

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Географический факультет

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,  
качеству образования – первый  
проректор

\_\_\_\_\_ Иванов А.Г.  
подпись

« 14 » июня 2017 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Б1.В.03 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА**  
**ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ**

Направление подготовки: 43.03.02 «Туризм»

Профиль: технология и организация гостиничных услуг

Программа подготовки: академическая

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Краснодар 2017

Рабочая программа дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования № 1463, по направлению подготовки 43.03.02 – «Туризм» (уровень бакалавриата) от 14 декабря 2015 г.

Программу составила:

М.Ф. Ходыкина преподаватель кафедры  
международного туризма и менеджмента

\_\_\_\_\_  
подпись

Рабочая программа дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» утверждена на заседании кафедры Международного туризма и менеджмента протокол № 11 « 31» мая 2017 г.

Заведующий кафедрой (разработчика) Беликов М.Ю.

\_\_\_\_\_  
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Международного туризма и менеджмента протокол № 11 « 31 » мая 2017 г.

Заведующий кафедрой Беликов М.Ю.

\_\_\_\_\_  
подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Географического факультета протокол № 9-17 « 9 » июня 2017 г.

Председатель УМК факультета Погорелов А.В.

\_\_\_\_\_  
подпись

Рецензенты:

1. Филобок А.А., канд. геогр. наук, доцент кафедры экономической, социальной и политической географии ФГБОУ ВО «Кубанский государственный университет», г. Краснодар

2. Бабехин Е.Г., генеральный директор ООО «Институт социальных технологий», г. Краснодар

## СОДЕРЖАНИЕ

|       |                                                                                                                                                |    |
|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| 1     | Цели и задачи изучения дисциплины.....                                                                                                         | 4  |
| 1.1   | Цель дисциплины.....                                                                                                                           | 4  |
| 1.2   | Задачи дисциплины.....                                                                                                                         | 4  |
| 1.3   | Место дисциплины в структуре образовательной программы....                                                                                     | 4  |
| 1.4   | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине<br>соотнесенных с планируемыми результатами освоения<br>образовательной программы..... | 5  |
| 2     | Структура и содержание дисциплины.....                                                                                                         | 12 |
| 2.1   | Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....                                                                                      | 12 |
| 2.2   | Структура дисциплины.....                                                                                                                      | 12 |
| 2.3   | Содержание разделов дисциплины.....                                                                                                            | 13 |
| 2.3.1 | Занятия лекционного типа.....                                                                                                                  | 13 |
| 2.3.2 | Занятия семинарского типа.....                                                                                                                 | 14 |
| 2.3.3 | Лабораторные занятия.....                                                                                                                      | 15 |
| 2.3.4 | Примерная тематика курсовых работ.....                                                                                                         | 15 |
| 2.4   | Перечень учебно-методического обеспечения для<br>самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....                                         | 15 |
| 3     | Образовательные технологии.....                                                                                                                | 16 |
| 4     | Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и<br>промежуточной аттестации.....                                                       | 17 |
| 4.1   | Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации...                                                                                    | 17 |
| 4.2   | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной<br>аттестации.....                                                                         | 27 |
| 5     | Перечень основной и дополнительной учебной литературы,<br>необходимой для обучения.....                                                        | 29 |
| 5.1   | Основная литература.....                                                                                                                       | 29 |
| 5.2   | Дополнительная литература.....                                                                                                                 | 29 |
| 5.3   | Периодические издания.....                                                                                                                     | 29 |
| 6     | Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети<br>«Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....                              | 30 |
| 7     | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины..                                                                                 | 30 |
| 8     | Перечень информационных технологий, используемых при<br>осуществлении образовательного процесса по дисциплине.....                             | 33 |
| 8.1   | Перечень необходимого программного обеспечения.....                                                                                            | 33 |
| 8.2   | Перечень необходимых информационных справочных систем..                                                                                        | 33 |
| 9     | Материально-техническая база, необходимая для осуществления<br>образовательного процесса по дисциплине.....                                    | 34 |

## **1 Цели и задачи изучения дисциплины**

### **1.1 Цель дисциплины**

**Цель дисциплины** – приобретение студентами теоретических знаний по основам конструктивных решений и технической эксплуатации гостиничных комплексов, их инженерно-техническому оснащению и оформлению жилых и общественных помещений. Выявить роль материально-технической базы в организации качественного обслуживания клиентов.

### **1.2 Задачи дисциплины**

- формирование представлений об основных принципах проектирования гостиничных комплексов;
- формирование представлений об объемно-планировочном решении и технической эксплуатации гостиничных комплексов;
- изучить требования к зданиям, инженерно-техническому оборудованию, системам жизнеобеспечения гостиничных комплексов и уметь их использовать в профессиональной деятельности;
- определить значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания;
- изучить требования к оформлению жилых и общественных помещений гостиничных комплексов;
- установить степень влияния оформления жилых и общественных помещений на качество обслуживания клиентов гостиничных комплексов;
- ознакомить студентов с основными строительными нормами и правилами, применяемыми при формировании и эксплуатации материально-технической базы гостиничных комплексов;
- изучить инновационные тенденции при выборе оборудования для гостиничных комплексов;
- рассмотреть использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиничных предприятий.

### **1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно Федеральному государственному образовательному стандарту высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 – «Гостиничное дело» следует, что дисциплина «Материально-техническая база гостиничных комплексов» относится к вариативной части общенаучного цикла Б1.В. Дисциплина изучается на 3 курсе в 1 семестре.

Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Информационные технологии в гостиничной деятельности», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Основы гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности» и др.

Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками для прохождения профильных учебных и производственных практик и является предшествующей для таких дисциплин как «Материально-техническая база санаторно-курортной деятельности», «Технологии и организация услуг питания в гостиничных комплексах», «Организация службы безопасности в гостиничных комплексах», «Информационные системы и технологии».

В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения дисциплин профессионального цикла.

### **1.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

**ПК-12** – готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»

| № п/п | Индекс компетенции | Содержание компетенции                                                                                                              | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-------|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                    |                                                                                                                                     | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 1.    | ОК-1               | владение культурой мышления, способностью к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- знать особенности развития гостиничного бизнеса в Российской Федерации;</li> <li>- знать об основных фондах гостиничных предприятий;</li> <li>- знать об основных понятиях проектирования;</li> <li>- знать о составе предпроектных работ;</li> <li>- знать виды проектов;</li> <li>- знать принципы проектирования.</li> </ul>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь эффективно применять основные термины и понятия дисциплины в практической работе;</li> <li>- уметь применять знания правовой и нормативной документации, регламентирующей гостиничную деятельность на практике;</li> <li>- уметь разбираться в видах проектов гостиничных и туристских комплексов.</li> </ul>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть основными приемами и методами работы с информацией;</li> <li>- владеть культурой мышления;</li> <li>- владеть комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере.</li> </ul>                                             |
| 2.    | ОК-9               | способность осознать социальную значимость своей будущей профессии, проявлять мотивацию к профессиональной деятельности             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>- знать нормативную базу проектирования и строительства;</li> <li>- знать основные требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.</li> </ul>                                                                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать знания нормативной базы проектирования и строительства на практике;</li> <li>- уметь разбираться в системах жизнеобеспечения гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- уметь разбираться в службах гостиничных предприятий и их функциях.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</li> <li>- владеть методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса.</li> </ul>                                                                   |
| 3.    | ПК-1               | готовность к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего            | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать основные требования к зданию отеля и системам его жизнеобеспечения;</li> <li>- знать состав и функции основных служб отеля;</li> <li>- знать объемно планировочные решения, используемые при проектировании гостиничного здания;</li> <li>- знать особенности жилой и общественной частей гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиничных и туристских</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать, оценивать состояние и перспективы развития гостиничного хозяйства в Российской Федерации, Краснодарском крае;</li> <li>- уметь разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</li> <li>- уметь использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть информацией, связанной с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</li> <li>- владеть навыками использования ресурсо- и энергосберегающих технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>- владеть навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм</li> </ul> |

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»

| № п/п | Индекс компете | Содержание компетенции                                                                                  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                |                                                                                                         | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|       |                | требованиям потребителей                                                                                | комплексов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 4.    | ПК-4           | способность организовывать работу исполнителей                                                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать о сроках службы гостиничных зданий;</li> <li>- знать о системе планово-предупредительного ремонта гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать о конструктивных элементах зданий гостиничных и туристских комплексов.</li> </ul>                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- уметь осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками разработки мероприятий на основе совершенствования технико-технологического оснащения предприятия, направленных на повышение качества услуг и обслуживания;</li> <li>- владеть навыками проведения анализа уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия.</li> </ul>                                      |
| 5.    | ПК-5           | владение навыками определения и анализа затрат гостиничного предприятия и других средств размещения     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать о теплоснабжении, системе отопления и водоснабжения гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать об эксплуатации систем отопления и водоснабжения гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать о системе канализации и особенностях ее технической эксплуатации.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь ориентироваться в закономерностях развития гостиничного рынка, его особенностях;</li> <li>- уметь разрабатывать мероприятия на основе совершенствования технико-технологического оснащения предприятия, направленные на повышение качества услуги и обслуживания;</li> <li>- уметь формировать лояльность клиентов к предприятию.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками проектирования мероприятий по обучению сотрудников гостиничного / туристского предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</li> <li>- владеть навыками выявления потребностей потребителя гостиничного продукта, работы в «контактной зоне» как сфере клиентурных отношений реализации сервисной деятельности.</li> </ul> |
| 6.    | ПК-10          | готовность применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать о системе вентиляции и кондиционирования воздуха гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать о централизованной системе отопления;</li> <li>- знать об особенностях технической эксплуатации систем вентиляции и кондиционирования воздуха.</li> </ul>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия;</li> <li>- уметь проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостиничного / туристского предприятия при</li> </ul>                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками проведения анализа основных показателей с применением статистических методов и методов социального и экономического анализа, моделирования и прогнозирования результатов деятельности;</li> <li>- владеть навыками проведения</li> </ul>                                                                                                       |

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»

| № п/п | Индекс компете | Содержание компетенции                                                                                                                                  | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                |                                                                                                                                                         | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|       |                |                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | работе с технико-технологическими нововведениями.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | анализа уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 7.    | ПК-11          | готовность использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в т. ч. в соответствии с требованиями потребителя              | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать об энергетическом хозяйстве гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать об эксплуатации осветительных сетей и светильников в гостиничных и туристских комплексах;</li> <li>- знать об эксплуатации электросетей и электрооборудования;</li> <li>- знать о лифтовом оборудовании гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать о системе удаления мусора;</li> <li>- знать о телекоммуникационных системах гостиничных и туристских комплексов.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь анализировать современные технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов;</li> <li>- уметь применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания гостей;</li> <li>- уметь выявлять потребности потребителя гостиничного продукта, работать в «контактной зоне» как сфере клиентурных отношений реализации сервисной деятельности.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- владеть комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</li> <li>- владеть приемами обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности;</li> <li>- владеть навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.</li> </ul> |
| 8.    | ПК-12          | готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать об интегрированных информационных системах коммуникаций в гостиничных и туристских комплексах;</li> <li>- знать об особенностях технической эксплуатации структурированной кабельной сети, телефонной сети, радиотелефонной сети, локальной компьютерной сети в гостиничных и туристских комплексах;</li> <li>- знать о комплексной системе обеспечения безопасности;</li> <li>- знать о системе пожарной сигнализации в</li> </ul>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания гостей;</li> <li>- уметь формировать и совершенствовать свои взгляды и убеждения, анализировать позицию людей;</li> <li>- уметь проводить анализ основных показателей с применением статистических методов и методов социального и экономического анализа,</li> </ul>                                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</li> <li>- владеть методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</li> <li>- владеть навыками проектирования мероприятий по обучению сотрудников</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                  |

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»

| № п/п | Индекс компете | Содержание компетенции                                                                                                                                                                                   | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                |                                                                                                                                                                                                          | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|       |                | технологий и методов проектирования                                                                                                                                                                      | гостиничных и туристских комплексах.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | моделировать и прогнозировать результаты деятельности.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | гостиничного / туристского предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 9.    | ПК-13          | готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать о комплексной системе оснащения конференц-залов гостиничных комплексов;</li> <li>- знать о системе сервиса в гостиничных и туристских комплексах;</li> <li>- знать о системе жизнеобеспечения гостиничных предприятий;</li> <li>- знать об особенностях технической эксплуатации оборудования телекоммуникационных систем;</li> <li>- знать о профессиональном технологическом оборудовании, используемом в гостиничных и туристских комплексах, особенности и правила его технической эксплуатации;</li> <li>- знать об оборудовании прачечных и правилах его эксплуатации;</li> <li>- знать об оборудовании службы приема и размещения гостиничных и туристских комплексов и правилах его технической эксплуатации.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- уметь осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- уметь проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками разработки мероприятий на основе совершенствования технико-технологического оснащения предприятия, направленных на повышение качества услуг и обслуживания;</li> <li>- владеть навыками проведения анализа уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия;</li> <li>- владеть навыками проведения анализа уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия.</li> </ul> |
| 10.   | ПК-14          | готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности                                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать об интерьере и его влиянии на качество обслуживания клиентов гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать об экстерьере зданий гостиничных и туристских комплексов;</li> <li>- знать о цветовом решении интерьера жилых и общественных помещений гостиничных и туристских комплексов и его влиянии на клиентов;</li> <li>- знать о мебели жилых и общественных помещений гостиничных и туристских комплексов, ее роли в организации комфорта отдыха гостей;</li> <li>- знать об особенностях использования</li> </ul>                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостиничного / туристского предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</li> <li>- уметь применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания гостей;</li> <li>- уметь разрабатывать мероприятия на основе совершенствования технико-технологического</li> </ul>                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</li> <li>- владеть комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</li> <li>- владеть приемами обслуживания и бесконфликтной работы в</li> </ul>                                                                              |

Таблица 1 – Результаты освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов»

| № п/п | Индекс компете | Содержание компетенции                                                                                              | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       |                |                                                                                                                     | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|       |                |                                                                                                                     | текстильного материала в гостиничных и туристских комплексах, его роли в организации комфорта отдыха гостей;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | оснащения предприятия, направленные на повышение качества услуги и обслуживания;<br>- уметь формировать лояльность клиентов к предприятию.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | процессе сервисной деятельности;<br>- владеть навыками организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| 11.   | ПК-18          | готовностью к применению инновационных технологий в гостиничной деятельности и новых форм обслуживания потребителей | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать об особенностях использования элементов природы при оформлении интерьеров гостиничных и туристских комплексов, их роли в организации комфорта отдыха гостей;</li> <li>- знать о декоративном оформлении гостиничных и туристских комплексов, его роли в организации комфорта отдыха гостей.</li> <li>- знать значение материально-технической базы гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей;</li> <li>- знать основные инновационные тенденции в выборе оборудования, информационных технологий, автоматизированных систем управления, отделочных материалов и элементов декора для современных гостиничных и туристских комплексов.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь определять значение материально-технического обеспечения гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей;</li> <li>- уметь использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостиничных и туристских комплексов, обслуживания гостей;</li> <li>- уметь проводить анализ уровня материально-технического оснащения гостиничного или туристского предприятия.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов;</li> <li>- владеть методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного комплекса;</li> <li>- владеть навыками проектирования мероприятий по обучению сотрудников гостиничного / туристского предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</li> <li>- владеть информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий.</li> </ul> |



## 2 Структура и содержание дисциплины

### 2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зач. ед. (144 часа), их распределение по видам работ представлено в таблицах 2 и 3.

Таблица 2 – Общая трудоёмкость дисциплины (для студентов ОФО)

| Вид учебной работы                                         | Всего часов | Семестр   |
|------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
|                                                            |             | 3         |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                          | <b>59</b>   | <b>59</b> |
| В том числе:                                               |             |           |
| Занятия лекционного типа                                   | 18          | 18        |
| Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия) | 36          | 36        |
| Контроль самостоятельной работы                            | 5           | 5         |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                      | <b>85</b>   | <b>85</b> |
| В том числе:                                               |             |           |
| Реферативная работа                                        | 49          | 49        |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен)                     | 36          | 36        |
| Общая трудоемкость час                                     | 144         | 144       |
| зач. ед.                                                   | 4           | 4         |

Таблица 3 – Общая трудоёмкость дисциплины (для студентов ЗФО)

| Вид учебной работы                                         | Всего часов | Семестр    |
|------------------------------------------------------------|-------------|------------|
|                                                            |             | 3          |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                          | <b>16</b>   | <b>16</b>  |
| В том числе:                                               |             |            |
| Занятия лекционного типа                                   | 4           | 4          |
| Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия) | 10          | 10         |
| Контроль самостоятельной работы                            | 2           | 2          |
| <b>Самостоятельная работа (всего)</b>                      | <b>128</b>  | <b>128</b> |
| В том числе:                                               |             |            |
| Реферативная работа                                        | 92          | 92         |
| Вид промежуточной аттестации (экзамен)                     | 36          | 36         |
| Общая трудоемкость час                                     | 144         | 144        |
| зач. ед.                                                   | 4           | 4          |

### 2.2 Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

Таблица 4 – Разделы дисциплины, изучаемые в 5 семестре (для студентов ОФО)

| № раздела            | Наименование разделов                                                                     | Количество часов |                   |    |    |                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|----|------------------------|
|                      |                                                                                           | Всего            | Аудиторная работа |    |    | Самостоятельная работа |
|                      |                                                                                           |                  | Л                 | ПЗ | ЛР |                        |
| 1                    | 2                                                                                         | 3                | 4                 | 5  | 6  | 7                      |
| 1                    | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | 24               | 4                 | 8  | –  | 12                     |
| 2                    | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | 84               | 10                | 20 | –  | 54                     |
| 3                    | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | 36               | 4                 | 8  | –  | 24                     |
| Итого по дисциплине: |                                                                                           | 144              | 18                | 36 | –  | 90                     |

Таблица 5 – Разделы дисциплины, изучаемые в 3 семестре (для студентов ЗФО)

| № раздела            | Наименование разделов                                                                     | Количество часов |                   |    |    |                        |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----|----|------------------------|
|                      |                                                                                           | Всего            | Аудиторная работа |    |    | Самостоятельная работа |
|                      |                                                                                           |                  | Л                 | ПЗ | ЛР |                        |
| 1                    | 2                                                                                         | 3                | 4                 | 5  | 6  | 7                      |
| 1                    | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | 40               | 2                 | 2  | –  | 36                     |
| 2                    | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | 58               | 2                 | 4  | –  | 52                     |
| 3                    | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | 46               | –                 | 4  | –  | 42                     |
| Итого по дисциплине: |                                                                                           | 144              | 4                 | 10 | –  | 130                    |

## 2.3 Содержание разделов дисциплины

### 2.3.1 Занятия лекционного типа

| № раздела | Наименование раздела                                                                      | Тематика лекционных занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Форма текущего контроля |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1         | 2                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                       |
| 1         | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | <i>Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиничных и туристских комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.</i> | И, Л                    |
| 2         | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | <i>Инженерное оборудование гостиниц. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Телекоммуникационные системы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. Профессиональное технологическое оборудование. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.</i>                                             | И, Л                    |
| 3         | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | <i>Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы и оформления</i>                                                                                                                                                                                                                                                            | И, Л                    |

|                                                              |  |                                                                            |  |
|--------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------|--|
|                                                              |  | <i>интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице.</i> |  |
| Примечание: Л – лекция-дискуссия, И – информационная лекция. |  |                                                                            |  |

### 2.3.2 Занятия семинарского типа

| № раздела                                                                | Наименование раздела                                                                      | Тематика лекционных занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Форма текущего контроля |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1                                                                        | 2                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 4                       |
| 1                                                                        | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | <i>Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. Объемно-планировочное решение гостиничных и туристских комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий.</i> | У, Т                    |
| 2                                                                        | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | <i>Инженерное оборудование гостиниц. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Телекоммуникационные системы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. Профессиональное технологическое оборудование. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.</i>                                             | Р, Т                    |
| 3                                                                        | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | <i>Интерьер и его влияние на качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы и оформления интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице.</i>                                                                                                                                                                                        | Р, Т                    |
| Примечание: У – устный опрос, Р – реферативные работы, Т – тестирование. |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |

### 2.3.3 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия – не предусмотрены.

### 2.3.4 Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине не предусмотрены.

**2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

| № | Наименование раздела                                                                      | Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 2                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|   | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | <p>1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. / С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 208 с.;</p> <p>2. Фоминых И.Л. Основы проектировании туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: учеб. пособ. / И.Л. Фоминых. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2014. – 104 с.;</p> <p>3. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 272 с.;</p> <p>4. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 256 с.;</p> <p>5. Журнал «Современный Отель».</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|   | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | <p>1. Варфоломеев Ю.М. Санитарно-техническое оборудование зданий: учеб. / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 249 с.;</p> <p>2. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. / С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 208 с.;</p> <p>3. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 352 с.;</p> <p>4. Родионова В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учеб. пособ. / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Карашенко. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 224 с.;</p> <p>5. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 272 с.;</p> <p>6. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 256 с.;</p> <p>7. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»;</p> <p>8. Журнал «Современный Отель»;</p> <p>9. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление».</p> |
|   | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | <p>1. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособ. / Т.А. Джум. – М.: Магистр; ИНФРА-М, 2016. - 400 с.;</p> <p>2. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособ. / Н.Ю. Арбузова. – М.: ИЦ «Академия», 2012. – 224 с.</p> <p>3. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 352 с.</p> <p>4. Родионова В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учеб. пособ. / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Карашенко. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 224 с.</p> <p>5. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 256 с.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

### 3 Образовательные технологии

В процессе изучения дисциплины используются как традиционные формы и методы (лекции, семинарские занятия), так и инновационные технологии, активные и интерактивные методы (интерактивные лекции, решения конкретных хозяйственных ситуаций, тренинги, мозговой штурм, презентации и др.).

Таблица 6 – Интерактивные образовательные технологии

| Семестр | Вид занятия (Л, ПР, ЛР) | Используемые интерактивные образовательные технологии                          | Количество часов |
|---------|-------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 5       | Л                       | интерактивные лекции <sup>1</sup> , презентации <sup>2</sup>                   | 4                |
|         | ПР                      | решения конкретных хозяйственных ситуаций <sup>3</sup> , тренинги <sup>4</sup> | 6                |
|         | ЛР                      | мозговой штурм <sup>5</sup>                                                    |                  |

**1) Интерактивная лекция** представляет собой выступление ведущего обучающего мероприятия перед большой аудиторией в течение 1-4 часов с применением следующих активных форм обучения: ведомая (управляемая) дискуссия или беседа; модерация; демонстрация слайдов или учебных фильмов; мозговой штурм; мотивационная речь.

**2) Презентация** – самый эффективный способ донесения важной информации как в разговоре «один на один», так и при публичных выступлениях. Слайд-презентации позволяют эффектно и наглядно представить содержание, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет презентация и его ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность выступлений.

**3) Решения конкретных хозяйственных ситуаций (метод кейсов)** – представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации, которая возникла в результате происшедших событий, реальных ситуаций или может возникнуть при определенных обстоятельствах в конкретной организации в тот или иной момент времени. Таким образом, различают полевые ситуации, основанные на реальном фактическом материале, и кресельные (вымышленные) кейсы. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них.

**4) Тренинг** – форма интерактивного обучения, целью которого является развитие компетентности межличностного и профессионального поведения в общении. Достоинством тренинга является то, что он обеспечивает активное вовлечение всех участников в процесс обучения.

**5) «Мозговой штурм»** – использование методики «мозговой штурм» стимулирует группу студентов к быстрому генерированию как можно большего количества вариантов ответа на вопрос. На первом этапе проведения «мозгового штурма» группе дается определенная проблема для обсуждения; участники высказывают по очереди любые предложения, в точной и краткой форме; ведущий записывает все предложения (на доске, плакате) без критики их практической применимости. На втором этапе проведения «мозгового штурма» высказанные предложения обсуждаются. Группе необходимо найти возможность применения любого из высказанных предложений или наметить путь его усовершенствования. На данном этапе возможно использование различных форм дискуссии. На третьем этапе проведения «мозгового штурма» группа представляет презентацию результатов по заранее оговоренному принципу.

### 4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

## 4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации

### *Пример материала для устного опроса*

Устный опрос № 1. Тема: *Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.*

*Студент должен знать:* терминологический аппарат темы, а именно: основные фонды гостиничных предприятий, проектирование, проект, новое строительство, расширение действующего предприятия, реконструкция, техническое перевооружение действующего предприятия, инсоляция; виды основных гостиничных фондов и их состав; процесс проектирования; состав предпроектных работ и виды проектов; принципы проектирования и нормативную базу проектирования и строительства; основные требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.

*Студент должен уметь:* эффективно применять основные термины и понятия темы в практической работе; уметь применять знания нормативно-правовой документации, регламентирующей проектирование и строительство гостиничных комплексов на практике; уметь разбираться в видах проектов гостиничных и туристских комплексов.

*Студент должен владеть:* комплексным представлением об общих тенденциях современного проектирования гостиничных предприятий.

### Основные фонды гостиничных предприятий

*Основные фонды предприятий, учреждений и организаций* представляют собой совокупность средств и орудий труда, действующих в натуральной форме в течение длительного времени как в сфере материального производства, так и в непроеизводственной сфере.

Различают *основные производственные фонды*, действующие на предприятиях и предназначенные для изготовления продукции (механизмов, оборудования, разного рода изделий и товаров), и *основные непроеизводственные фонды*, действующие в сфере обслуживания в медицинских, бытовых, торговых, оздоровительных и других учреждениях.

В сфере обслуживания туристов в гостиницах, туристских базах, кемпингах, отелях действуют основные непроеизводственные фонды. Они образуют материально-техническую базу и предназначены для обеспечения полного комплекса обслуживания (автобаза, прачечная и другие подсобные хозяйства).

Основные фонды туристских учреждений состоят из зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов, различного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года. Они образуются в результате капиталовложений в строительство, реконструкцию, на приобретение мебели и оборудования и отличаются от оборотных фондов, составляющих предметы труда, сырье, материалы, топливо и др.

В составе основных фондов туристских учреждений наибольший удельный вес составляют здания и сооружения. Здания подразделяются на основные и вспомогательные. Основными зданиями считаются гостиницы в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др. К вспомогательным зданиям относятся котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания (почта, магазин и др.), находящиеся на балансе туристского учреждения и других организаций.

Каждый комплекс или отдельно стоящее здание является инвентарным объектом, учитываемым в балансе и техническом паспорте основных фондов туристского учреждения. В баланс и технический паспорт ежегодно вносят изменения о наличии и техническом состоянии зданий и находящихся в них оборудовании и инвентаре.

*К инвентарным сооружениям в туристских учреждениях и их вспомогательных хозяйствах относятся:*

– водонапорные (насосные) станции, артезианские скважины пресной и минеральной воды, резервуары (например, для воды, мазута, бензина и смазочных материалов), бассейны, включая фундамент, подогревательные устройства и арматуру;

– берегоукрепительные сооружения, подпорные стены, фонтаны, канализационные сооружения (отстойники, поля фильтрации, поля орошения, станции очистки и перекачки) и другие коммунальные сооружения;

– спортивные площадки (баскетбольные, волейбольные), теннисные корты, гребные и лодочные станции, аттракционы, парковые дорожки, памятники, скульптуры, ограждения и пр.;

– дороги со всеми вспомогательными устройствами.

*К передаточным устройствам относятся* передатчики электрической и тепловой энергии, механической энергии от двигателей к рабочим машинам, а также жидких и газообразных веществ от одного инвентарного объекта к другому – электросети, трубопроводы со всеми промежуточными устройствами для трансформации и передачи энергии, транспортирования жидких и газообразных веществ, в частности трубопроводы для воды, пара, воздуха и мазута. *Инвентарным объектом* считается магистральный трубопровод от парового котла до вентиля машины – потребителя пара (стиральная машина, кулисные сушила). Трубопроводы для отопления, водоснабжения, канализации гостиничных и других корпусов и объектов входят в состав этих объектов. Передаточными устройствами в туристских учреждениях являются также водораспределительные механизмы и водонапорные устройства, телефонные сети, радиосвязь и сети наружного освещения территорий.

#### Основные понятия проектирования

*Проектирование* включает в себя определение внешнего вида и формы здания, планировку внутренних помещений, проведение расчетов с целью создания здания, отвечающего требованиям прочности и устойчивости. В процессе проектирования должны быть выбраны материалы и конструкции, обладающие необходимыми свойствами, рассчитаны затраты рабочей силы и материалов.

Проектирование гостиничного предприятия является процессом длительным и состоит из нескольких этапов, во время которых в определенной последовательности решаются вопросы создания оптимального архитектурного объекта.

Схематично процесс можно представить следующим образом.

*а) Предпроектные работы:*

- 1.Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия.
- 2.Выбор участка.
- 3.Сбор исходных данных.
- 4.Задание на проектирование.

*б) Проект:*

- 1.Технический проект: технико-экономическое обоснование, проектные предложения, сметная документация.
- 2.Рабочие чертежи.

#### Состав предпроектных работ

Предпроектные работы выполняет заказчик при участии проектной организации.

*1. Обоснование целесообразности строительства.*

Началом предпроектных работ следует считать принятие решения о строительстве комплекса, отдельного здания или сооружения туристского назначения. Для принятия такого решения необходимо выяснить потребность в гостиничных местах.

При определении потребности в гостиничных местах учитывают:

- значимость региона;
- особенности регионального развития деловой активности;
- внешние связи района;
- развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы;
- существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки;

- количество и пропускную способность мест притяжения туристов.

Обоснование целесообразности строительства (реконструкции) объекта заказчик готовит в виде справки, в которой должны быть отражены:

- природные особенности и климатические условия района строительства, продолжительность, мощность и характер снежного покрова, начало и конец купального сезона, температура воды;

- наличие охранных зон в районе будущего строительства, отсутствие источников загрязнения среды;

- пролегающие туристские маршруты;

- контингент отдыхающих зимой и летом;

- возможность принятия иностранных туристов;

- назначение туристского учреждения (гостиница, турбаза, кемпинг и т.д.), расчет вместимости в летнее и зимнее время, возможность расширения намечаемого к строительству учреждения;

- наличие подъездных путей к объекту (в случае необходимости сооружения дорог указывается их ориентировочная протяженность);

- наличие сетей водопровода, канализации, энергоснабжения, связи;

- необходимость сноса жилых и нежилых зданий и условия компенсации за снос;

- целесообразность сооружения собственной прачечной, гаража и т.п.;

- ориентировочная стоимость строительства.

## *2. Выбор участка.*

При проектировании гостиницы архитекторы добиваются рациональности сооружения, его максимального благоустройства и комфортабельности. Важно еще до начала разработки проекта выбрать участок под строительство гостиницы, привязать новое строение к местности, обеспечить его гармоничное сочетание с соседними зданиями, так чтобы не нарушить существующий архитектурный ансамбль.

До начала работы комиссии по выбору участка для строительства рекомендуется наметить не менее двух-трех возможных вариантов его расположения и собрать сведения о микроклимате, почвенно-грунтовых условиях, об условиях транспортных связей и подключения к инженерным сетям. Наиболее благоприятными при этом следует считать участки, защищенные от сильных ветров, где нет резких перепадов температуры в течение суток, которые расположены на ровных площадках или склонах крутизной до 10° и покрыты растительностью, ориентированы на восток, юго-восток, юг и юго-запад. Положительными качествами считаются: проницаемость почвы для воды (песок, супеси, суглинки), низкий уровень грунтовых вод с учетом неблагоприятных периодов, отсутствие оползней и насыпных грунтов. В обязательном порядке проверяются: отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву, воздух, поверхностные и грунтовые воды, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности. Участки, лишенные растительности, проверяются с точки зрения возможности и трудоемкости озеленения.

Таким образом, при выборе участка проверяются:

- экологичность участка;

- транспортные связи;

- наличие зеленых насаждений;

- затопляемость паводковыми водами;

- качество основания с точки зрения сейсмичности.

Серьезным этапом при проектировании является использование особенностей рельефа и пейзажа. Во многих проектах они являются составной частью внешнего вида гостиницы, его декоративными элементами.

При проектировании городских гостиниц необходимо учитывать, что время у гостей ограничено, длительные переезды их не устраивают. Следовательно, участок должен быть недалеко от центральной части города, но желательно не на шумной улице. Большим

удобством является близость вокзала, торговых, культурных учреждений. Очень важно, чтобы рядом был парк, сад или гостиничный сквер.

Выбор участка закрепляется актом межведомственной комиссии, после чего заказчик оформляет согласование места расположения участка в исполнительных органах.

### *3. Сбор исходных данных.*

После получения документа о согласовании места расположения объекта заказчик должен провести сбор исходных данных. Эта работа заключается в получении документов – согласований с заинтересованными организациями, разрешающих проведение работ, связанных с проектированием и строительством объекта на выбранном участке. Среди таких документов можно назвать:

- технические условия на электроснабжение, водоснабжение, канализацию, теплоснабжение, телефонизацию и т.д.;
- материалы по существующей застройке и зеленым насаждениям;
- материалы по подземным сооружениям и коммуникациям;
- справка о месте свалки строительного мусора;
- технические условия штаба гражданской обороны и т.д.

В технических условиях на подсоединение к инженерным сетям должны быть указаны не только точки подключения и мощность коммуникаций, но и их длина по участку, без чего невозможно оценить трудоемкость и ориентировочную стоимость предстоящих работ.

### *4. Задание на проектирование.*

Задание на проектирование составляется заказчиком при участии проектной организации, которой поручается его разработка. При составлении задания руководствуются «Инструкцией о составе, порядке разработки, согласования и утверждения градостроительной документации».

## Виды проектов

*Проект* – научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта.

Задача архитектора, приступающего к проектированию гостиничных зданий, заключается в тщательном изучении жизненного процесса гостиницы и его закономерностей. Необходимо ознакомиться с фактическим состоянием процесса в данное время и тенденциями его развития, так как каждое здание рассчитывается на длительный срок эксплуатации. Существуют два одинаково необходимых вида предварительного ознакомления:

- изучение отечественного и зарубежного опыта строительства гостиничных зданий с помощью литературы, проектов, фотографий;
- изучение эксплуатации зданий туристских учреждений (наблюдение за функциональным процессом и изучение условий работы обслуживающего персонала и жизни туристов), знакомство с планировкой зданий, их оборудованием и конструкциями.

После изучения технического задания с изложенными в нем исходными данными для проектирования наступает процесс творческих поисков воплощения предложенной темы в реальную архитектурно-художественную композицию. По возможности разрабатываются несколько независимых проектов, из которых выбирают лучший по экономическим, техническим и функциональным показателям. Используя выбранные и утвержденные проектные предложения, разрабатывают рабочие чертежи, необходимые для производства работ строительной организацией.

Проект, разработанный для однократного применения, называется *индивидуальным*. Здания массового строительства строят, как правило, по типовым проектам, рекомендованным как наиболее экономичные, технически совершенные для многократного применения (жилые дома, школы, больницы, детские сады).

В настоящее время вновь открываемые гостиницы могут занимать новые здания или переоборудованные здания старой постройки. При оформлении проектной документации следует руководствоваться следующими определениями.

*Новое строительство* – строительство здания, осуществляемое на новых площадках и по первоначально разработанному и утвержденному проекту.

*Расширение действующего предприятия* – осуществляемое по утвержденному новому проекту строительство вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных зданий, а также расширение действующих зданий с увеличением пропускной способности.

*Реконструкция действующего предприятия* – осуществляемое по единому проекту полное или частичное переоборудование и переустройство предприятия (без строительства новых и расширения действующих объектов) с заменой устаревшего оборудования. Реконструкция действующего предприятия может осуществляться также с целью изменения профиля предприятия. К реконструкции действующего предприятия относится также и строительство новых зданий и объектов того же назначения взамен ликвидируемых зданий, дальнейшая эксплуатация которых по технико-экономическим показателям признана нецелесообразной.

*Техническое перевооружение действующего предприятия* – осуществление в соответствии с планом развития учреждения по проектам и сметам отдельных видов работ по повышению до современных требований технического уровня путем внедрения новой техники и новых технологий.

#### Принципы проектирования

Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах.

**Последовательность.** Первоначально решаются общие вопросы обоснования целесообразности строительства, а затем определяются основные технологические, объемно-планировочные, конструктивные, архитектурные и другие решения.

**Вариантность.** Разрабатываются несколько вариантов проектов с целью выбора наиболее эффективного. Применение единых норм проектирования необходимо для разработки высококачественных экономических проектов.

**Этапность процесса проектирования.** Перед проектированием конкретного гостиничного предприятия должна выполняться схема развития туризма и МТБ в регионе, затем проект комплексной районной планировки местности, имеющей рекреационные ресурсы, а после этого выполняется генеральный план района и проект детальной планировки гостиничного комплекса.

**Соблюдение одних предпочтений над другими.** В первую очередь выполняются нормативные требования СНиП и ГОСТ, обеспечивающие безопасность эксплуатации, а затем учитываются интересы посетителей. Создание комфортных условий пребывания в гостинице является приоритетным перед хозяйственными и инженерными нуждами.

**Возможность перспективного изменения предприятия.** При проектировании гостиничного предприятия необходимо предусмотреть возможность его дальнейшего развития с целью повышения вместимости и комфортности в связи с постоянно возрастающими потребностями.

#### Нормативная база проектирования и строительства

При оформлении необходимой документации и определении размеров земельных площадей и территорий, размеров зданий, необходимых площадей и высот помещений, их освещенности и санитарно-гигиенического режима проектировщики обязаны руководствоваться существующими нормативными документами. Документами, в которых содержатся основные требования к проектированию и строительству предприятий, зданий и сооружений, являются *строительные нормы и правила (СНиП)*.

*Нормы* – это научно обоснованные и узаконенные оптимальные меры площади, объема, веса, количества различных материалов, приходящихся на определенную принятую единицу: на одного человека, квадратный или кубический метр и т.д. Руководствуясь нормами, можно путем составления соответствующих смет заблаговременно определить, например, предстоящие затраты рабочей силы и строительных материалов на строительство.

*Правила* – это требования по технике безопасности на строительстве, требования к качеству работ, организации производства различных видов строительных работ, организации строительства и приемки в эксплуатацию зданий и сооружений и т. п.

Нормативные документы содержат комплекс количественных и качественных показателей, регулирующих разработку и реализацию градостроительной документации. В РФ введены в практику проектирования и строительства нормы и правила, обязательные для всех проектных и строительных организаций и предприятий – производителей строительных материалов и изделий.

Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий

*Основная задача проектирования гостиничных учреждений* – создание наиболее благоприятной среды, отвечающей функциональным, физиологическим и эстетическим потребностям людей. Здания должны также отвечать техническим и экономическим требованиям. Все виды зданий должны быть прочными, долговечными, экономичными при строительстве и эксплуатации, должны обеспечиваться инженерным оборудованием, отвечать требованиям пожарной безопасности. Все эти требования следует учитывать при проектировании комплексно, во взаимосвязи с окружающей средой.

Для обеспечения функциональных требований, которые связаны с созданием максимально удобных условий для жизнедеятельности, при проектировании здания гостиницы необходимо:

- учесть влияние природно-климатических условий на процессы, происходящие в гостинице;
- определить основные функциональные группы помещений и обеспечить требуемые взаимосвязи между ними в соответствии с протекающими в них процессами;
- учесть особенности режима проживающих и режима работы обслуживающего персонала.

Выполнение этих требований осуществляется при выборе участка под строительство и объемно-планировочном решении.

Физиологические потребности людей находят свое отражение в санитарных требованиях, связанных с естественным освещением, инсоляцией, звукоизоляцией, воздухообменом, температурно-влажностным режимом.

В СНиП 23-05-95 «Естественное и искусственное освещение» определено, что все жилые помещения обязательно должны иметь естественное освещение, санитарные узлы могут быть освещены «вторым светом» через фрамуги в верхней части стены между санитарным узлом и комнатой.

Кроме того, все жилые помещения должны быть инсолированы в течение определенного времени. *Инсоляция* – освещение помещения прямыми солнечными лучами. Для обеспечения этого требования необходимо при проектировании сориентировать здание по сторонам света или в объемно-планировочном решении расположить жилые помещения с той стороны здания, которая больше будет освещаться солнцем.

Согласно СНиП 02-08-89 в гостиницах должна быть обеспечена изоляция жилых и общественных помещений от шума. Шумы могут быть внешние (близко расположенные предприятия или шумные улицы) и внутренние (оборудование, помещения с повышенным уровнем шума). Гостиницы необходимо располагать на участках, удаленных от промышленных предприятий, или можно проектировать разделительные зеленые полосы между ними. Для уменьшения внешних шумов следует использовать шумоизолирующие материалы. При расположении инженерного оборудования рекомендуется применять

шумопоглощающие прокладки. Шахты лифтов, рестораны, банкетные и танцевальные залы проектируют в изоляции от жилых номеров.

Противопожарные мероприятия имеют целью предупреждение возникновения пожаров, локализацию очагов возгорания, ограничение возможности распространения огня по зданию, облегчение пожаротушения, сохранение устойчивости конструкций в условиях воздействия высоких температур, огня и воды, создание условий для безопасной эвакуации людей из горящих зданий, обеспечение подъезда и доступа пожарных средств к очагу пожара.

Противопожарные требования ко всем зданиям зависят от степени огнестойкости, а также от их этажности и общих размеров. Противопожарные требования обеспечиваются в объемно-планировочном решении путем ограничения общих объемов помещений, разделения их на части противопожарными стенами, выделением путей эвакуации; в конструктивных решениях – применением материалов и строительных изделий соответствующих групп возгораемости, обеспечением устойчивости конструкций в условиях воздействия на них пожара.

Ограничение распространения пожара обеспечивается соблюдением норм противопожарных расстояний между жилыми и общественными зданиями. К общественным зданиям более 5 этажей следует предусмотреть проезды шириной 5-8 м. Сквозные проезды в зданиях принимают шириной не менее 3,5 м и высотой не менее 4,5 м. Расстояния между зданиями должны составлять 6 - 15 м, в зависимости от огнестойкости здания.

Поскольку наиболее опасен дым, а его распространение происходит в первую очередь по вертикали, то основные ограничения со стороны противопожарных норм относятся к вертикальным коммуникациям. Лестничные клетки должны быть незадымляемыми, выходы из коридоров должны быть отделены трудно сгораемыми самозакрывающимися дверями. Для удаления дыма коридоры должны быть снабжены принудительной вытяжкой.

Здания гостиниц разделяются на части (подземная и наземная, малоэтажная и многоэтажная), разделяемые противопожарными преградами, к которым относятся несгораемые перекрытия и противопожарные стены.

*Литература:* 1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. / С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 208 с.;

2. Фоминых И.Л. Основы проектировании туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: учеб. пособ. / И.Л. Фоминых. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2014. – 104 с.;

3. Родионова В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учеб. пособ. / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Караченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 224 с.;

4. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 272 с.;

5. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 256 с.

#### ***Список тем для написания рефератов***

1. Модель организации и оборудования современного отеля.
2. Инфраструктура мировой гостиничной индустрии и состояние рынка гостиничных услуг в РФ.
3. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента.
4. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий.
5. Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса.

6. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц.
7. Гостиничная мебель и ее роль в организации комфорта клиента.
8. Инженерная технологическая инфраструктура, коммуникации и системы безопасности современного отеля.
9. Сущность и значение материально-технического обеспечения в современных условиях.
10. Пути экономии и рационального использования материальных ресурсов в гостиничном хозяйстве.
11. Технологические требования к уборочному оборудованию и особенности их технической эксплуатации.
12. Технологические требования к оборудованию прачечной гостиницы и особенности их технической эксплуатации.
13. Технологические требования к оборудованию конференц-залов в гостинице и особенности их технической эксплуатации.
14. Технологические требования к мебели и материалам интерьера жилых и общественных помещений гостиницы и особенности их содержания.
15. Технологические требования к кухонному оборудованию.
16. Технологические требования к оборудованию службы приема и размещения в гостинице и особенности их технической эксплуатации.
17. Технологические требования к оборудованию для освещения здания гостиницы и особенности их технической эксплуатации.
18. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для ресторана гостиницы.
19. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для кафе гостиницы.
20. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для гостиницы оздоровительного назначения.
21. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для ресторана гостиницы.
22. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для мини-гостиницы.
23. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для гостиницы с аквапарком.
24. Разработка технического задания и функциональных требований к инженерно-техническому оборудованию для курортной гостиницы.

***Пример тестовых заданий по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов»***

*Тест № 1 по теме: «Основные принципы проектирования гостиничных предприятий»*

*1. Основные фонды предприятий (учреждений, организаций) – это*

---

*2. Основные фонды предприятий подразделяются на:*

- а) основные непроизводственные;*
- б) активные фонды ГК;*
- в) основные производственные;*
- г) пассивные фонды ГК.*

*3. К основным зданиям туристских учреждений относят:*

- а) спортивные площадки, теннисные корты, аттракционы, парки и др.;
- б) трубопроводы, телефонные сети, радиосвязь, водораспределительные механизмы и др.;
- в) гостиницы, столовые и спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы и др.;
- г) водонапорные станции, артезианские скважины с пресной и минеральной водой, бассейны и др.

*4. К инвентарным сооружениям туристских учреждений относят:*

- а) спортивные площадки, теннисные корты, аттракционы, парки и др.;
- б) трубопроводы, телефонные сети, радиосвязь, водораспределительные механизмы и др.;
- в) гостиницы, столовые и спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы и др.;
- г) водонапорные станции, артезианские скважины с пресной и минеральной водой, бассейны и др.

*5. К передаточным сооружениям туристских учреждений относят:*

- а) спортивные площадки, теннисные корты, аттракционы, парки и др.;
- б) трубопроводы, телефонные сети, радиосвязь, водораспределительные механизмы и др.;
- в) гостиницы, столовые и спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы и др.;
- г) водонапорные станции, артезианские скважины с пресной и минеральной водой, бассейны и др.

*6. Определение внешнего вида и формы здания, планировка внутренних помещений, проведение расчетов с целью создания здания, отвечающего требованиям прочности и устойчивости, – все это включает в себя \_\_\_\_\_.*

*7. Предпроектные работы включают в себя следующие этапы:*

- а) выбор участка;
- б) рабочие чертежи;
- в) обоснование целесообразности строительства предприятия;
- г) технический проект;
- д) задание на проект;
- е) сбор исходных данных.

*8. Проект включают в себя следующие этапы:*

- а) выбор участка;
- б) рабочие чертежи;
- в) обоснование целесообразности строительства предприятия;
- г) технический проект;
- д) задание на проект;
- е) сбор исходных данных.

*9. Что нужно обязательно проверить при выборе участка для строительства туристского объекта:*

- а) экологичность участка;
- б) наличие зеленых насаждений;
- в) транспортные связи;
- г) затопляемость паводковыми водами;
- д) качество основания с точки зрения сейсмичности;

е) все выше указанные варианты.

10. Научно-обоснованный комплекс технической документации, необходимой для осуществления строительства объекта – это:

- а) смета;
- б) чертеж;
- в) проект;
- г) пояснительная записка.

11. Осуществляемое по единому проекту полное или частичное переоборудование и переустройство предприятия с заменой устаревшего оборудования называется \_\_\_\_\_.

12. Проект, разработанный для однократного применения, называется:

- а) одноразовый;
- б) единичный;
- в) индивидуальный;
- г) частный.

13. К основным принципам проектирования относят:

- а) возможность перспективного изменения предприятия;
- б) вариативность;
- в) соблюдение одних предпочтений над другими;
- г) последовательность;
- д) этапность процесса проектирования;
- е) все выше указанные варианты.

14. Правила – это \_\_\_\_\_.

15. Ограничение распространения пожара обеспечивается соблюдением норм противопожарных расстояний между жилыми и общественными зданиями. К общественным зданиям более 5 этажей следует предусмотреть проезды шириной:

- а) 1-2 м;
- б) 3-4 м;
- в) 5-8 м;
- г) 10-12 м.

16. Ограничение распространения пожара обеспечивается соблюдением норм противопожарных расстояний между жилыми и общественными зданиями. Расстояния между зданиями, в зависимости от их огнестойкости, должны составлять:

- а) 6-15 м;
- б) 3-5 м;
- в) 20-25 м;
- г) 1-4 м.

17. Инсоляция – это \_\_\_\_\_.

18. Строительство здания, осуществляемое на новых площадках и по первоначально разработанному и утвержденному проекту – это \_\_\_\_\_.

19. При определении потребности в гостиничных местах учитывают:

- а) особенности регионального развития деловой активности;
- б) значимость региона;
- в) внешние связи района;
- г) развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы;
- д) количество и пропускную способность мест притяжения туристов;
- е) существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки;
- ж) все выше указанные варианты.

20. Дороги со всеми вспомогательными устройствами относятся к:

- а) основным туристским объектам;
- б) передаточным устройствам;
- в) инвентарным сооружениям.

## 4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### *Вопросы для подготовки к экзамену*

1. Основные фонды гостиничных предприятий.
  2. Основные понятия проектирования. Состав проектных работ.
  3. Виды проектов и принципы проектирования.
  4. Нормативная база проектирования и строительства гостиничных комплексов.
  5. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
  6. Объемно-планировочное решение гостиничных и туристских комплексов.
  7. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.
  8. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиничных комплексов.
- Срок службы здания.
11. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы здания.
  12. Система отопления гостиничных комплексов.
  13. Система водоснабжения гостиничных комплексов.
  14. Система канализации гостиничных комплексов. Техническая эксплуатация системы канализации.
  15. Система вентиляции и кондиционирования воздуха гостиничных комплексов.
  16. Энергетическое хозяйство гостиничных комплексов.
  17. Лифтовое оборудование гостиничных комплексов.
  18. Система удаления мусора в гостиничных комплексах.
  19. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиницы.
  20. Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы.
  21. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы.
  22. Система сервиса в гостиницах.
  23. Система жизнеобеспечения гостиниц.
  24. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.
  25. Профессиональное технологическое оборудование: краткая характеристика.
  26. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.
  27. Оборудование прачечных: краткая характеристика, правила эксплуатации.
  28. Оборудование службы приема и размещения: краткая характеристика, правила эксплуатации.
  29. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
  30. Экстерьер здания гостиничного комплекса.
  32. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
  33. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
- Параметры светового климата.
34. Виды освещения и осветительных приборов в гостиничных комплексах.
  35. Использование искусственного освещения в гостинице.

36. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
37. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
38. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
39. Декоративное оформление помещений в гостинице.
40. Проектирование мебели для гостиничных комплексов.

**Образец билета на экзамен по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
Географический факультет  
Кафедра международного туризма и менеджмента  
**Дисциплина «Материально-техническая база гостиничных комплексов»**

**Билет № 1**

1. Основные фонды гостиничных предприятий.
2. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы.

**Декан географического  
факультета**

**М.Ю. Беликов**

**5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

**5.1 Основная литература**

1. Варфоломеев Ю.М. Санитарно-техническое оборудование зданий: учеб. / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов. – М.: ИНФРА-М, 2016. – 249 с.
2. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. / С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2014. – 208 с.
3. Фоминых И.Л. Основы проектировании туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: учеб. пособ. / И.Л. Фоминых. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2014. – 104 с.
4. Джум Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособ. / Т.А. Джум. – М.: Магистр; ИНФРА-М, 2016. - 400 с.
5. Арбузова Н.Ю. Технология и организация гостиничных услуг: учеб. пособ. / Н.Ю. Арбузова. – М.: ИЦ «Академия», 2012. – 224 с.

**5.2 Дополнительная литература**

1. Волков Ю.Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес: учеб. пос. / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
2. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – Ростов н/Д: Феникс, 2009. – 352 с.
3. Квартальнов В.А. Иностранный туризм / В.А. Квартальнов. – М.: Финансы и статистика, 2003. – 280 с.
4. Ляпина И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учеб. пос. / И.Ю. Ляпина. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 208 с.
5. Родионова В.А. Гостиничные комплексы. Организация и функционирование: учеб. пособ. / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Карашенко. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 224 с.

6. Ляпина И.Ю. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 272 с.
7. Ляпина И.Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учеб. / И.Ю. Ляпина, Т.Л. Игнатьева, С.В. Безрукова. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 256 с.

### **5.3 Периодические издания**

1. Журнал «РгоОтель»;
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»;
3. Журнал «Туринфо»;
4. Журнал «Пять звезд» (Гостиничный бизнес);
5. Журнал «Современный Отель»;
6. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»;
7. Журнал «Отель»;
8. Интернет-газета «HoReCa».

### **5.4 Программное обеспечение**

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. [www.servicology.ru](http://www.servicology.ru);
2. <http://www.rbc.ru>;
3. <http://www.marketologi.ru/>;
4. <http://romir.ru/>;
5. <http://www.frontdesk.ru>;
6. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru).

## **6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. – <http://window.edu.ru>;
2. Российская Государственная Библиотека – <http://rsl.ru>
3. Российское образование. Федеральный портал. – <http://www.edu.ru>;
4. Университетская библиотека Online. – <http://www.biblioclub.ru>.
5. Федеральный образовательный портал – Экономика, социология, менеджмент – <http://ecsocman.edu.ru/>.

## **7 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **Формы самостоятельной работы студента по освоению дисциплины:**

1. Усвоение текущего учебного материала;
2. Конспектирование первоисточников;
3. Работа с конспектами лекций;
4. Самостоятельное изучение материала;
5. Изучение специальной литературы;
6. Подготовка к семинарским занятиям;
7. Написание реферативных работ по заданным темам;
8. Написание тестовых работ по заданным темам;
9. Подготовка к экзамену.

### **Вопросы для самостоятельного изучения по разделам дисциплины**

| №  | Наименование раздела  | Перечень вопросов для выполнения самостоятельной работы | Форма контроля |
|----|-----------------------|---------------------------------------------------------|----------------|
| 1  | 2                     | 3                                                       | 4              |
| 1. | Основы конструктивных | 1. Нормативная база проектирования и строительства      | У, Т           |

|    |                                                                     |                                                                                                                          |     |
|----|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
|    | решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов |                                                                                                                          |     |
| 2. | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов    | 1. Уборочные машины и механизмы.<br>2. Оборудование прачечных.<br>3. Оборудование службы приема и размещения.            | Р,Т |
|    | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов    | 1.Использование элементов природы и оформления интерьеров гостиниц.<br>2. Декоративное оформление помещений в гостинице. | Р,Т |

### ***Методические рекомендации по проведению устного опроса***

Каждое семинарское занятие по соответствующей тематике теоретического курса состоит из вопросов для подготовки, на основе которых проводится устный опрос каждого студента. Также после изучения каждого раздела студенты для закрепления изученного материала решают тесты и выполняют контрольные и реферативные работы по дополнительным материалам курса.

Преподаватель заранее объявляет вопросы, которые будут рассматриваться на семинарском занятии. Студент должен внимательно ознакомиться с материалом, используя предложенные преподавателем источники литературы и собственные информационные ресурсы. Студент при подготовке к семинару может консультироваться с преподавателем и получать от него наводящие разъяснения. После окончания устного опроса студентам выставляются оценки:

– оценка «зачтено» выставляется студенту, если вопросы раскрыты, изложены логично, без существенных ошибок, показано умение работать с картографическим материалом, продемонстрировано усвоение ранее изученных вопросов. Допускаются незначительные ошибки;

– оценка «не зачтено» выставляется, если не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не умение работать с картографическим материалом.

### ***Методика выполнения реферативных работ***

Реферат (от лат. refero – докладываю, сообщаю, доношу, излагаю). Реферат представляет собой краткое изложение содержания научных трудов, литературы и других источников по определенной теме. Объем реферата 7–15 листов, время, отводимое на написание работы – от 1 недели до месяца. Подготовка реферата подразумевает самостоятельное изучение студентом нескольких (не менее 3) источников литературы (монографий, научных статей, учебников и пр.) по определённой теме, не рассматриваемой подробно на лекции, систематизацию материала и краткое его изложение. Цель написания реферата – привитие студенту навыков краткого и лаконичного представления собранных материалов и фактов в соответствии с требованиями, предъявляемыми к научным отчетам.

Реферативная работа состоит из следующих частей:

- *введение*;
- *основная часть*;
- *заключение*;
- *список использованных источников*;

– приложения.

Во *введении* обосновывается актуальность выбранной темы исследования, характеризуется ее научное и практическое значение, формируются цели и задачи работы, определяется объект, предмет и методы исследования, источники информации для выполнения работы. Основная часть работы выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой теме, интернет – источников.

Основное внимание в *основной части* должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора реферата на решение проблемы.

В *заключении* отражаются основные результаты выполненной работы, выводы, и рекомендации, и предложения по их практическому использованию.

В *приложении* помещаются по необходимости иллюстрированные материалы, имеющие вспомогательное значение (таблицы, схемы, диаграммы и т.п.).

*Критерии оценки рефератов:*

Оценка **«отлично»** ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка **«хорошо»** ставится, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка **«не удовлетворительно»** ставится, если тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, или реферат не представлен.

### ***Методические рекомендации для подготовки к тестированию***

Тестирование – один из наиболее эффективных методов оценки знаний студентов. К достоинствам метода относятся: объективность оценки тестирования; оперативность, быстрота оценки; простота и доступность; пригодность результатов тестирования для компьютерной обработки и использования статистических методов оценки. Тестирование является важнейшим дополнением к традиционной системе контроля уровня обучения. Для оценки уровня подготовленности студентов методом тестирования создаются специальные педагогические тесты. Основные цели тестирования рассматриваются в связи с задачами внутри вузовского управления качеством подготовки специалистов, а также с задачами итоговой аттестации выпускников, государственной аттестации и аккредитации вуза. Тесты по всему материалу курса используются в качестве контрольно-методического обеспечения и являются оценочными средствами, с помощью которых на этапе промежуточного или итогового испытания оценивается усвоение студентом материала, степень его готовности к определенным учебным действиям.

Студентам предоставляется тестовое задание, состоящее из 20 вопросов –вопросами на сопоставление, вопросами «меню», открытыми вопросами. Тесты предлагаются на бумажных носителях. На решение отводится 30 минут, в течение которых студент должен ответить на поставленный вопрос или выбрать правильный, по его мнению, ответ из предложенных вариантов и подчеркнуть его. За каждый правильный ответ студенту присваивается 1 бал.

### ***Критерии оценки тестовой работы***

Если правильных ответов от 17 до 20 – оценка «5», если правильных ответов от 13 до 16 – оценка «4», если правильных ответов от 9 до 12 – оценка «3», если правильных ответов от 1 до 8 – оценка «2».

### ***Методические рекомендации для подготовки к экзамену***

Итоговым контролем уровня усвоения материала студентами является экзамен. Экзамен проводится по вопросам из материала изученного курса. Для эффективной подготовки к экзамену процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами.

Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к экзамену требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в Интернете. В разделе «Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины» приведен список учебников, периодических изданий и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

### ***Критерии оценки экзамена***

Экзамен является формой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам экзамена студенту выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Экзамен проводится в форме устного опроса по вопросам изученных тем на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Студенту предлагается билет, состоящий из двух вопросов из заранее установленного списка. На подготовку студенту дается 30 минут. Экзаменатор может проставить экзамен без устного опроса тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях. Преподаватель принимает экзамен только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат экзамена объявляется студенту непосредственно после его сдачи и проверки преподавателем, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе экзамена студент использовал недопустимые дополнительные материалы (шпаргалки), то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить «неудовлетворительно».

При выставлении оценки экзаменатор учитывает:

- знание фактического материала по программе;
- степень активности студента на семинарских занятиях;
- логику, структуру, стиль ответа;
- аргументированность ответа;
- уровень самостоятельного мышления;
- наличие пропусков семинарских и лекционных занятий по неуважительным причинам.

Оценка «**отлично**» ставится студентам, ответ которых свидетельствует:

- о глубоком знании материала по программе курса;
- о знании концептуально-понятийного аппарата курса;
- о знании литературы по курсу.

Оценка «**хорошо**» ставится студентам, ответ которых:

- свидетельствует о знании материала по программе;
- содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится студентам, ответ которых:

- имеет некоторые элементы знаний материала по программе курса.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится студентам, имеющим существенные пробелы в знании основного материала по программе, допустившим принципиальные ошибки при изложении материала, а также не давшим ответа на вопрос.

## **8 Информационные технологии при осуществлении образовательного процесса по дисциплине**

### **8.1 Перечень необходимого программного обеспечения**

Для освоения учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» в процессе обучения, проведения лекций-дискуссий, семинаров дискуссий и выполнения реферативных работ, используются следующие ПО современных информационно-коммуникационных технологий: Microsoft Office Word 2010, Microsoft Office Exel 2010, Microsoft Office Power Point 2010.

### **8.2 Перечень необходимых информационных справочных систем**

Перечень необходимых информационных справочных систем– не предусмотрен.

## **9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Для освоения учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» в процессе обучения необходима материально-техническая база, соответствующая действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам:

- лекционная аудитория, оснащенная мультимедийным проектором с возможностью подключения к АЛ/1-Р, маркерной доской для демонстрации учебного материала;
- демонстрационные материалы: таблицы, фотографии, слайды, короткометражные видеофильмы, картосхемы, графики, диаграммы;
- аппаратное и программное обеспечение для проведения самостоятельной работы по дисциплине (и соответствующие методические материалы).