

# ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор института  
Институт спорта, туризма и  
сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
ЮУрГУ  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Эрлих В. В.  
Пользователь: erlikhov  
Дата подписания: 15.12.2021

В. В. Эрлих

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**дисциплины 1.Ф.П1.26.02 Организация инженерной службы санаторно-курортных комплексов**

**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

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Третьякова Т. Н.  
Пользователь: tretiakovtn  
Дата подписания: 14.12.2021

Разработчик программы,  
к.пед.н., доцент

Т. В. Бай

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Бай Т. В.  
Пользователь: baytv  
Дата подписания: 14.12.2021

СОГЛАСОВАНО

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

Т. В. Бай

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе  
электронного документооборота  
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Бай Т. В.  
Пользователь: baytv  
Дата подписания: 14.12.2021

Челябинск

## **1. Цели и задачи дисциплины**

Цель дисциплины — знакомство теорией и практикой деятельности инженерной службы в санаторно-курортных комплексов. Задачи дисциплины — дать представление об основных функциях инженерной службы санаторно-курортных комплексов, ознакомить с должностными инструкциями сотрудникам службы, выявить особенности функционирования инженерной службы в современных условиях. Рассмотреть отдельные подразделения службы связанные с жизнеобеспечением и функционированием санаторно-курортных комплексов. 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 санаторно-курортных комплексов. Инженерное оборудование и его характеристика. Вопросы обеспечения бесперебойного функционирования санаторно-курортных комплексов.

## **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 санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Умеет: разрабатывать стандартизованные процедуры инженерно-технологического обслуживания санаторно-курортных комплексов при формировании гостиничного продукта Имеет практический опыт: разработки технологических процессов обеспечения бесперебойного функционирования инженерного оборудования санаторно-курортных 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 санаторно-курортных комплексов для проведения экспертизы по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения в РФ Умеет: разрабатывать стандартизованные процедуры инженерно-технологического обслуживания оборудования санаторно-курортного предприятия согласно системе классификации Имеет практический опыт: проведения оценки инженерно-технического оборудования санаторно-курортного предприятия на соответствие средства размещения системе классификации гостиниц и иных средств

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Нет	Имидж санаторно-курортных комплексов, Фирменный стиль гостиничного предприятия, Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

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

Нет

### 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>			
Лекции (Л)	8	8	
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8	
Лабораторные работы (ЛР)	0	0	
<i>Самостоятельная работа (CPC)</i>	117,5	117,5	
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к экзамену	48	48	
Разработка презентаций по инженерным коммуникациям санаторно-курортных комплексов: холодное водоснабжение, горячее водоснабжение, канализация, системы вентиляции, системы кондиционирования, энергетическое хозяйство гостиницы, электроосвещение, оборудование, лестнично-лифтовое хозяйство.	69,5	69,5	
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	8	4	4	0
2	Особенности работы инженерной службы	8	4	4	0

## 5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Классификация помещений санаторно-курортных комплексов в зависимости от назначения	1
2	1	Состав и площади помещений	1
3	1	Общая характеристика санитарно-технического оборудования санаторно-курортных комплексов и особенности его размещения	1
4	1	Системы контроля регулирования работы инженерного оборудования	1
5	2	Системы горячего и холодного водоснабжения санаторно-курортных комплексов.	1
6	2	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в жилой и общественной частях санаторно-курортных комплексов	1
7	2	Системы отопления санаторно-курортных комплексов	1
8	2	Энергетическое хозяйство санаторно-курортных комплексов	1

## 5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Должностные инструкции персоналу инженерной службы 1. Иерархия подчинения служащих инженерной службы 2. Должности начальника инженерной службы, главного инженера гостиницы: функции, виды работ, круг решаемых проблем и вопросов 3. Материальная ответственность персонала 4. Структура должностной инструкции специалисту инженерной службы: общие положения, порядок назначения на должность, знания, которыми должен обладать специалист, функции, должностные обязанности, права, ответственность 5. Должностные инструкции инженеру по ремонту, сменному электрику гостиницы, мастеру, выполняющему мелкие работы по ремонту	2
2	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 санаторно-курортных комплексов	2
3	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
4	2	Взаимодействие основных структурных подразделений инженерной службы	1
5	2	Системы контроля регулирования работы инженерного оборудования	1
6	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 санаторно-курортных комплексов	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
Подготовка к экзамену	Полякова, А. В. Инфраструктура гостиничного и ресторанных хозяйств : учебное пособие / А. В. Полякова. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2020. — 282 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система	9	48
Разработка презентаций по инженерным коммуникациям санаторно-курортных комплексов: 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	69,5

## **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-мester	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи-тыва-ется 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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов	экзамен

						- работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
2	9	Текущий контроль	ФОС-2 Практическое задание 2	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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
3	9	Текущий контроль	ФОС- 3	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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
4	9	Текущий контроль	ФОС-4	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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены –	экзамен

						74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	
5	9	Текущий контроль	ФОС-5	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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен
6	9	Промежуточная аттестация	ФОС-6-7	-	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: - работа выполнена верно – 100-85 баллов - работа выполнена верно, но имеются недочеты не влияющие на конечный результат – 84-75 баллов - работа выполнена верно, есть замечания, не все блоки представлены – 74-60 баллов - работа не представлена или содержит грубые ошибки – 59-0 баллов Максимальное количество баллов – 100. Весовой коэффициент мероприятия – 1.	экзамен

## 6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен включает итоговое тестирование по дисциплине: выполнение итогового теста, который включает 20 вопрос, 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	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	балла оценка "удовлетворительно" - 60-74 балла оценка "неудовлетворительно" - 0-59 баллов	
--	--	--

### 6.3. Оценочные материалы

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

#### a) основная литература:

- 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.
- 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.

#### b) дополнительная литература:

- 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.
- 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.

3. 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.

4. Туризм и гостиничное хозяйство [Текст] учеб. пособие для вузов Л. П. Шматъко, Л. В. Жолобова, Г. И. Ляшко и др.; под ред. Л. П. Шматъко. - 3-е изд., испр. и доп. - М.; Ростов н/Д.: Март, 2007. - 346 с. ил.

5. Ветитнев, А. М. Организация санаторно-курортной деятельности [Текст] учеб. пособие для вузов по направлению "Гостиничное дело" А. М. Ветитнев, Я. А. Войнова. - М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. - 270 с. ил.

6. Духовный, В. И. Мотели и кемпинги Центр. науч.-исслед. и проектный ин-т типового и эксперим. проектирования лечебно-оздоровит. и санаторно-курортных зданий. - М.: Стройиздат, 1975. - 162 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 ресторанных хозяйств : 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 (7P)	Компьютерный класс, тестовый контроль по дисциплине
Практические занятия и семинары	504 (7P)	Средства мультимедиа
Лекции	504 (7P)	Средства мультимедиа