ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сведения о сертификате ЭП
Сертификат: 1ea208e57bd5c15d3d0fdd330db1ae60
Владелец: Соколов Максим Александрович
Действителен: с 06.08.2026 по 30.10.2027

УТВЕРЖДЕНО
Ученым Советом Высшей школы туризма и гостеприимства
Протокол № 8 от 16.01.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.5 «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности»

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы *бакалавриата*

по направлению подготовки: *43.03.03 «Гостиничное дело»*

профиль: Гостиничный бизнес

Квалификация: *бакалавр*

Год начала подготовки: 2025

Разработчик:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Старший преподаватель Высшей школы туризма и гостеприимства	**Хохлов И.Ю.**

Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Профессор Высшей школы туризма и гостеприимства	**Д-р филос.н., доцент Газгиреева Л.Х.**

1. Аннотация дисциплины

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» относится к части программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений , по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История России», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Технологии обслуживания в туризме», «Введение в технологию обслуживания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.

ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты.

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

В рамках дисциплины изучается круг вопросов, связанных с:

- с требованиями к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения, инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения;
- работы с нормативно-технической документацией проектирования; техническими регламентами, санитарными нормами и правилами по оснащению гостиничных комплексов материально-техническими ресурсами
- формирование спецификации материально-технического оснащения гостиничных комплексов;
- эффективного использования комплекса материально-технического обеспечения гостиничных предприятий и эксплуатации инженерно-технического оборудования гостиницы;
- работа инженерно-технических служб в гостинице;
- энергосберегающими технологиями в гостиничных комплексах.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 8 зачётные единицы, 288 часов.

Преподавание дисциплины ведется во 2-м и 3-м семестрах продолжительностью 18 недель для очной формы обучения и в 3,4, семестрах для заочной формы обучения и предусматривает проведение учебных занятий следующих видов:

контактная работа с преподавателем:

- лекции: лекции-обсуждения, проблемные лекции,
- практические занятия: обсуждение проблемных ситуаций, обсуждение кейсов, мастер-класс; работа в малых группах, работа в малых группах над проектными предложениями, решение кейсов, выездное занятие в гостиницу.
- групповые и индивидуальные консультации,
- самостоятельная работа обучающихся.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет **8 зачётных единиц / 288 часов:** на очной форме обучения во 2 семестре составляет 4 зач. ед. (144 час.), из них 34 час. лекций; занятий семинарского типа – 36 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 70 час. самостоятельной работы, форма контроля во 2 семестре – зачёт.

В 3 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 час.), из них 34 час. лекций; занятий семинарского типа – 36 часов (из них: 12 час. – практической подготовки); консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 70 час. самостоятельной работы, форма контроля в 3 семестре – экзамен.

© РГУТИС

На заочной форме обучения в 3 семестре - 4 зач. ед. (144 час.), из них 6 час. лекций; занятий семинарского типа – 6 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 128 час. самостоятельной работы, форма контроля в 3 семестре – зачёт.

В 4 семестре трудоёмкость освоения дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 час.), из них 6 час. лекций; занятий семинарского типа – 6 часов; консультаций – 2 часа; промежуточной аттестации – 2 часа и 128 час. самостоятельной работы, форма контроля в 4 семестре – экзамен.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме: отчетов, защиты групповых проектов, тестирования, и промежуточная аттестация в форме зачета 2 (семестр); экзамен (3 семестр) – очная форма; зачета (3 семестр), экзамена (4 семестр) – заочная форма.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

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

№ п/п	Индекс компетенции, индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции, индикатора достижения компетенции)
1.	ПК-2	**Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия.** ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.
2.	ПК-6	**Способен проектировать новые гостиничные продукты.** ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям.

3. «Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП»

Дисциплина «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» относится к части программы бакалавриата, формируемой участниками образовательных отношений , по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес».

Изучение данной дисциплины базируется на знании дисциплин «История России», «Иностранный язык», «Физическая культура и спорт», «Менеджмент», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Технологии обслуживания в туризме», «Введение в технологию обслуживания».

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при изучении следующих дисциплин:

- Правовое обеспечение туризма и гостеприимства;
- Разработка гостиничного продукта;
- Формирование гостиничного продукта.

© РГУТИС

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц / 288 акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Для очной формы обучения:

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
		2	3
Контактная работа обучающихся, в том числе:	148	74	74
Занятия лекционного типа	68	34	34
Занятия семинарского типа, в том числе:	72	36	36
Практические занятия	54	36	24
Практическая подготовка	18	-	12
Семинары			
Лабораторные работы			
Консультации	4	2	2
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	4	зачет 2	экзамен 2
Самостоятельная работа	140	70	70
Общая трудоемкость час.	288	144	144
з.е.	8	4	4

Для заочной формы обучения:

Виды учебной деятельности	Всего	Семестры	
		3	4
Контактная работа обучающихся	32	16	16
в том числе:			
Занятия лекционного типа	12	6	6
Занятия семинарского типа, в том числе:	12	6	6
Практические занятия	8	6	6
Практическая подготовка	4	-	-
Семинары			
Лабораторные работы			
Консультации	4	2	2
Форма промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	**4**	зачет 2	экзамен 2
Самостоятельная работа	256	128	128
Общая трудоемкость час	288	144	144
з.е.	8	4	4

© РГУТИС

5.1. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Очная форма обучения

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
Семестр 2 **Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных**	1.1. Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	6	лекции обсуждения	4	обсуждение проблемных ситуаций							8	
	1.2. Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	4	проблемная лекция	4	обсуждение проблемных ситуаций							8	

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
комплексов	1.3. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	4	проблемная лекция	4	обсуждение проблемных ситуаций							8	
	Контрольная точка 1			2	Отчет							2	
	1.4. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц»	4	проблемная лекция	4	обсуждение кейсов							8	
	Контрольная точка 2			2	отчет							2	

© РГУТИС

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
	1.5. Энергоснабжение гостиниц	4	проблемная лекция	4	обсуждение проблемных ситуаций							8	Подготовка отчетов и на основе нормативно документов и
	1.6. Телекоммуникационные системы гостиниц	6	лекция	4	работа в малых группах							8	
	контрольная точка 3			2	отчет							2	
	1.7. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	6	проблемная лекция	4	работа в малых группах							8	

© РГУТИС

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. Час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. Часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
	Контрольная точка 4			2	защита группового проекта							8	
	Итого	**34**			**36**							**70**	
	Консультация	2 часа											
	Промежуточная аттестация – зачет	2 часа											

© РГУТИС

Семестр 4

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	2.1. Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы	5	академическая лекции	4	работа в малых группах							6	Подготовка отчетов и проектных предложений на основе нормативно документов и учебных пособий и др.источников из списка
	2.2. Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	5	лекция – обсуждение									6	
	Контрольная точка 1				Отчет							6	
	2.3. Требования к текстилю и подбор поставщиков	4	академическая лекции	4	работа в малых группах							6	

© РГУТИС

	2.4. Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	4	академическая лекции	4	работа в малых группах							6	литературы
	Контрольная точка 2				отчет							6	
	2.5. Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	4	лекция – обсуждение	4	работа в малых группах							6	
	2.6. Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса	4	лекция – обсуждение	4	работа в малых группах							6	
	Контрольная точка 3				отчет							6	
	2.7. Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	4	лекция – обсуждение									6	
	2.8. Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	4	лекция – обсуждение	4	работа в малых группах							5	Подготовка отчетов и проектных предложений
	Контрольная точка 4				деловая игра и защиты группового проекта							5	
	Итого	**34**		**24**								**70**	
	Консультация	2 часа											
	Промежуточная аттестация – экзамен	2 часа											

© РГУТИС

Заочная форма обучения

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
Семестр 3 **Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**	1.1. Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	1	лекции обсуждения	1	обсуждение проблемных ситуаций							10	
	1.2. Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							10	
	1.3. Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							12	
	Контрольная точка 1				Отчет							12	

© РГУТИС

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
	1.4. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц»	1	проблемная лекция	1	обсуждение проблемных ситуаций							12	
	Контрольная точка 2				отчет							12	
	1.5. Энергоснабжение гостиниц		проблемная лекция		обсуждение кейсов							12	Подготовка отчетов и на основе нормативно документов и
	1.6. Телекоммуникационные системы гостиниц	1	лекция	1	работа в малых группах							12	
	контрольная точка 3				отчет							12	

© РГУТИС

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, СРС	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								Консультации, акад. час	Форма проведения Консультации	СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа , акад. часов	Форма проведения занятия	Практические занятия,	Форма проведения	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы				
	1.7. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	1	проблемная лекция	1	работа в малых группах							12	
	Контрольная точка 4				защита группового проекта							12	
	Итого	**6**		**6**								**128**	
	Консультация	2 часа											
	Промежуточная аттестация – зачет	2 часа											

© РГУТИС

Семестр 4

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения											
		Контактная работа обучающихся с преподавателем										СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад.часов	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	2.1. Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы	1	академическая лекции	1	работа в малых группах							6	Подготовка отчетов и проектных предложений на основе нормативно документов и учебных пособий и др.источников из списка
	2.2. Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	1	лекция – обсуждение									10	
	Контрольная точка 1				Отчет							10	
	2.3. Требования к текстилю и подбор поставщиков	1	академическая лекции	1	работа в малых группах							6	

© РГУТИС

	2.4. Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	1	академическая лекции	1	работа в малых группах							12	литературы
	Контрольная точка 2				отчет							12	
	2.5. Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	1	лекция – обсуждение	1	работа в малых группах							12	
	2.6. Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса		лекция – обсуждение	1	работа в малых группах							12	
	Контрольная точка 3				отчет							12	
	2.7. Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий											12	
	2.8. Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	1	лекция – обсуждение	1	работа в малых группах							12	Подготовка отчетов и проектных предложений
	Контрольная точка 4				деловая игра и защиты группового проекта							12	
	Итого	**6**		**6**								**128**	
	Консультация	2 часа											
	Промежуточная аттестация – экзамен	2 часа											

© РГУТИС

5.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающее наличие практической подготовки (ПП)

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения												
		Контактная работа обучающихся с преподавателем											СРО, акад.часов	Форма проведения СРО
		Занятия лекционного типа, акад. часов	Форма проведения занятия лекционного типа	Практические занятия, акад.часов	Практическая подготовка	Форма проведения практического занятия	Семинары, акад.часов	Форма проведения семинара	Лабораторные работы, акад.часов	Форма проведения лабораторной работы	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
Семестр 3 **Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов**	2.1. Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы			-	6	Выездное занятие в гостиницу								
	2.5. Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий			-	6	Выездное занятие в гостиницу								

© РГУТИС

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Очная форма обучения

Раздел дисциплины	Тема	Часы	**Учебно-методическое обеспечение**
Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	8	**Основная литература:** 1.Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2186892 2.Можаева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2091904 3.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872110 4.Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Попов А.А. — Москва : КноРус, 2021. https://www.book.ru/book/938842 Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. —
	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	8	
	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	8	
	Подготовка к контрольной точке 1	2	
	Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц	8	
	Подготовка к контрольной точке 2	2	
	Энергоснабжение гостиниц	8	
	Телекоммуникационные системы гостиниц	8	
	Подготовка к контрольной точке 3	2	
	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	8	
	Подготовка к контрольной точке 4	8	
Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы.	6	
	Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	6	
	Подготовка к контрольной точке 1	4	
	Требования к текстилю и подбор поставщиков	6	
	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	6	

Раздел дисциплины	Тема	Часы	**Учебно-методическое обеспечение**
	Подготовка к контрольной точке 2	6	Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009 **Дополнительная литература:** 1.Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 326 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/978913. - ISBN 978-5-16-019372-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2111930 2.Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2218488. – Режим доступа: по подписке. 3.Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=927481
	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	6	
	Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса	6	
	Подготовка к контрольной точке 3	6	
	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	6	
	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	6	
	Подготовка к контрольной точке 4	6	

Заочная форма обучения

© РГУТИС

Раздел дисциплины	Тема	Часы	**Учебно-методическое обеспечение**
Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц	10	**Основная литература:** 1.Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2186892 2.Можаева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2091904 3.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872110 4.Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Попов А.А. — Москва : КноРус, 2021. https://www.book.ru/book/938842 5.Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009 **Дополнительная литература:** 1.Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 326 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/978913. - ISBN 978-5-16-019372-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2111930 2.Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2073488
	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц	10	
	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц	12	
	Подготовка к контрольной точке 1	12	
	Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиниц	12	
	Подготовка к контрольной точке 2	12	
	Энергоснабжение гостиниц	12	
	Телекоммуникационные системы гостиниц	12	
	Подготовка к контрольной точке 3	12	
	Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов	12	
	Подготовка к контрольной точке 4	12	
Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов	Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы.	6	
	Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков	10	
	Подготовка к контрольной точке 1	10	
	Требования к текстилю и подбор поставщиков	6	
	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений	12	
	Подготовка к контрольной точке 2	12	

© РГУТИС

Раздел дисциплины	Тема	Часы	**Учебно-методическое обеспечение**
	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий	12	3.Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=927481
	Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса	12	
	Подготовка к контрольной точке 3	12	
	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий	12	
	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания ГК	12	
	Подготовка к контрольной точке 4	12	

© РГУТИС

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

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

Индекс компе-тенции, индикатора достижения компетенции	Содержание компетенции (индикатора достижения компетенции)	Раздел дисциплины, обеспечиваюший формирование компетенции (индикатора достижения компетенции)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (индикатора достижения компетенции) обучающийся должен:		
			знать	Уметь	владеть
ПК-2	**Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия**				
ПК-2.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия	Все разделы	- нормативные требования по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия	- анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	- навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; - навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия
ПК-6	**Способен проектировать новые гостиничные продукты**				
ПК-6.3	Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса,	Все разделы	- нормативные требования к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия	- применять нормативные требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения	навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия,

© РГУТИС

	согласно нормативным требованиям			гостиничного предприятия; - проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия	согласно нормативным требованиям

7.2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
Знание нормативных требований по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия. Умение анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия. Владение навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия.	Отчет Защита группового проекта	Студент демонстрирует знание нормативных требований по безопасности материально-технического оснащения гостиничного предприятия. Студент демонстрирует умение анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия. Студент демонстрирует владение навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности; навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия.	закрепление способности формировать спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия
Знание нормативных требований к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия. Умение применять нормативные требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Владение навыком формирования спецификаций материально-	Отчет Защита группового проекта	Студент демонстрирует знание нормативных требований к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия. Студент демонстрирует умение применять нормативные требования и к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия. Студент демонстрирует владение навыком формирования спецификаций	Закрепление способности формировать спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

© РГУТИС

технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.		материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям.	

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля

Средство оценивания – отчет

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при отчете

оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой

© РГУТИС

	– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и – дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне

© РГУТИС

	основной литературы	
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

оценочная шкала отчета

Процентный интервал оценки	Оценка
менее 50%	2
51% - 70%	3
71% - 85%	4
86% - 100%	5

Средство оценивания – групповой проект

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта (Контрольная точка 2)

Структура и содержание презентации	**Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**	**Деловой стиль**	**Коммуникабельность**	**Умение работать в команде**	**Оценка баллы**
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	5
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментироват	редко опаздывает, но компенсирует эффективной	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному	корректен и доброжелателен по отношению к членам	4

© РГУТИС

информация не систематизирована и/или не последовательна.	ь вопросы экспертов	работой над проектом Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	решению вопросов	команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая	студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»	участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.	преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.	2-3

Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта (Контрольная точка 3)

Структура и содержание презентации	**Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**	**Деловой стиль**	**Коммуникабельность**	**Умение работать в команде**	**Оценка баллы**
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам	8-10

© РГУТИС

указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	оригинальность и творческое мышление;	поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	5-7
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая	студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»	участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.	преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.	1-4

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта

© РГУТИС

Критерии оценки	**Баллы**
Проработаны все этапы разработки концепции ГК/гостиничной сети	**0-20**
Обосновано конкурентное преимущество ГК (не менее 5-8 показателей)	**0-10**
Оформление, визуализация проекта	**0-5**
KPI*	
Итоговый балл	**%** KPI

Для комплексного формирования компетенций необходимо учитывать опыт западных школ по гостиничному бизнесу и на занятиях у студентов должны вырабатываться такие важные качества для гостеприимства как доброжелательность, гостеприимство, деловой стиль, а также практический навык работы в команде. Для этого к итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета мах 25 % за каждый критерий.

KPI - участия в проекте

	Критерии оценки \ студент	**1**	**2**	**3**	**4**
1	**Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**				
2	**Деловой стиль и корпоративная культура**				
3	**Коммуникабельность**				
4	**Умение работать в команде**				
	Итого				

Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»
25% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: нормативные источники, авторитетное исследование, автора и пр. в отстаивании своих позиций
15% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: только нормативные источники в отстаивании своих позиций
10% - высказал только свою точку зрения
«Деловой стиль»
- 25% - никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры сферы гостеприимства.
- 15% - редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры.
- 10 % - участвовал в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.
«Коммуникабельность»:
– 25 % – положительно настроен. Не позволяет себе проявления лишних эмоций. Создает доброжелательную атмосферу. Приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.
– 15 % – положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов.
– 10%- проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.

© РГУТИС

Работа в команде
– 25% – готов поддержать и помочь коллегам, ставит интересы команды выше своих личных интересов. Помогает коллегам и поддерживает их.
– 15% – корректен и доброжелателен по отношению к членам команды. Поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.
– 10 % – преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.

Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении

Средство оценивания – тестирование

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий

Критерии оценки	**Оценка**
выполнено верно заданий	«5», если (90 –100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

Средство оценивания – Устный опрос
Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе

Оценка	**Критерии оценивания**	**Показатели оценивания**
«5»	– полно раскрыто содержание материала; – материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности; – продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала; – точно используется терминология; – показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков; – ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов; – продемонстрирована способность	– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала, – знание основной и дополнительной литературы; – последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы; – уверенно ориентируется в проблемных ситуациях; – демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала; – подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных

© РГУТИС

	творчески применять знание теории к решению профессиональных задач; – продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы; – допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию	программой
«4»	– вопросы излагаются систематизировано и последовательно; – продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер; – продемонстрировано усвоение основной литературы. – ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков: – а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; – б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя – в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя	– обучающийся показывает полное знание – программного материала, основной и дополнительной литературы; – дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности; – правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций; – демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой
«3»	– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; – усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам; – имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов; – при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации; – продемонстрировано усвоение	– обучающийся показывает знание основного – материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности; – при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения; – не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций; – подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне

© РГУТИС

	основной литературы	
«2»	– не раскрыто основное содержание учебного материала; – обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; – допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов. – не сформированы компетенции, умения и навыки.	– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине; – не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом; – не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой

7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Номер п\п	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
2/3 семестр			
1	**Раздел 1. 1.1-1.3** **Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 1** **Отчет:** «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»	**В отчет включить следующие темы:** Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц Организация работы инженерно-технической службы гостиниц Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц: - теплоснабжение гостиниц, виды систем отопления, - системы вентиляции и кондиционирования воздуха, типы кондиционеров Основные требования по технической эксплуатации и обслуживанию: - период плановых осмотров и ремонта, - срок службы элементов оборудования - плановые испытания и проверка, ввод в эксплуатацию

© РГУТИС

			Обоснование целесообразности установки различного инженерно-технического оборудования и нормативные требования Требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения Ресурсосберегающие технологии. Оценка осуществляется по таблице ***Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе*** ***Срок сдачи 4 неделя***
2	**Раздел 1 1.4 Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 2** **Отчет:** «Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»	**В отчет включить следующие темы:** Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов: - система водоснабжения гостиничного комплекса, - резервная система горячего водоснабжения, - система канализации, - противопожарный водопровод, - автоматические системы пожаротушения Основные требования по технической эксплуатации и обслуживанию: - период плановых осмотров и ремонта, - срок службы элементов оборудования - плановые испытания и проверка, ввод в эксплуатацию Обоснование целесообразности установки различного инженерно-технического оборудования и нормативные требования Требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения Ресурсосберегающие технологии.

© РГУТИС

			Оценка осуществляется по таблице ***Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе*** ***Срок сдачи 10 неделя***
3	**Раздел 1. 1.5-1.6 Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 3** **Отчет:** «Энергоснабжение гостиниц»	**В отчет включить следующие темы:** Энергоснабжение гостиниц: - основное и резервное энергоснабжение, - использование искусственного освещения в гостинице, виды освещения, - лифтовое оборудование гостиниц, - телекоммуникационные системы гостиниц, - автоматизированные системы управления гостиниц, специальные программные продукты Обоснование целесообразности установки различного инженерно-технического оборудования и нормативные требования Требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения Ресурсосберегающие технологии. ***Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе.*** ***Срок сдачи 14 неделя***
4	**Раздел 1. 1.7 Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 4** **Защита группового проекта:** «Формирование нормативных требований для технического задания на инженерно-техническое оборудование гостинично-ресторанного	**В отчет включить следующие темы:** Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц Оборудование службы приема и размещения гостиницы Оборудование прачечных гостиницы Уборочное оборудование гостиниц В отчет по проекту на формирование нормативных требований для технического задания на инженерно-

© РГУТИС

		комплекса»	техническое оборудование гостиничного комплекса включить: - требования и технические условия к оборудованию, - требования ГОСТ Р 72261-2025, - требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения Основные требования по экономической целесообразности: - анализ цен различных поставщиков оборудования (соотношение цена/качество) ***К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета мах 25 % за каждый критерий.*** ***Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица KPI - участия в проекте. Срок сдачи 17 неделя***
		Зачет	Ответить на теоретические вопросы
3/4 семестр			
5	**Раздел 2 2.1-2.4 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 1** **Отчет:** «Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы. Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков»	**В отчет включить следующие темы:** Интерьер внутренних помещений гостиничного комплекса Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Основные требования В отчет включить: - требования к мебели для гостиничных предприятий, - требования ГОСТ Р 72261-2025 и ГОСТ Р 55699-2013, - требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года

© РГУТИС

			№1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения ***Срок сдачи 4 неделя*** Оценка осуществляется по таблице ***Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе***
6		**Контрольная точка 2** **Отчет:** «Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений гостиниц. **Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда и общественных помещений**»	**В отчет включить следующие темы:** Интерьер внутренних помещений гостиничного комплекса Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений гостиниц **Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда и общественных помещений** В отчет включить: - требования к текстилю для гостиничных предприятий, **- нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда и общественных помещений** - требования ГОСТ Р 72261-2025 и ГОСТ Р 55699-2013, - требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения ***Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 2 этапу контрольной точки*** ***Срок сдачи 7 неделя***
7	**Раздел 2 2.5-2.6 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 3** **Отчет:** **«Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий.** Озеленение, ландшафтные	**В отчет включить следующие темы:** Экстерьер здания гостиницы. Основные требования Озеленение в оформлении интерьера гостиничного комплекса Декоративное оформление гостиниц

© РГУТИС

		работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса»	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий Декоративные малые архитектурные формы Утилитарные малые архитектурные формы Требования системы классификации средств размещения. Постановление Правительства РФ от 27 декабря 2024 года №1951 об утверждении Положения о классификации средств размещения Оценка осуществляется по таблице ***Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе*** ***Срок сдачи 12 неделя***
8	**Раздел 2 2.7-2.8 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов**	**Контрольная точка 4** **Защита группового проекта:** «Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий. **Особенности материально-технического оснащения предприятий питания гостиничных комплексов**»	**Требования по проекту:** На основании требований действующего Положения о классификации средств размещения, в разработку спецификации проектируемой гостиницы должно входить: - подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других предметов интерьера; - карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру, - подбор декоративных текстильных материалов, постельного белья и текстиля для ванных комнат, - предметов санитарно-технического оснащения номера, - озеленение внутренних помещений гостиниц, - декоративное оформление гостиниц Сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами Защита проекта спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса ***К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета мах 25 % за каждый критерий.*** ***Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица KPI - участия в проекте.***

© РГУТИС

			Срок сдачи 17 неделя
		Экзамен	Ответить на теоретические вопросы

Материалы для текущего контроля

Семестр 3/ 4

Тестовые задания

Вариант 1 (тестовые задания)

1. Как подразделяют системы вентиляции в зависимости от зоны действия (1 правильный ответ)?
а) на приточную и вытяжную
б) на местную и общеобменную
в) на естественную и механическую
2. Системы кондиционирования используются для (1 правильный ответ):
а) охлаждения и осушения воздуха в помещении
б) нагрева и увлажнения воздуха в помещении
в) все ответы верны
3. Что такое «теплоноситель» (1 правильный ответ)?
а) твердое топливо, используемое в котельных установках
б) вещество, передающее теплоту от генератора теплоты к теплопотребляющим устройствам
в) верный ответ отсутствует
4. Какое минимальное количество насосов необходимо использовать в системе отопления с искусственной циркуляцией в многоэтажной гостинице (1 правильный ответ)?
а) один
б) два
в) один насос на каждом этаже
5. Где рекомендуется производить забор воды при организации водоснабжения загородного отеля открытым способом из реки (1 правильный ответ)?
а) ниже по течению реки
б) выше по течению реки
в) чем ближе к отелю, тем лучше

Вариант 2 (тестовые задания)

1. Для чего при обработке воды на станциях водоподготовки используют щёлочь NaOH (1 правильный ответ)?
а) для оптимизации показателя кислотности
б) для очистки от твердых примесей
в) для уничтожения микробов

2. Какие из автоматических систем пожаротушения имеют водяные оросители, отверстия которых закрыты легкоплавким замком (1 правильный ответ)?

© РГУТИС

а) дренчерные
б) спринклерные
в) углекислотные

3. Что из перечисленного не является обязательным оборудованием службы приема и размещения отеля (1 правильный ответ)?
а) комплекс для кодирования ключей (при наличии электронных замков)
б) персональный компьютер
в) контрольно-кассовая машина
г) джиггер
д) принтер
е) сканер

4. Стиральные машины барьерного типа благодаря своей конструкции позволяют обеспечить (1 правильный ответ):
а) высокий уровень качества стирки белого белья
б) высокий уровень гигиены
в) высокий уровень качества отжима
г) высокий уровень качества стирки цветного белья

5. Для чего в ресторане нужна посудомоечная машина (1 правильный ответ)?
а) мыть посуду в больших количествах
б) мыть и дезинфицировать посуду
в) ополаскивать посуду

Вариант 3 (тестовые задания)

1. Составляющими системы безопасности гостиницы являются (1 правильный ответ):
а) подсистемы кадровой, пожарной, психологической безопасности
б) подсистемы кадровой, правовой, финансовой, экономической безопасности
в) подсистемы национальной, информационной, экологической безопасности
г) подсистема экологической, санитарно-эпидемиологической, национальной безопасности

2. При процедуре оценки персонала в процессе классификации гостиниц и иных средств размещения не проверяется знание (1 правильный ответ):
а) санитарно-эпидемиологических норм и правил
б) правил пожарной безопасности
в) инструкций о действиях в чрезвычайных ситуациях
г) нет правильного ответа

3. Проект системы безопасности гостиницы в документальном виде (1 правильный ответ):
а) не обязателен для составления
б) составляется по усмотрению руководителя службы безопасности гостиницы;
в) заказывается в консалтинговой компании
г) составляется в обязательном порядке и утверждается генеральным директором гостиницы

4. По каким стандартам в России предприятия могут разрабатывать систему менеджмента пищевой безопасности (1 правильный ответ)?
а) ИСО 22000–2018 «Системы менеджмента безопасности пищевых продуктов – Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»

© РГУТИС

б) GFSI признаваемые стандарты (FSSC 22000, BRC, IFS и т.д.)
в) все из вышеперечисленных
г) ни один из вышеперечисленных

5. ХАССП – это (1 правильный ответ):
а) система, представляющая собой совокупность организационной структуры, документов, производственных процессов и ресурсов
б) концепция, предусматривающая систематическую идентификацию, оценку и управление опасными факторами, существенно влияющими на безопасность продукции
в) стандарт системы менеджмента безопасности пищевой продукции
г) система отсутствия рисков

Практические/ситуационные задачи

Задание 1. Ситуационная задача. При строительстве нового корпуса гостиницы требуется подвести трубы водопроводной сети к зданию. Определить, на какой глубине следует располагать трубопроводы, в зависимости от местных климатических условий.

Ответ:

ФОС ДЛЯ ДИАГНОСТИЧЕСКИХ РАБОТ

Задания для проведения текущей и промежуточной аттестации
(оценки компетенции ПК-2.3)
ПК-2. Способен организовывать и контролировать работу по обеспечению безопасности гостиничного предприятия
ПК-2.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения, согласно нормативным требованиям по безопасности гостиничного предприятия.

Содержание задания **Задания закрытого типа** **(на установление соответствия и последовательности)**
1. Необходимо: 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). **Формулировка задания:** Прочитайте текст и установите соответствие минимальной площади номеров высшей категории гостиниц.

Категория номера	**Минимальная площадь**
А. Сюит	1) 25 кв.м.
Б. Люкс	2) 35 кв.м.
В. Студия	3) 40 кв.м.

© РГУТИС

Г. Апартамент	4) 75 кв.м.

2. Необходимо:

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите соответствие для типов питания в гостиницах различных категорий, в соответствии с требованиями Положения о классификации средств размещения.

Тип питания	Категория
А. Расширенный завтрак	1) Две звезды
Б. Континентальный завтрак	2) Три звезды
В. Завтрак «Шведский стол»	3) Четыре звезды

3. Необходимо:

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите соответствие требований к комплектации номеров различных категории гостиниц.

Категория номера	Комплектация
А. Сюит	1) Наличие кухонного оборудования
Б. Апартамент	2) Наличие дополнительного санузла
В. Номер второй категории	3) Наличие только умывальника
Г. Номер четвертой категории	4) Наличие неполного санузла

4. Необходимо:

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите соответствие для процедур в различных зонах СПА-центра.

Зоны СПА	Процедуры

© РГУТИС

А. Аква-зона	1) Массаж
Б. Сухая зона	2) Турбосолярий
В. Влажная зона	3) Турецкая баня
Г. Имиджевая зона	4) Пелоидотерапия

5. Необходимо:

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите соответствие требований к лифтам в гостиницах различных категорий.

Этажность	Категория
А. Здание выше двух этажей	1) Две звезды
Б. Здание выше трех этажей	2) Три звезды
В. Здание выше пяти этажей	3) Четыре звезды

6. Необходимо:

1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.
4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135).

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите последовательность проведения классификации средств размещения в Российской Федерации в соответствии с требованиями Правил классификации, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 27.12.2024 № 1951.

1. Определение категории средства размещения.
2. Определение типа средства размещения.
3. Подача заявления в аккредитованную организацию.
4. Размещение в реестре классифицированных средств размещения.

Формулировка задания:

Прочитайте текст и установите последовательность организации водоснабжения загородного отеля из открытого источника.

1. Насосы второго подъема.
2. Очистные сооружения.
3. Резервуары чистой воды.
4. Водонапорная башня.
5. Насосы первого подъема.

Задания комбинированного типа

(задания с выбором одного ответа из нескольких предложенных и обоснованием выбора; задания с выбором нескольких верных вариантов ответа из предложенных и развёрнутым обоснованием выбора)

© РГУТИС

7. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Какое минимальное количество насосов необходимо использовать в системе отопления с искусственной циркуляцией в многоэтажной гостинице?

1. Один
2. Два
3. Один насос на каждом этаже

8. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Где рекомендуется производить забор воды при организации водоснабжения загородного отеля открытым способом из реки?

1. Выше по течению реки
2. Ниже по течению реки
3. Чем ближе к отелю, тем лучше

9. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Для чего при обработке воды на станциях водоподготовки используют щёлочь NaOH?

1. Для уничтожения микробов
2. Для очистки от твердых примесей
3. Для оптимизации показателя кислотности

10. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Для чего используется цветовое кодирование уборочного инвентаря?

1. Для ускорения процесса уборки
2. Для соблюдения рекомендованных корпоративных цветов

© РГУТИС

3. Во избежание перекрёстных загрязнений по вине инвентаря

11. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Какие из автоматических систем пожаротушения имеют водяные оросители, отверстия которых закрыты легкоплавким замком?

1. Дренчерные
2. Спринклерные
3. Углекислотные

12. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
Для чего в ресторане нужна посудомоечная машина?

1. Мыть посуду в больших количествах
2. Мыть и дезинфицировать посуду
3. Ополаскивать посуду

13. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.
2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.
3. Выбрать один ответ, наиболее верный.
4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа.
5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Формулировка задания:
С какой периодичностью необходимо проводить детальный осмотр систем вентиляции?

1. Не реже двух раз в год
2. Не реже одного раза в месяц
3. Проведение осмотра не требуется

Задания открытого типа
(с развёрнутым, обоснованным ответом)

14. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.
4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ.

Формулировка задания:
В гостиницах каких категорий должно быть предусмотрено наличие письменных стандартов для персонала, фиксирующих функциональные обязанности?

© РГУТИС

15. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.
4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ.

Формулировка задания:
Подлежат ли классификации кемпинги?

16. Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.
2. Продумать логику и полноту ответа.
3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки.
4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ.

Формулировка задания:
Для чего в гостиницах используется ливневая канализация?

Семестр 3/ 4

Задания закрытого типа

на установление соответствия

1. Прочитайте текст и установите соответствие минимальной площади номеров высшей категории гостиниц.

Категория номера	Минимальная площадь
А. Сюит	1) 25 кв.м.
Б. Люкс	2) 35 кв.м.
В. Студия	3) 40 кв.м.
Г. Апартамент	4) 75 кв.м.

2. Прочитайте текст и установите соответствие для типов питания в гостиницах различных категорий, в соответствии с требованиями Положения о классификации средств размещения.

Тип питания	Категория
А. Расширенный завтрак	1) Две звезды
Б. Континентальный завтрак	2) Три звезды
В. Завтрак «Шведский стол»	3) Четыре звезды

3. Прочитайте текст и установите соответствие требований к комплектации номеров различных категории гостиниц.

Категория номера	Комплектация
А. Сюит	1) Наличие кухонного оборудования
Б. Апартамент	2) Наличие дополнительного санузла
В. Номер второй категории	3) Наличие только умывальника
Г. Номер четвертой категории	4) Наличие неполного санузла

© РГУТИС

4. Прочитайте текст и установите соответствие для процедур в различных зонах СПА-центра.

Зоны СПА	Процедуры
А. Аква-зона	1) Массаж
Б. Сухая зона	2) Турбосолярий
В. Влажная зона	3) Турецкая баня
Г. Имиджевая зона	4) Пелоидотерапия

5. Прочитайте текст и установите соответствие требований к лифтам в гостиницах различных категорий.

Этажность	Категория
А. Здание выше двух этажей	1) Две звезды
Б. Здание выше трех этажей	2) Три звезды
В. Здание выше пяти этажей	3) Четыре звезды

Задания закрытого типа

на установление последовательности

1. Прочитайте текст и установите последовательность проведения классификации средств размещения в Российской Федерации в соответствии с требованиями Правил классификации, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 27.12.2024 № 1952.

1. Определение категории средства размещения.
2. Определение типа средства размещения.
3. Подача заявления в аккредитованную организацию.
4. Размещение в реестре классифицированных средств размещения.

2. Прочитайте текст и установите последовательность организации водоснабжения загородного отеля из открытого источника.

1. Насосы второго подъема.
2. Очистные сооружения.
3. Резервуары чистой воды.
4. Водонапорная башня.
5. Насосы первого подъема.

Задания комбинированного типа

1. Какое минимальное количество насосов необходимо использовать в системе отопления с искусственной циркуляцией в многоэтажной гостинице?

1. Один
2. Два
3. Один насос на каждом этаже

2. Где рекомендуется производить забор воды при организации водоснабжения загородного отеля открытым способом из реки?

© РГУТИС

4. Выше по течению реки
5. Ниже по течению реки
6. Чем ближе к отелю, тем лучше

3. Для чего при обработке воды на станциях водоподготовки используют щёлочь NaOH?
4. Для уничтожения микробов
5. Для очистки от твердых примесей
6. Для оптимизации показателя кислотности

4. Для чего используется цветовое кодирование уборочного инвентаря?
4. Для ускорения процесса уборки
5. Для соблюдения рекомендованных корпоративных цветов
6. Во избежание перекрёстных загрязнений по вине инвентаря

5. Какие из автоматических систем пожаротушения имеют водяные оросители, отверстия которых закрыты легкоплавким замком?
4. Дренчерные
5. Спринклерные
6. Углекислотные

6. Для чего в ресторане нужна посудомоечная машина?
4. Мыть посуду в больших количествах
5. Мыть и дезинфицировать посуду
6. Ополаскивать посуду

7. С какой периодичностью необходимо проводить детальный осмотр систем вентиляции?
4. Не реже двух раз в год
5. Не реже одного раза в месяц
6. Проведение осмотра не требуется

Задания открытого типа

1. В гостиницах каких категорий должно быть предусмотрено наличие письменных стандартов для персонала, фиксирующих функциональные обязанности?
2. Подлежат ли классификации кемпинги?
3. Для чего в гостиницах используется ливневая канализация?

Задания для проведения промежуточной аттестации (оценки компетенции ПК-6.3)

ПК-6. Способен проектировать новые гостиничные продукты

ПК-6.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно

Номер задания	Содержание задания	Ответ
	Тип задания: задания ЗАКРЫТОГО типа на установление соответствия (1-3) Критериями ответа могут быть, например: 1) ответ А2Б4В1Г3: 1 балл – полное правильное соответствие; 2) ответ 4321567: 1 балл – полный правильный	

© РГУТИС

<table>
<tr><td></td><td>ответ, 0 баллов – остальные случаи.</td><td></td></tr>
<tr><td>1.</td><td>Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).
Формулировка задания:
Прочитайте текст и установите соответствие для видов растений, используемых для внутреннего озеленения гостиниц.
<table><tr><th>Виды растений</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>А. Декоративно-лиственные</td><td>1) Имеют ткани для запаса воды</td></tr><tr><td>Б. Ампельные</td><td>2) Цветут редко (либо не цветут)</td></tr><tr><td>В. Суккуленты</td><td>3) Цветут крупными соцветиями</td></tr><tr><td>Г. Декоративно-цветущие</td><td>4) Свисающие</td></tr></table></td><td></td></tr>
<tr><td>2.</td><td>Необходимо:
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4).
Формулировка задания:
Прочитайте текст и установите соответствие для различных видов малых архитектурных форм.
<table><tr><th>Виды МАФ</th><th>Характеристика</th></tr><tr><td>А. Трельяж</td><td>1) Садовая композиция, имитирующая горный пейзаж</td></tr><tr><td>Б. Рокарий</td><td>2) Легкая конструкция для вьющихся растений</td></tr><tr><td>В. Пергола</td><td>3) Каменный цветник</td></tr></table></td><td></td></tr>
</table>

© РГУТИС

	Г. Альпийская горка — 4) Сооружение в виде галереи	
3.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). **Формулировка задания:** Прочитайте текст и установите соответствие для процедур в различных зонах СПА-центра. **Зоны СПА** — **Процедуры** А. Аква-зона — 1) Солярий Б. Сухая зона — 2) Бассейн В. Влажная зона — 3) Тренажерный зал Г. Имиджевая зона — 4) Талассотерапия	
Номер задания	**Содержание задания** **Тип задания:** задания ЗАКРЫТОГО типа на установление последовательности (4-5) Критериями ответа могут быть, например: 1) ответ А2Б4В1Г3: 1 балл – полное правильное соответствие; 2) ответ 4321567: 1 балл – полный правильный ответ, 0 баллов – остальные случаи.	**Ответ**
4.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135). **Формулировка задания:** Прочитайте текст и установите последовательность использования технологического оборудования в прачечной современного гостиничного предприятия. 1. Сушильные машины.	

© РГУТИС

	2. Гладильные катки. 3. Складывающие машины. 4. Стирально-отжимальные машины.	
5.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135). **Формулировка задания:** Прочитайте текст и установите последовательность процессов в системе водяного отопления здания гостиницы. 1. Возврат теплоносителя на повторный нагрев. 2. Нагрев теплоносителя в генераторе теплоты. 3. Перемещение теплоносителя к санитарно-технической системе здания. 4. Использование тепла санитарно технической системой здания.	
Номер задания	**Содержание задания** **Тип задания:** задания КОМБИНИРОВАННОГО типа с выбором одного верного ответа из предложенных и обоснованием выбора (6-8) Критериями ответа могут быть, например: 1) ответ 2: 1 балл – совпадение с верным ответом, 0 баллов – остальные случаи; 2) ответ 135: 1 балл – полный правильный ответ, 0 баллов – остальные случаи.	**Ответ**
6.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа. **Формулировка задания:** Что такое «теплоноситель»? 1. Твердое топливо, используемое в котельных установках	

© РГУТИС

	2. Вещество, передающее теплоту от генератора теплоты к теплопотребляющим устройствам 3. Верный ответ отсутствует	
7.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответов ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько верных вариантов ответов (2 или 3). 4. Записать последовательно номера (или буквы) выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135). 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор каждого из ответов. **Формулировка задания:** Для чего в современных отелях используются системы кондиционирования? 1. Охлаждения и осушения воздуха в помещении 2. Нагрева и увлажнения воздуха в помещении 3. Все ответы верные	
8.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответов ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько верных вариантов ответов (2 или 3). 4. Записать последовательно номера (или буквы) выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135). 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор каждого из ответов. **Формулировка задания:** Что из перечисленного не является обязательным оборудованием службы приема и размещения отеля? 1. Комплекс для кодирования ключей (при наличии электронных замков) 2. Контрольно-кассовая машина 3. Персональный компьютер 4. Джиггер 5. Принтер 6. Сканер	
9.	**Необходимо:**	

© РГУТИС

	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответов ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько верных вариантов ответов (2 или 3). 4. Записать последовательно номера (или буквы) выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135). 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор каждого из ответов. **Формулировка задания:** Из каких материалов состоит биметаллический радиатор отопления? 1. Алюминий и медь 2. Алюминий и сталь 3. Алюминий и чугун	
10.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответов ожидается несколько из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать несколько верных вариантов ответов (2 или 3). 4. Записать последовательно номера (или буквы) выбранных вариантов без пробелов и знаков препинания (например, 135). 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор каждого из ответов. **Формулировка задания:** Что, благодаря своей конструкции, позволяют обеспечить стиральные машины барьерного типа? 1. Высокий уровень гигиены 2. Высокий уровень качества отжима 3. Высокий уровень качества стирки белого белья 4. Высокий уровень качества стирки цветного белья	
Номер задания	**Содержание задания** **Тип задания:** задания ОТКРЫТОГО типа с развёрнутым, обоснованным ответом и критериями оценки (11-13) Критериями ответа могут быть: 1) правильность; 2) полнота; 3) логика изложения; 4) обоснованность ответа.	**Ответ**
11.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять	

© РГУТИС

	суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ. **Формулировка задания:** *Ситуационная задача.* При строительстве нового корпуса гостиницы требуется подвести трубы водопроводной сети к зданию. Определить, на какой глубине следует располагать трубопроводы, в зависимости от местных климатических условий.	
12.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ. **Формулировка задания:** Как подразделяются все лифты в зависимости от назначения?	
13.	**Необходимо:** 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. Прочитать текст и записать развернутый обоснованный ответ. В случае расчетной задачи записать решение и ответ. **Формулировка задания:** К какому типу малых архитектурных форм относится торговый киоск?	

Задания закрытого типа

на установление соответствия

1. Прочитайте текст и установите соответствие для видов растений, используемых для внутреннего озеленения гостиниц.

Виды растений	Характеристика
А. Декоративно-лиственные	1) Имеют ткани для запаса воды
Б. Ампельные	2) Цветут редко (либо не цветут)
В. Суккуленты	3) Цветут крупными соцветиями

© РГУТИС

Г. Декоративно-цветущие	4) Свисающие

2. Прочитайте текст и установите соответствие для различных видов малых архитектурных форм.

Виды МАФ	**Характеристика**
А. Трельяж	1) Садовая композиция, имитирующая горный пейзаж
Б. Рокарий	2) Легкая конструкция для вьющихся растений
В. Пергола	3) Каменный цветник
Г. Альпийская горка	4) Сооружение в виде галереи

3. Прочитайте текст и установите соответствие для процедур в различных зонах СПА-центра.

Зоны СПА	**Процедуры**
А. Аква-зона	1) Солярий
Б. Сухая зона	2) Бассейн
В. Влажная зона	3) Тренажерный зал
Г. Имиджевая зона	4) Талассотерапия

Задания закрытого типа

на установление последовательности

1. Прочитайте текст и установите последовательность использования технологического оборудования в прачечной современного гостиничного предприятия.

1. Сушильные машины.
2. Гладильные катки.
3. Складывающие машины.
4. Стирально-отжимальные машины.

2. Прочитайте текст и установите последовательность процессов в системе водяного отопления здания гостиницы.

1. Возврат теплоносителя на повторный нагрев.
2. Нагрев теплоносителя в генераторе теплоты.
3. Перемещение теплоносителя к санитарно-технической системе здания.
4. Использование тепла санитарно технической системой здания.

Задания комбинированного типа

3. Что такое «теплоноситель»?

4. Твердое топливо, используемое в котельных установках
5. Вещество, передающее теплоту от генератора теплоты к теплопотребляющим устройствам
6. Верный ответ отсутствует

© РГУТИС

4. Для чего в современных отелях используются системы кондиционирования?
4. Охлаждения и осушения воздуха в помещении
5. Нагрева и увлажнения воздуха в помещении
6. Все ответы верные

5. Что из перечисленного не является обязательным оборудованием службы приема и размещения отеля?
7. Комплекс для кодирования ключей (при наличии электронных замков)
8. Контрольно-кассовая машина
9. Персональный компьютер
10. Джиггер
11. Принтер
12. Сканер

6. Из каких материалов состоит биметаллический радиатор отопления?
4. Алюминий и медь
5. Алюминий и сталь
6. Алюминий и чугун

7. Что, благодаря своей конструкции, позволяют обеспечить стиральные машины барьерного типа?
5. Высокий уровень гигиены
6. Высокий уровень качества отжима
7. Высокий уровень качества стирки белого белья
8. Высокий уровень качества стирки цветного белья

Задания открытого типа

1. Ситуационная задача. При строительстве нового корпуса гостиницы требуется подвести трубы водопроводной сети к зданию. Определить, на какой глубине следует располагать трубопроводы, в зависимости от местных климатических условий.
2. Как подразделяются все лифты в зависимости от назначения?
3. К какому типу малых архитектурных форм относится торговый киоск?

Вопросы для зачёта

1. Общая характеристика материально-технической базы гостиниц
2. Нормативно-техническая документации проектирования инженерно-технического оборудования и строительства гостиничных комплексов
3. Требования к материально-технической базе гостиниц 5*
4. Требования к материально-технической базе гостиниц 4*
5. Требования к материально-технической базе гостиниц 3*
6. Требования к материально-технической базе гостиниц 2 *
7. Требования к материально-технической базе гостиниц 1*
8. Требования к материально-технической базе гостиниц без звезд
9. Требования к номерному фонду
10. Требования к горнолыжным трассам
11. Требования к пляжам
12. Критерии оценки домов отдыха, пансионатов
13. Критерии оценки аппартотелей

© РГУТИС

14. Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия
15. Критерии оценки курортных гостиниц/отелей
16. Порядок приема здания ГК в эксплуатацию
17. Срок службы здания ГК. Физический и моральный износ здания
18. Система планово-предупредительного ремонта
19. Конструктивные элементы зданий
20. Общая характеристика инженерно-технического оборудования
21. Инженерно-техническая служба гостиницы.
22. Теплоснабжения ГК: централизованное и центральное.
23. Общая характеристика системы отопления. Виды системы отопления
24. Техническая эксплуатация системы теплоснабжения и отопления
25. Системы водоснабжения: виды и особенности
26. Устройство внутреннего водопровода
27. Противопожарный водопровод
28. Конструкция бассейна. Способы очистки воды в бассейне
29. Техническая эксплуатация системы водоснабжения
30. Система канализации: виды и особенности
31. Техническая эксплуатация системы канализации
32. Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Состав службы и ответственность
33. Система вентиляции. Приточно-вытяжная механическая вентиляция
34. Система кондиционирования. Типы кондиционеров
35. Центральное кондиционирование. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами
36. Техническая эксплуатация системы вентиляции и кондиционирование воздуха.
37. Центральная система пылеудаления.
38. Электросиловое оборудование гостиниц. Типы освещения
39. Энергосбережение в гостиницах. Альтернативные источники электроснабжения
40. Особенности аварийных источников освещения
41. Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных приборов и оборудования
42. Лифтовое оборудование: виды, требования и рекомендации к лифтам, классификация лифтов
43. Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты
44. Техническая эксплуатация лифтового оборудования
45. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности
46. Телекоммуникационные систем гостинцы
47. Интегрированная информационная система гостиницы
48. Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы
49. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы
50. Система сервиса гостиницы
51. Система жизнеобеспечения гостиницы
52. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования гостиницы
53. Система пожарной сигнализации
54. Охрана контроля доступа в здании гостиницы
55. Система видеонаблюдения в гостиничных комплексах
56. Автоматизированные системы управления (АСУ). Основные функции
57. Оборудование конференц-зала и систем сервиса

© РГУТИС

Семестр 4 / 5: Экзаменационные вопросы

1. Отделочные материалы в оформлении помещений гостиницы (виды, требования, состав)
2. Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтопригодности и др.)
3. Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК
4. Озеленение в оформлении интерьеров
5. Декоративное оформление гостиниц
6. Современные тенденции в оформлении интерьеров гостиниц
7. Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля
8. Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы
9. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения
10. Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля
11. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы спортивного назначения
12. Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха
13. Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела
14. Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря
15. Требования и рекомендации к материально-технической базе для кемпингов
16. Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля
17. Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения
18. Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы
19. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения
20. Требования и рекомендации к материально-технической базе мини-гостиницы
21. Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы с аквапарком
22. Характеристика уборочного оборудования гостиницы
23. Характеристика оборудования прачечных гостиницы
24. Оборудование службы приема и размещения гостиницы
25. Оборудование предприятий питания ГК
26. Кухонное оборудование предприятия питания ГК
27. Оборудование бара

7.4. Содержание занятий семинарского типа

Семестр 2 / 3

Раздел 1. . Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов

Практическое занятие 1

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций

© РГУТИС

Тема и содержание занятия: **«Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»**

Краткое содержание (цель) занятия: Подготовка аналитического отчета (эссе) для 1 контрольной точки.
формирование практических навыков:

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Предварительная подготовка студентов: Студентам следует проанализировать источники информации о сетевых гостиничных операторах в списке литературы, на рис. 1 и рис. 2, а также на следующих профессиональных сайтах:
а) http://www.hotelier.pro (актуальные интервью в разделах
б) журналы и сайты по туризму и гостиничному дело;

Студентам необходимо подготовить презентации эссе:

1.Основные фонды гостиничных предприятий.

2. Взаимосвязь уровня материально-технической базы и качества гостиничной услуги.

3.Классификация гостиниц и стандарты технического качества обслуживания.

5.Классификация инженерно-технического оснащения гостиниц.

6. Нормативно-техническая документация проектирования инженерно-технического оборудования и зданий гостиниц.

Подготовленное эссе, является частью отчета по 1 контрольной точке
Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 2

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц»**

Краткое содержание (цель) занятия: Подготовка эссе для отчета по 1 контрольной точке

формирование практических навыков:

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Предварительная подготовка студентов:
Студентам необходимо проанализировать

1.Срок службы здания гостиниц.

2.Система планово-предупредительного ремонта.

3.Эксплуатация конструктивных элементов зданий ГК.

4.Ресурсосберегающие технологии.

Подготовленное эссе, является частью отчета по 1 контрольной точке

© РГУТИС

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 3

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: «**Организация работы инженерно-технической службы гостиниц»**
Краткое содержание (цель) занятия: Подготовка эссе для отчета по 1 контрольной точке
формирование практических навыков:

формирование практических навыков:
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Студентам следует проанализировать источники информации о сетевых гостиничных операторах в списке литературы, на рис. 1 и рис. 2, а также на следующих профессиональных сайтах:
а) http://www.hotelier.pro (актуальные интервью в разделах туризм и др.)- ежегодный отчет международной консалтинговой компании
б) журналы и сайты по туризму и гостиничному дело;

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 4

Вид практического занятия: защита 1 Контрольной точки
Тема и содержание занятия: **«Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»**
Краткое содержание (цель) занятия: Подготовка аналитического отчета (эссе) для 1 контрольной точки.
формирование практических навыков:
- применения современных технологий для повышения уровня обслуживания потребителей и формирования гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей;

Предварительная подготовка студентов:
Отчет по 1 контрольной точке должен содержать
- эссе «Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц»
- эссе «Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц»
- эссе «Организация работы инженерно-технической службы гостиниц».

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 5

Вид практического занятия: обсуждение кейсов
Тема и содержание занятия: **«Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификации гостиниц и других средств размещения»**
Краткое содержание (цель) занятия

© РГУТИС

формирование практических навыков:
- использование и применение нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность;

Предварительная подготовка студентов:
Студентам следует проанализировать ситуации кейсов 3 и 4 и прокомментировать нормативно-правовое требование.

Кейс 1. Тренинги клиринговым технологиям и уборочным средствам

1. **Уборка номерного фонда отеля.**
   a. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
   b. Используемые дозирующие станции для подготовки раствором моющих средств.
   c. Современные линейки моющих средств основных рекомендуемых производителей (С известными преимуществами и недостатками каждой).
   d. Цветокодированный инвентарь, для уборки номерного фонда.
   e. Дезинфекция поверхностей номерного фонда.
   f. Техника, применяемая при уборке в номерном фонде отелей.
2. **Гигиена текстиля.**
   a. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
   b. Экономика процесса стирки.
   c. Линейки моющих средств для профессиональной стирки белья, лидеры рынка, применимые в отелях.
   d. Подготовка технологической воды.
   e. Технологическое оборудование для прачечной-химчистки в отеле.
   f. Дозирующие устройства для автоматической подачи моющих средств, при стирке.
3. **Служба питания в отелях.**
   a. Современная техника, применяемая на кухнях – тепловая техника, посудомоечные машины. Особенности поддержания их работоспособности.
   b. Пищевая безопасность на основе требований НАССР. Перекрёстные загрязнения и цветокодированный инвентарь.
   c. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
   d. Моющие и дезинфицирующие средства для кухни. Анализ линеек основных лидеров рынка. Преимущества и недостатки.
   e. Дозирующие устройства, применяемые на современных кухнях.
4. **Профессиональная уборка помещений.**
   a. Базовые знания по работе с моющими средствами (типы моющих средств, pH, жёсткость воды ит.д.).
   b. Современные линейки моющих средств основных рекомендуемых производителей (С известными преимуществами и недостатками каждой).
   c. Особенности очистки и ухода за различными типами поверхностей. Уход за полами (в т. ч. мраморными). Очистка ковровых покрытий и мягкой мебели.
   d. Инвентарь для уборки. Микроволоконные материалы. Типы уборочных машин.

Вопросы для обсуждения:

© РГУТИС

1. Приведите практические примеры технологий уборки номерного фонда, текстильной гигиены, гигиена кухни и профессиональная уборка производственных помещений.
2. Приведите практические примеры уборочного инвентаря и техники

Кейс 2. Возмещение ущерба гостиницы

Вопросы:
1. Прокомментируйте нормативно-правовое законодательство, регламентирующее приведенные ситуации
2. Представьте себя управляющим гостиницы 4*. Какое решение приняли бы Вы в отношении своих гостей?

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 6

Вид практического занятия: выездное занятие в форме практической подготовки
Тема и содержание занятия: «**Анализ нормативно-правовой базы гостиничной деятельности»**
Краткое содержание (цель) занятия: Подготовить аналитическую информацию по нормативно-правовой базе гостиничной деятельности на примере средства размещения.
формирование практических навыков:
- использование и применение нормативно-технологической документации, регламентирующую гостиничную деятельность;

В отчет включить:
Постановление правительства от 16 февраля 2019 г. № 158 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц» Приложение 2,3,4 – нормативные требования к номерному фонду.

1. Таблица: указать название требования и разъяснение требований из нормативных документов
2. В заключение анализа добавить практические примеры

Оформление в документе Word, объем 5-8 стр.
Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 7

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»**

Краткое содержание (цель) занятия: Подготовка аналитического отчета (эссе) для 3 контрольной точки.
формирование практических навыков:
- применения инновационных подходов к организации деятельности гостиницы
- применения современных технологий для повышения уровня обслуживания потребителей

1. Система теплоснабжения и отопления
2.Системы водоснабжения

© РГУТИС

3.Система канализации
4.Система вентиляции и кондиционирование воздуха
5.Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами (VRV-системы)
6. Приточно-вытяжная механическая с охлаждением воздуха, контролем влажности и ионного состава. Фильтры EU4-EU6
7.Электроснабжение гостиничных комплексов
Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 8-9

Вид практического занятия: работа в малых группах
Тема и содержание занятия: **«Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий гостиничных комплексов»**
Краткое содержание (цель) занятия
-формирование практических навыка:
- проводить анализ необходимого оснащения инженерно-технических систем зданий гостиничных комплексов;
- формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Требования к структуре и содержанию презентации:

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования
- требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНиПы, рекомендации;
2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:
- технические характеристики, особенности эксплуатации;
- стоимость (если указана на сайтах поставщиков)

Темы на 1 студента
1. Противопожарный водопровод
2. Виды и конструкции воздушных фильтров системы вентиляции и мультизональные VRV-системы
3. Система канализации и очистка воды прачечных
4. Система очистка воды бассейнов
5. Устройств воздушно-тепловых завес
6. Современные системы кондиционирования воздуха в гостинице
7. Централизованная система пылеудаления
8. Система вентиляции и кондиционирования воздуха ресторана
9. Система аварийного электроснабжения гостиниц
10. Оборудование противопожарного водопровода
11. Система теплоснабжения и отопления
12. Системы водоснабжения
13. Система канализации
14. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами (VRV-системы)
15. Приточно-вытяжная механическая с охлаждением воздуха, контролем влажности и ионного состава. Фильтры EU4-EU6
16. Вентиляция: централизованная и местная; естественная и механическая. Параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей в помещениях зданий.
17. Системы контроля возгорания и пожаротушения.

© РГУТИС

18. Спринклерные и дренчерные системы.

Продолжительность занятия – 6 часов.

Практическое занятие 10-11

Вид практического занятия: работа в малых группах
Тема и содержание занятия: **«Телекоммуникационные системы гостиничных комплексов»**
Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:

1.Телекоммуникационные систем гостинцы: значение, состав, виды и схемы.
2. Интегрированная информационная система.
3. Комплексная система обеспечения безопасности.
4. Комплексная система оснащения конференц-залов.
5. Система сервиса - телекоммуникационные системы
6. Система жизнеобеспечения гостиницы.
7. Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования.
8. Система пожарной сигнализации.
9. Охранная система
10. Система контроля-доступа в здание, помещения и на территорию гостиницы.
11. Безопасность номера (двери, замки – on- и off -line, место хранения ключей, сейфы, окна, балконы и лоджии),
12. Оборудование для систем видеонаблюдения
13.Оборудование службы приема и размещения гостиницы
14.Оборудование для освещения гостиницы.

Продолжительность занятия – 6 часов.

Практическое занятие 12

Вид практического занятия: защиты группового проекта
Тема занятия: «***Формирование нормативных требований для технического задания на инженерно-техническое оборудование гостинично-ресторанного комплекса»***
Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

Технические стандарты гостиницы – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.
В отчет по требованиям технического задания включить:
- требования и технические условия к оборудованию
- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);

© РГУТИС

- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;

Основные требования по экономической целесообразности:
- анализ цен различных поставщиков оборудования (соотношение цена/качество),

Основные требования по технической эксплуатации и обслуживанию:
- период плановых осмотров и ремонта,
- срок службы элементов оборудования
- плановые испытания и проверка, ввод в эксплуатацию

Для проведения деловой игры назначаются эксперты из группы студентов.

К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета мах 25 % за каждый критерий.

Таблица 2. KPI - участия в проекте

	Критерии оценки	**1**	**2**	**3**	**4**
1	**Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**				
2	**Деловой стиль и корпоративная культура**				
3	**Коммуникабельность**				
4	**Умение работать в команде**				

Продолжительность занятия – 3 часа.

Трудоемкость по разделу «Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов» по заочной форме обучения – 6 часов.

Семестр 3 / 4

Раздел 2 Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественных помещений гостиничных комплексов

Практическое занятие 1

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Нормативные требования к оснащению номерного фонда гостиницы»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:

Проанализируйте:

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 2

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Требования к мебели гостиничного комплекса и подбор поставщиков»**

© РГУТИС

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Проанализируйте следующие вопросы обсуждения:
Специальные требования к гостиничной мебели:
- Габариты и трансформируемость мебели
- Долговечность и устойчивость к воздействию
- Ремонтопригодность
- Простота уборки
- Гарантии изготовителя
- Требования безопасности мебели ГК: экологическая безопасность, пожарная безопасность

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 3

Вид практического занятия: работа в малых группах
Тема и содержание занятия: **« Подбор АСУ гостинично-ресторанных комплексов»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Проанализируйте:
1. Перечень популярных АСУ в РФ
2. По опросам участников гостиничного рынка сделать краткие выводы http://hotelier.pro/management/item/3278-trends2018
3. При обсуждении студенты должны организовать проведение тендера на обоснования выбора той или иной программу управления гостиницей по основным критериям:
- отзывы в интернете и отзывы, проведенные методом интервью
- цена;
- функциональные особенности;
- особенности использования.

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 4

Вид практического занятия: мастер- класс (вебинар - от производителя текстиля), обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Требования к текстилю и подбор поставщиков»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:

© РГУТИС

- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Вопросы для обсуждения:
- нормативные требования к текстилю
- технические требования к текстилю
- анализ поставщиков: по ценам, ассортименту и др.

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 5

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 6

Тема и содержание занятия: ***«Материально-техническое оснащение предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса»***
Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В отчет по проектированию включить:
- требования системы классификации;
- инновационные программы обслуживания с ценовыми предложениями
- план зонирования, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики инновационного технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м2.
Потребности в площади в расчете на одно посадочное место приблизительно составляют:
Таблица - Средний расчет площади на 1 посадочное место в ресторане

2*	1,3 м2
3*	1,5 м2
4*	1,7 м2
5*	2,0 м2

© РГУТИС

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:
- складская группа (предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов с соответствующими режимами хранения);
- производственная группа (предназначена для переработки продуктов, сырья, полуфабрикатов и выпуска готовой продукции); в ее состав входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерские, кулинарные) и вспомогательные (моечные);
- торговая группа (предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления) — торговые залы, вестибюль с гардеробом и санузлами;
- административно-бытовая группа (администрация, гардеробы и комнаты персонала, душевые, санузлы);
- техническая группа (предназначена для обслуживания всех групп помещений) — вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые.
Все группы помещений связаны между собой.
Взаимное расположение структурных элементов здания формирует объѐмно-планировочные схемы: – центрическую; – продольную; – поперечную; – угловую.

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 7

Вид практического занятия: выездное занятие - обсуждение проблемных ситуаций (в форме практической подготовки)
Тема и содержание занятия: **«Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

Вопросы для обсуждения:
- психологическое влияние цвета на гостей ГК
- роль освещения в ГК
- носители фирменной символики ГК.

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 8

Вид практического занятия: мастер- класс, обсуждение проблемных ситуаций
Тема и содержание занятия: **«Озеленение, ландшафтные работы, МАФ, зонирование территории гостиничного комплекса»**

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям

© РГУТИС

Вопросы для обсуждения. Проанализируйте:

- технологии использования «вертикальные сады» в гостиничных комплексах и процесс их эксплуатации;
- МАФ – для оформления тематического пространства ГК;
- сравнительный анализ поставщиков

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 9

Вид практического занятия – Защита 3 контрольной точки отчет ***«Современное технологическое оборудование гостиниц»***

формирование практических навыков:

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения.

Основные требования к структуре и содержанию презентации ***«Современное технологическое оборудование гостиниц»:***

1.Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования

- требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНиПы, рекомендации, техника безопасности;

2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:

- технические характеристики, особенности эксплуатации,
- стоимость (если указана на сайтах поставщиков) «Современное технологическое оборудование гостиниц»:

1. - уборочное;
2. – кухонное;
3. - прачечное;
4. - СПА;
5. - фитнесс;
6. - конференц-залов;
7. - детских мини-клубов;
8. - спортивных площадок, футбольных полей и пр.
9. – пляжей
10. -водных видов спорта

Продолжительность занятия – 3 часа.

Практическое занятие 10-11

Вид практического занятия: обсуждение проблемных ситуаций

Тема и содержание занятия: **«Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий»**

© РГУТИС

Краткое содержание (цель) занятия
формирование практических навыков:
- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения

Проанализируйте:
ГОСТ Р 55317—2012 СПА-УСЛУГИ Термины и определения Дата введения 2014—01—01
ГОСТ Р 55321-2012 Услуги населению. СПА-услуги. Общие требования
- дополнительные услуги, предоставляемые при оказании СПА-услуг, должны соответствовать требованиям нормативных документов, в т.ч. ГОСТ Р 51142, ГОСТ Р 51185, ГОСТ Р 52493 и ГОСТ Р 55317.
- требования безопасности
- требования экологичности
Продолжительность занятия – 6 часов.

Практическое занятие 12

Вид практического занятия: деловая игра и защиты группового проекта защита
Тема и содержание занятия – **«Формирование спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса»**

формирование практических навыков:
- анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;
- навыком формирования спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям
- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;
- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;
- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения
Технические стандарты гостиницы – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.
В разработку спецификации, в т.ч. согласно нормативным требованиям проектируемой гостиницы должно входить:
- карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения;
- разработка стандартов оснащения номеров гостиницы - описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами
- подбор текстильных материалов и постельного белья для гостиниц

© РГУТИС

- озеленение гостиниц
- декоративное оформление гостиниц

Таблица Спецификация на материально-техническое оснащение номера

	Наименование оборудования и материалов, изготовитель (страна, фирма)	Размер (мм)	Единица измерения	Количество	Цена сумма руб. (2018 г.)
1.	<>		шт.	1	11290
2.			шт.	1	500
3.			шт.	1	4750
4.			шт.	1	7295
5.			шт.	2	9710
6.					
....					
39	**Полотенца, в том числе банное**	*500г/м2-комплект 50*70,50*100, 70*140*	компл.	2	986
	Итого оснащение однокомнатных номеров				**109670,25**

- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- технические стандарты оборудования

К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета мах 25 % за каждый критерий.

Таблица 2. KPI - участия в проекте

		1	2	3	4
1	**Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**				
2	**Деловой стиль и корпоративная культура**				
3	**Коммуникабельность**				
4	**Умение работать в команде**				

Продолжительность занятия – 3 часа.

Трудоемкость по разделу «Материально-технические ресурсы номерного фонда и общественные помещения гостиничных комплексов» по заочной форме обучения – 6 часов

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, необходимых для освоения дисциплины, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

8.1.Основная литература:

© РГУТИС

1.Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 432 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2186892
2.Можаева, Н. Г. Индустрия гостеприимства. Практикум : учебно-методическое пособие / Н.Г. Можаева, М.В. Камшечко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 113 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1451839. - ISBN 978-5-16-016990-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2091904
3.Индустрия гостеприимства: основы организации и управления : учебное пособие / А. Д. Чудновский, М. А. Жукова, Ю. М. Белозерова, Е. Н. Кнышова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 400 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0787-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1872110
4.Никольская Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Попов А.А. — Москва : КноРус, 2021. https://www.book.ru/book/938842
Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-019555-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2127009

8.2. Дополнительная литература:

1.Гостиничный менеджмент : учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков ; под ред. Н.А. Зайцевой. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 326 с. — (Высшее образование). — DOI 10.12737/978913. - ISBN 978-5-16-019372-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2111930
2.Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 242 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1041498. - ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2218488 . – Режим доступа: по подписке.
3.Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: Учебное пособие / С.С. Скобкин. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 496 с. - ISBN 978-5-9776-0018-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/document?pid=927481

8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронная библиотечная система Book.ru
2. Электронная библиотечная система Znanium.ru
3. Всё об отелях, гостиницах. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства: http://hotelier.pro
4. QA Hotel Service (Консалтинговая компания. Аудит и консалтинг проектов. Тренинги для отельеров): https://qa-hotelservice.ru/about/
5. WT. Новости: https://welcometimes.ru/opinions/gosti-v-otele-kak-vmeste-zhit-pokoleniyam-80-h-x-y-z
6. Блог TravelLine: Режим доступа: https://www.travelline.ru/blog/
7. Дашборд TravelLine: статистика по броням и отменам: Режим доступа: https://www.travelline.ru/blog/dashboard/
8. ТУРвопрос. Справочник самостоятельного туриста. Режим доступа: https://turvopros.com/news/poiskoviki-aviabiletov-skryvayut-rejsy-v-rossii/
9. Tourdom.ru: новости, форум, тренинги, вебинары, работа в туризме. Режим доступа: http://tourdom.ru
10. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: http://prohotel.ru/

© РГУТИС

11. Законодательство. Все важные международные и российские документы. Новости. Статистика. Официальный сайт Российского Союза Туриндустрии. Режим доступа: http://www.rostourunion.ru/
12. Независимый гостиничный альянс (НГА). Режим доступа: http://openhospitality.org/
13. Российская гостиничная ассоциация (РГА). Режим доступа: http://rha.ru/
14. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса Frontdesk. Режим доступа: http://www.frontdesk.ru/
15. Федерация рестораторов и отельеров России (ФРИО). Защищаем интересы бизнеса HoReCa с 1996 года). Режим доступа: http://frio.ru/
16. ГОСТ Р 55699-2013 Национальный стандарт Российской Федерации. Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования" (утв. и введен в действие Приказом Росстандарта от 08.11.2013 N 1346-ст). Режим доступа: https://docs.cntd.ru/document/1200107032
17. Гостиничное дело: https://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html#
18. Современный отель: https://hotel.report/
19. Гостиница и ресторан: бизнес и управление: https://mymagazines.ru/catalog/gostinichnyy_i_restorannyy_biznes/1203/
20. Пять звезд: https://5stars-mag.ru/thematic_release/
21. Постановление от 18 ноября 2020 года № 1853 «Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации (с изменениями на 1 апреля 2021 года)»: https://docs.cntd.ru/document/566351106
22. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1951 "Об утверждении Положения о классификации средств размещения": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495340/
23. Постановление Правительства РФ от 27.12.2024 N 1952 "Об утверждении Правил классификации средств размещения и Правил формирования и ведения единого реестра объектов классификации в сфере туристской индустрии": https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_495352/

8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Министерство экономического развития Российской Федерации: https://www.economy.gov.ru/
4. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ): https://bd.wciom.ru/
5. Профессиональная база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения (ВЦИОМ Новости): https://wciom.ru/
6. Информационная справочная система «Справочно-правовая система “Консультант+”»: http://www.consultant.ru
7. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы “Гарант”» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»): http://www.garant.ru
8. Федеральный информационный фонд стандартов (профессиональная база данных «Российский институт стандартизации»): https://www.gostinfo.ru/pages/Maintask/fund/
9. Справочно-правовая система Консультант + http://www.consultant.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

© РГУТИС

Процесс изучения дисциплины предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине **«Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности»** выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения, посещение профильных выставок, в гостиничных предприятиях), а так же самостоятельная работа обучающихся.

В предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения.), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции

Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки.

Каждая лекция по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» освещает определённую тему (проблему, тесно связана с предыдущим материалом;

– содержит достаточное количество ярких и убедительных примеров, фактов, обоснований, имеет четко выраженную связь с практикой;

– вызывает у обучающихся, необходимый интерес познания, дает направление для самостоятельной работы;

– отражает методическую обработку материала (выделение главных мыслей и положений, подчеркивание выводов, повторение их в различных формулировках);

– является наглядной, сочетается с демонстрацией аудиовизуальных материалов, макетов, моделей и образцов;

– излагается четким и ясным языком, содержит разъяснение всех вновь вводимых терминов и понятий;

Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций)

При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала, также используются интерактивные формы, например:

- ***лекции – обсуждения*** - лекция через серию вопросов, на которые слушатель должен отвечать непосредственно в ходе лекции

- ***проблемные лекции*** - введение нового знания через проблемность вопроса и т.д..

Практическая подготовка предусматривает проведение выездных занятий в гостиничных предприятиях и предприятиях общественного питания

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся с целью приобретения практических навыков в сфере гостиничного бизнеса.

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» – метод репродуктивного обучения, обеспечивающий связь теории и практики, содействующий выработке у студентов умений и навыков применения знаний, полученных на лекции и в ходе самостоятельной работы.

© РГУТИС

Практическое занятие предполагает по заданию и под руководством преподавателей выполнение и презентацию студентами результатов индивидуальной работы, подготовку и презентацию индивидуального доклада по одной из проблемных тем дисциплине. Практические занятия, включенные в изучение дисциплины «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», направлены на формирование у студентов практических умений, практических навыков в области гостиничной деятельности, развитие навыков командной работы, коммуникативной компетентности.

Практические занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся в специализированном кабинете, оснащенном стендами, мультимедийным техническим оборудованием и специализированным оборудованием, а также на базе гостиничных предприятий.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов. Основой практикума выступают типовые задачи, которые должен уметь решать специалист в области. туризма и гостеприимства

По дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности»используются интерактивные формы практических занятий: обсуждение проблемных ситуаций, обсуждение кейсов, мастер-класс; работа в малых группах, работа в малых группах над проектными предложениями, решение кейсов.

- **самостоятельная работа обучающихся**

Целью самостоятельной работы обучающихся является формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа студентов по «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» дисциплине проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности,

организованности;

- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося

Формы самостоятельной работы

Подготовка индивидуальных заданий:

-написание эссе,

-подготовка аналитического отчета;

-работа в электронной образовательной среде;

© РГУТИС

-самостоятельное выполнение практических заданий репродуктивного типа (ответы на вопросы, тесты).
-разработка предпроектных решений.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	Учебная аудитория: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование Доска
Занятия семинарского типа	Тренинг-студия гостеприимства: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет» Интерактивная доска, оборудованная тренинговой стойкой-ресепшн, флипчарт Оборудованный тренинговый гостиничный номер Компьютерный класс: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование, Автоматизированные места студентов с выходом в сеть "Интернет" Доска
Самостоятельная работа обучающихся	Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета специализированная учебная мебель компьютеры с возможностью подключения к сети «Интернет» Помещение для самостоятельной работы: Специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекционное оборудование Автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" Доска

© РГУТИС