы контроля персонала департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>гостеприимства и общественного питания ПК-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение</p>
<p>Умеет: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов), определять задачи профессионального и личностного развития, осознанно планировать повышение квалификации; брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>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.</p>
<p>Владеть: - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения; приемами управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	

6. Объем учебной дисциплины/модуля

	Астр.	
	часов	
Объем занятий: Итого	81	ч. 3 з.е.
В том числе аудиторных	40,5	ч.
Из них:		
Лекций	13,5	ч.
Лабораторных работ	-	ч.
Практических занятий	27	ч.
Самостоятельной работы	40,5	ч.
Зачет с оценкой 3 семестр	40,5	ч.

7. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества астрономических часов и видов занятий

7.1 Тематический план дисциплины

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Реализуемые компетенции	Контактная работа обучающихся с преподавателем, часов	Самостоят
-------	--------------------------	-------------------------	---	-----------

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Групповые консультации	Самостоятельная работа, часов
3 семестр							
Раздел 1. Общие требования к гостиничным зданиям							
1.	Управление эксплуатацией здания отеля	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
1.	Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
2.	Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
2.	Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
3	Интерьер и качество обслуживания.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
3.	Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
4.	Меблировка и оборудование помещений.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
4.	Специальные требования к гостиничной мебели.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации							
5.	Гостиничное освещение.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
5.	Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
6	Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование систем	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
6.	Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
7.	Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25

7.	Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
8.	Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
8.	Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
9.	Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	1,5	1,5	-	-	2,25
9.	Структурные схемы технологических процессов уборки.	ОПК-1 ОПК-7 ПК-1		1,5			2,25
	Итого за 3 семестр		13,5	27	-	-	40,5
	Итого		13,5	27	-	-	40,5

7.2 Наименование и содержание лекций

№ тем ы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов (астр.)	Интерактивная форма проведения
3 семестр			
Раздел 1. Общие требования к гостиничным зданиям			
1.	Тема 1. Управление эксплуатацией здания отеля. Техническое обслуживание здания отеля. Комплекс работ по эксплуатации здания. Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	1,5	
2.	Тема 2. Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы Функционально-планировочное решение здания. Функциональное зонирование помещений. Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	1,5	
3	Тема 3. Интерьер и качество обслуживания. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий. Проектирование внутреннего интерьера. Приемы создания интерьера. Цветовое решение интерьера.	1,5	
4.	Тема 4. Меблировка и оборудование помещений. Классификация мебели. Материалы для производства мебели. Основные типы конструкций мебели для гостиничных номеров, для офисных, для административных, производственных помещений гостиниц. Основные принципы расстановки мебели в помещениях в зависимости от их назначения. Архитектор и интерьер дизайнер в России. Цвет и его особенности. Цвет в интерьере. Свет в интерьере. Декоративные поверхности. Особенности декоративных материалов. Характеристика материалов оборудования. Декоративное оформление интерьера. Оформление декоративными растениями помещений гостиницы, в зависимости от их назначения. Особенности ухода за растениями.	1,5	
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации			
5.	Тема 5. Электрооборудование в гостиницах. Монтаж электрооборудования. Типы электрооборудования. Измерительные устройства. Противопожарные системы.	1,5	
6.	Тема 6. Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование. Устройство внутреннего холодного водопровода. Системы внутренних водопроводов. Схемы внутренних водопроводных сетей. Составные части трубопроводов. Монтаж трубопроводов. Арматура. Измерительные устройства. Вывод водопровода. Противопожарный водопровод. Устройство спринклерной и дренчерной системы пожаротушения. Установки для повышения напора. Системы горячего водоснабжения. Типы и конструкции водонагревателей. Материалы	1,5	

	оборудование, арматура для горячего водоснабжения.		
7.	Тема 7. Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование. Мусоропровод. Виды отопления в гостиницах. Водяное, электрическое и воздушное отопление. Виды энергоносителей. Техническое оформление отопления в гостиницах: конструкции и принцип действия. Энергосберегающие мероприятия. Классификация систем вентиляции. Оборудование систем вентиляции: назначение, конструкция и принцип действия. Классификация систем кондиционирования. Типы кондиционеров, их достоинства и недостатки. Конструкции кондиционеров, принцип действия.	1,5	
8.	Тема 8. Оборудование для обеспечения охраны гостиниц. Особенности организации безопасности гостиничных комплексов. Средства и системы контроля и управления доступом. Средства и системы охранного телевидения. Средства пожаротушения. Средства и системы оповещения. Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	1,5	
9.	Тема 9. Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов. Структурные схемы технологических процессов уборки. Виды уборочной техники для удаления пыли, мойки, натирки полов помещений и уборки территории гостиницы. Требования к уборочной технике. Принципы устройства и действия пылесосов, полотерно-поломоечных и подметальных машин. Определение потребности и выбор средств.	1,5	
	Итого за 3 семестр	13,5	
	Итого	13,5	

7.3 Наименование лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

7.4 Наименование практических занятий

№ темы	Наименование тем дисциплины, их краткое содержание	Объем часов	Интерактивная форма проведения
3 семестр			
Раздел 1. Общие требования к гостиничным зданиям			
1.	Управление эксплуатацией здания отеля	1,5	
1.	Планирование мероприятий по техническому обслуживанию.	1,5	
2.	Требования к планировочному решению общественной части и жилых этажей гостиницы	1,5	
2.	Нормативная база проектирования гостиничного комплекса.	1,5	
3.	Интерьер и качество обслуживания.	1,5	
3.	Приемы создания интерьера. Цветовое решение	1,5	

	интерьера.		
4.	Требований и правил использования мебели в гостиничных номерах	1,5	
4.	Специальные требования к гостиничной мебели.	1,5	
Раздел 2. Инженерные сети и коммуникации			
5.	Гостиничное освещение.	1,5	
5	Принципы и правила освещенности холлов и коридоров, конференц-залов, зон отдыха и развлечений, баров и ресторанов, номеров, архитектурного освещения.	1,5	
6.	Водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование.	1,5	
6	Принципы и правила водопроводного оборудования. Противопожарный водопровод.	1,5	
7.	Системы отопления. Вентиляция и создание искусственного климата, кондиционирование.	1,5	
7.	Мусоропровод. Подборка соответствующего оборудования.	1,5	
8.	Оборудование для обеспечения охраны гостиниц.	1,5	
	Средства и системы охранно-пожарного оповещения.	1,5	
9.	Оборудование для уборки помещений и территории гостинично-ресторанных комплексов.	1,5	
9	Структурные схемы технологических процессов уборки.	1,5	
	Итого за 3 семестр	27	
	Итого	27	

7.5 Технологическая карта самостоятельной работы обучающегося

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
3 семестр						
ОПК-1 ОПК-7	Самостоятельное изучение литературы	Конспект материалов	Собеседование	30,51	3,39	33,9
	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-18	Конспект материалов	Собеседование	4,86	0,54	5,4
	Подготовка сообщения к практическим занятиям (круглому столу) по темам № 1, № 2, №4, №5, № 6, №9	Сообщение	Доклад	1,08	0,12	1,2
Итого за 3 семестр				36,45	4,05	40,5

Итого	36,45	4,05	40,5
-------	-------	------	------

8. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОП ВО. Паспорт фонда оценочных средств

Код оцениваемой компетенции	Этап формирования компетенции (№ темы)	Средства и технологии оценки	Вид контроля, аттестация (текущий/ промежу-	Тип контроля (устный/ письменный или с использованием	Наименование оценочного средства
ОПК-1 ОПК-7 ПК-1	№ 1-18	Собеседование	текущий	устный	Вопросы для собеседования
	№ 1, № 2, №4, №5, № 6, №9 тем для круглого стола	Собеседование	текущий	устный	Перечень дискуссионных тем для круглого стола
	№ 1-18	Собеседование	промежуточный	устный	Вопросы к экзамену

8.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровни сформированности компетенций	Индикаторы	Дескрипторы			
		2 балла	3 балла	4 балла	5 баллов
ОПК-1 Способен применять технологические новации и современное программное обеспечение в сфере гостеприимства и общественного питания					
Базовый	Знает: - основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - оборудование отрасли, его классификацию,	- Слабо знает основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов;	- Удовлетворительно знает оборудование отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации;	- Хорошо знает основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - оборудование	

	<p>типы устройств, особенности эксплуатации;</p>			<p>отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации;</p>	
	<p>Умеет: - применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов;</p>	<p>- Слабо умеет применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов;</p>	<p>- Удовлетворительно умеет применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов;</p>	<p>- Хорошо умеет применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов;</p>	
	<p>Владеет: - методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования; - методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений;</p>	<p>- Слабо владеет методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования;</p>	<p>- Удовлетворительно владеет методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений;</p>	<p>- Хорошо владеет методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования; - методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений;</p>	
Повышенный	<p>Знает: - основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - оборудование отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации; - о современных архитектурно-строительных тенденциях гостиничных зданий;</p>				<p>- Отлично знает основные проблемы научно-технического развития техники; о проблеме рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов; - оборудование отрасли, его классификацию, типы устройств, особенности эксплуатации; - о современных архитектурно-строительных тенденциях гостиничных</p>

					зданий;
	<p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов; - использовать и устанавливать оборудование, характеризующегося полным отсутствием выбросов вредных веществ в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей, 				<p>- Отлично умеет применять полученные теоретические знания и практические навыки для технического оснащения гостиничных комплексов;</p> <p>- использовать и устанавливать оборудование, характеризующегося полным отсутствием выбросов вредных веществ в окружающую среду, улучшением системы очистки воздуха и воды от вредных примесей,</p>
	<p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования; - методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений; - прогрессивными методами эксплуатации оборудования; - методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования; - методиками 				<p>- Отлично владеет методами выполнения основных расчетов оборудования, компоновки оборудования;</p> <p>- методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений;</p> <p>- прогрессивными и методами эксплуатации оборудования;</p> <p>- методиками расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных</p>

	расчета технико-экономических характеристик при выборе технических и организационных решений; - прогрессивными методами эксплуатации оборудования;				ых решений; - прогрессивным и методами эксплуатации оборудования;
ОПК-7 Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности					
Базовый	Знает: - о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и коммуникациях;	- Слабо знает о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц	- Удовлетворительн о знает об инженерных сетях и коммуникациях;	- Хорошо знает о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и коммуникациях;	
	Умеет: - использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды	- Слабо умеет использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды	- Удовлетворительн о умеет использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды	- Хорошо умеет использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды	
	Владеет: - методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратурном обеспечении информационных технологий;	- Слабо владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений;	- Удовлетворительн о владеет системой знаний об аппаратурном обеспечении информационных технологий;	- Хорошо владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратурном обеспечении информационных технологий;	
Повышенный	Знает: - о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и				- Отлично знает о мебелировке и эстетическом оформлении внутренних помещений гостиниц; - об инженерных сетях и коммуникациях

	коммуникациях; - о правилах технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. - конъюктуру рынка технологического и торгового оборудования;				; - о правилах технической эксплуатации гостиниц и их оборудования. - конъюктуру рынка технологического и торгового оборудования;
	Умест: - использовать средства автоматического контроля за состоянием окружающей среды; - находить оптимальные режимы работы оборудования.				- Отлично умеет 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 аппаратурном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.				- Отлично владеет методиками расчета потребности оборудования при принятии технических и организационных решений; - системой знаний об аппаратурном обеспечении информационных технологий; - методиками расчета потребности в технических средствах.
ПК-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания					
	Знания Знает цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства	Слабо знает - цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов (служб,	Частично знает - цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов	Хорошо знает - цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов (служб,	

	и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	отделов) организации сферы гостеприимства и общественног о питания в материальных ресурсах и персонале.	в (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественног о питания в материальных ресурсах и персонале.	отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале.	
Базовый	Умения организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов).	Слабо умеет: - организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям и; - выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов).	Частично умеет: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителям и; - выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов).	Хорошо умеет: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов).	
	Навыки - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения.	Слабо владеет - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения.	Частично владеет - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения.	Хорошо владеет - навыками формирования системных процессов гостиниц и средств размещения.	
Повышенный	Знания Знает цель и задачи				Отлично знает: цель и задачи деятельности

	<p>деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; - основные службы гостиничного предприятия, их специфику, требования к организации, – требования к персоналу; гостиничных служб; - формы и методы контроля персонала департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>				<p>подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; - планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; основные службы гостиничного предприятия, их специфику, требования к организации, – требования к персоналу; гостиничных служб; - формы и методы контроля персонала департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>
	<p>Умеет организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - выявлять проблемы в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов), - определять задачи профессионального и</p>				<p>Отлично умеет: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество; - работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями; - выявлять проблемы в системе контроля</p>

	<p>личностного развития, осознанно планировать повышение квалификации; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>				<p>и определение уровня эффективности деятельности персонала (служб, отделов), - определять задачи профессионального и личностного развития, осознанно планировать повышение квалификации; - брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>
	<p>Навыки - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения; - приемами управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>				<p>Отлично владеет: - навыками формирования системы функциональных процессов гостиниц и средств размещения; - приемами управления ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>

Описание шкалы оценивания

В рамках рейтинговой системы успеваемость обучающихся 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 8-12	8 неделя	20
3.	Собеседование по темам 13-18	16 неделя	20
Итого за 3 семестр		-	55

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:

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

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
< 53	Неудовлетворительно

8.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Вопросы к экзамену (3 семестр)

Вопросы 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. Требования к площадям номерного фонда в зависимости от разряда гостиничного комплекса.
15. Состав помещений жилого номера: жилая комната, гостиная, кабинет, прихожая, санитарный узел.
16. Комплексы номеров.
17. Состав общественных помещений гостиничного комплекса: приемно-вестибюльная группа, предприятия бытового обслуживания, общественного питания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания, торгового и бытового обслуживания.
18. Организация пространства приемно-вестибюльной группы.
19. Служебные помещения гостиницы.
20. Технические помещения гостиницы.
21. Виды гостиничных объектов.
22. Требования к озеленению территории гостиничного комплекса.
23. Особенности декоративных материалов.
24. Характеристика материалов оборудования.
25. Декоративное оформление интерьера. 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.
13. Структурные схемы технологических процессов бассейнов и саун.
14. Основные требования к проектированию и оснащению группы помещений развлекательного назначения.
15. Правила проектирования инженерных систем.
16. Правила проектирования электрических сетей гостиниц.
17. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
18. Противопожарные системы.
19. Сроки службы здания.
20. Условия, определяющие срок службы здания: климатические условия, качество материалов и строительных работ, условия эксплуатации, выполнение норм и правил технической эксплуатации здания.
21. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.
22. Эксплуатация систем отопления.
23. Эксплуатация систем горячего и холодного водоснабжения.
24. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования.
25. Эксплуатация систем канализации.

8.4 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 – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры – в СКФУ.

В экзаменационный билет включаются: 3 вопроса.

Для подготовки по билету отводится: 30 минут.

Текущий контроль обучающихся проводится преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине, в следующих формах: собеседование.

Допуск к практическим занятиям происходит при наличии конспекта соответствующей лекции и конспекта самостоятельно изученной литературы по теме. К практическому занятию студент должен подготовить ответы на вопросы, выполнить задания по теме занятия.

Максимальное количество баллов студент получает, если он активно участвует в работе, владеет материалом, умеет логично и четко излагать мысли, творчески подходит к решению основных вопросов темы, показывает самостоятельность мышления.

Основанием для снижением оценки являются:

- слабое знание темы и основной терминологии;
- пассивность участия в групповой работе;
- отсутствие умения применить теоретические знания для решения практических задач;

- несвоевременность предоставления выполненных работ.

Критерии оценивания результатов самостоятельной работы приведены в Фонде оценочных средств по дисциплине.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

На первом этапе необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, в которой рассмотрено содержание тем практических занятий, темы и виды самостоятельной работы. По каждому виду самостоятельной работы предусмотрены определённые формы отчетности

Для успешного освоения дисциплины, необходимо выполнить следующие виды самостоятельной работы, используя рекомендуемые источники информации

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополнительная	Методическая	Интернет-ресурсы
1.	Самостоятельное изучение литературы	1	1-4	1-2	1-4
2.	Подготовка к практическим занятиям по темам № 1-18	1	1-4	1-2	1-4
3.	Подготовка сообщения к круглому столу по темам № 1, № 2, №4, №5, № 6, №9	1	1-4	1-2	1-4

10. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

10.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

10.1.1. Перечень основной литературы:

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>

10.2. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Методические указания по выполнению практических работ по дисциплине «Оборудование и оснащение в гостиничном хозяйстве» для студентов направления 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 43.03.03 Гостиничное дело.

10.3. 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».

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем:

Информационные справочные системы: не предусмотрено.

Программное обеспечение: ОС Microsoft Windows Professional Russian, Microsoft Office Russian License.

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практических работ); учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций; учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, проектор, магнитно-маркерная доска, флипчарт. Учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций.