

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

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета Туризма и сервиса
А.Р. Давыдович
«28» 03 2023 год

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиКОД
А.В. Иваненко
«10» 04 2023 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническая база гостиничных предприятий

Шифр и направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
Квалификация (степень) выпускника бакалавр
Профиль подготовки: Санаторно-курортная деятельность
Форма очная
Выпускающая кафедра Управления и технологий в туризме и рекреации
Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса
Год 2022

Семестр	Трудоем- кость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
4	108/3	14	14	-	53	-	Экзамен 27
Итого	108/3	14	14	-	53	-	Экзамен 27

Сочи 2023 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Материально-техническая база гостиничных предприятий

Рабочую программу составила: Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ *Баль*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой

Сид

подпись

Сердюкова Надежда
Константиновна

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ

Сид

подпись

(Володарева Г.В.)

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям
Отдел качества образования и
методического обеспечения

Сид

подпись

Широкова И.К.

Ф.И.О.

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН**

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой 
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

Рабочая программа дисциплин переутверждена на 2024/2025 учебный год, протокол
№ 7 заседания кафедры от «14» марта 2024 года
Изменений нет.

Заведующий кафедрой _____
(подпись)

ФИО

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Материально - техническая база гостиничных предприятий» является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности средств размещения.

Основными задачами дисциплины являются:

- изучение видов инженерных систем и оборудования, расходуемые ресурсы;
- изучение материального обеспечения различных служб гостиничного предприятия;
- получение первичных теоретических знаний и практических навыков по материально-техническому оснащения гостиничного предприятия.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ

43.03.03 Гостиничная деятельность

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции
ПК-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Организация гостиничного дела Сервисная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения дисциплины «Материально - техническая база гостиничных предприятий» студент должен обладать знаниями, умениями и навыками согласно табл. 2.

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
ПК-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<u>Знать:</u> современные стандарты и регламенты материально-технической базы гостиничных предприятий <u>Уметь:</u> формировать внутренние стандарты и резервы материально-технической базы гостиничных предприятий <u>Владеть:</u> навыками разработки внутренних стандартов и регламентов материально-технической базы гостиничных предприятий
	ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<u>Знать:</u> порядок внедрения внутренних стандартов и регламентов деятельности различных служб гостиничного предприятия <u>Уметь:</u> обеспечить внедрение разработанных стандартов и регламентов в деятельность гостиничного предприятия <u>Владеть:</u> навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов технических и технологических систем жизнеобеспечения гостиницы
	ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общеотраслевым стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<u>Знать:</u> способы организации работы по подготовке и материально-техническому оснащению деятельности гостиничного предприятия <u>Уметь:</u> разрабатывать предложения по подготовке и материально-техническому оснащению средств размещения <u>Владеть:</u> методами организации работы по подготовке и оснащению различных служб гостиничного предприятия

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часа.

№ темы	Наименование темы дисциплины	ОФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий	11	2	2*	-	7
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	11	2	2*	-	7
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	11	2	2*	-	7
4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	12	2	2*	-	8
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	12	2	2*	-	8
6	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	12	2	2*	-	8
7	Материально-техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	12	2	2*	-	8
Экзамен		27				
ИТОГО:		108	14	14	-	53

*занятие проводится в форме практической подготовки

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий	Роль и задачи курса. Характеристика материально-технической базы гостиничных предприятий
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	Здания, сооружения и прилегающая к ним территория; технические и технологические системы жизнеобеспечения; бытовая техника и профессиональное оборудование; инвентарь и техника
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	Описание инженерно-технических систем: отопление, водоснабжение, вентиляция, система кондиционирования воздуха

4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	Системы автоматизации средств размещения и услуг питания – модули ПО, взаимосвязь отделов отеля, оперативное обслуживание гостя, составление прогнозов работы отеля на будущее
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	Организация работы службы питания с учетом производственно-торговых зданий, торгово-технологического оборудования, производственного и торгового инвентаря, транспортных средств
6	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	Организация работы хозяйственного отдела с учетом современных видов уборочных машин и механизмов, оснащение инвентарем, современным уборочным материалам, оснащение прачечной
7	Материально-техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	Техническое оснащение SPA-комплекса. Характеристика основных видов технологического оборудования SPA-комплексов в отеле, принципы выбора оборудования для SPA-комплекса отеля.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий	Практические занятия в форме практической подготовки Обзор и анализ характеристик материально-технической базы гостиничных предприятий
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	Практические занятия в форме практической подготовки Анализ документации: здания, сооружения и прилегающая к ним территория; технические и технологические системы жизнеобеспечения; бытовая техника и профессиональное оборудование; инвентарь и техника
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	Практические занятия в форме практической подготовки Обзор инженерно-технических систем: отопление, водоснабжение, вентиляция, система кондиционирования воздуха
4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	Практические занятия в форме практической подготовки Обзор системы автоматизации средств размещения и услуг питания – модули ПО, взаимосвязь отделов отеля, оперативное обслуживание гостя, составление прогнозов работы отеля на будущее
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	Практические занятия в форме практической подготовки Анализ организации работы службы питания с учетом производственно-торговых зданий, торгово-технологического оборудования, производственного и торгового инвентаря, транспортных средств
6	Материально-техническое	Практические занятия в форме практической

	обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	подготовки Анализ организации работы хозяйственного отдела с учетом современных видов уборочных машин и механизмов, оснащение инвентарем, современным уборочным материалами, оснащение прачечной
7	Материально техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	Практические занятия в форме практической подготовки Обзор технического оснащения SPA-комплекса. Анализ характеристик основных видов технологического оборудования SPA- комплексов в отеле, принципы выбора оборудования для SPA-комплекса отеля.

4.1.3 Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка домашнего задания. Тестирование
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
6	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование
7	Материально техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Оформление конспектов лекций. Подготовка презентации доклада индивидуального задания. Тестирование

4.1.5 Интерактивные формы занятий не предусмотрены учебным планом.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература

1. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 05.05.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. Иванилова, С. В. Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие для бакалавров / С. В. Иванилова. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 216 с. — ISBN 978-5-394-02200-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/75189.html> (дата обращения: 05.05.2023). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
3. Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности [Текст] : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов ; Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова. - Москва : КНОРУС, 2019. - 229 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-406-06564-8
4. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шагин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519684> (дата обращения: 05.05.2023).

4.2.2 Современные профессиональные базы данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

Таблица 4 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД) и информационные справочные системы (ИСС)

№	Наименование СПБД
1	eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: https://elibrary.ru/ (дата обращения: 05.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИИС
1	КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
2	КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: https://cyberleninka.ru/ (дата обращения: 05.05.2023). – Текст : электронный.

4.2.1 Нормативные документы

1. Постановление Правительства Российской Федерации от 18 ноября 2020 года N 1860 «Об утверждении Положения о классификации гостиниц»
2. Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
3. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования

4. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
5. ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"

4.1.3 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники
Таблица 5 – Интернет-ресурсы и электронные информационные источники

№	Наименование интернет-ресурсов и электронных информационных источников
1	Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: http://lib.sutr.ru/ (дата обращения: 05.05.2023). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: http://www.iprbookshop.ru/ (дата обращения: 05.05.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;
- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к экзамену:

1. Основные понятия сферы гостиничного хозяйства
2. Основные виды гостиничных предприятий
3. Основные фонды гостиничного предприятия
4. Материально-техническая база гостиничного предприятия
5. Гостиничный продукт: общая характеристика
6. Материальная составляющая гостиничного продукта
7. Нематериальная составляющая гостиничного продукта
8. Понятие и состав проекта здания гостиницы
9. Виды проектов зданий гостиниц
10. Типовой проект здания гостиницы
11. Индивидуальный проект здания гостиницы
12. Характеристика проектов зданий гостиниц в г. Москве
13. Основные этапы проектирования здания гостиницы
14. Справка, предоставляемая заказчиком для проектирования здания гостиницы: значение, состав.
15. Нормативная база проектирования и строительства
16. Основные понятия при постройке здания гостиницы

17. Порядок ввода здания в эксплуатацию
18. Роль рабочей комиссии при вводе здания в эксплуатацию
19. Роль государственной ведомственной комиссии при вводе здания в эксплуатацию
20. Генеральный план при застройке: понятие и роль
21. Основные системы постройки гостиниц
22. Централизованная система постройки гостиницы
23. Блочная система постройки гостиницы
24. Стилобатная система постройки гостиницы
25. Смешанная система постройки гостиницы
26. Основные композиционные решения гостиничных зданий
27. Коридорное композиционное решение гостиничного здания
28. Галерейное композиционное решение гостиничного здания
29. Зальное композиционное решение гостиничного здания
30. Секционное композиционное решение гостиничного здания
31. Анфиладное композиционное решение гостиничного здания
32. Центрическое композиционное решение гостиничного здания
33. Смешанное композиционное решение гостиничного здания
34. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде атриума
35. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде стилобата
36. Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде примыкания
37. Соотношение общественной и жилой части гостиницы как единого целого
38. Основные блоки гостиничного предприятия
39. Функциональные связи между блоками гостиничного предприятия
40. Блок приемно-вспомогательных помещений с вестибюлем: значение и основные понятия
41. Схемы вестибюлей гостиницы
42. Особенности различных баров в гостинице
43. Состав и площадь помещений общественного питания (пищевого блока) гостиницы
44. Административный блок
45. Жилой блок гостиницы: основные функциональные связи и состав
46. Категории номеров в гостинице и особенности номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья.
47. Формы обслуживания в гостинице и состав вспомогательных помещений на жилом этаже при различных формах обслуживания
48. Другие блоки гостиничного предприятия. Помещения для конференций и банкетов.
49. Инженерная инфраструктура гостиничного предприятия: понятие и принципы
50. Теплоснабжение гостиничного предприятия
51. Водоснабжение гостиничного предприятия
52. Вентиляционная система гостиничного предприятия
53. Система кондиционирования в гостинице
54. Лифтовое хозяйство гостиничного предприятия
55. Энергетическое оборудование гостиничного предприятия
56. Технологическое оборудование гостиничного предприятия
57. Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. Создание внешнего облика предприятия.
58. Современные архитектурные стили и их краткая характеристика.
59. Интерьер и его значение для качества обслуживания.
60. Характеристика объекта гостиничной индустрии (по выбору студента)

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (экзамен)

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач, правильно и точно подтверждает сделанные при решении практических заданий выводы соответствующими нормативными документами, точно и правильно производит расчет показателей, демонстрирует полноту и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, затрудняется подтвердить сделанные при решении практических заданий выводы хотя бы одним нормативным документом, допускает ошибки при проведении расчетов показателей, неточно использует основные процедуры и действия в предложенном практическом задании.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

В течение семестра студенты осуществляют учебные действия на лекционных и практических занятиях, усваивают и повторяют основные понятия. Практические занятия и самостоятельная работа студентов осуществляются в соответствии с графиком проведения занятий и самостоятельной работы студентов. Изучение дисциплины завершается экзаменом.

Чтение лекций построено на непосредственном обращении к студентам, живом общении, вовлечении студентов в обсуждение спорных вопросов. Лекционный материал выдается в мультимедийной форме с использованием презентаций и учебного видеоматериала. На первом практическом занятии по дисциплине каждый студент получает индивидуальное задание для выполнения курсовой работы, которая докладывается и обсуждается на практическом занятии.

Самостоятельная работа студентов включает изучение рекомендованной литературы при подготовке к практическим занятиям.

В качестве контрольно-развивающих форм: устный опрос, подготовка и презентация индивидуальной темы доклада.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям.

Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по подготовке докладов.

При подготовке к докладу по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться с литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути ее решения.

Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РПД. Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На экзамене студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу на экзамене студенту разрешено пользоваться рабочей программой дисциплины. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с самостоятельным изложением материала, преподаватель имеет право задать ему ряд вопросов, побуждающих и направляющих студентов к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается. Высказывания студентов должны соответствовать сути вопроса, быть логически выстроенными, доказательно раскрывать отношение отвечающего к излагаемой проблеме, выявлять личную точку зрения на использование тех или иных положений теоретического курса в практической работе.

5.2 Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Материально - техническая база гостиничных предприятий» включает следующие виды работ: изучение и закрепление материала, изложенного на лекции; изучение материала, вынесенного на практические занятия; подготовка к практическим занятиям, выполнение индивидуального задания, подготовка презентации доклада, подготовка к экзамену.

Дисциплина обеспечена учебно-методической литературой в объеме, достаточном для проведения всех предусмотренных видов учебных занятий.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Проведение всех видов занятий (лекционные, практические) при преподавании

дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Особенностью преподавания дисциплины является ее ориентация на формирование у студентов целостного представления о методологии проектного анализа и управления, знаний, умений и навыков организационного проектирования и управления проектами. Для этого в ходе изучения дисциплины читаются практико-ориентированные лекции и выполняются домашние задания в письменном виде, а также в виде докладов и презентаций.

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

5.4. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/ слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

3. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

- Microsoft Windows.

- Microsoft Office.

- Бесплатное ПО, свободно распространяемое: LibreOffice.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5. Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а так же с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.03.03 Гостиничное дело
бакалавриат
Профиль «Санаторно-курортная деятельность»
АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
 «Материально - техническая база гостиничных предприятий»
 дисциплина части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений,
 форма обучения – очная

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3 / 108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «Материально - техническая база гостиничных предприятий» является приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности средств размещения
Содержание дисциплины	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий Состав материально-технической базы гостиничных предприятий Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной Материально-техническое обеспечение услуг СПА-комплекса
Формируемые компетенции (коды)	ПК-1
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	ПК-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности; ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности; ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация гостиничного дела; Сервисная практика
Образовательные технологии	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
Форма промежуточной аттестации	Экзамен