



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Дальневосточный федеральный университет»  
(ДФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_  
(подпись) Овчаренко Н.П.  
« 17 » сентября 2017г. (Ф.И.О. рук. ОП)

УТВЕРЖДАЮ

Врио заведующая кафедрой  
сервиса и туризма  
(название кафедры)

\_\_\_\_\_  
(подпись) Овчаренко Н.П.  
« 17 » сентября 2017г. (Ф.И.О. зав. каф.)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации

**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
Форма подготовки очная**

курс 3 семестр 6  
лекции 22 час.  
практические занятия 22 час.  
лабораторные работы -  
в том числе с использованием МАО – лек. - /пр. 11 час. /лаб. -  
всего часов аудиторной нагрузки 44 час.  
в том числе с использованием МАО – лек. - /пр. 11 час. /лаб. -  
самостоятельная работа 100 час.  
в том числе на подготовку к экзамену - 54 час.  
контрольные работы (количество) -  
курсовая работа / курсовой проект -  
зачет -  
экзамен 6\_семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями образовательного стандарта, самостоятельно устанавливаемого ДВФУ, утвержденного приказом ректора от 18.02.2016 №12-13-235, с изменениями, утвержденными приказом ректора ДВФУ от 04.07. 2017 №12-13-69

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма, протокол № 7(1) от «17» сентября 2017г.

Врио заведующий(ая) кафедрой: канд. техн. наук., доцент Овчаренко Н.П.  
Составители: канд. ист. наук., доцент Галенко Е.В.

**I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:**

Протокол от « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_\_

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись) (И.О. Фамилия)

**Аннотация к рабочей программе дисциплины**  
**«Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности**  
**их эксплуатации»**

Учебный курс «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предназначен для студентов по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» включена в состав вариативной части Б1.В.ДВ.1.2, блока «Дисциплины по выбору».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (22 час.), практические занятия (22 часов, в том числе МАО 11 часов), самостоятельная работа студентов (100 часов, в том числе 54 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 3 курсе в 6 семестре.

Дисциплина «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Основы менеджмента», «Основы управления персоналом», «Сервисная деятельность», «Технологии и организация гостиничной деятельности» и позволяет подготовить студентов к освоению ряда таких дисциплин, как «Организация планирования и развития гостиничного хозяйства», «Планирование и прогнозирование гостиничного хозяйства», «Предпринимательская деятельность в туризме и индустрии гостеприимства».

Содержание дисциплины охватывает следующий круг вопросов: концепция гостиничных комплексов, проектирование гостиничного комплекса, понятие проекта и проектной документации, объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы, оснащение предприятий гостеприимства современными видами инженерно-

технического оборудования, обслуживание инженерно-технического оборудования, ответственность за безопасную эксплуатацию инженерно-технического оборудования предприятий гостеприимства, система диспетчеризации инженерного оборудования, источники тепло-, водо- и электроснабжения предприятий гостеприимства.

**Цель** – усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений в области оборудования гостиничных комплексов и практических навыков их эксплуатации и соблюдения техники безопасности.

**Задачи:**

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений в области решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;

– обучение студентов основам применения современных методов при осуществлении контроля выполнения технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;

– формирование у студентов системы знаний, навыков и умений при организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

– обеспечение студентов необходимым навыкам по организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для успешного изучения дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

– стремление к постоянному саморазвитию, повышению своей квалификации и мастерства;

– способность понимать социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к профессиональной деятельности в гостиничной индустрии;

– способность организовывать работу исполнителей;

– готовность применять нормативно-технологическую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;	Знает	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности;
	Умеет	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
	Владеет	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	Знает	методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Умеет	находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Владеет	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать	Знает	современные подходы организации взаимодействия с представителями

взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.		гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Умеет	организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Владеет	навыками организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» применяются следующие методы активного/ интерактивного обучения: case-study, круглый стол с обсуждением конкретных ситуаций, деловая игра, основанная на применении методов и принципов решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов.

## **I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

**Раздел 1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов (10 час.)**

**Тема 1. Понятийно-терминологический аппарата в области инженерно-технического обслуживания оборудования и соблюдении техники безопасности при их эксплуатации (2час.)**

Виды инженерно-технического оборудования, используемого в гостиничных комплексах. Основы технического оснащения и инженерного обслуживания в системе предприятий ГК. Основные функции и структура инженерно-технической службы в ГК.

## **Тема 2. Общие требования к инженерно техническому оборудованию гостиничных предприятий при проектировании (2 час.)**

Требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. Проектирование, назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления). Проектирование лифтового оборудования, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды). Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц - залов)

## **Тема 3. Технические средства безопасности гостиничных комплексов (2 часа)**

Система охранной и тревожно-вызывной сигнализации; Система управления доступом; Система телевизионного видеонаблюдения; Система защиты информации; Контроль жизнеобеспечения здания гостиничных комплексов. Паспорт пожарной безопасности гостиничных комплексов. Проектирование системы пожарной сигнализации Проектирование освещения.

## **Тема 4-5. Профессиональное технологическое оборудование(4 час.)**

Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приёма и размещения). Классификация профессионального уборочного оборудования. Многофункциональность уборочного оборудования. Гостиничный уборочный инвентарь. Полумоечные машины. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.

## **Раздел II. Техники безопасности при эксплуатации оборудования в гостиничных комплексах (12 час.)**

Техника безопасности при эксплуатации систем отопления. Техника безопасности при эксплуатации систем водоснабжения. Техника безопасности при эксплуатации системы внутренней канализации здания. Безопасная эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха. Безопасная эксплуатация централизованной системы пылеудаления.

### **Тема 3. Энергетическое хозяйство (2 час.)**

Электроснабжение внутренних электрических сетей гостиниц. Два вида электрического освещения: рабочее и аварийное. Безопасная эксплуатация осветительных сетей и светильников. Безопасная эксплуатация электросетей и электрооборудования.

### **Тема 4. Безопасная эксплуатация лифтового оборудования, мусоропроводов и телекоммуникационных систем гостиничных комплексов (2 час.)**

Правилами устройства и безопасной эксплуатации лифтов. Основные правила безопасной эксплуатации мусоропроводов. Безопасная эксплуатация телекоммуникационных систем и интегрированной информационной системы коммуникаций.

### **Тема 5-6. Техники безопасности при эксплуатации профессионального технологического оборудования в гостиничных комплексах (4 час.)**

Техники безопасности при эксплуатации пылесосов для сухой уборки. Техники безопасности при эксплуатации пылесосов для влажной и сухой уборки. Техники безопасности при эксплуатации моющих пылесосов. Техники безопасности при эксплуатации пылесосов для чистки ковров. Техники безопасности при эксплуатации поломочных машин. Техники безопасности при эксплуатации аппаратов для чистки под высоким давлением без подогрева воды. Технические характеристики

пароочистителей. Техники безопасности при эксплуатации автоматизированных рабочих мест персонала службы приёма и размещения. Техники безопасности при эксплуатации электронной контрольно-кассовой машины. Техники безопасности при эксплуатации мини-терминала для программирования электронных ключей.

## **II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА**

### **Практические работы**

**(22 час., в том числе 11 час. с использованием методов активного обучения)**

**Практическая работа №1. Профессиональное технологическое оборудование гостиничного комплекса (2 час.)**

(с использованием метода активного обучения – деловой игры «Аукцион»).

План работы:

1. Организация работы.
2. Инструкция.
3. Выбор на аукционе профессионального технологического оборудования для гостиничного комплекса.
4. Обоснование выбранного решения.

**Практическая работа № 2-3. Безопасные условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности (4 час.)**

(с использованием метода активного обучения – круглый стол).

Перечень тем для докладов и мастер-классов, для обсуждения:

1. Санитарные требования.
2. Инсоляция.
3. Звукоизоляция.
4. Ресурсосберегающие технологии.
5. Экологичность.

6. Воздухообмен.
7. Температурно-влажностный режим.
8. Требования к генеральному плану здания. Показатели генплана.
9. Особенности встроено-пристроенных гостиничных предприятий.

**Практическая работа № 4. Инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы (2 час.)**

(с использованием метода активного обучения – case-study) (2 час.)

План работы:

1. Организация командной работы.
2. Инструкция.
3. Установка и эксплуатация инженерного оборудования в гостиничных комплексах.
4. Алгоритм контроля над эксплуатацией инженерного оборудования в гостиничных комплексах.
5. Состав и назначение документов по технике безопасности при эксплуатации инженерного оборудования в гостиничных комплексах.
6. Содержание и задачи, решаемые на каждом этапе.
7. Вывод и обоснование полученных результатов

**Практическая работа № 5-6. Выбор, установка и техника безопасности комплекса оборудования которым должны быть оснащены конференц-залы гостиниц (4 час.)**

(с использованием метода активного обучения – деловая игра) (4 час.)

План работы:

1. Организация командной работы.
2. Инструкция.
3. Выбор комплекса оборудования, которым должны быть оснащены конференц-залы гостиничного комплекса.
4. Правила установки выбранного оборудования.
5. Техника безопасности при эксплуатации комплекса оборудования которым должны быть оснащены конференц-залы гостиниц.

6. Заполнение оценочного листа друг друга каждой командой

7. Подведение итогов

**Практическая работа № 7 Составление инструкция по эксплуатации уборочных машин , которые используются в гостиничных комплексах (2 час.)**

План работы:

1. Инструкция.
2. Выбор оборудования.
3. Составление инструкция по эксплуатации.

**Практическая работа № 8-9. Дополнительные требования к зданиям и оборудованию гостиничных комплексов высотой 10 этажей и более, при установке и безопасной эксплуатации оборудования. (4час.)**

(с использованием метода активного обучения – дискуссия) (4час.)

Темы для дискуссии:

1. Нормативные документы, регламентирующие дополнительные требования к зданиям и оборудованию гостиничных комплексов высотой 10 этажей и более, при установке и безопасной эксплуатации оборудования.
2. Службы ответственные за безопасную эксплуатацию оборудования.
3. Взаимодействие внутренних и внешних служб по установке и безопасной эксплуатации оборудования.
4. Дополнительные требования к лифтовому оборудованию.
- 5.Дополнительные требования к системе мусороудаления и пылеуборки.
- 6.Дополнительные требования к естественному освещению и инсоляции помещений.

**Практическая работа № 10-11. Правила эксплуатации гостиничных комплексов и их оборудования (4 час.)**

(с использованием метода активного обучения – деловая игра) (4 час.)

План работы:

1. Организация работы команд

2. Инструкция
3. Общая характеристика оборудования гостиничных комплексов.
4. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.
5. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами
6. Вывод.

### **III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

### **IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА**

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация

1.	Раздел 1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов	ПК-5	знает	Практическая работа (ПР-1)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			умеет	Практическая работа (ПР-2-3)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			владеет	Практическая работа (ПР-4-5)	Тест (ПР-1), тестовые задания
2.	Раздел 1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов	ПК-6	знает	Практическая работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			умеет	Практическая работа (ПР-7)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			владеет	Практическая работа (ПР-8)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
3.	Раздел II. Техники безопасности при эксплуатации оборудования в гостиничных комплексах	ПК-7	знает	Практическая работа (ПР-9)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			умеет	Практическая работа (ПР-10)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			владеет	Практическая работа (ПР-11)	Тест (ПР-1), тестовые задания:

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

## **V СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. Аносова, Т.Г. Технологии комфорта [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Г. Аносова, Ж. Танчев. – Электрон. дан. – Екатеринбург: УрФУ, 2016. – 72 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/98555>.

2. Европейский гостиничный маркетинг [Электронный ресурс]: пер. Е. Ю. Драгныш/Драгныш Е. Ю учебное пособие/ – Электрон. текстовые

данные. – М.: Финансы и статистика, 2014. – 224 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 5 экз. – Режим доступа:

<http://lib.dvfu.ru:8080/lib/item?id=IPRbooks:IPR-18801&theme=FEFU>

3. Гостиничный бизнес и индустрия размещения туристов: учебное пособие / И. С. Барчуков, Л. В. Баумгартен, Ю. Б. Башин [и др.]. – Москва: КноРус, 2014. – 167 с. Фонд НБ ДВФУ в количестве 3 экз – Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:738303&theme=FEFU>

4. Гостиничный бизнес. Как достичь безупречного сервиса / Екатерина Балашова. – Москва Санкт-Петербург: Вершина, 2005. – 170 с. Фонд НБ ДВФУ в количестве 15 экз – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:240368&theme=FEFU>

5. Защита информации: Учебное пособие / А.П. Жук, Е.П. Жук, О.М. Лепешкин, А.И. Тимошкин. – М.: ИЦ РИОР: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 392 с. – (Высшее образование: Бакалавриат; Магистратура). – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/474838>

6. Менеджмент безопасности гостиничного предприятия: учебное пособие для вузов / В. Л. Кучеренко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2013. – 157 с. Фонд НБ ДВФУ в количестве 4 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:733024&theme=FEFU>

### **Дополнительная литература**

(печатные и электронные издания)

1. Автоматизация отеля в современных реалиях / А. Барменков, А. Овчинников. Ресторанные ведомости: ежемесячный журнал для профессионалов общественного питания. – 2014. – № 12 – С. 56–59. – Фонд НБ ДВФУ. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:773109&theme=FEFU>

2. Актуальные тенденции в дизайне гостиниц / А. Н. Базайкин// Материалы, [Владивосток], апрель – июль 2011 г. . – Владивосток : Изд-во Дальневосточного технического университета, 2011. – Часть 3. –С. 61–63. – Фонд НБ ДВФУ – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:812702&theme=FEFU>

3. Бизнес-энциклопедия: Стандарты и качество отеля: Дополнение (апрель 2015) / [ред. А. Литвинова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2015. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817557&theme=FEFU>

4. Бизнес-энциклопедия: Управление отелем/ [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2015. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817550&theme=FEFU>

5. Безопасность в гостиничных предприятиях: учебное пособие: / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова, Д. И. Кунин. – Москва: Персона пяти звезд: Транслит, 2008 –152 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 2 экз. – Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:280649&theme=FEFU>

6. Должностные инструкции гостиничного персонала: сборник / [ред. А. Литвинова] – СПб.: Бонниер Бизнес Пресс, 2010. – 490с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 2 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:358184&theme=FEFU>

7. Законы и правила в гостиничном бизнесе: сборник / [ред. Э. Усманова] – СПб.: Бонниер Бизнес Пресс, 2009. – 358с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 1 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:358185&theme=FEFU>

8. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2004. – 352 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 12 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:340748&theme=FEFU>

9. Интерьер с «изюмом» – все ради клиентов / Т. Белоножкина Гостиница и ресторан: бизнес и управление официальное русскоязычное издание: журнал для профессионалов. – 2015. – № 7–8. – Фонд НБ ДВФУ. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:802503&theme=FEFU>

10 Кольцевая система кондиционирования воздуха в гостинице / В. И. Шабанов. Вентиляция, отопление, кондиционирование воздуха, теплоснабжение и строительная теплофизика (АВОК) . – 2004. – № 7 С. 52 – 58. – Фонд НБ ДВФУ. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:448778&theme=FEFU>

11. Малый отель. Дополнение: [бизнес-энциклопедия] / [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2015. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:832690&theme=FEFU>

12. Отель: журнал гостиничного бизнеса и индустрии гостеприимства / Российская гостиничная ассоциация; гл. ред. Дмитрий Демидов. – Издатель: Вестмэн менеджмент. с 1997- 2015 гг. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 107 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:264041&theme=FEFU>

13. Технология и организация гостиничных услуг: учебное пособие для вузов / Н. Ю. Арбузова. – Москва: Академия, 2011. – 223 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 3 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:668397&theme=FEFU>

14. Технологии гостиничной деятельности: учебник для вузов / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева. – Москва: Академия, 2015. – 284 с. – Фонд НБ ДВФУ в количестве 2 экз. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:813704&theme=FEFU>

15. Расчет систем кондиционирования воздуха с центральными кондиционерами и фэнкойлами / М. Г. Тарабанов. Вентиляция, отопление, кондиционирование воздуха, теплоснабжение и строительная теплофизика (АВОК) . – 2005. – № 2 С. 24–30. – Фонд НБ ДВФУ. – Режим доступа:

<https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:462519&theme=FEFU>

**Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети  
«Интернет»**

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>
2. ГОСТ ЭКСПЕРТ: Единая база ГОСТов РФ. Режим доступа: <http://gostexpert.ru/>
3. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

### **Перечень информационных технологий и программного обеспечения**

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: [www.garant.ru](http://www.garant.ru)
3. Справочная система «Кодекс». Режим доступа: <http://www.kodeks.ru/>
4. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

## **V. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Реализация дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций,

подготовкой и выполнением всех практических работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного 6 семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[ \frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где:  $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$  для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$  для итогового рейтинга;

$P(n)$  – рейтинг студента;

$m$  – общее количество контрольных мероприятий;

$n$  – количество проведенных контрольных мероприятий;  
 $O_i$  – балл, полученный студентом на  $i$ -ом контрольном мероприятии;  
 $O_i^{max}$  – максимально возможный балл студента по  $i$ -му контрольному мероприятию;  
 $k_i$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия;  
 $k_i^n$  – весовой коэффициент  $i$ -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

### **Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины**

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

### **Алгоритм изучения дисциплины**

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач и кроссвордов, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» служат активные формы и методы обучения, такие как метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

## **Рекомендации по использованию методов активного обучения**

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Для развития профессиональных навыков и личности студента в качестве методов активного обучения целесообразно использовать методы ситуационного обучения, представляющие собой описание деловой ситуации, которая реально возникала или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» осуществляется через использование ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по заданным условиям.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных работ в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров.

Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с увеличивающимся и постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения и оценки качества товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;

- высказывать и отстаивать свою точку зрения четкой, уверенной и грамотной речью;

- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;

- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

### **Рекомендации по работе с литературой**

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;
- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;
- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);
- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

### **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Подготовка к экзамену и его результативность также требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины, тогда подготовка к экзамену позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

## **VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалы для оценки качества однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных и непродовольственных товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента и дефектов продовольственных и непродовольственных товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги изделий, альбомы, муляжи и др.).

«В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля; оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувелечителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья ДВФУ все здания оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы».



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
(ДВФУ)

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**  
по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их  
эксплуатации»

**Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»  
Форма подготовки очная**

## План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата/сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	1-4 неделя учебных занятий	Самостоятельное изучение развитие индустриальной базы гостиничных комплексов в других странах мира	12 час.	Презентация на тему: «Сравнительный анализ развития индустриальной базы гостиничных комплексов в России и других странах»
2	5-8 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в дискуссиях круглого стола	12час.	Участие в работе круглого стола
3	9-13 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в деловой игре	12 час.	Участие в деловой игре
4	14-17 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в работе круглого стола	10час.	Участие в работе круглого стола
5	18 неделя учебных занятий	Подготовка к экзамену	54 час.	Тестирование
ИТОГО			100	

### Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов, решение кроссвордов, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

### Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам

необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

- для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

- чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

- не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

## **Методические указания к выполнению реферата**

### **Цели и задачи реферата**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщаю) представляет собой краткое изложение проблемы практического или теоретического характера с формулировкой определенных выводов по рассматриваемой теме.

Целями написания реферата являются:

- развитие у студентов навыков поиска актуальных проблем товароведения;

- развитие навыков краткого изложения материала с выделением лишь самых существенных моментов, необходимых для раскрытия сути проблемы;

- развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком.

Задачами написания реферата являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов, на

основе работ которых студент пишет свой реферат;

- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или выпускной квалификационной работы.

### **Основные требования к содержанию реферата**

Реферат должен быть написан каждым студентом самостоятельно. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения. Студенту необходимо строго придерживаться логики изложения – начинать с определения и анализа понятий, перейти к постановке проблемы, проанализировать пути ее решения и сделать соответствующие выводы. Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему.

По своей структуре реферат должен иметь титульный лист, оглавление, введение (где студент формулирует проблему, подлежащую анализу и исследованию), основной текст (где последовательно раскрывается избранная тема), заключение (где студент формулирует выводы, сделанные на основе основного текста работы), список использованных источников (10-15 наименований). В список использованных источников вносятся не только источники, на которые студент ссылается при подготовке реферата, но и иные, которые были изучены им при подготовке реферата.

Оформление реферата осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по

выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

### **Порядок сдачи реферата и его оценка**

Реферат пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке реферата учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки реферата и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

### **Критерии оценки реферата**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов.

Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Тематика рефератов**

1. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.

2. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами

3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов

4. Перечислите свойства воды, учитываемые при водоподготовке, способы очистки воды, применяемых в гостиницах.

5. Категория энергоснабжение гостиниц. Типы разводок электроснабжения в гостиницах.

6. Аварийное энергоснабжение гостиниц. Виды автономных электростанций, применяемых в гостиницах, мощность.

7. Назначение и место установки применяемых в гостинице УЗО, инверторов и автоматических выключателей.

8. Охарактеризуйте назначение кабелей, коробов, лотков, щитов и места их заложения в зданиях гостиниц.

9. Виды счетчиков применяемых в гостиницах, тарификация и график энергопотребления.

10. Способы энергосбережения в гостиницах, альтернативные источники электроснабжения гостиниц.

11. Требования по ТБ к внутридомовым газопроводам, материал труб, срок окупаемости газопроводов, расход газа на 1 человека. Типы газового оборудования, применяемого в гостиницах, назначение.

12. Служба отопления в гостиницах. Системы и виды отопления в гостиницах, нагревательные элементы, преимущества и недостатки.

13. Схемы разводки водяного отопления. Назначение тепловых узлов и бойлерных. Типы радиаторов используемых для отопления и материал.

14. Тепловые электрические приборы, используемые в гостиницах для нагрева воздуха в помещениях.

15. Характеристика установок для отопления удаленных туристских объектов – модульные котельные, солнечные коллекторы, тепловые насосы.

### **Методические указания к решению кроссворда**

Кроссворд – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Кроссворды содержат игровую (разгадывание) и учебную (овладение определенными знаниями, умениями и навыками) задачи, из чего следует, что достоинство данного дидактического средства заключается в том, что кроссворды вносят в познавательный процесс игровой элемент, активизируют умственную деятельность, стимулируют сознательный поиск в изучаемой области.

Решение кроссворда предполагает дачу правильных ответов на поставленные вопросы и требует от студента умения работать со справочной и учебной литературой, нормативными и техническими документами, что способствует развитию личностных качеств, способность сопоставлять, побуждает к расширению и углублению знаний, тренирует память, расширяет кругозор, стимулирует интерес к изучаемой теме и к дисциплине в целом.

### **Порядок сдачи кроссворда и его оценивание**

Кроссворд выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке решения кроссворда учитывается количество правильных данных ответов на поставленные вопросы.

По результатам проверки кроссворда и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

### **Критерии оценки кроссворда**

- 100-86 баллов выставляется студенту, если студент дал правильные ответы на все поставленные в кроссворде вопросы;
- 85-76 баллов – не более 2 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 75-61 балл – 3-4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы;
- 60-50 баллов – более 4 неправильных или отсутствующих ответов на поставленные в кроссворде вопросы.

### **Вопросы для самоконтроля**

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите

лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам и темам теоретической части курса дисциплины.

### **Тематика докладов, рефератов и презентаций**

1. Материально-техническая база гостиничного предприятия, ее роль в организации и производстве качественного туристского продукта
2. Обеспечение безопасности в сфере предоставления гостиничных услуг
3. Информационно-компьютерное обеспечение работы отелей
4. Информационные технологии и автоматизированные системы управления на предприятиях гостиничной отрасли
5. Обеспечение безопасности гостиничного продукта.
6. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.
7. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях.
8. Организация пожарной безопасности в гостинице
9. Подготовка сообщений о путях предотвращения террористических актов.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Дальневосточный федеральный университет»**  
**(ДФУ)**

---

---

**ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их  
эксплуатации»

**Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»**  
**Форма подготовки очная**

г. Владивосток  
2017

## Паспорт фонда оценочных средств

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;	Знает	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности;
	Умеет	контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;
	Владеет	навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;
ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	Знает	методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Умеет	находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	Владеет	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Знает	современные подходы организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	Умеет	организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;

	Владеет	навыками организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях.
--	---------	--

№ п/ п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
				текущий контроль	промежуточная аттестация
4.	Раздел 1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов	ПК-5	знает	Практическая работа (ПР-1)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			умеет	Практическая работа (ПР-2-3)	Тест (ПР-1), тестовые задания
			владеет	Практическая работа (ПР-4-5)	Тест (ПР-1), тестовые задания
5.	Раздел 1. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов	ПК-6	знает	Практическая работа (ПР-6)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			умеет	Практическая работа (ПР-7)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			владеет	Практическая работа (ПР-8)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
6.	Раздел II. Техники безопасности при эксплуатации оборудования в гостиничных комплексах	ПК-7	знает	Практическая работа (ПР-9)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			умеет	Практическая работа (ПР-10)	Тест (ПР-1), тестовые задания:
			владеет	Практическая работа (ПР-11)	Тест (ПР-1), тестовые задания:

### Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-5 способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной	знает (пороговый уровень)	технологические процессы и должностные инструкции в гостиничной деятельности	знание технологических процессов	способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности

<p>деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других</p>	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</p>	<p>умение контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</p>	<p>способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности;</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>владение навыками организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения</p>	<p>способность самостоятельно использовать навыки организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения товародвижения</p>
<p>ПК-6 способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности</p>	<p>знает (пороговый уровень)</p>	<p>методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;</p>	<p>знание комплекса методов и принципов решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;</p>	<p>способность назвать и охарактеризовать методы и принципы решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;</p>
	<p>умеет (продвинутый)</p>	<p>находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих</p>	<p>умение анализировать ситуацию и самостоятельно находить решение управленческих задач в условиях</p>	<p>способность анализировать находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих</p>

		гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
	владеет (высокий)	навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	владение способами, методами и средствами - решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;	способность владеть навыками решения управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности;
ПК-7 способностью организовывать взаимодействие с представителями и гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	знает (пороговый уровень)	современные подходы организации взаимодействия с представителями и гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	знание современных подходов организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	способность знать правила организации взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	умеет (продвинутый)	организовывать взаимодействие с	умение организовывать взаимодействие с	способность соблюдать правила

		представителям и гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	организации и взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;
	владеет (высокий)	навыками организации взаимодействия с представителям и гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	владение организационными навыками взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;	способность осуществлять организацию взаимодействия с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях;

### **Зачетно-экзаменационные материалы**

#### **Оценочные средства для промежуточной аттестации**

##### **Тестовые задания**

**1. Системы, связанные с возможностью передачи аудио-, видео- и других видов информации с помощью различных электромагнитных процессов это...**

- 1) профессиональное технологическое оборудование;
- 2) инженерное оборудование;
- 3) телекоммуникационные условия.

**2. Системы приема телевизионного вещания и технологическое телевидение, радиотрансляция и местное вещание, а также система электронных часов включается...**

- 1) в комплексную систему;
- 2) в систему сервиса;
- 3) в систему жизнеобеспечения гостиницы.

**3. Сколько этапов содержит внедрение информационных технологий в сфере гостеприимства?**

- 1) 5;
- 2) 4;
- 3) 3.

**4. Специализированный компьютер, в который заводятся внешние телефонные линии и от которого отходят линии внутренней связи это...**

- 1) цифровые мини-АТС;
- 2) мини- АТС;
- 3) аналоговые мини-АТС.

**5. Сетевое устройство, которое объединяет персональные компьютеры в сети это...**

- 1) сервисные системы;
- 2) коммутаторы;
- 3) концентратор.

**6. Сервисные системы...**

1) используются в ходе разработки, корректировки или расширения других программ и включают в свой состав средства для написания программ, преобразования программ к виду, пригодному для выполнения на компьютере, контроля и отладки программ;

2) ориентированы на использование в конкретной предметной области и включает в себя множество разнообразных пакетов прикладных программ;

3) используются для обеспечения эффективного взаимодействия пользователя и персонального компьютера и выполняют посреднические функции между пользователем и операционной системой.

### **7. Визуайлер это...**

1) активные колонки, подключаемые к обычному или переносному ПК для обеспечения звукового сопровождения;

2) переносный компьютер, позволяющий использовать его в мобильном состоянии;

3) портативная настольная видеокамера, предназначенная для оперативной демонстрации на большом экране разнообразных документов и иллюзий.

**8. Совокупность программ регулярного применения, необходимых для решения задач пользователя, и программ, позволяющих наиболее эффективно использовать вычислительную технику, обеспечивая пользователям наибольшие удобства в работе и минимум затрат труда на программирование задач и обработку информации это...**

1) операционная система;

2) программное обеспечение;

3) прикладное программное обеспечение.

**9. В каждый компьютер для того, чтобы его можно было использовать в сети, необходимо установить...**

1) коммутаторы;

2) концентратор;

3) сетевые адаптеры.

### **10. Структурированная кабельная сеть это...**

1) интеграция сетей гостиницы в едином кабельном пространстве, благодаря чему удастся избежать дополнительных кабельных работ при изменении структуры существующих сетей;

2) совокупность программ регулярного применения, необходимых для решения задач пользователя, и программ, позволяющих наиболее

эффективно использовать вычислительную технику, обеспечивая пользователям наибольшие удобства в работе и минимум затрат труда на программирование задач и обработку информации;

3) специализированный компьютер, в который заводятся внешние телефонные линии и от которого отходят линии внутренней связи.

### **11. Информация о том как выжить в гостинице при пожаре должна быть**

- 1) на каждом этаже;
- 2) в каждом номере;
- 3) только в холле гостиницы;
- 4) вообще не должно быть;
- 5) у администратора.

### **Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации»**

<b>Баллы (рейтинговой оценки)</b>	<b>Оценка экзамена (стандартная)</b>	<b>Требования к сформированным компетенциям</b>
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

## **Оценочные средства для текущей аттестации**

### **Вопросы для собеседования**

#### **по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации»**

1. Инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
2. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?
3. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
4. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
5. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
6. Опишите виды и оборудование системы внутреннего противопожарного водопровода.
7. Охарактеризуйте виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
8. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?

9. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.

10. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?

11. Устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления.

12. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха и каковы способы их устранения?

13. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?

14. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.

15. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?

16. Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?

17. Система классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиниц. Каковы особенности эксплуатации лифтов?

18. Какая система удаления мусора используется в гостиницах?

19. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?

20. Виды телефонных сетей гостиниц и их возможности.

**Критерии оценки:**

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение

приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

### **Тематика рефератов**

**по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации»**

1. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каковы его назначение и характеристика программного обеспечения.

2. Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостиницы?

3. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?

4. Работа оборудования системы контроля доступа.

5. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?

6. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиницах?

7. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах? Каковы их назначение и принцип работы (каждого)?

8. Каково значение прачечного оборудования в процессе обслуживания гостей?

9. Какое оборудование используется в прачечных гостиниц? Опишите его устройство и принцип работы.

10. Оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации.

#### **Критерии оценки:**

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью,

связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

### **Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения дисциплины**

**Текущая аттестация студентов.** Текущая аттестация студентов по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение практических работ, написание рефератов) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

– учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность

выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);

– степень усвоения теоретических знаний (собеседование);

– уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение лабораторных работ, решение ситуационных задач);

– результаты самостоятельной работы (написание рефератов, решение кроссвордов).

**Промежуточная аттестация студентов.** Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника безопасности их эксплуатации» предусмотрен экзамен в виде тестирования.

**Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства.** В результате посещения лекций, практических занятий, семинаров и круглых столов студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к зачету, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное творческое зачетное задание (индивидуальное творческое зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на зачете представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (лабораторная работа 1, лабораторная работа, групповое творческое задание) представлены в структурном элементе ФОС V.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене  
по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника  
безопасности их эксплуатации»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

**Оценочные средства**  
**для проверки сформированности компетенций**  
**по дисциплине «Оборудование гостиничных комплексов и техника**  
**безопасности их эксплуатации»**

<b>Код и формулировка компетенции</b>	<b>Задание</b>
ПК -5 - способность контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Определить категорию гостиницы, если: Санузел в номере гостиницы представлен дополнительным туалетом для многокомнатных номеров. Номерной фонд представлен 100 % мест в одно-двухместных номерах. Минимальные размеры кроватей: односпальные – 90*200 см, двухспальные 200*200 см. Предоставляемые услуги разнообразны, в том числе вечерняя подготовка номера, подогрев пола в ванной комнате, парковка (персоналом гостиницы) и подача из гаража (со стоянки) к подъезду автомобиля гостя.
ПК-6- способностью находить решение управленческих задач в условиях реально функционирующих гостиничных комплексов в соответствии с организационно-правовыми и технологическими принципами ведения профессиональной деятельности	Ситуационная задача: Клиенты гостиницы А (номерной фонд составляет 86 единиц) часто жаловались на отсутствие любезности со стороны служащих. Администрация выбрала в качестве решения проблемы стратегию сокращения контактов гостей с обслуживающим персоналом (усилила автоматизацию цикла обслуживания гостя). Проанализируйте ситуацию, оцените принятое администрацией решение, предложите свои варианты выхода из данного положения. .
ПК-7- способностью организовывать взаимодействие с представителями гостиничной индустрии, клиентами гостиничных предприятий, а также с другими заказчиками услуг, на локальном, региональном и федеральном уровнях	Ситуационная задача: Гости в постоянно заполненной восьмизэтажной четырех звездочной гостинице регулярно жалуются, что им приходится слишком долго ждать лифт. В 8 ч. утра лифты заняты служащими кастильянской службы, поднимающимися наверх, чтобы начать уборку номеров. В то же время общие лифты занимают и работники подразделения обслуживания в номерах, чтобы развозить завтраки в номера, хотя работники кухни и отдела банкетов пользуются служебными лифтами. Затем приблизительно в 10.30 утра горничные используют лифты, чтобы опуститься на первый этаж во время утреннего перерыва в их работе. Генеральный менеджер, зная ваши способности, попросил вас высказать свои предложения, как решить эту проблему.