



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

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

\_\_\_\_\_ Овчаренко Н.П. \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО)

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой

\_\_\_\_\_ Овчаренко Н.П. \_\_\_\_\_  
(подпись) (ФИО.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Индустриальная база гостиничных комплексов**  
**Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело**  
**Форма подготовки очная**

курс 4 семестр 8  
лекции 18 час.  
практические занятия 32 час.  
лабораторные работы 00 час.  
в том числе с использованием МАО лек. 0 / пр. 16 / лаб. 0 час.  
всего часов аудиторной нагрузки 50 час.  
в том числе с использованием МАО 16 час.  
самостоятельная работа 94 час.  
в том числе на подготовку к экзамену 36 час.  
контрольные работы (количество) не предусмотрены  
курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены  
зачет не предусмотрен  
экзамен 8 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 8 июня 20 г. № 515  
Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервиса и туризма протокол № 11 от «14» июня 2019г.

Заведующий кафедрой: канд. техн. наук Овчаренко Н.П.  
Составители: канд. ист. наук Галенко Е.В.

Владивосток  
2019

**Оборотная сторона титульного листа РПУД**

**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)

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

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

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

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

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

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

## 1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель: усвоение студентами теоретических знаний, формирование умений и практических навыков в области индустриальной базы и проектирования гостиничных предприятий.

Задачи:

- изучение специфики и основных требований при проектировании гостиничных предприятий;
- изучение нормативной и производственно-технологической документации гостиничных предприятий;
- умение разработать схему объемно-планировочного решения объекта проектирования;
- умение разработать схему плана одного из этажей объекта проектирования;
- владение навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств;
- владение навыками составления противопожарного паспорта предприятия.

Результаты теоретических знаний по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» и практике соотнесены с установленными в ОПОП индикаторами достижения компетенций.

Совокупность запланированных результатов обучения по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» обеспечивает формирование у выпускника профессиональных компетенций, установленных ОПОП.

Профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения:

Задача профессиональной деятельности	Объекты или область знания	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ иных требований, предъявляемых к выпускникам)
Тип задач профессиональной деятельности: <u>Проектная деятельность</u>				
Разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного	ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети

	питания; Услуги организаций сферы гостеприимства	развитие и повышение конкурентоспособности и средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.2- владеть навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения с целью реализации проектов направленные на развитие и повышение конкурентоспособности; ПК-5.3 владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико-экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта
Разработка и реализация проектов, направленных на развитие организаций сферы гостеприимства	Гостиницы и иные средства размещения, предприятия общественного питания; Услуги организаций сферы гостеприимства	ПК-6 - умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	ПК-6.1 - владеть навыками оценивания новых рыночных возможностей в сфере гостеприимства; ПК-6.2- владеть навыками формулирования бизнес-идеи способствующей развитию гостиничного комплекса; ПК-6.3 - владеть навыками разработки концепции гостиничных комплексов.	33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц 33.008. Руководитель предприятия питания Анализ отечественного и зарубежного опыта

## I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

**Раздел 1. Проектирование гостиниц: особенности, требования и рекомендации при разработке проекта отелей. (10 час.)**

**Тема 1. Эволюционное изменение проектов гостиничных комплексов в зависимости от исторического времени и потребностей клиентов. (2час.)**

Краткая характеристика формирования и исторического развития индустриальной базы гостиничных комплексов. Эволюционное изменение проектов гостиничных комплексов в зависимости от исторического времени и потребностей клиентов.

**Тема 2. Концептуализация гостиничных комплексов. (2 час.)**

Современное состояние и тенденции развития индустриальной базы гостиничных комплексов. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

### **Тема 3. Проектирование общественных зданий и сооружений: особенности, нормы и требования при разработке проекта. (2 часа)**

Основные этапы проектирования, строительства и реконструкции. Проектно-сметная документация. Состав и содержание проекта. Организация проектирования. Техничко - экономическое обоснование проекта. Задание на проектирование. Типовое индивидуальное проектирование. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.

### **Тема 4-5. Документационное сопровождение проектной деятельности (4 час.)**

Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др. Названия НТД, состав, структура и область применения. Роль НТД в создании новых, реконструкции действующих предприятий и их архитектурно-планировочных решений.

## **Раздел II. Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов (8 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. Профессиональное технологическое оборудование(2 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. Полмоечные машины. Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.

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

### **Практические работы**

**(32 час., в том числе 18 час. с использованием методов активного обучения)**

### **Практическая работа №1. Проектирования гостиничной деятельности (2 час.)**

(с использованием метода активного обучения – дискуссия)

Перечень тем для дискуссии:

1. Проектная деятельность и управление проектами в гостиничной деятельности.
2. Деловая и инженерная составляющие проектов.
3. Алгоритм действий по выполнению этапов работ по подготовке и реализации проекта.
4. Состав и назначение проекта.
5. Этапы проектирования: предпроектный, проектный, послепроектный.
6. Содержание и задачи, решаемые на каждом этапе.

7. Принципы проектирования.
8. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.

**Практическая работа №2-3. Определение мероприятий «Start Up» (4 час.)**

Для решения поставленных задач, в практической работе необходимо рассмотреть и обосновать следующее:

Название предприятия :

Месторасположение:

Количество номеров (койко-место):

Название номеров (кол-во, стоимость):

Основные услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Дополнительные услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Сопутствующие услуги (перечень, кол-во, стоимость):

Миссия:

Концепция:

Алгоритм реализации выбранной стратегии и его обоснование:

**Практическая работа № 3-4. Объемно-планировочное решение гостиничного комплекса» (4 час.)**

План:

1 Начертить схему генерального плана гостиничного комплекса (работа в компьютерной программе визуализация объектов).

2. Написать в таблице объекты расположенные на генеральном плане гостиничного комплекса.

**Практическая работа № 5. Календарное планирование (диаграмма Ганта) (2 час.)**

План:

1. Построить диаграмму Ганта.

2. Написать задачи, сроки и предполагаемые работы.

**Практическая работа №6. Нормативная база проектирования, строительства и эксплуатации материально-технической части гостиничного комплекса (2 час.)**

1.Составить таблицу для определения требований, предъявляемых к зданиям гостиничного комплекса.

**Практическая работа № 7-8. Технико-экономическое обоснование проекта (4 час.)**

(с использованием метода активного обучения – деловая игра)

План работы:

– Организация командной работы.

- Инструкция.
- Написать ключевые принципы проектирования архитектурно-планировочных решений
- Основные требования по зонированию и набору помещений гостиницы
- Архитектурно-планировочные решения гостевых этажей
- Технико-экономическое обоснование проекта.
- Заполнение оценочного листа друг друга каждой командой
- Подведение итогов

**Практическая работа № 9. Начертить схему плана одного из этажей гостиничного комплекса (2 час.)**

План работы:

1. Начертить схему плана одного из этажей гостиничного комплекса.
2. Выделить функциональные зоны.

**Практическая работа № 10-11. Профессиональное технологическое оборудование гостиничного комплекса (4 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 № 12-13. Безопасные условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности (4час.)**

(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 № 14 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 №15-16. Инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы (4 час.)**

(с использованием метода активного обучения – case-study)

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

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

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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.

**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	Самостоятельное изучение	15 час.	Презентация на

	учебных занятий	развитие индустриальной базы гостиничных комплексов в других странах мира		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	13 час.	Участие в работе круглого стола
3	9-13 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в деловой игре	15 час.	Участие в деловой игре
4	14-17 неделя учебных занятий	Подготовка к участию в работе круглого стола	15 час.	Участие в работе круглого стола
5	18 неделя учебных занятий	Подготовка к экзамену	36 час.	Подготовка экзаменационных вопросов
ИТОГО			94	

### **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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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.

### **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

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

№ п/п	Контролируемые разделы / темы дисциплины	Код и наименование индикатора достижения		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1	Тема раздела №1, Проектирование гостиниц: особенности,	ПК-6.1	- владеть навыками оценивания новых рыночных возможностей в сфере гостеприимства;	Практическая работа (ПР-1-2-3)	Тест (ПР-1), тестовые задания

	требования и рекомендации.	ПК-6.2	- владеть навыками формулирования бизнес-идеи способствующей развитию гостиничного комплекса;	Практическая работа (ПР-4-5-6)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-6.3	- владеть навыками разработки концепции гостиничных комплексов.	Практическая работа (ПР-7-8-9)	Тест (ПР-1), тестовые задания
2	Тема раздела №2, Инженерно-техническое оборудование гостиничных комплексов.	ПК-5.1	- владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	Практическая работа (ПР-10-11)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-5.2	- владеть навыками применения инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения с целью реализации проектов направленные на развитие и повышение конкурентоспособности;	Практическая работа (ПР-12-13-14)	Тест (ПР-1), тестовые задания
		ПК-5.3	владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико-экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	Практическая работа (ПР-15-16)	Тест (ПР-1), тестовые задания

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

*(разбито на блок основной и дополнительной литературы, перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», Перечень информационных технологий и программного обеспечения)*

### **Основная литература**

*(электронные и печатные издания)*

1. 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>

2. 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>

3. Тимофеева, Е.С. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Тимофеева, С.А. Коломоец. –

Электрон. дан. – Санкт-Петербург: , 2015. –192 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90663>.

4. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ И.А. Румянцева– Электрон. текстовые данные. – М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015. – 53 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46812.html>. –ЭБС «IPRbooks»

5. 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>

### **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. 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>

4. Бизнес-энциклопедия: Стандарты и качество отеля: Дополнение (апрель 2017) / [ред. А. Литвинова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2017. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа: <https://lib.dvfu.ru:8443/lib/item?id=chamo:817557&theme=FEFU>

5. Бизнес-энциклопедия: Управление отелем/ [ред. Т. Климова]. – Санкт-Петербург: Бонниер Бизнес Пресс, – 2017. – Фонд НБ ДВФУ ежегодная подписка – Режим доступа:

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

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>

1. 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. Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. – М.: РИОР: ИНФРА-М, 2018. – 299 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968935>

13. 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>

14. 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>

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.

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

Реализация дисциплины «Индустриальная база гостиничных комплексов» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, практические работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» является экзамен, который проводится в виде тестирования.

В течение учебного 8 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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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 возникла или возникает в процессе деятельности.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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. 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 индустриальной базы гостиничных комплексов, 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.

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

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» необходимо следующее:

- учебная аудитория, расположенная по адресу: 690922, г. Владивосток, остров Русский, полуостров Саперный, поселок Аякс, 10, корпус G, каб. G241;

- учебная аудитория G241 для проведения занятий семинарского типа (практических занятий);

- учебная аудитория G241 для курсового проектирования (выполнения курсовых работ);

- учебная аудитория G241 для групповых и индивидуальных консультаций;

- учебная аудитория G241 для текущего контроля и промежуточной аттестации 25 посадочных мест, автоматизированное рабочее место преподавателя, переносная магнитно-маркерная доска, Wi-Fi Ноутбук Acer ExtensaE2511-30BO;

- экран с электроприводом 236\*147 см Trim Screen Line;

- проектор DLP, 3000 ANSI Lm, WXGA 1280x800, 2000:1 EW330U Mitsubishi;

- подсистема специализированных креплений оборудования CORSA-2007 Tuarex;

- подсистема видеокоммутации;

- подсистема аудиокоммутации и звукоусиления;

- акустическая система для потолочного монтажа SI 3CT LP Extron;

- цифровой аудиопроцессор DMP 44 LC Extron.

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.

## VIII. ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

*(фонды оценочных средств включают в себя: перечень форм оценивания, применяемых на различных этапах формирования компетенций в ходе освоения дисциплины модуля, шкалу оценивания каждой формы, с описанием индикаторов достижения освоения дисциплины согласно заявленным компетенций, примеры заданий текущего и промежуточного контроля, заключение работодателя на ФОС (ОМ))*

### Оценочные средства для промежуточного контроля

*Оценки уровня знаний обучающихся по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов»*

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	№ теста	<b>Вопрос:</b> Что такое проект? <i>(необходимо выбрать один правильный ответ)</i>
ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	1	<p>- проект – это совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени</p> <p>- проект – это система целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению</p> <p>- проект – это системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели</p>
	ПК-5.3 владеть навыками определения цели и задачи проекта, составления технико-экономического и объемно-планировочного обоснования проекта в сфере гостеприимства;	2	<p><b>Вопрос:</b> Что содержит технико-экономическое обоснование проекта? <i>(необходимо выбрать один правильный ответ)</i></p> <p>- содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения</p> <p>- содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания</p> <p>- содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана</p>



			- содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико- экономические показатели
			состоит из сметной стоимости строительства
ПК-6 - умеет находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	ПК-6.2- владеть навыками формулирования бизнес-идеи способствующей развитию гостиничного комплекса;	3	<p><b>Вопрос:</b> Что является первым шагом при проектировании гостиничного предприятия? <i>(необходимо выбрать один правильный ответ)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- появление и осознание идеи</li> <li>- формирование собственного замысла</li> <li>- оформление замысла в проект</li> <li>- составление бизнес-плана</li> </ul>

*Оценки уровня умений обучающихся по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов»*

Оцениваемая компетенция	Оцениваемый индикатор	Вид кейса	Описание кейса	Критерии оценки правильности решения кейса
ПК-5 – способен разрабатывать и реализовывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания;	ПК-5.1 - владеть навыками проектирования гостиничных предприятий;	Кейс, проверяющий конкретное умение - разрабатывать проекты, направленные на развитие и повышение конкурентоспособности средств размещения и предприятий питания	Заказчик проекта, директор будущей гостиницы, настаивал на том чтобы его гостиница, расположенная в центре города очень сильно отличалась от других зданий рядом стоящих и даже была на два метра выдвинута вперед. Свои идеи он обосновывал конкурентным преимуществом перед другими гостиницами, расположенные рядом. Какие принципы и нормативные документы при проектировании и сооружении здания гостиницы нарушил директор? Какие конкурентные преимущества при проектировании здания гостиницы можно посоветовать директору не нарушая норм проектирования?	В решении данного кейса обязательно должны быть отражены три аспекта: - принципы проектирования; - нормы проектирования в центре города; - определение конкурентных позиций строящейся гостиницы по отношению к другим гостиницам (проведение исследования).
ПК-6 - умеет находить и оценивать новые	ПК-6.1 - владеть навыками оценивания новых рыночных	Кейс, проверяющий конкретное умение – оценить	Исследователи в области гостиничного хозяйства разработали технологию	В решении данного кейса обязательно должны быть отражены два

рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи способствующие развитию гостиничного комплекса;	возможностей в сфере гостеприимства;	новые рыночные возможности в сфере гостеприимства.	применения в гостиницах экологически чистых строительных материалов. В гостиницах везде будет расположена маркировка экологически чистых материалов, будет много плакатов, позволяющих более подробно ознакомиться гостям с новыми технологиями. Как повлияет данный тренд на привлечение потребителей?	аспекта: - организация обратной связи с потребителем (как они относятся к новым строительным технологиям, какие замечания и предложения) - провести оценку восприятия потребителем экологичных предприятий гостиницы.
---	--------------------------------------	--	---	---

### Оценочные средства для текущего контроля

#### Вопросы для подготовки к экзамену

#### по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов»

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.
21. Кто занимается разработкой проектов туристских и гостинично - ресторанных комплексов? Приведите пример.
22. Какую роль при разработке проекта играет его технико - экономическое обоснование? Приведите пример.
23. Какой проект называют типовым? Приведите пример.
24. Какой проект называют индивидуальным? Приведите пример.
25. Назовите нормативные документы, используемые при проектировании туристских и гостинично - ресторанных комплексов.
26. Перечислите общие требования к строительству новых и реконструкции действующих предприятий размещения и питания, которые регламентируют СНиП.
27. Какие требования предъявляют к проектированию земельного участка для размещения на нем гостиничного предприятия? Приведите пример.
28. Какие стадии работы предусматривает проект строительства при открытии гостиниц? Приведите пример.
29. Перечислите группы помещений, которые выделяют при проектировании в составе гостиниц.
30. Обоснуйте требования СНиП к проектированию жилой части здания гостиницы.
31. Какие группы помещений гостиничного предприятия разрешено размещать в подвалах и цокольных этажах? Приведите пример.

32. Перечислите санитарно - гигиенические и экологические требования к проектированию жилых помещений гостиниц.

*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 «Индустриальная база гостиничных комплексов»**

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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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 «Индустриальная база гостиничных комплексов» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

По дисциплине «Индустриальная база гостиничных комплексов» 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 «Индустриальная база гостиничных комплексов»**

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.