

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Выборнова Любовь Александровна

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.09.2022 09:09:34

Уникальный программный ключ:

c3b3b9c625f6c113afa2a2c42baff9e05a38b76e

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

Кафедра «Дизайн и художественное проектирование изделий»

РАБОЧАЯ УЧЕБНАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«Интерьер и оборудование гостиниц»

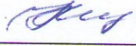
для студентов специальности

43.02.11 «Гостиничный сервис»

Тольятти 2018

Рабочая учебная программа по дисциплине «Интерьер и оборудование гостиниц» включена в основную профессиональную образовательную программу специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» решением Президиума Ученого совета

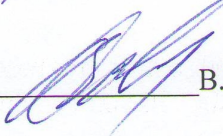
Протокол № 4 от 28.06.2018 г.

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

Рабочая учебная программа по дисциплине «Интерьер и оборудование гостиниц» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис», утвержденным приказом Минобрнауки РФ от 7 мая 2014 г. N 475.

Составил: старший преподаватель Фомина Э.В.

Согласовано Директор научной библиотеки  В.Н.Еремина

Согласовано Начальник управления информатизации  В.В.Обухов

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры «Дизайн и художественное проектирование изделий»

Протокол № 10 от « 30 » мая 2018 г.

Заведующий кафедрой  д.т.н., профессор Белько Т. В.

Согласовано начальник учебно-методического отдела  Н.М.Шемендюк

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

1.1. Цели освоения дисциплины «Интерьер и оборудование гостиниц»

Целями освоения дисциплины «Интерьер и оборудование гостиниц» являются:

Цель дисциплины «Интерьер и оборудование гостиниц» – дать студентам представление о роли и значении дизайна и архитектуры в гостиничном деле. Подготовить студентов к сотрудничеству с дизайнерами, и научить использовать современные дизайнерские решения во внешнем и внутреннем оформлении гостиниц, а также ознакомить с современным инвентарем и оборудованием.

1.2. В соответствии с видами профессиональной деятельности, на которые ориентирована образовательная программа указанной специальности, содержание дисциплины позволит обучающимся решать следующие профессиональные задачи:

-Организация обслуживания гостей в процессе проживания.

1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины «Интерьер и оборудование гостиниц»

В результате освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

Код компетенции	Наименование компетенции
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 компетенции по указанным результатам	Средства и технологии оценки по указанным результатам
Знает: ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4. - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формированию гостиничного продукта;	-Просмотр учебного видеоматериала с выполнением заданий - Самостоятельное изучение дополнительного материала с подготовкой вопросов для проверки	-Устные опросы - Выступление с сообщениями, презентациями

-формы и методы выявления потребностей потребителя		
Умеет: ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4. -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - формировать гостиничный продукт;	- Выполнение практических заданий	Экспертная оценка выполненных практических заданий (серии эскизов)
Имеет практический опыт: ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4. -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - навыками выявления потребностей потребителя, -навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками формирования гостиничного продукта.	- Выполнение практических заданий	Экспертная оценка выполненных практических заданий (серии эскизов)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части цикла ОП. Ее освоение осуществляется 4 семестре очной и заочной формы обучения.

№ п/п	Наименование дисциплин, определяющих междисциплинарные связи	Код и наименование компетенции(й)
	Последующие дисциплины (практики)	
1	Мировое гостиничное хозяйство	ПК 1.2 ПК-2.2

2	Гостиничная индустрия	ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 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

Распределение фонда времени по семестрам и видам занятий

Виды занятий	очная форма обучения	заочная форма обучения
Итого часов	50	50
Лекции (час)	18	4
Практические (семинарские) занятия (час)	22	4
Лабораторные работы (час)	Не предусмотрены учебным планом	
Самостоятельная работа (час)	10	42
Курсовой проект (работа) (+,-)	-	
Контрольная работа (+,-)	+	+
Дифференцированный зачет	-	-
Экзамен	-	-
Зачет	-	-

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

4.1. Содержание дисциплины

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в академических часах)			Средства и технологии оценки
		Лекции, час	Практические (семинарские) занятия, час	Самостоятельная работа, час	
4/4семестр					
1	Тема 1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия.	3/0,66	3/0,66	1/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в ходе обсуждения
2	Тема 2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их	3/0,66	3/0,66	1/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в

	наружное оформление.				ходе обсуждения
3	Тема 3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы.	3/0,66	4/0,66	2/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в ходе обсуждения
4	Тема 4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе.	3/0,66	4/0,66	2/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в ходе обсуждения
5	Тема 5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования.	3/0,66	4/0,66	2/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в ходе обсуждения
6	Тема 6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса.	3/0,66	4/0,66	2/7	Контроль выполнения практических заданий, ответы на вопросы в ходе обсуждения
	Итого за 4/4 семестр	18/4	22/4	10/42	Контрольная работа
	Итого	18/4	22/4	10/42	

4.2.Содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование темы практических (семинарских) занятий	Объем часов	Форма проведения
4/4 семестр			
1	Практическое занятие №1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия.	3/0,66	Выполнение практических заданий, медиапрезентации, обсуждения
2	Практическое занятие №2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление.	3/0,66	Выполнение практических заданий, обсуждения
3	Практическое занятие №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы.	4/0,66	Выполнение практических заданий, обсуждения
4	Практическое занятие №4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе.	4/0,66	Выполнение практических заданий, обсуждения
5	Практическое занятие №5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования.	4/0,66	Выполнение практических заданий, обсуждения
6	Практическое занятие №6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса.	4/0,66	Выполнение практических заданий, обсуждения
	Итого за 4/4 семестр	22/4	
	Итого	22/4	

4.3.Содержание лабораторных работ

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Технологическая карта самостоятельной работы студента

Код реализуемой компетенции	Вид деятельности студентов (задания на самостоятельную работу)	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов
1	2	3	4	5
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа №1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	1/7
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа № 2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	1/7
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	2/7
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа № 4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	2/7
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа № 5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	2/7
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	Самостоятельная работа № 6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса.	Медиапрезентация, серия эскизов, схемы.	Экспертная оценка результатов практического выполнения задания	2/7
Итого за 4/4 семестр				10/42
Итого				10/42

Рекомендуемая литература для самостоятельной работы

Списки основной литературы

1. 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>

Списки дополнительной литературы

2. 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>

3. 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>

4. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов н/Д. : Феникс, 2013. - 495 с. : ил. - Библиогр.: с. 494-495

Содержание заданий для самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов включает в себя более детальное и широкое знакомство с отдельными тематическими разделами дисциплины. И как результат предполагает выполнение практических работ и подготовку к ним.

Индивидуальные задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа №1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия.

Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа №2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление.

Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы.

Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа №4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе.

Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа №5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа №6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса. Анализ информационного поля по проектной теме.

Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Самостоятельная работа представляет собой выполнения ряда практических заданий (серии эскизов), подготовки к практическим занятиям, проходящим в аудитории, сбор и анализ визуального и текстового материала по теме занятия.

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
Слайд-лекция, презентация, Творческое (практическое) задание	№1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия. №2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление. №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы. №4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе. №5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования. №6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса.	Практическое занятие №1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия. Практическое занятие №2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление. Практическое занятие №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы. Практическое занятие №4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе. Практическое занятие №5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования. Практическое занятие №6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса.

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

дифференцированному зачету и другие необходимые материалы указаны в разработанном для данной дисциплины учебно-методическом обеспечении.

Основной формой освоения дисциплины является контактная работа с преподавателем - лекции, 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 (зачет, экзамен).

На лекционных и практических (семинарских) 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 (зачет, 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 (семинарских) занятиях

Практические (семинарские) 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, разделенной на группы 6 - 8 обучающихся либо индивидуальных;
- выполнение практических заданий, задач;
- подведение итогов занятий по рейтинговой системе, согласно технологической карте дисциплины;
- другое.

Содержание заданий для практических занятий

4/4 семестр

Практическое занятие №1. Архитектура, интерьер и оборудование в истории гостиничного предприятия. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Практическое занятие №2. Типология предприятий гостиничного сервиса, их наружное оформление. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Практическое занятие №3. Функциональное зонирование и планировка гостиницы. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Практическое занятие №4. Дизайн интерьера в гостиничном сервисе. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Практическое занятие №5. Оборудование гостиниц: виды, особенности, предъявляемые требования. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Практическое занятие №6. Требования и правила эксплуатации помещений и оборудования предприятия гостиничного сервиса. Анализ информационного поля по проектной теме. Подготовка медиапрезентации (иллюстративный и текстовый материал по теме). Составление схем. Работа над эскизным проектом.

Вопросы для самоконтроля

Вопросы для самоконтроля, которые впоследствии обсуждаются устно на практических занятиях, представлены в фондах оценочных средств.

6.2. Методические указания для выполнения контрольных работ

Контрольная работа проводится в 4 семестре.

Контрольная работа проходит в письменной форме. Во время написания контрольной работы обучающийся не имеет право пользоваться конспектами, мобильными и другими видами информационных средств. Задание состоит из двух теоретических вопросов. По итогам контрольной работы выставляется оценка за семестр.

Вопросы к контрольной работе

1. Архитектура, интерьер и оборудование современных зарубежных и отечественных гостиниц: состояние и проблемы, направления и тенденции развития, обзор зарубежных и отечественных предприятий гостиничного сервиса.
2. Архитектура, экстерьер, интерьер: понятие, сущность, значение в гостиничном бизнесе.
3. Виды освещения и осветительных приборов.
4. Декоративное оформление помещений гостиниц.
5. Использование искусственного освещения в гостиницах.
6. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.
7. Минимальный состав и площади хозяйственных и производственных помещений гостиниц.
8. Набор помещений культурно-зрелищного и досугового назначения в составе гостиниц.
9. Оборудование прачечных.
10. Оборудование службы приема и размещения.
11. Объемно-планировочное решение зданий гостиничных предприятий.
12. Оснащение входных и выходных зон гостиничного комплекса.
13. Основные понятия и принципы проектирования гостиниц.
14. Основные требования к гостиницам любой категории.
15. Основные этапы развития архитектуры, интерьера и оборудования гостиниц от древности до новейшего времени.
16. Отопительные системы.
17. Подъемное и лифтовое оборудование.
18. Помещения бытового обслуживания и торговли.
19. Помещения и сооружения физкультурно-оздоровительного назначения.
20. Приемы планировок зданий гостиничных предприятий.
21. Примерные планировки санитарных узлов и душевых.
22. Примеры планировочных решений жилых номеров.
23. Примеры планировочных решений помещения поэтажного обслуживания.
24. Принципы реализации интерьера с использованием естественного и искусственного озеленения.
25. Принципы реализации интерьера с использованием текстильных материалов.
26. Принципы светового интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
27. Принципы цветового интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
28. Проектные требования к гостиницам различных категорий.
29. Рекомендуемые состав (развитый) и площади помещений поэтажного обслуживания.
30. Рекомендуемые состав и площади помещений приемно-вестибюльной группы.
31. Рекомендуемые типы и вместимости предприятий питания.
32. Роль оборудования в организационных и технологических процессах гостиницы.
33. Санитарно-техническое оборудование номеров гостиниц различных категорий.
34. Система горячего водоснабжения.
35. Система канализации.
36. Система теплоснабжения.
37. Система холодного водоснабжения.
38. Системы безопасности.

39. Системы вентиляции и кондиционирования.
40. Системы диспетчеризации и технической эксплуатации оборудования.
41. Системы застройки гостиничного предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная
42. Системы оснащения киноконцертных и конференц-залов.
43. Системы сервиса.
44. Системы электроснабжения.
45. Слаботочные и электронные системы и устройства.
46. Состав помещений администрации и их площади.
47. Состав территорий и конструктивные решения гостиничного комплекса.
48. Структура и состав жилых помещений гостиничного комплекса.
49. Типы номеров гостиниц, их соотношение и площади основные принципы группировки мебели.
50. Требования и правила эксплуатации оборудования службы приема и размещения.
51. Требования и правила эксплуатации оборудования телекоммуникационных систем.
52. Требования и правила эксплуатации осветительных сетей и светильников.
53. Требования и правила эксплуатации помещений гостиниц.
54. Требования и правила эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха.
55. Требования и правила эксплуатации систем водоснабжения.
56. Требования и правила эксплуатации систем канализации.
57. Требования и правила эксплуатации систем отопления.
58. Требования и правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.
59. Требования и правила эксплуатации электросетей и электрооборудования.
60. Уборочное оборудование.
61. Устройства и системы электроосвещения.
62. Характеристика гостиницы как типа предприятия.

6.3. Методические указания для выполнения курсовых проектов

Курсовой проект учебным планом не предусмотрен.

7. Паспорт фонда оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Интерьер и оборудование гостиниц» (контр. работа)

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

Код оцениваемой компетенции (или ее части)	Этап формирования компетенции (№ темы) Тип контроля (текущий, промежуточный)	Вид контроля	Количество элементов
ПК 3.1., ПК 3.2., ПК 3.3., ПК 3.4.	текущий	экспертная оценка результатов выполнения практического задания	Практическое задание №№1-3
	текущий	экспертная оценка результатов выполнения практического задания	Практическое задание №№4-6
	промежуточный	экзамен	Практическое задание №№1-6 самостоятельная работа №1-6 Вопросы к экзамену

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

Результаты освоения дисциплины	Оценочные средства (перечень вопросов, заданий и др.)
4/4 семестр	
Знает: - содержание сервисной деятельности, этнокультурных, исторических и религиозных традиций региона; -теорию организации обслуживания, особенности формирования клиентурных отношений -технологии формирования гостиничного продукта; -формы и методы выявления потребностей потребителя ПК-6	Задание для самостоятельной работы №№1-6
Умеет: -осуществлять сервисную деятельность, применять различные методы обслуживания; -выявлять потребности потребителя, работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; - формировать гостиничный продукт; ПК-6	Практические задания №№1-6, задание для самостоятельной работы №1-6
Имеет практический опыт: -навыками осуществления сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями; - навыками выявления потребностей потребителя, -навыками владения приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; -навыками формирования гостиничного продукта. ПК-6	Практические задания №№1-6, задание для самостоятельной работы №1-6

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		
Уровневая шкала оценки компетенций	100 балльная шкала, %	100 балльная шкала, %	5-балльная шкала, дифференцированная оценка/балл	недифференцированная оценка
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

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

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

Списки основной литературы

1. 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>

Списки дополнительной литературы

2. 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>
3. 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>
4. Шуляков, Л. В. Оборудование предприятий торговли и общественного питания [Текст] : [справочник] / Л. В. Шуляков. - Ростов н/Д. : Феникс, 2013. - 495 с. : ил. - Библиогр.: с. 494-495

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

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>. - Загл с экрана
2. Универсальные базы данных East View [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.ebiblioteka.ru/>. - Загл. с экрана.
3. Электронная библиотечная система Поволжского государственного университета сервиса [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://elib.tolgas.ru/>. - Загл. с экрана.
4. Электронно-библиотечная система Znanium.com [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://znanium.com/>. - Загл. с экрана.

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

Краткая характеристика применяемого программного обеспечения

№ п/п	Программный продукт	Характеристика	Назначение при освоении дисциплины
Microsoft Office 2003/2007			
1	Microsoft Office Word	Текстовый процессор, предназначенный для создания, просмотра и редактирования текстовых документов. Выпускается корпорацией Microsoft в составе пакета Microsoft Office.	PowerPoint - подготовка презентаций для выступлений с докладами и рефератами, проведения слайд-лекций и практик .
2	Microsoft Office Power Point.	Программа подготовки презентаций и просмотра презентаций, являющаяся частью Microsoft Office и доступная в редакциях для операционных систем Microsoft Windows и Mac OS. Материалы, подготовленные с помощью PowerPoint предназначены для отображения на большом экране.	PowerPoint - подготовка презентаций для выступлений с докладами и рефератами, проведения слайд-лекций и практик .
3	Windows media player	Стандартный проигрыватель звуковых и видеофайлов для операционных систем семейства Windows	Просмотр образовательных фильмов

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

10.1. Специально оборудованные кабинеты и аудитории

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, укомплектованные специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

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 «Интерьер и оборудование гостиниц»

Институт дизайна, туризма и социальных технологий
Кафедра «Дизайн и художественное проектирование изделий»
специальность 43.02.11 "Гостиничный сервис"

4/4 семестр

[illegible]

