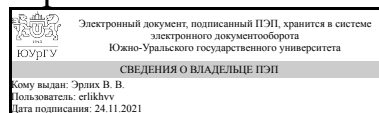


# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса



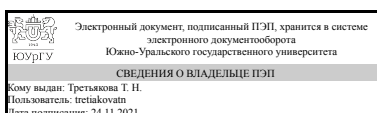
В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.26.01 Организация инженерной службы гостиницы  
для направления 43.03.03 Гостиничное дело  
уровень Бакалавриат  
профиль подготовки Гостиничная деятельность  
форма обучения заочная  
кафедра-разработчик Туризм и социально-культурный сервис

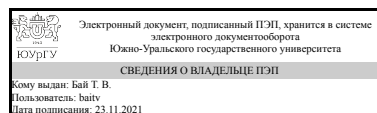
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утверждённым приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 515

Зав.кафедрой разработчика,  
д.пед.н., проф.



Т. Н. Третьякова

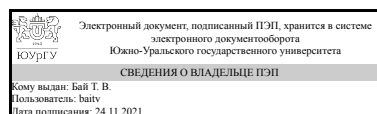
Разработчик программы,  
к.пед.н., доц., доцент (кн)



Т. В. Бай

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной  
программы  
к.пед.н., доц.



Т. В. Бай

## 1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины — знакомство теорией и практикой деятельности инженерной службы в гостиницах и гостиничных комплексах. Задачи дисциплины — дать представление об основных функциях инженерной службы гостиницы, ознакомить с должностными инструкциями сотрудникам службы, выявить особенности функционирования инженерной службы в современных условиях. Рассмотреть отдельные подразделения службы связанные с жизнеобеспечением и функционированием гостиничного предприятия. Знания, полученные при изучении дисциплины, являются основой для погружения в область будущей профессиональной деятельности специалистов гостиничной отрасли, позволяют быстрее адаптироваться к профессионально-деятельностной среде специалистов гостеприимства.

## Краткое содержание дисциплины

Общая характеристика деятельности инженерной службы в зависимости от категории отеля. Инженерное оборудование и его характеристика. Вопросы обеспечения бесперебойного функционирования гостиницы.

## 2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1 способен формировать и предоставлять гостиничный продукт в соответствии с требованиями потребителей	Знает: функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта
ПК-8 способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения	Знает: спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах,  Организация административно-хозяйственной службы гостиницы,  Курортно-рекреационные ресурсы,  Стандартизация и сертификация гостиничных услуг,  Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации,  Практикум по виду профессиональной деятельности,  Организация культурно-досуговой деятельности,  Организация предпринимательской деятельности,  Организация обслуживания в гостиницах,  Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе,  Индустрия гостеприимства Южного Урала,  Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства,  Производственная практика, сервисная практика (6 семестр),  Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)</p>	<p>Фирменный стиль гостиничного предприятия,  Имидж санаторно-курортных комплексов,  Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)</p>

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
Особо охраняемые природные территории для туризма и рекреации	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику и дислокацию природных территорий региона для формирования комплексного гостиничного продукта, понятие, сущность, классификацию, специфику и расположение природных территорий мира, России и региона;  Умеет: проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры, проводить оценку природного потенциала туристских территорий для развития гостиничной инфраструктуры  Имеет практический опыт: оценки туристского потенциала для повышения качества гостиничного продукта, оценки туристского потенциала особо охраняемых природных территорий для целей туризма и повышения качества услуг по размещению туристов</p>
Организация обслуживания в гостиницах	<p>Знает: организацию функциональных процессов в структурных подразделениях средств размещения, организацию технологических процессов в гостиницах и других средствах размещения, технологию и виды гостиничного обслуживания  Умеет: обеспечивать координацию</p>

	<p>действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения для предоставления качественных услуг потребителю, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания, организовывать, регламентировать и контролировать процессы обслуживания, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя Имеет практический опыт: организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения для удовлетворения потребностей потребителя, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей, организации профессиональной деятельности отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя</p>
<p>Технологии и организация услуг питания в туризме и гостиничном сервисе</p>	<p>Знает: типологию предприятий общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия, технологии организации питания на предприятиях общественного питания, входящих в структуру гостиничного предприятия Умеет: формировать услугу питания для клиентов гостиничного предприятия согласно его классификации, организовать питание туристов в зависимости от категории гостиничного предприятия Имеет практический опыт: оказания услуг питания клиентам гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, составления меню и типами организации питания в зависимости от категории гостиницы и типа предприятия питания</p>
<p>Практикум по виду профессиональной деятельности</p>	<p>Знает: объект и предмет области профессиональной деятельности; формы, методы профессиональной деятельности с учетом действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, основы производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения; нормативно-правовую документацию, основные законы регулирующие проектирование технологических процессов в гостинице, алгоритм проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, предмет и средства мониторинга потребительского спроса и удовлетворенности работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства Умеет: выполнять практические задания по обобщению, анализу, восприятию профессиональной информации; устанавливать межпредметные связи и использовать знания из других предметных областей с учетом</p>

	<p>действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, применять в профессиональной деятельности методы проектирования объектов профессиональной деятельности, функциональных процессов в гостинице, стимулирования персонала гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, проводить мониторинг потребительского спроса клиентов предприятий индустрии гостеприимства; Имеет практический опыт: использования основных методов профессиональной деятельности на основе действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений, организации работы в функциональных службах гостиниц и других средствах размещения, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, анализа мониторинга удовлетворенности потребителей и работников структурных подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>
Стандартизация и сертификация гостиничных услуг	<p>Знает: этапы разработки внутренних стандартов обслуживания согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, спецификацию и методику внедрения внутренних стандартов предприятия на основе международных и национальных стандартов в сфере гостиничного сервиса Умеет: методику проведения оценки гостиничного предприятия на соответствие категории согласно системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, технологию внедрения внутренних стандартов и регламентов процессов обслуживания на гостиничном предприятии Имеет практический опыт: проведения оценки гостиничного предприятия и отдельных его служб на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, разработки корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса</p>
Курортно-рекреационные ресурсы	<p>Знает: понятие, сущность, классификацию, специфику курортно-рекреационных ресурсов для формирования комплексного гостиничного продукта, основные индивидуальные потребности и психофизиологические возможности человека, основные виды и характеристики санаторно-курортных услуг Умеет: проводить оценку курортно-рекреационных ресурсов территорий для развития гостиничной инфраструктуры, осуществлять подбор программ санаторно-</p>

	<p>курортного обслуживания и рекреации в соответствии с потребительскими запросами</p> <p>Имеет практический опыт: оценки курортно-рекреационного потенциала территории для повышения качества гостиничного продукта, оценки рекреационной эффективности и воздействия санаторно-курортных услуг на организм человека</p>
Кросс-культурный менеджмент в индустрии гостеприимства	<p>Знает: предмет, методы и специфику обслуживания различных этнических групп потребителей гостиничного продукта, понятие культурных различий и виды их влияния на модели управления гостиничных предприятий, основные понятия, виды и технологии кросс-культурного менеджмента в гостиничном деле</p> <p>Умеет: оказывать услуги клиентам различных этнических групп потребителей предприятий индустрии гостеприимства, выявлять культурные различия, влияющие на модель управления гостиничных предприятий, организовать работу функциональных подразделений гостиничных предприятий в контексте кросс-культурного подхода</p> <p>Имеет практический опыт: проведения и анализа результатов мониторинга удовлетворенности потребителей услуг предприятий индустрии гостеприимства, решения конфликтных ситуаций в системе управления, возникающих на основе культурных различий, организационно-управленческой деятельности в гостиничном деле на основе кросс-культурных коммуникаций</p>
Организация службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах	<p>Знает: виды деятельности и функции подразделений службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, виды, формы и способы деловой коммуникации, реализуемой службой приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Умеет: проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, осуществлять деловую коммуникацию в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p> <p>Имеет практический опыт: проектирования организационно-функциональных структур и деятельности службы приема и размещения в санаторно-курортных комплексах, деловой коммуникации в рамках должностных обязанностей службы приема и размещения санаторно-курортных комплексов</p>
Организация предпринимательской деятельности	<p>Знает: предмет и методы проектирования предпринимательской деятельности, методы организации предпринимательской деятельности при формировании и продвижении гостиничного продукта, технологии продаж, теоретические основы бизнес-планирования и этапы</p>

	<p>проектирования объектов профессиональной деятельности Умеет: применять современные технологии для организации предпринимательской деятельности в туристских зонах и районах, применять технологии предпринимательской деятельности при формировании, продвижении гостиничного продукта с учетом специфики региона; применять эффективные методы и технологии проектирования объектов профессиональной деятельности, соответствующей запросам потребителей Имеет практический опыт: навыками организации предпринимательской деятельности и гостиничной инфраструктуры в условиях туристских зон и районов, организации предпринимательской деятельности для развития гостиничной инфраструктуры, организации и координации работы исполнителей, стимулирования и контроля объектов профессиональной деятельности</p>
Организация культурно-досуговой деятельности	<p>Знает: виды деловой коммуникации при осуществлении культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, виды информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, виды и формы социального взаимодействия при организации культурно-досуговой деятельности в гостиничных комплексах, формы и методы культурно-досуговой деятельности при формировании комплексного гостиничного продукта с учетом специфики целевой аудитории гостиничного предприятия и региона Умеет: осуществлять деловую коммуникацию при организации культурно-досуговой деятельности гостиничного предприятия, отбирать информационные и коммуникационные технологии для организации культурно-досуговой деятельности, осуществлять социальное взаимодействие при реализации культурно-досуговых программ, разрабатывать культурно-досуговые программы в структуре комплексного гостиничного продукта Имеет практический опыт: организации культурно-досуговых мероприятий в гостинице, использования информационных и коммуникационных технологий для организации культурно-досуговой деятельности, проведения культурно-досуговых программ в гостиничных комплексах, разработки и реализации программ организации культурно-досуговой деятельности клиентов гостиничных комплексов</p>
Индустрия гостеприимства Южного Урала	<p>Знает: сущностные особенности и характеристики модели развития индустрии гостеприимства на Южном Урале, историю становления и развития гостиничного дела;</p>

	<p>современное состояние и перспективы развития рынка гостиничных услуг Южного Урала;,, основы гостиничной регионалистики на основе прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности Умеет: анализировать экспертную оценку гостиничных предприятий региона согласно действующей системы классификации гостиниц и иных средств размещения, применять методы оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей, определять качество гостиничного продукта, используя прикладные исследования Имеет практический опыт: проведения организационных мероприятий в гостинице для подтверждение ее соответствия системе классификации гостиниц и иных средств размещения, оценки и совершенствования услуг индустрии гостеприимства региона, анализа индустрии гостеприимства Южного Урала</p>
Организация административно-хозяйственной службы гостиницы	<p>Знает: виды деятельности и функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, виды деятельности и функции подразделений административно-хозяйственных службы гостиницы Умеет: характеризовать функциональные особенности подразделений административно-хозяйственных служб в гостиничных комплексах, проектировать деятельность и организационно-управленческую структуру административно-хозяйственной службы Имеет практический опыт: квазипрофессиональной деятельности в административно-хозяйственных службах гостиничных комплексов, анализа организационно-функциональных структуры и деятельности административно-хозяйственной службы</p>
Производственная практика, проектно-технологическая практика (8 семестр)	<p>Знает: запросы, потребности и ключевые ценности основных категорий потребителей гостиничных услуг, технологию формирования гостиничного продукта или конкретной услуги, технологические приемы и методы социального взаимодействия при разработке и реализации гостиничного продукта, нормативную базу для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, структуру и содержание гостиничных услуг, программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Умеет: разрабатывать внутренние стандарты обслуживания потребителя гостиничных услуг, в процессе разработки гостиничного продукта или</p>



	<p>конкретной услуги обеспечивать рациональную организацию технологических процессов, разрабатывать программы гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проводить оценку категории номерного фонда и инфраструктуры гостиничного предприятия на соответствие системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, обеспечивать рациональную организацию технологических процессов в структурных подразделениях гостиничного предприятия, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Имеет практический опыт: разработки, обоснования и внедрения внутренних стандартов обслуживания на гостиничном предприятии, формировать гостиничный продукт или конкретную услугу согласно запросам потребителя, осуществления профессиональной деятельности при разработке программ гостиничного обслуживания в зависимости от категории гостиничного предприятия, проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ, решения практических задач, связанных с организацией оказания гостиничных услуг потребителю, продвижения и продажи гостиничного продукта или отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
<p>Производственная практика, сервисная практика (6 семестр)</p>	<p>Знает: основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на гостиничном предприятии, структуру и содержание гостиничного продукта; виды гостиничных услуг, технику безопасности на конкретном предприятии и внутренние стандарты предприятия для обслуживания потребителя, основные технологические циклы и процессы обслуживания на предприятиях гостиничной индустрии, основные принципы организации коллективного труда, основы корпоративной культуры и культуры межличностного общения на предприятии гостиничной индустрии, понятие, методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Умеет: толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, организовывать профессиональную деятельность отдельных служб гостиничного предприятия согласно запросам потребителя, выявлять проблемы, связанные с нарушениями техники безопасности на рабочем месте и указывать их в</p>

	<p>отчете по практике, предлагать мероприятия по решению проблем, анализировать условия деятельности при разработке гостиничного продукта, общения с клиентами; осуществлять командный процесс обслуживания потребителей гостиничных услуг, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия в процессе обслуживания потребителя, использовать методы и средства продвижения гостиничного продукта с использованием современных технологий Имеет практический опыт: выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры гостиничных предприятий, решения практических задач, связанных с организацией предоставления услуг потребителю, безопасного обслуживания потребителя, на основе международных и российских нормативно-правовых актов, и внутренних стандартов предприятия, реализации технологического цикла обслуживания потребителей на основе клиенториентированных технологий, выполнения квалификационных требований, должностных инструкций и норм корпоративной культуры предприятий гостиничной индустрии, продвижения и продажи гостиничного продукта и отдельных услуг с использованием информационных технологий</p>
--	--

#### 4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 26,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		9
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	16	16
Лекции (Л)	8	8
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	117,5	117,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0	
Разработка презентаций по инженерным коммуникациям гостиницы: холодное водоснабжение, горячее водоснабжение, канализация, системы вентиляции, системы кондиционирования, энергетическое хозяйство гостиницы, электроосвещение, оборудование, лестнично-лифтовое	117,5	117.5

хозяйство.		
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

## 5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Общая характеристика инженерной службы	6	2	4	0
2	Особенности работы инженерной службы	10	6	4	0

### 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Основные структурные подразделения инженерной службы.	1
2	1	Классификация помещений гостиницы в зависимости от назначения	1
3	2	Системы горячего и холодного водоснабжения гостиницы.	1
4	2	Системы канализации гостиничного предприятия	1
5	2	Особенности работы силового оборудования. Лифты	1
6	2	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в жилой и общественной частях гостиничного предприятия	1
7	2	Системы отопления гостиничного предприятия	1
8	2	Энергетическое хозяйство гостиничного предприятия	1

### 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Обслуживание и ремонт инженерного оборудования. 1. Обслуживание и ремонт электрооборудования в гостиницах 2. Поддержание в рабочем состоянии системы освещения номерного фонда и мест общего пользования; слаботочных устройств 3. Обслуживание устройств противопожарной безопасности 4. Обслуживание и ремонт лифтового оборудования	1
2	1	Обслуживание и ремонт инженерного оборудования. 1. Роль инженерной службы в обеспечении вентиляции и создании искусственного климата 2. Своевременное выявление и устранение неисправностей в отопительной системе 3. Организация работы в котельных 4. Обслуживание систем удаления мусора	1
3	1	Роль инженерной службы в обслуживании и ремонте мебели и инвентаря 1. Ремонт мягкой мебели. Ремонт бытовой секционной и стеллажной мебели 2. Привлечение внештатных мастеров по ремонту отдельных видов мебели и инвентаря гостиницы	1
4	1	Правила внутреннего распорядка инженерной службы 1. Процедура приема на работу в инженерную службу гостиницы 2. Требования, предъявляемые к кандидатам на работу в инженерную службу 3. График работы различных категорий сотрудников инженерной службы 4. Меры по совершенствованию обслуживания клиентов гостиницы 5. Мероприятия по охране труда сотрудников инженерной службы. Профилактика производственного травматизма. Производственная санитария и гигиена	1

5	2	Состав и площади помещений 1. Архитектурно-планировочные особенности жилой группы помещений 2. Архитектурно-планировочные особенности вестибюльной группы помещений 3. Архитектурно-планировочные особенности предприятий питания 4. Архитектурно-планировочные особенности помещений бытового обслуживания и торговли	1
6	2	Взаимодействие основных структурных подразделений инженерной службы	1
7	2	Системы контроля регулирования работы инженерного оборудования	1
8	2	Специфика функционирования инженерной службы в гостинице большой вместимости 1. Основные структурные подразделения инженерной службы. Служба сантехники 2. Служба электрохозяйства 3. Служба слабых токов 4. Служба лифтового хозяйства 5. Служба вентиляции и кондиционирования 6. Ремонтно-строительная служба 7. Дежурная часть инженерной службы. Функции и задачи дежурной части. Дежурная часть инженерной службы как координирующее звено между ремонтными подразделениями гостиницы	1

### 5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

### 5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Разработка презентаций по инженерным коммуникациям гостиницы: холодное водоснабжение, горячее водоснабжение, канализация, системы вентиляции, системы кондиционирования, энергетическое хозяйство гостиницы, электроосвещение, оборудование, лестнично-лифтовое хозяйство.	Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.	9	117,5

## 6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

### 6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	9	Текущий контроль	ФОС-1 Задание к практическому 1.	1	100	При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Критерии начисления баллов:	экзамен

						<ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	
2	9	Текущий контроль	ФОС-2 Практическое задание 2	1	100	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	экзамен
3	9	Текущий контроль	ФОС- 3	1	100	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	экзамен
4	9	Текущий контроль	ФОС-4	1	100	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p>	экзамен

						<p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	
5	9	Текущий контроль	ФОС-5	1	100	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	экзамен
6	9	Промежуточная аттестация	ФОС-6-7	-	100	<p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Критерии начисления баллов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работа выполнена верно – 100-85 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов</li> <li>- работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов</li> <li>- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов</li> </ul> <p>Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.</p>	экзамен

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид	Процедура проведения	Критерии
-----	----------------------	----------

промежуточной аттестации		оценивания
экзамен	Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопросов, время для тестирования 60 минут, максимальная оценка - 40 баллов. Оценка за промежуточную аттестацию выставляется по сумме набранных баллов, исходя из следующих критериев: оценка "отлично" - 85-100 баллов оценка "хорошо" - 75-84 балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

### 6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ					
		1	2	3	4	5	6
ПК-1	Знает: функциональное значение инженерной службы гостиничных при формировании гостиничного продукта	+	+	+	+	+	+
ПК-1	Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта	+	+	+	+	+	+
ПК-1	Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования гостиничных комплексов при формировании гостиничного продукта				+	+	+
ПК-8	Знает: спецификацию инженерной службы гостиницы для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	+	+	+	+	+	+
ПК-8	Умеет: разрабатывать стандартизированные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования гостиничного предприятия согласно системе классификации	+	+	+	+	+	+
ПК-8	Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ	+	+	+	+	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

## 7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### Печатная учебно-методическая документация

#### а) основная литература:

1. Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов [Текст] учебник для сред. проф. образования по специальности "Гостиничный сервис" И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2008. - 249, [1] с.
2. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания [Текст] Учеб. пособие по специальности 2302 "Орг. обслуживания в гостиницах и турист. комплексах" И. Ю. Ляпина. - 2-е изд., стер. - М.: Academia, 2002. - 206, [1] с. ил.

#### б) дополнительная литература:

1. Бай, Т. В. Комплексные системы управления качеством в туристической индустрии [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Туризм" Т. В. Бай. - М.: Русайнс, 2020. - 172, [1] с. ил.
2. Баумгартен, Л. В. Управление качеством в туризме [Текст] учебник для вузов по специальности "Экономика и упр. на предприятиях (по отраслям)" Л. В. Баумгартен. - М.: Академия, 2010. - 302 с. ил., табл.
3. Основы туризма [Текст] учебник для вузов по направлениям "Туризм", "Гостиничное дело", "Сервис" Е. Н. Трофимов и др.; под ред. Е. Л. Писаревского. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 374 с. ил.
4. Гостиничное и ресторанное дело, туризм [Текст] сб. норматив. док.: учеб. пособие для экон. специальностей вузов под ред. Ю. Ф. Волкова. - 2-е изд., испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2004. - 443 с.
5. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. для вузов по специальности "Менеджмент" Ассоц. авт. и изд. "Тандем"; О. А. Агеева, Д. Н. Акуленок, Н. М. Васильев и др.; под ред. А. Д. Чудновского. - М.: Тандем: Экмос, 2000. - 399 с.
6. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматько, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматько. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Гостиничное дело журнал Академия торговли и внешнеэкономических связей журнал. - М., 2013-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов.

## Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанного хозяйства : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система <a href="https://e.lanbook.com/book/170481">https://e.lanbook.com/book/170481</a>

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:



Нет

## 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Контроль самостоятельной работы	308 (7Р)	Компьютерный класс, тестовый контроль по дисциплине
Практические занятия и семинары	504 (7Р)	Средства мультимедиа
Лекции	504 (7Р)	Средства мультимедиа