

Министерство образования и науки Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Кубанский государственный университет»  
Институт географии, геологии, туризма и сервиса

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе,  
качеству образования, первый  
проректор

« 27 » апреля 2018 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: прикладная

Форма обучения: заочная

Квалификация выпускника: бакалавр

Краснодар 2018

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.

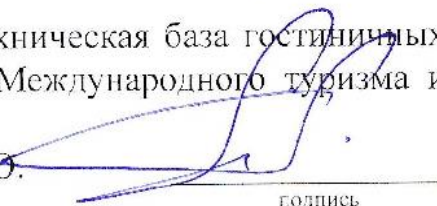
Программу составила:

М.Ф. Ходыкина преподаватель кафедры  
международного туризма и менеджмента

  
подпись

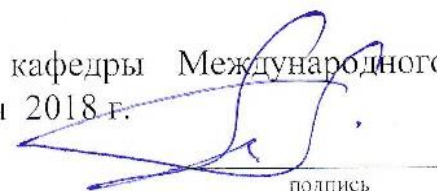
Рабочая программа дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» утверждена на заседании кафедры Международного туризма и менеджмента протокол № 11 « 23 » апреля 2018 г.

Заведующий кафедрой (разработчик) Беликов М.Ю.

  
подпись

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Международного туризма и менеджмента протокол № 11 «23» апреля 2018 г.

Заведующий кафедрой Беликов М.Ю.

  
подпись

Утверждена на заседании учебно-методической комиссии Института географии, геологии, туризма и сервиса протокол № 04-18 « 25 » апреля 2018 г.  
Председатель УМК Института 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 освоения дисциплины.....                                                                                                            | 4  |
| 1.2   | Задачи дисциплины.....                                                                                                                   | 4  |
| 1.3   | Место дисциплины в структуре образовательной программы.....                                                                              | 4  |
| 1.4   | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы..... | 4  |
| 2     | Структура и содержание дисциплины.....                                                                                                   | 7  |
| 2.1   | Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....                                                                                | 7  |
| 2.2   | Структура дисциплины.....                                                                                                                | 7  |
| 2.3   | Содержание разделов дисциплины.....                                                                                                      | 8  |
| 2.3.1 | Занятия лекционного типа.....                                                                                                            | 8  |
| 2.3.2 | Занятия семинарского типа.....                                                                                                           | 8  |
| 2.3.3 | Лабораторные занятия.....                                                                                                                | 9  |
| 2.3.4 | Примерная тематика курсовых работ.....                                                                                                   | 9  |
| 2.4   | Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....                                     | 9  |
| 3     | Образовательные технологии.....                                                                                                          | 10 |
| 4     | Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....                                                    | 11 |
| 4.1   | Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации.....                                                                            | 11 |
| 4.2   | Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....                                                                      | 12 |
| 5     | Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для обучения.....                                                     | 14 |
| 5.1   | Основная литература.....                                                                                                                 | 14 |
| 5.2   | Дополнительная литература.....                                                                                                           | 14 |
| 5.3   | Периодические издания.....                                                                                                               | 15 |
| 6     | Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....                           | 15 |
| 7     | Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....                                                                        | 15 |
| 8     | Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине .....                         | 19 |
| 8.1   | Перечень необходимого программного обеспечения.....                                                                                      | 19 |
| 8.2   | Перечень необходимых информационных справочных систем.....                                                                               | 20 |
| 9     | Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....                                 | 20 |

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

**1.1 Целью** освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничных комплексов» является 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**

Дисциплина «Материально-техническая база гостиничных комплексов» относится к вариативной части Блока 1 основной образовательной программы. Дисциплина изучается на 4 курсе. Курс базируется на знаниях, умениях и опыте полученных студентами по дисциплинам, преподаваемым на предыдущих курсах обучения: «Информационные технологии в туристской индустрии», «Безопасность в туризме», «Стандартизация и сертификация туристской индустрии», «Туристско-рекреационное проектирование», «Инновации в туризме» и др. Данная дисциплина формирует знания для овладения специальными профессиональными навыками, в т.ч. и для прохождения профильных производственных практик. В результате постижения курса студентами углубляются знания, полученные в ходе изучения предыдущих дисциплин профессионального цикла.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных (ПК) компетенций*:

- **ПК-1** – владением теоретическими основами проектирования, готовность к применению основных методов проектирования в туризме;
- **ПК-9** – готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов.

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

| №<br>п/п | Индекс<br>компе-<br>тенции | Содержание<br>компетенции<br>(или её части)                                                                         | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|          |                            |                                                                                                                     | знать                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | уметь                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | владеть                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1        | ПК-1                       | владением теоретическими основами проектирования, готовность к применению основных методов проектирования в туризме | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать основные понятия дисциплины;</li> <li>- знать нормативную базу проектирования и строительства;</li> <li>- знать правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность;</li> <li>- знать основные принципы проектирования гостиничных предприятий;</li> <li>- знать об объемно-планировочном решении гостиничных комплексов;</li> <li>- знать о технической эксплуатации гостиничных предприятий</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 комплексов;</li> <li>- уметь разбираться в системах жизнеобеспечения гостиничных комплексов;</li> <li>- уметь использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>- уметь использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть комплексным представлением об общих тенденциях развития техники и технологий, особенностях их применения в гостиничной и туристской сфере;</li> <li>- владеть практическими навыками работы с программами автоматизации работы гостиничных комплексов</li> </ul> |
| 2        | ПК-9                       | готовностью к применению инновационных технологий в туристской                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать об инженерно-техническом оборудовании, применяемом при оснащении гостиничных комплексов;</li> <li>- знать о телекоммуникационных системах гостиниц;</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей;</li> <li>- уметь проводить анализ уровня</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть методами сбора, обработки и анализа данных об эффективности материально-технического оснащения гостиничного</li> </ul>                                                                                                                                           |

|  |  |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  | <p>деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов</p> | <p>- знать о профессиональном технологическом оборудовании, применяемом в гостиничных комплексах;</p> <p>- знать об оформлении жилых и общественных помещений гостиничных комплексов, основные правила, приемы и подходы</p> | <p>материально-технического оснащения гостиничного предприятия;</p> <p>- уметь проектировать мероприятия по обучению сотрудников гостиничного предприятия при работе с технико-технологическими нововведениями;</p> <p>- уметь определять значение материально-технического обеспечения гостиничных и туристских комплексов в организации обслуживания гостей;</p> <p>- уметь использовать инновационные тенденции для обеспечения качественного функционирования служб гостиничных комплексов, обслуживания гостей</p> | <p>комплекса;</p> <p>- владеть навыками осуществления контроля за выполнением правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p> <p>- владеть информацией об инновационных тенденциях при выборе оборудования для гостиничных предприятий</p> |
|--|--|-----------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

## 2 Структура и содержание дисциплины

### 2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоёмкость дисциплины (для студентов ЗФО)

| Вид учебной работы                                         |                                      | Всего часов | Год обучения 4 (72 часа) |
|------------------------------------------------------------|--------------------------------------|-------------|--------------------------|
| <b>Контактная работа, в том числе:</b>                     |                                      | <b>12,2</b> | <b>12,2</b>              |
| <b>Аудиторные занятия (всего)</b>                          |                                      | <b>12</b>   | <b>12</b>                |
| Занятия лекционного типа                                   |                                      | 4           | 4                        |
| Занятия семинарского типа (семинары, практические занятия) |                                      | 8           | 8                        |
| <b>Иная контактная работа:</b>                             |                                      | <b>0,2</b>  | <b>0,2</b>               |
| Контроль самостоятельной работы (КСР)                      |                                      | -           | -                        |
| Промежуточная аттестация (ИКР)                             |                                      | 0,2         | 0,2                      |
| <b>Самостоятельная работа, в том числе:</b>                |                                      | <b>56</b>   | <b>56</b>                |
| Проработка учебного (теоретического) материала             |                                      | 30          | 30                       |
| Подготовка к текущему контролю                             |                                      | 26          | 26                       |
| <b>Контроль:</b>                                           |                                      | <b>3,8</b>  | <b>3,8</b>               |
| Подготовка к зачету                                        |                                      | 3,8         | 3,8                      |
| <b>Общая<br/>трудоёмкость</b>                              | <b>час.</b>                          | <b>72</b>   | <b>72</b>                |
|                                                            | <b>в том числе контактная работа</b> | <b>12,2</b> | <b>12,2</b>              |
|                                                            | <b>зач. ед.</b>                      | <b>2</b>    | <b>2</b>                 |

### 2.2 Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоёмкости по разделам дисциплины представлено в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы дисциплины, изучаемые на 4 курсе (для студентов ЗФО)

| № раздела                   | Наименование разделов                                                                     | Количество часов |                   |          |                      |
|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-------------------|----------|----------------------|
|                             |                                                                                           | Всего            | Аудиторная работа |          | Внеаудиторная работа |
|                             |                                                                                           |                  | Л                 | ПЗ       |                      |
| 1                           | 2                                                                                         | 3                | 4                 | 5        | 7                    |
| 1                           | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | 16               | 2                 | –        | 14                   |
| 2                           | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | 36               | 2                 | 6        | 28                   |
| 3                           | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов                          | 16               | –                 | 2        | 14                   |
| <i>Итого по дисциплине:</i> |                                                                                           |                  | <b>4</b>          | <b>8</b> | <b>56</b>            |

## 2.3 Содержание разделов дисциплины

### 2.3.1 Занятия лекционного типа

Таблица 4 – Содержание разделов дисциплины

| № 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.</i> 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. <i>Объемно-планировочное решение гостиничных и туристских комплексов.</i> Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. <i>Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.</i> Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий. | У                       |
| 2                            | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | <i>Инженерное оборудование гостиниц.</i> Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. <i>Телекоммуникационные системы.</i> Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. <i>Профессиональное технологическое оборудование.</i> Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.                                             | У                       |
| Примечание: У – устный опрос |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |

### 2.3.2 Занятия семинарского типа

Таблица 5 – Содержание разделов дисциплины

| № раздела | Наименование раздела                                             | Тематика семинарских занятий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Форма текущего контроля |
|-----------|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| 1         | 2                                                                | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 4                       |
| 2         | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов | <i>Инженерное оборудование гостиниц.</i> Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. <i>Телекоммуникационные системы.</i> Интегрированная информационная система коммуникаций. | У, Р                    |

|                                                                               |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
|                                                                               |                                                                  | Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. <i>Профессиональное технологическое оборудование.</i> Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.                                                                                                                                                                                             |      |
| 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> | У, С |
| Примечание: У – устный опрос, Р – реферативная работа, С – семинар- дискуссия |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |

### 2.3.3 Лабораторные занятия

Лабораторные занятия – не предусмотрены.

### 2.3.4 Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных комплексов» не предусмотрены.

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

Таблица 6 – Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

| №  | Наименование раздела                                                                      | Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| 1. | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | 1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций / И.А. Румянцева. – М.: Альтаир, МГАВТ, 2015. – 53 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=429624">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=429624</a><br>2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939</a><br>3. Дектерев С.А. Основы архитектурного проектирования высотных зданий: учеб. пособ. / С.А. Дектерев, В.Ж. Шуплецов. - Екатеринбург: Архитектон, 2017. – 114 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=481977">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=481977</a> |
| 2. | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и                                                | 1. Амирова. – М.: Альтаир, МГ АВТ, 2014. – 85 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=429691">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=429691</a> .                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|    |                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | туристских комплексов                                            | 2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 1. | Оформление жилых и общественных помещений гостиничных комплексов | 1. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=225939</a><br>2. Пастушенко В.Л. Проектирование гостиниц бизнес-класса: учеб. пособ. / В.Л. Пастушенко. – Самара: СГАСУ, 2009. – 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=143488">http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&amp;book_id=143488</a><br>3. Кругляк В.В. Современные тенденции развития ландшафтной архитектуры: учеб. пособ. / В.В. Кругляк, Е.Н. Перелыгина, А.С. Дарковская. – Воронеж: Воронежская государственная лесотехническая академия, 2009. – 276 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=142412">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=142412</a> . |

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла;
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

### 3 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины применяются традиционные образовательные технологии (информационная лекция, устный опрос и реферативных работ).

Для обеспечения успешного освоения дисциплины применяются следующие интерактивные способы активизации познавательных процессов – семинар-дискуссия.

Таблица 7 – Используемые интерактивные образовательные технологии, ЗФО

| Год обучения | Вид занятия (С) | Используемые интерактивные образовательные технологии                     | Количество часов |
|--------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------|------------------|
|              |                 |                                                                           | ЗФО              |
| 4            | С               | Семинар-дискуссия*<br>1. Интерьер и его влияние на качество обслуживания. | 2                |
| Итого:       |                 |                                                                           | 2                |

**\*Семинар-дискуссия (групповая дискуссия)** – это технология обучения, которая образуется на процессе диалогического общения участников, в ходе которого происходит формирование практического опыта совместного участия в обсуждении и разрешении теоретических и практических проблем. На семинаре-дискуссии учатся точно выражать свои мысли в докладах и выступлениях, активно отстаивать свою точку зрения, аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию одноклассника. В такой работе учащийся получает возможность построения собственной деятельности, что и обуславливает высокий уровень его интеллектуальной и личностной активности, включенности в процесс учебного познания.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

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

##### **4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущей аттестации**

###### ***Пример вопросов для устного опроса к занятиям лекционного типа***

Тема: «Основные принципы проектирования гостиничных предприятий».

1. Основные фонды гостиничных предприятий.
2. Основные понятия проектирования.
3. Состав проектных работ. Виды проектов.
4. Принципы проектирования.
5. Нормативная база проектирования и строительства.
6. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий

###### ***Пример материала для проверки знаний умений, навыков и опыта деятельности студента на занятиях семинарского типа***

###### ***Материал для устного опроса***

Тема: «Инженерное оборудование гостиниц».

1. Теплоснабжение.
2. Система отопления.
3. Система водоснабжения.
4. Система канализации.
5. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.
6. Энергетическое хозяйство.
7. Лифтовое оборудование гостиниц.
8. Система удаления мусора.

###### ***Пример тем для написания реферативных работ***

Раздел 2. «Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов».

1. Модель организации и оборудования современного отеля.
2. Значение материально-технического обеспечения гостиничных комплексов в организации обслуживания клиента.
3. Инновационные тенденции в вопросе выбора оборудования для гостиничных предприятий.
4. Роль материально-технического оборудования отеля в организации сервиса.
5. Использование автоматизированных систем управления и информационных технологий в работе современных гостиниц.
6. Инженерная технологическая инфраструктура, коммуникации и системы безопасности современного отеля.

7. Сущность и значение материально-технического обеспечения в современных условиях.

### ***Пример тем для проведения семинара-дискуссии***

Тема: Интерьер и его влияние на качество обслуживания.

1. Понятие интерьера.
2. Основные закономерности оформления интерьера.
3. Влияние интерьера на качество обслуживания.

## **4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### ***Вопросы для подготовки к зачету***

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.
9. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы здания.
  10. Система отопления гостиничных комплексов.
  11. Система водоснабжения гостиничных комплексов.
  12. Система канализации гостиничных комплексов. Техническая эксплуатация системы канализации.
  13. Система вентиляции и кондиционирования воздуха гостиничных комплексов.
  14. Энергетическое хозяйство гостиничных комплексов.
  15. Лифтовое оборудование гостиничных комплексов.
  16. Система удаления мусора в гостиничных комплексах.
  17. Интегрированная информационная система коммуникаций гостиницы.
  18. Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы.
  19. Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы.
  20. Система сервиса в гостиницах.
  21. Система жизнеобеспечения гостиниц.
  22. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.
  23. Профессиональное технологическое оборудование: краткая характеристика.
  24. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.
  25. Оборудование прачечных: краткая характеристика, правила эксплуатации.
  26. Оборудование службы приема и размещения: краткая характеристика, правила эксплуатации.
  27. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
  28. Экстерьер здания гостиничного комплекса.
  29. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
  30. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
- Параметры светового климата.
31. Виды освещения и осветительных приборов в гостиничных комплексах.
  32. Использование искусственного освещения в гостинице.
  33. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
  34. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
  35. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

36. Декоративное оформление помещений в гостинице.
37. Проектирование мебели для гостиничных комплексов.

### ***Методические рекомендации для подготовки к зачету***

Для эффективной подготовки к зачету процесс изучения материала курса предполагает достаточно интенсивную работу не только на лекциях и семинарах, но и с различными текстами, нормативными документами и информационными ресурсами. В качестве основных элементов учебного процесса выступают проблемно-ориентированные лекции с объяснением и иллюстрированием ключевых понятий и в области транспорта. Также на семинарах будут обсуждаться результаты отдельных рефератов. Особое внимание надо обратить на то, что подготовка к зачету требует обращения не только к учебникам, но и к информации, содержащейся в СМИ, а также в сети Интернет. В разделе «Список рекомендуемой литературы» приведен список учебников, периодических изданий, нормативных документов и ресурсов сети Интернет, которые могут оказаться полезными при изучении курса.

### ***Критерии оценки ответа студента на зачете***

Зачет является формой оценки качества освоения студентом образовательной программы по дисциплине. По результатам зачета студенту выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

Зачет проводится в форме устного опроса по вопросам изученных тем на лекционных и практических занятиях, а также по вопросам тем для самостоятельной работы студентов. Студенту задается 2 вопроса из заранее установленного списка. На подготовку дается 30 минут. Экзаменатор может проставить зачет без опроса тем студентам, которые активно работали на практических (семинарских) занятиях.

Преподаватель принимает зачет только при наличии ведомости и надлежащим образом оформленной зачетной книжки. Результат зачета объявляется студенту непосредственно после его сдачи, затем выставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку студента. Если в процессе зачета студент использовал недопустимые дополнительные материалы, то экзаменатор имеет право изъять шпаргалку и поставить «не зачтено».

При выставлении оценки учитывается 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 неубажительным причинам.

Оценка «***зачтено***» ставится студентам, ответ которых свидетельствует о глубоком знании материала по программе курса, знании концептуально-понятийного аппарата курса, литературы по курсу, содержит в целом правильное, но не всегда точное и аргументированное изложение материала.

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

Оценочные средства для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- при необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на экзамене;
- при проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями;
- при необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

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

### **5.1 Основная литература**

1. Амирова З.Б. Инфраструктура туризма и гостеприимства: учеб. пособ. / З.Б. Амирова. – М.: Альтаир, МГ АВТ, 2014. – 85 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=429691](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429691).

2. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания: учеб. пособ. / В.В. Лихолетов. – СПб.: ИЦ «Интермедия», 2012. – 220 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=225939](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=225939).

3. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц: курс лекций / И.А. Румянцева. – М.: Альтаир, МГАВТ, 2015. – 53 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=429624](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=429624)

4. Пастушенко В.Л. Проектирование гостиниц бизнес-класса: учеб. пособ. / В.Л. Пастушенко. – Самара: СГАСУ, 2009. – 94 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=143488](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=143488).

### **5.2 Дополнительная литература**

1. Давиденко В.П. Экономика архитектурных решений и строительства: учеб. пособ. / В.П. Давиденко, Л.Т. Киселева. – Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2013. – 162 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=256104>.

2. Дектерев С.А. Основы архитектурного проектирования высотных зданий: учеб. пособ. / С.А. Дектерев, В.Ж. Шуплецов. – Екатеринбург: Архитектон, 2017. – 114 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481977>.

3. Кругляк В.В. Современные тенденции развития ландшафтной архитектуры: учеб. пособ. / В.В. Кругляк, Е.Н. Перелыгина, А.С. Дарковская. – Воронеж: Воронежская государственная лесотехническая академия, 2009. – 276 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=142412>.

4. Рыбакова Г.С. Архитектура зданий: учеб. пособ., Ч. I. Гражданские здания / Г.С. Рыбаков. – Самара: Самарский государственный архитектурно-строительный университет, 2011. – 166 с. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=143496>.

Для освоения дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья имеются издания в электронном виде в электронно-библиотечных системах «Лань» и «Юрайт».

### **5.3 Периодические издания**

1. Журнал «ProОТЕЛЬ»;
2. Журнал «Гостиничный и ресторанный бизнес»;
3. Журнал «Турифо»;
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».

### **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**

#### **Методические рекомендации по самостоятельной работе студента**

Успешное овладение знаниями по дисциплине предполагает постоянную и кропотливую самостоятельную работу студентов на лекциях, семинарах, при подготовке к контрольным работам и т.д. Под самостоятельной работой следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности студентов, как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствие.

Самостоятельная работа реализуется:

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на лекциях, практических и семинарских занятиях (аудиторная самостоятельная работа).
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – на консультациях по учебным вопросам, в ходе творческих контактов, при ликвидации задолженностей, при выполнении индивидуальных заданий и т.д. (аудиторная самостоятельная работа).
3. В библиотеке, дома, в общежитии, на кафедре при выполнении студентом учебных и творческих задач (внеаудиторная самостоятельная работа).

*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. Выполнение реферативных работ.
7. Подготовка к устному опросу и семинарам-дискуссиям.
8. Подготовка к зачету.

Важнейшей работой, которую студент проводит при подготовке к семинарским занятиям, является изучение учебной и научной литературы. Самостоятельная работа имеет своей целью дать целостное, а не фрагментарное, знакомство студента с важнейшими для курса «Материально-техническая база гостиничных комплексов» теоретическими материалами.

*Работа с учебной и научной литературой* – важнейший метод обучения, включающий ряд приемов самостоятельной работы.

1. Конспектирование – краткое изложение, краткая запись прочитанного. Конспект – эффективное средство закрепления в памяти прочитанного текста, дисциплинирующее и развивающее мышление студента, побуждающее глубоко осмыслить прочитанное и найти важное, существенное, выразить его в сжатых и точных фразах.

2. Составление плана – разбивание прочитанного самостоятельные по смыслу фрагменты и грамотное наименование каждого фрагмента.

3. Тезисирование – краткое изложение основных мыслей, тезисов прочитанного.

4. Цитирование – дословная выдержка из текста с обязательным указанием выходных данных цитируемого издания: автор, название работы, место издания, издательство, год издания, страница, пункт, абзац.

5. Аннотирование – краткая характеристика содержания, перечисление вопросов, рассматриваемых автором или авторами.

6. Рецензирование – написание краткого отзыва с выражением своего отношения к прочитанному тексту.

7. Составление справки – подборка сведений, имеющих статистический, биографический, библиографический, терминологический и прочий характер, полученных в результате поиска.

8. Составление формально-логической модели - словесно-схематическое изображение прочитанного материала.

9. Составление тематического тезауруса – составление упорядоченного комплекса базовых понятий по определенному разделу или теме.

10. Составление матрицы идей – подбор сравнительных характеристик однородных предметов, явлений в трудах различных авторов.

*Критерии оценки самостоятельной работы:*

– оценка «отлично» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, изложил ответы, сформировал точные научные знания;

– оценка «хорошо» выставляется, если студент выполнил самостоятельную работу, но полностью не раскрыл материал, не смог сформировать точные научные понятия;

– оценка «удовлетворительно» выставляется, если студент полностью не выполнил самостоятельную работу и не предоставил вовремя их на проверку;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

– оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно выполнил все задания по предлагаемым темам, логически изложил ответы, сформировал точные научные знания, оценка «зачтено» может быть выставлена, если студент выполнил работу объеме 70% и выше;

– оценка «не зачтено» выставляется, если студент не выполнил самостоятельную работу.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа (консультации) – дополнительное разъяснение учебного материала.

Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья.

## Вопросы для самостоятельного изучения по разделам дисциплины

Таблица 8 – Вопросы по разделам дисциплины

| № п/п                                                                        | Наименование раздела                                                                      | Перечень вопросов для выполнения самостоятельной работы                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Форма контроля |
|------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| 1                                                                            | 2                                                                                         | 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 4              |
| 1                                                                            | Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов | <i>Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.</i> 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. <i>Объемно-планировочное решение гостиничных и туристских комплексов.</i> Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. <i>Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.</i> Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы зданий. Система планово-предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий. | У              |
| 2                                                                            | Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристских комплексов                          | <i>Инженерное оборудование гостиниц.</i> Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. <i>Телекоммуникационные системы.</i> Интегрированная информационная система коммуникаций. Комплексная система обеспечения безопасности. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. <i>Профессиональное технологическое оборудование.</i> Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.                                             | У, Р           |
| 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.</i> Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения в гостинице. <i>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>                                                                                                                                                                                               | У, С           |
| Примечание: У – устный опрос, Р – реферативная работа, С – семинар-дискуссия |                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                |

### 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 пройденного материала решают тесты и делают 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.

### **Методические рекомендации по проведению семинара-дискуссии**

Семинар-дискуссия – диалогическое общение участников, в процессе которого через совместное участие обсуждаются и решаются теоретические и практические проблемы курса. На обсуждение выносятся наиболее актуальные проблемные вопросы учебной дисциплины. Каждый из участников дискуссии должен: научиться точно выражать свои мысли в докладе или выступлении по вопросу; активно отстаивать свою точку зрения; аргументировано возражать, опровергать ошибочную позицию.

Условие разворачивания продуктивной дискуссии – личные знания, которые приобретают студенты на лекциях и самостоятельной работе. Частью семинара-дискуссии могут быть элементы «мозгового штурма», «деловой игры».

Особая роль в семинаре отводится педагогу. Он должен: определить круг проблем и вопросов, подлежащих обсуждению; подобрать основную и дополнительную литературу по теме семинара для докладчиков и выступающих; распределять формы участия и функции студента в коллективной работе; готовить студентов к выбранному ролевому участию; подводить общий итог дискуссии.

*Критерии оценки качества семинара-дискуссии:*

1. Целенаправленность – постановка проблемы, стремление связать теорию с практикой, с использованием материала в будущей профессиональной деятельности.

2. Планирование – выделение главных вопросов, связанных с профилирующими дисциплинами, наличие новинок в списке литературы.

3. Организация семинара – умение вызвать и поддержать дискуссию, конструктивный анализ всех ответов и выступлений, наполненность учебного времени обсуждения проблем, поведение самого педагога.

4. Стиль проведения семинара – оживленный, с постановкой острых вопросов, возникающей дискуссией или вялый, не возбуждающий ни мыслей, ни интереса.

5. Отношение «педагог-студент» – уважительные, в меру требовательные, равнодушные, безразличные.

6. Управление группой – быстрый контакт со студентами, уверенное поведение в группе. Разумное и справедливое взаимодействие со студентами или наоборот, повышенный тон, опора в работе на лидеров. Оставляя пассивными других студентов. Замечания педагогу – квалифицированные, обобщающие или нет замечаний. Студенты ведут записи на семинарах – регулярно, редко, не ведут.

### **Методика выполнения реферативных работ**

Реферат (от лат. *refero* – докладываю, сообщая, 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 т.д.) 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.

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

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

Для успешного выполнения практических заданий и освоения курса дисциплины необходимо программное обеспечение: операционная система Windows, Microsoft Office (MS Word, MS PowerPoint, MS Excel), Internet Explorer.

## 8.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «Университетская библиотека ONLINE» ([www.biblioclub.ru](http://www.biblioclub.ru))
2. Электронная библиотечная система издательства «Лань» (<http://e.lanbook.com>)
3. Электронная библиотечная система «Юрайт» (<http://www.biblio-online.ru>)
4. Электронная библиотечная система «BOOK.ru» (<https://www.book.ru>)
5. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» ([www.znanium.com](http://www.znanium.com)).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. «Лекториум ТВ» (<http://www.lektorium.tv>)
7. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

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

| №  | Вид работ                                  | Материально-техническое обеспечение дисциплины и оснащенность                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----|--------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Лекционные занятия                         | Лекционные аудитории (И201, И207, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения: компьютером, стереосистемой, интерактивной трибуной, мультимедийным проектором и соответствующим программным обеспечением (ПО) (Windows Media Player, Microsoft Office 2010), с выходом в Интернет. Все аудитории оснащены учебными досками, комплектом учебной мебели |
| 2. | Практические (семинарские) занятия         | Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (И200, И201, И205, И208) оснащены учебной доской, проектором, экраном                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 3. | Групповые (индивидуальные) консультации    | Кабинеты для групповых (индивидуальных) консультаций (И206, И214, И217) оснащены персональными компьютерами с выходом в Интернет, МФУ, учебниками, учебными и учебно-методическими пособиями, проектором для демонстрации слайдов, мобильным экраном для проектора                                                                                                                 |
| 4. | Текущий контроль, промежуточная аттестация | Учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа (И208, И200, И201, И205, И207, И208, И211, И218, И219) оснащены необходимыми техническими средствами обучения                                                                                                                                                                                             |
| 5. | Самостоятельная работа студента            | Кабинет для самостоятельной работы студента (И205а), оснащен компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду университета                                                                                                                            |

### Материально-техническое обеспечение дисциплины\*

| Наименование / номер / адрес аудитории                                                                              | Оснащение аудитории                                                                                                                                                                                                                                 | Программное обеспечение                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (350040 г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И219  | Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели - 39 шт.; доска учебная; проектор Epson EB-585Wi; магнитно-маркерная доска; трибуна интерактивная СПТ-141CS                                                                  | Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.      |
| Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (350040 г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И200 | Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 20 столов + 40 стульев; доска учебная.; проектор Mitsubishi XD500U; экран; преподавательская трибуна; ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDR W/Cam/W7HB/15,6 HD | Windows 10 Корпоративная, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License.      |
| Помещение для самостоятельной работы (350040 г. Краснодар, ул. Ставропольская, 149) ауд. И205а                      | Мультимедийная аудитория с выходом в ИНТЕРНЕТ: комплект учебной мебели – 3 стола + 3 стула шт.; 2 – компьютера Linovo ThinkCentre M53 Tiny в комплекте, ноутбук Lenovo B570 i3-2370M/4G500/nV410M/1G/DVDRW/Cam/W7HB/15,6 HD                         | Windows 10 Корпоративная 2016, Microsoft Office профессиональный плюс 2016. Антивирусная защита физических рабочих станций и серверов: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Education Renewal License. |

\* согласно справке о материально-техническом обеспечении основной образовательной программы высшего образования кафедры международного туризма и менеджмента, Института географии, геологии, туризма и сервиса, по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм», направленность (профиль) «Технология и организация гостиничных услуг», 2018 г.