

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Выборцова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.09.2022 09:09:33

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa242c42ba19e05a38b76e

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА»
(ФГБОУ ВО «ПВГУС»)

Кафедра «Инновационные технологии»

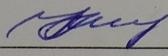
РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц»
для студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

ТОЛЬЯТТИ 2018

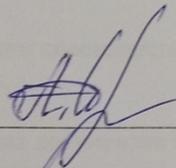
Рабочая учебная программа по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц» включена в основную профессиональную образовательную программу специальности 43.02.11 Гостиничный сервис решением Президиума Ученого совета.

Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

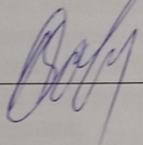
Начальник учебно-методического отдела _____  Н.М. Шемендюк
28.06.2018 г.

Рабочая учебная программа по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц» разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис, утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 7 мая 2014 г. N 475

Составил к.т.н., доц. Силаева Е.В.

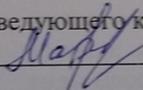
Согласовано: Директор научной библиотеки  В.Н. Еремина

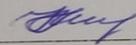
Согласовано:

Начальник управления информатизации  В.В. Обухов

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Инновационные технологии»
Протокол № 11 от «22» 06 2018 г.

И.о. заведующего кафедрой «Инновационные технологии»

 к.т.н., доцент О.В. Маршанская

Согласовано: начальник учебно-методического отдела  Н.М. Шемендюк

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1.1. Цели освоения дисциплины

Основная цель освоения дисциплины – дать будущим специалистам сумму теоретических знаний и практических навыков, необходимых для:

- изучения законодательных актов и нормативных документов по организации обслуживания в гостиницах и туристских комплексах;
- совершенствования норм и правил охраны труда, техники безопасности, производственной санитарии и противопожарной безопасности.
- обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности,
- оформления интерьеров гостиничных зданий;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

1.2. В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 1143.02.11 Гостиничный сервис, содержание дисциплины ориентировано на следующие виды профессиональной деятельности:

организация процесса предоставления услуг;
запросы потребителей гостиничного продукта;
процесс предоставления услуг;
технологии формирования, продвижения и реализации гостиничного продукта;

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

уметь:

использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
-использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

знать:

основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
-архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции
1	2
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ПК 3.1	Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.
ПК 3.2	Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).
ПК 3.3	Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.
ПК 3.4.	Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

1.4. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Результаты освоения дисциплины	Технологии формирования заявленных результатов	Средства и технологии оценки по указанным результатам
<p>Знает: ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4 -основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; -архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</p>	<p>лекции-визуализации, практические занятия, самостоятельная работа</p>	<p>собеседование тестирование</p>
<p>Умеет: ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4 - уметь: использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; -использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p>	<p>практические занятия,</p>	<p>Доклад, презентация, реферат, защита практических работ</p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части цикла общих дисциплин.
Ее освоение осуществляется в 3 семестре.

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код и наименование компетенции (й)
	<i>Предшествующие дисциплины (практики)</i>	
1	Математика	ОК 1-9
	<i>Последующие дисциплины (практики)</i>	
1	Безопасность жизнедеятельности	ОК 1-9, ПК 1.1-1.3, ПК 2.1-2.6 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4
2	Интерьер и оборудование гостиниц	ПК 2.2, ПК 2.4-2.6, ПК 3.1, ПК 4.3, ПК 4.4
3	Гостиничная индустрия	ПК 2.2, ПК 2.4-2.6, ПК 3.1, ПК 4.3, ПК 4.4

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

Виды учебных занятий	очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов	126	-	126
Зачетных единиц			
Лекции (час)	28	-	6
Практические (семинарские) занятия (час)	46	-	6
Лабораторные работы (час)	14	-	2
Самостоятельная работа (час)	38	-	112
Курсовой проект (работа) (+,-)	-	-	-
Контрольная работа (+,-)	-	-	-
Зачет, семестр /час.	3 семестр	-	3семестр

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

4.1. Содержание дисциплины

Распределение фонда времени по темам и видам занятий

№	Раздел	Виды учебных занятий и трудоемкость	Средства и
---	--------	-------------------------------------	------------

п/п	дисциплины	(в академических часах)				технологии оценки
		Лекции	Практ. занятия	Лабор. занятия	Самост. работа	
1	Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов.	14(3)	24(3)	6 (1)	20(56)	Тестовые задания. Отчеты по лабораторным работам.
2	Раздел 2. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	14(3)	22(3)	8 (1)	18(56)	Тестовые задания. Отчеты по лабораторным работам.
	Итого	28 (6)	46 (6)	14 (2)	38 (112)	Экзамен

4.2.Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических занятий	Объем часов	Форма проведения
1	Практическая работа №1 Первичные средства пожаротушения.	2(-)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
2	Практическая работа №2 Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.	4(-)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия

№	Наименование темы практических занятий	Объем часов	Форма проведения
3	Практическая работа №3 Правила эксплуатации территории прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий.	4(-)	Разбор конкретных ситуаций Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
4	Практическая работа №4. Правила эксплуатации систем видео наблюдения и системы безопасности гостиниц.	4(-)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
5	Практическая работа №5 Внутренний водопровод.	4(1)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
6	Практическая работа №6 Классификация систем вентиляции. Понятие вредности.	4(1)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
7	Практическая работа №7 Электрооборудование гостиниц и гостиничных комплексов.	4(-)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
8	Практическая работа №8 Отопительная система гостиниц, правила эксплуатации.	4(1)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
9	Практическая работа № 9 Способы размещения мебели в номере гостиничного предприятия.	4(-)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
10	Практическая работа №10 Устройство и принцип работы системы видео наблюдения и системы безопасности гостиничных предприятий.	4(1)	Исследовательские методы изучения Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
11	Практическая работа № 11	4(1)	Разбор конкретных ситуаций

№	Наименование темы практических занятий	Объем часов	Форма проведения
	Оборудование службы приема и размещения в гостинице.		Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
12	Практическая работа № 12 Правила техники безопасности, охраны труда и пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц.	4(1)	Разбор конкретных ситуаций Выполнение письменной работы, защита работы в рамках практического занятия
	Итого	46(6)	

4.3. Содержание лабораторных работ

№	Наименование лабораторных работ	Объем часов	Форма проведения
	Лабораторная работа №1 Тема: «Основные требования пожарной безопасности в гостиничных комплексах, кемпенгах, мотелях»	2 (1)	<i>Выполнение и защита работы</i>
2	Лабораторная работа №2. Тема: «Система осмотра гостиниц»	2 (-)	<i>Выполнение и защита работы</i>
3	Лабораторная работа №3 «Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц»	2 (1)	<i>Выполнение и защита работы</i>
4	Лабораторная работа №4 Тема: «Эффективность и качество освещения гостиниц»	2 (1)	<i>Выполнение и защита работы</i>
5	Лабораторная работа №5 Тема: «Локальная компьютерная сеть гостиничного предприятия»	2 (-)	<i>Выполнение и защита работы</i>
6	Лабораторная работа №6 «Вентиляция, системы пылеудаления в гостиницах»	2 (-)	<i>Выполнение и защита работы</i>
7	Лабораторная работа №7 Тема: «Санитарно-гигиенические требования к гостинице»	2 (-)	<i>Выполнение и защита работы</i>
	Итого	14 (2)	

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа призвана обеспечить закрепление полученных в ходе аудиторных занятий знаний и достаточно глубокое и осмысленное изучение поднимаемой в рамках данной дисциплины проблематики.

Самостоятельная работа в рамках курса дисциплины включает в себя следующие формы:

- изучение лекционного материала по учебным пособиям, учебникам и конспектам лекций;
- изучение рекомендуемой литературы, материалов периодической печати;
- подготовка докладов в виде презентаций;
- выполнение и защита практических работ;
- выполнение контрольной работы;
- подготовка к экзамену.

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Наименование результата	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4	Изучение теоретического материала по учебникам, учебным пособиям и конспектам лекций:	обеспечивает закрепление полученных знаний в ходе аудиторных занятий.	собеседование, письменная работа, тест	30(50)
ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4	Тест для самоконтроля	Результаты теста	Электронно-информационная образовательная среда(ЭИОС	1(2)
ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4	Выполнение реферата, доклада, презентации, творческого проекта	Реферат, доклад, презентация, проект	Защита реферата, доклада, презентации, проекта	7(40)
Итого				38(112)

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Инновационные образовательные технологии

Вид образовательных технологий, средств передачи знаний, формирования умений и практического опыта	№ темы / тема лекции	№ практического (семинарского) занятия/наименование темы

Лекция-дискуссия		
Слайд-лекции	<p>Тема 1.3 Формирование предметно-пространственной среды гостиниц и туристских комплексов</p> <p>Тема 1.7 Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p>	
Исследовательские методы обучения		<p>№ 1. Основные требования пожарной безопасности в гостиничных комплексах, кемпенгах, отелях.</p> <p>№ 2. Система осмотра гостиниц.</p> <p>№ 3. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц</p> <p>№ 4. Эффективность и качество освещения гостиниц</p> <p>№ 5. Локальная компьютерная сеть гостиничного предприятия.</p> <p>№ 6. Вентиляция, системы пылеудаления в гостиницах.</p> <p>№ 7. Санитарно-гигиенические требования к гостинице</p>
Разбор конкретных ситуаций	<p>Тема 1.5 Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий</p> <p>Тема 1.6 Требования к зданиям и туристическим комплексам.</p>	

В начале семестра студентам необходимо ознакомиться с технологической картой дисциплины, выяснить, какие результаты освоения дисциплины заявлены (знания, умения, практический опыт). Для успешного освоения дисциплины студентам необходимо выполнить задания, предусмотренные рабочей учебной программой дисциплины и пройти контрольные точки в сроки, указанные в технологической карте (раздел 11). От качества и полноты их выполнения будет зависеть уровень сформированности компетенции и оценка текущей успеваемости по дисциплине. По итогам текущей успеваемости студенту может быть выставлена оценка по промежуточной аттестации, если это предусмотрено технологической картой дисциплины. Списки учебных пособий, научных трудов, которые студентам следует прочесть и законспектировать, темы практических занятий и вопросы к ним, вопросы к экзамену и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом пособии.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - практические занятия, консультации (в том числе индивидуальные), в том числе проводимые с применением дистанционных технологий.

По дисциплине часть тем (разделов) изучается студентами самостоятельно. Самостоятельная работа предусматривает подготовку к аудиторным занятиям, выполнение заданий (письменных работ, творческих проектов и др.) подготовку к промежуточной аттестации (экзамен).

На практических занятиях вырабатываются навыки и умения обучающихся по применению полученных знаний в конкретных ситуациях, связанных с будущей профессиональной деятельностью. По окончании изучения дисциплины проводится промежуточная аттестация (экзамен).

Регулярное посещение аудиторных занятий не только способствует успешному овладению знаниями, но и помогает организовать время, т.к. все виды учебных занятий распределены в семестре планомерно, с учетом необходимых временных затрат.

6.1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины на практических занятиях

Практические занятия обучающихся обеспечивают:

- проверку и уточнение знаний, полученных на лекциях;
- получение навыков составления докладов и сообщений, обсуждения вопросов по учебному материалу дисциплины;
- обсуждение вопросов в аудитории
- выполнение практических заданий, задач;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины.

Содержание заданий для практических занятий

Индивидуальные задания (ситуационные, проектные и т.п.)

На основе изучения методических рекомендаций к практическим работам, которые представлены в практической части УМП.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (экзамен)

Фонды оценочных средств, позволяющие оценить уровень сформированности компетенций и результаты освоения дисциплины, представлены следующими компонентами:

Код оцениваемой компетенции (или ее части)	Тип контроля (<i>текущий, промежуточный</i>)	Вид контроля (<i>устный опрос, письменный ответ, диктант, понятийный компьютерный тест, др.</i>)	Количество элементов (<i>количество вопросов, заданий, шт.</i>)
ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4	<i>текущий</i>	<i>устный опрос, защита практических работ защита лабораторных работ</i>	20 12 7
ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4	<i>промежуточный</i>	<i>Письменный ответ</i>	2

--	--	--	--

**7.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости,
промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины**

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства (перечень вопросов, заданий и др.)
<p>Знает: ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4 -основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; -архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите помещения гостиничных предприятий. 2. Расскажите о системе пылеудаления в гостиницах. 3. Перечислите виды мебели для оборудования помещений гостиниц. 4. Расскажите об оборудовании канализации гостиничного предприятия. 5. Раскройте требования, предъявляемые к зданиям гостиниц. 6. Перечислите технологическое оборудование, применяемое в работе гостиничных предприятий. 7. Расскажите о водопроводном оборудовании гостиниц. 8. Оснащение конференц-залов гостиничных предприятий. 9. Требования, предъявляемые к лифтовому оборудованию в гостиницах. 10. Какие системы пожарной сигнализации, освещения и пожаротушения используют в гостиницах. 11. Системы видео наблюдения и системы безопасности гостиничных предприятий. 12. Расскажите о вентиляции помещений гостиничных предприятий. 13. Локальная компьютерная сеть гостиничного предприятия. 14. Перечислите виды отопительной системы гостиницы. 15. Укажите необходимость изучения зданий и инженерных систем гостиничного предприятия. 16. Опишите оборудование службы приёма и размещения в гостинице. 17. Опишите оборудование системы противопожарной сигнализации гостиничного предприятия. 18. Укажите на способы размещения мебели в номере гостиничного предприятия. 19. Расскажите о системе электронных замков и сейфов в гостиницах. 20. Опишите освещение номеров в гостиницах и его формы.

	<p>21. Виды вентиляции в здании гостиниц.</p> <p>22. Функциональные зоны жилого номера гостиничного предприятия.</p> <p>23. Какие помещения гостиниц относят к местам общего пользования.</p> <p>24. Расскажите о системе мусороудаления в гостиницах.</p> <p>25. Особенность декоративного оформления интерьера гостиничного предприятия.</p> <p>26. Принципы организации ландшафтной зоны около гостиничного предприятия.</p> <p>27. Опишите, что должно быть предусмотрено в гостиничном предприятии для обслуживания инвалидов.</p> <p>28. Перечислите основные конструктивные элементы зданий, их типы и назначение;</p> <p>29. Энергетическое хозяйство гостиничного предприятия.</p> <p>30. Цветовое решение интерьера гостиниц.</p> <p>31. Основные факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса.</p> <p>32. Перечислите категории жилых номеров.</p>
<p>Умеет:</p> <p>ОК 1 – 9; ПК 3.1 -3. 4</p> <p>- уметь: использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</p> <p>- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p>	<p>Выполнить, оформить отчет и защитить практические работы.</p> <p>№ 1. Первичные средства пожаротушения.</p> <p>№ 2. Правила эксплуатации инженерного оборудования гостиниц.</p> <p>№ 3. Правила эксплуатации территории прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий.</p> <p>№ 4. Правила эксплуатации систем видео наблюдения и системы безопасности гостиниц.</p> <p>№ 5. Внутренний водопровод.</p> <p>№ 6. Классификация систем вентиляции. Понятие вредности.</p> <p>№ 7. Электрооборудование гостиниц и гостиничных комплексов.</p> <p>№ 8. Отопительная система гостиниц, правила эксплуатации.</p> <p>№ 9. Способы размещения мебели в номере гостиничного предприятия.</p> <p>№ 10. Устройство и принцип работы системы видео наблюдения и системы безопасности гостиничных предприятий.</p> <p>№ 11. Оборудование службы приема и размещения в гостинице.</p> <p>№ 12. Правила техники безопасности, охраны труда и</p>

	<p>пожарной безопасности при эксплуатации гостиниц.</p> <p>Выполнить, оформить отчет и защитить лабораторные работы.</p> <p>№ 1. Основные требования пожарной безопасности в гостиничных комплексах, кемпенгах, отелях.</p> <p>№ 2. Система осмотра гостиниц.</p> <p>№ 3. Эксплуатация строительных конструкций и помещений гостиниц</p> <p>№ 4. Эффективность и качество освещения гостиниц</p> <p>№ 5. Локальная компьютерная сеть гостиничного предприятия.</p> <p>№ 6. Вентиляция, системы пылеудаления в гостиницах.</p> <p>№ 7. Санитарно-гигиенические требования к гостинице</p>
--	--

7.2. Методические рекомендации к определению процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Рабочая учебная программа дисциплины содержит следующие структурные элементы:

- перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- 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 (далее – задания). Задания по каждой компетенции, как правило, не должны повторяться.

Требования по формированию задания на оценку ЗНАНИЙ:

- обучающийся должен воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты;
- применяются средства оценивания компетенций: тестирование, вопросы по основным понятиям дисциплины и т.п.

Требования по формированию задания на оценку УМЕНИЙ:

- обучающийся должен решать типовые задачи (выполнять задания) на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения;
- применяются следующие средства оценивания компетенций: простые ситуационные задачи (задания) с коротким ответом или простым действием, упражнения, задания на соответствие или на установление правильной последовательности, эссе и другое.

Требования по формированию задания на оценку навыков и (или) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ:

- обучающийся должен решать усложненные задачи (выполнять задания) на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в определенных ситуациях;
- применяются средства оценивания компетенций: задания требующие многошаговых решений как в известной, так и в нестандартной ситуациях, задания, требующие поэтапного решения и развернутого ответа, ситуационные задачи, проектная деятельность, задания расчетно-графического типа. Средства оценивания компетенций выбираются в соответствии с заявленными результатами обучения по дисциплине.

Процедура выставления оценки доводится до сведения обучающихся в течение месяца с начала изучения дисциплины путем ознакомления их с технологической картой дисциплины, которая является неотъемлемой частью рабочей учебной программы по дисциплине.

В результате оценивания компетенций на различных этапах их формирования по дисциплине студенту начисляются баллы по шкале, указанной в рабочей учебной программе по дисциплине.

7.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Успешность усвоения дисциплины характеризуется качественной оценкой на основе листа оценки сформированности компетенций, который является приложением к зачетно-экзаменационной ведомости при проведении промежуточной аттестации по дисциплине.

Критерии оценивания компетенций

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний, использует в ответе дополнительный материал; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 86 до 100, что соответствует *повышенному уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается сформированной, если теоретическое содержание курса освоено полностью; при устных собеседованиях студент последовательно, четко и логически стройно излагает учебный материал; справляется с задачами, вопросами и другими видами заданий, требующих применения знаний; все предусмотренные рабочей учебной программой задания выполнены в соответствии с установленными требованиями, студент способен анализировать полученные результаты; проявляет самостоятельность при выполнении заданий, качество их выполнения оценено числом баллов от 61 до 85,9, что соответствует *пороговому уровню* сформированности компетенции.

Компетенция считается несформированной, если студент при выполнении заданий не демонстрирует знаний учебного материала, допускает ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, не демонстрирует необходимых умений, доля невыполненных заданий, предусмотренных рабочей учебной программой составляет 55 %, качество выполненных заданий не соответствует установленным требованиям, качество их выполнения оценено числом баллов ниже 61, что соответствует *допороговому уровню*.

Шкала оценки уровня освоения дисциплины

Качественная оценка может быть выражена: в процентном отношении качества усвоения дисциплины, которая соответствует баллам, и переводится в уровневую шкалу и оценки «отлично» / 5, «хорошо» / 4, «удовлетворительно» / 3, «неудовлетворительно» / 2, «зачтено», «не зачтено». Преподаватель ведет письменный учет текущей успеваемости студента в соответствии с технологической картой по дисциплине.

Шкала оценки результатов освоения дисциплины, сформированности компетенций

Шкалы оценки уровня сформированности компетенции (й)		Шкала оценки уровня освоения дисциплины		
<i>Уровневая шкала оценки компетенций</i>	<i>100 бальная шкала, %</i>	<i>100 бальная шкала, %</i>	<i>5-бальная шкала, дифференцированная оценка/балл</i>	<i>недифференцированная оценка</i>
допороговый	ниже 61	ниже 61	«неудовлетворительно» / 2	не зачтено
пороговый	61-85,9	70-85,9	«хорошо» / 4	зачтено
		61-69,9	«удовлетворительно» / 3	зачтено
повышенный	86-100	86-100	«отлично» / 5	зачтено

Примерные вопросы к зачету

1. Перечислите помещения гостиничных предприятий.
2. Расскажите о системе пылеудаления в гостиницах.
3. Перечислите виды мебели для оборудования помещений гостиниц.
4. Расскажите об оборудовании канализации гостиничного предприятия.
5. Раскройте требования, предъявляемые к зданиям гостиниц.
6. Перечислите технологическое оборудование, применяемое в работе гостиничных предприятий.
7. Расскажите о водопроводном оборудовании гостиниц.
8. Оснащение конференц-залов гостиничных предприятий.
9. Требования, предъявляемые к лифтовому оборудованию в гостиницах.
10. Какие системы пожарной сигнализации, освещения и пожаротушения используют в гостиницах.
11. Системы видео наблюдения и системы безопасности гостиничных предприятий.
12. Расскажите о вентиляции помещений гостиничных предприятий.
13. Локальная компьютерная сеть гостиничного предприятия.
14. Перечислите виды отопительной системы гостиницы.
15. Укажите необходимость изучения зданий и инженерных систем гостиничного предприятия.
16. Опишите оборудование службы приёма и размещения в гостинице.
17. Опишите оборудование системы противопожарной сигнализации гостиничного предприятия.
18. Укажите на способы размещения мебели в номере гостиничного предприятия.
19. Расскажите о системе электронных замков и сейфов в гостиницах.
20. Опишите освещение номеров в гостиницах и его формы.
21. Виды вентиляции в здании гостиниц.
22. Функциональные зоны жилого номера гостиничного предприятия.
23. Какие помещения гостиниц относят к местам общего пользования.
24. Расскажите о системе мусороудаления в гостиницах.
25. Особенность декоративного оформления интерьера гостиничного предприятия.

26. Принципы организации ландшафтной зоны около гостиничного предприятия.
27. Опишите, что должно быть предусмотрено в гостиничном предприятии для обслуживания инвалидов.
28. Перечислите основные конструктивные элементы зданий, их типы и назначение;
29. Энергетическое хозяйство гостиничного предприятия.
30. Цветовое решение интерьера гостиниц.
31. Основные факторы, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса.
32. Перечислите категории жилых номеров.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Списки основной литературы

1. **Безрукова, С. В. Здания и инженерные системы гостиниц** [Текст] : учеб. для студентов сред. учеб. заведений по специальности "Гостинич. сервис" / С. В. Безрукова. - М. : Академия, 2014. - 204 с. : ил. - Библиогр.: с. 201-202. - (Профессиональное образование. Гостиничный сервис)
2. **Гончарова, Л. П. Гостиничный сервис** [Электронный ресурс] : учеб. пособие [по специальности 43.02.11 "Гостинич. сервис"] / Л. П. Гончарова. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М [и др.], 2018. - 177 с. - Библиогр.: с. 175-176. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=987236>
3. **Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства** [Электронный ресурс] : учеб. пособие для вузов по специальности "Экономика и упр. на предприятии обществ. питания" / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. - Документ Bookread2. - М. : Магистр [и др.], 2016. - 399 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 355-356. - Прил.. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519396>
4. **Жерлыкина, М. Н. Системы обеспечения микроклимата зданий и сооружений** [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов по инженерно-техн. направлениям / М. Н. Жерлыкина, С. А. Яременко. - 2-е изд., испр. и доп. - Документ Bookread2. - М. [и др.] : Инфра-Инженерия, 2018. - 162 с. - Библиогр.: с. 160-162. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=989439>
5. **Кокорин, О. Я. Системы и оборудование для создания микроклимата помещений** [Электронный ресурс] : учеб. для студентов техникумов и колледжей строит. профиля и бакалавров строит. вузов : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.07 "Монтаж и эксплуатация внутр. сантехн. устройств и вентиляции" / О. Я. Кокорин. - 2-е изд., испр. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 218 с. : ил., схем., табл. - Библиогр.: с. 214-216. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=988125>
6. **Можаева, Н. Г. Гостиничный сервис** [Электронный ресурс] : учеб. для сред. учеб. заведений по специальности 101101 "Гостинич. сервис" / Н. Г. Можаева, Г. В. Рыбачек. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2013. - 240 с. : табл. -

- Библиогр.: с. 239. - Прил.. - (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415579#>
7. **Комков, В. А. Техническая эксплуатация зданий и сооружений** [Электронный ресурс] : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.01 "Стр-во и эксплуатация зданий и сооружений" / В. А. Комков, С. И. Рощина, Н. С. Тимахова. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 337 с. - Библиогр.: с. 329-333. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=987948>
 8. **Орлов, К. С. Материалы и изделия для санитарно-технических устройств и систем обеспечения микроклимата** [Электронный ресурс] : учеб. для студентов сред. спец. учеб. заведений по специальности 08.02.07 "Монтаж и эксплуатация внутрен. сантех. устройств и вентиляции" / К. С. Орлов. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 182 с. : ил. - Предм. указ.. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=942794>
 9. **Серков, Б. Б. Здания и сооружения** [Электронный ресурс] : учебник / Б. Б. Серков, Т. Ф. Фирсова. - Документ Bookread2. - М. : Курс [и др.], 2018. - 165 с. - Библиогр.: с. 164-165. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=956761>
 10. **Сорокина, А. В. Организация обслуживания в гостиницах и туристских комплексах** [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / А. В. Сорокина. - Документ Bookread2. - М. : Альфа-М [и др.], 2014. - 303 с. - Библиогр.: с. 296-299. - Прил.. - (ПРОФИль). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430064>
 11. **Технология и организация гостиничных услуг** [Электронный ресурс] : учеб. : учеб. пособие для высш. образования по направлениям 43.03.02 "Туризм", 43.03.01 "Сервис" / Л. Н. Семеркова [и др.]. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Прил.. - (Высшее образование - Бакалавриат). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=937927>
 12. **Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности** [Электронный ресурс] : учеб. пособие для сред. проф. образования по специальностям 43.02.10 "Туризм", 43.02.11 "Гостинич. дело" / Р. Н. Ушаков, Н. Л. Авилова. - Документ Bookread2. - М. : ИНФРА-М, 2019. - 136 с. - Библиогр.: с. 89-91. - Прил. - Тест. задания. - Ответы на тест. задания. - (Среднее профессиональное образование). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=987132>
 13. **Фокин, С. В. Системы отопления, вентиляции и кондиционирования воздуха: устройство, монтаж и эксплуатация** [Текст] : учеб. пособие для студентов учреждений проф. образования / С. В. Фокин, О. Н. Шпортко. - М. : Альфа-М [и др.], 2014. - 367 с. : ил. - Библиогр.: с. 364. - Слов. терминов. - (ПРОФИль)

Списки дополнительной литературы

14. **Кондиционирование, вентиляция и отопление помещений** [Текст] / [сост. В. А. Барановский, Е. А. Банников]. - М. : Современ. шк, 2009. - 256 с. : ил. - Библиогр.: с. 252. - (От и до)
15. **Корнеев, Н. В. Технология гостиничного сервиса** [Текст] : учеб. для вузов по направлению "Сервис" / Н. В. Корнеев, Ю. В. Корнеева, И. А. Емелина. - М. :

- Академия, 2011. - 272 с. : табл. - Библиогр.: с. 268. - Прил.. - (Высшее профессиональное образование. Сервис)
16. **Лабораторный практикум по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц"** [Текст] : для студентов специальности 101101.51 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), Каф. "Общепроф. техн. дисциплины" ; сост. В. Г. Терекоев. - Тольятти : ПВГУС, 2014. - 72 с. : ил. - Библиогр.: с.69-70. - Прил..
 17. **Ляпина, И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов** [Текст] : учеб. для сред. проф. образования по специальности "Гостинич. сервис" / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - 2-е изд., испр. - М. : Академия, 2008. - 251 с. : ил. - Библиогр.: с. 246-247. - Прил. содерж. тексты строит. норм и правил. - (Среднее профессиональное образование. Сервис)
 18. **Слайд-лекции по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц" по теме "Водопроводное оборудование гостиниц"** [Электронный ресурс] : для студентов специальности 101101.51 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Общепроф. и техн. дисциплины"] ; сост. В. Г. Терекоев. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2014. - 146 КБ, 15 с. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000/XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. . - CD-ROM.
 19. **Слайд-лекция по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц". Тема: "Системы видеонаблюдения и системы безопасности гостиничных предприятий"** [Электронный ресурс] : для студентов специальности 101101.51 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Общепроф. техн. дисциплины"] ; сост. В. Г. Терекоев. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2015. - 101 КБ, 19 с. - Библиогр.: 8 источников. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000/XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. . - CD-ROM.
 20. **Слайд-лекции по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц". Тема "Санитарно-техническое оборудование в гостиничных комплексах"** [Электронный ресурс] : для студентов специальности 101101.51 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), [Каф. "Общепроф. и техн. дисциплины"] ; сост. В. Г. Терекоев. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2011. - 164 КБ, 12 с. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000/XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. . - CD-ROM.
 21. **Слайд-лекция по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц". Тема "Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации"** [Электронный ресурс] : для студентов специальности 43.02.11 "Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВО "ПВГУС"), [Каф. "Общепроф. техн. дисциплины"] ; сост. В. Г. Терекоев. - Документ PowerPoint. - Тольятти : ПВГУС, 2016. - 102 КБ, 25 с. - Библиогр.: с. 24. - CD-ROM. - Миним. систем. требования: ОС Windows 2000/XP/Vista, Internet Explorer 6.0, Intel Pentium 3, 500 МГц, ОЗУ 128 Мб, экран 1024x768, цв.16 бит. . - CD-ROM.
 22. **Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы** [Электронный ресурс] : учеб. пособие по специальностям "Соц.-культур. сервис и туризм", "Туризм", "Экономика и упр. на предприятии сферы обслуживания" (туризм и гостинич. хоз-во) / Т. Л. Тимохина. - Документ HTML. - М. : ФОРУМ [и др.], 2012. - 257 с. - Библиогр.: с. 252. - Прил.. - (Высшее образование. Гостиничный сервис). - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=320585#none>
 23. **Учебно-методическое пособие по дисциплине "Здания и инженерные системы гостиниц"** [Электронный ресурс] : для студентов специальности 101101.51

"Гостинич. сервис" / Поволж. гос. ун-т сервиса (ФГБОУ ВПО "ПВГУС"), Каф. "Общепроф. техн. дисциплины" ; сост. В. Г. Терекоев. - Документ Adobe Acrobat. - Тольятти : ПВГУС, 2014. - 1,13 МБ, 95 с. - Библиогр.: с. 91-92. - Прил.. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru>

8.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины

Интернет-ресурсы

1. ISO [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://www.iso.org/>. – Загл. с экрана
2. BYTE/Россия [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.bytemag.ru>. – Загл. с экрана.
3. SIXSIGMAONLINE.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://sixsigmaonline.ru>. – Загл. с экрана.
4. StatSoft Russia [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.statsoft.ru>. – Загл. с экрана.
5. ГостИнформ [Электронный ресурс] : Интернет-справочник ГОСТов, ОСТов, ТУ.– Режим доступа : <http://gostinform.rusmarket.ru/>. – Загл. с экрана.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>. – Загл. с экрана.
7. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/> - Загл. с экрана. Электронно-библиотечная система Znanium.Com [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://znanium.com/>

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
1	Microsoft Windows XP/Vista/7	Операционная система	Проведение лекции-визуализации. Оформление работ, рефератов, подготовка презентаций, докладов
2	Microsoft Office 2003/2007/2010	Пакет офисных приложений	Проведение лекции-визуализации. Оформление работ, рефератов, подготовка презентаций, докладов
3	Система дистанционного обучения MOODL	Электронно-информационная образовательная среда(ЭИОС)	Изучение теоретического материала. Справочные материалы. Тесты для самоконтроля.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения занятий лекционного типа используются специальные помещения - учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Для проведения практических занятий (занятий семинарского типа), групповых и индивидуальных консультаций используются специальные помещения - учебные аудитории (кабинет «технического регулирования и метрологии»), укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Контрольно-измерительные средства по темам:

- мерительный инструмент (штангенциркуль, микрометр, угломер);
- средства для измерения параметров (термометр, психрометр, дозиметр, измеритель шума и вибрации, газоанализатор).

Для текущего контроля и промежуточной аттестации используются специальные помещения - учебные аудитории, укомплектованные специализированной мебелью, и (или) компьютерные классы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

Для самостоятельной работы обучающихся используются специальные помещения - учебные аудитории для самостоятельной работы, оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.

11. Примерная технологическая карта дисциплины Метрология, стандартизация и сертификация
 Институт (факультет) ИТС
 Кафедра «Инновационные технологии»
 преподаватель _____, специальности 43.02.11 Гостиничный сервис

№	Виды контрольных точек	Кол-во контр. точек	Кол-во баллов в за 1 контр. точку	Срок прохождения контрольных точек																Зач. нед.	Экз. сесс	
				Февраль			Март				Апрель				Май							
I	<i>Обязательные:</i>			<i>до 100</i>																		
1.1	Посещаемость лекций	14	до 2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
1.2	Выполнение лабораторных работ	14	до 2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
1.3	Активная работа на практич. занятиях	14	до 2	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		
1.4	Промежуточное тестирование	2	до 8				X							X								
II.	<i>Творческий рейтинг:</i>																					
2.1	Выполнение индивид. заданий преподавателя по НИРС	1	до 10																			
2.2	Участие в студ. конференции	1	до 10														X					
	Формы контроля	1												Контр неделя								Экза мен

- при условии набора за все контрольные точки суммы баллов, равной оценке «хорошо» и «отлично», студент освобождается от экзамена;
 - оценке «удовлетворительно» соответствует сумма баллов от 61 до 69,9; «хорошо» - от 70 до 85,9; «отлично» - от 86 до 100 баллов;
- для получения более высокой оценки студент может повышать количество баллов