

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Материально-техническая база гостиничных предприятий

Шифр и направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Профиль подготовки бакалавра Гостиничная деятельность

Форма обучения очная

Выпускающая кафедра Гостиничного и ресторанного бизнеса

Кафедра-разработчик рабочей программы Гостиничного и ресторанного бизнеса

Год набора 2019

Семестр	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	РГР	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
ОФО								
4	108/3	14	14	-	53	-	-	Экзамен (27)
Итого:	108/3	14	14	-	53	-	-	Экзамен (27)

Сочи 2020 г.

Рабочая программа **Материально-техническая база гостиничных предприятий** составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (приказ от 08.06.2017 №515) по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составила:
Зангиева Светлана Викторовна, к.т.н., доцент



Согласовано:

Руководитель ОПОП

 К.К. Сердюкова

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

на заседании кафедры Гостиничного и ресторанного бизнеса

Протокол № 1 от 28.08 2020г.

Заведующего кафедрой к.э.н., доцент

 К.К. Сердюкова

Рабочая программа одобрена на заседании Учебно-методического совета направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

Протокол № 6 от 31.08 2020г.

Председатель УМСН

 К.К. Сердюкова

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям

Отдел качества образования и методического обеспечения

 А.И. Ширянова И.И.

РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2020/2021 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 31.08.2020г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

5.3 Особенности преподавания дисциплины

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2021/2022 учебный год, протокол №1 заседания кафедры от 30.08.2021г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:



Заведующий кафедрой


подпись


ФИО

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__»__20__г. В программу внесены дополнения и (или) изменения:

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИН

Рабочая программа переутверждена на 2022/2023 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «11» июля 2022 г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

На основании распоряжения ректора № 243-р, от 06.07.22 г. в рабочую программу дисциплины внесены изменения – Профессиональные компетенции установленные вузом (ПКУВ) на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников считать Профессиональными компетенциями определенными организацией самостоятельно на основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников (ПК).

ПКУВ-1 считать ПК-1;

Заведующий кафедрой


подпись

Сердюкова Н.К.
ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «_» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

Рабочая программа переутверждена на 202_/202_ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «_» _____ 20__ г. В программу внесены дополнения и/или изменения.

Заведующий кафедрой

подпись

ФИО

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	5
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 Тематический план дисциплины	8
4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	13
4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине	14
5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины	16
5.2 Организация самостоятельной работы студента (СРС) по дисциплине	16
5.3 Особенности преподавания дисциплины	17
5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
5.5 Методическое обеспечение образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.	17
Приложение. АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Цели освоения дисциплины.

Целью освоения учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области материально-технического обеспечения гостиничных предприятий, приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности туристских предприятий, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития материально-технической базы гостиничных предприятий, факторах оказывающих влияние на ее развитие.

1.2 Задачи изучения дисциплины:

Формирование представления о техническом оснащении гостиничных предприятий, об эффективности использования технических средств и расходуемых ими топливно-энергетических и водных ресурсов. Особое внимание должно уделяться технико-экономическим и эксплуатационным показателям работы систем и экономической эффективности от внедрения новых технических средств.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

Учебная дисциплина «Материально-техническая база гостиничных предприятий» относится к части формируемой участниками образовательных отношений дисциплин учебного плана.

В таблице 1 приведены межпредметные связи дисциплины.

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
Профессиональные компетенции (ПКО, ПКР, ПКУВ)	
ПКУВ-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Организация гостиничного дела Сервисная практика

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Требования к результатам освоения дисциплины представлены в виде таблицы 2.
Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
Профессиональные компетенции установленные ВУЗом (ПКУВ)		
ПКУВ-1 Способен организовывать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	ПКУВ-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	З- ПКУВ-1.1: современные стандарты и регламенты У- ПКУВ-1.1: формировать внутренние стандарты и регламенты В- ПКУВ-1.1: навыками разработки внутренних стандартов и регламентов
	ПКУВ-1.2 "Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности"	З- ПКУВ-1.2.: порядок внедрения разработанных стандартов и регламентов У- ПКУВ-1.2.: обеспечить внедрение разработанных стандартов и регламентов В- ПКУВ-1.2.: навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов
	ПКУВ-1.3 "Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности"	З-ПКУВ-1.3.: способы организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам У-ПКУВ-1.3.: разрабатывать предложения по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам В- ПКУВ-1.3 методами организации работы по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам

4 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» составляет: 3 зачетных единицы, 108 час. (4 семестр). Распределение часов согласно УП направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»:

№ раздела	Наименование Темы дисциплины	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы					
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	Контроль
1	Тема 1 Понятие материально - технической базы гостиничных предприятий.	6	1	1		4	
2	Тема 2. Состав материально - технической базы гостиничных предприятий.	8	2	2		4	
3	Тема 3. Факторы формирования материально - технической базы гостиничных предприятий.	6	1	1		4	
4	Тема 4. Понятие, состав и структура основных средств.	8	1	1		6	
5	Тема 5. Учет и оценка основных средств.	8	2	2		4	
6	Тема 6. Износ и амортизация основных средств.	9	2	2		5	
7	Тема 7. Оценка эффективности использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	12	2	2		8	
8	Тема 8. Направления улучшения использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	12	2	2		8	
9	Тема 9. Инвестиции в обновление, модернизацию материально - технической базы гостиничных предприятий.	12	1	1		10	
	Экзамен	27					27
ИТОГО		108	14	14		53	27

4.1.1 Лекционные занятия

№ п/п	Раздел дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Тема 1 Понятие материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Определение материально-технической базы гостиничных предприятий. Основные характеристики материально-технической базы. Понятие материально -	З-ПКУВ-1.1 З-ПКУВ-1.2 З-ПКУВ-1.3	1,2, 3,7

			технической базы гостиничных предприятий.		
2	Тема 2. Состав материально - технической базы гостиничных предприятий	2	Структура материально-технической базы гостиничных предприятий. Основные фонды и оборотные средства	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	1,2,3,4
3	Тема 3. Факторы формирования материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Внешние и внутренние факторы формирования МТБ. Инвестиции в обновление и модернизацию МТБ	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	1,2,5,7
4	Тема 4. Понятие, состав и структура основных средств.	1	Состав, назначение, структура имущества гостиничных предприятий. Понятие основных средств. Показатели использования основных средств. Состав основных средств	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	2,4,6,7
5	Тема 5. Учет и оценка основных средств.	2	.Способы учета и оценки основных средств. Амортизация как способ учета обновления основных средств	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	3,4,5
6	Тема 6. Износ и амортизация основных средств.	2	Виды износа. Способы оценки износа. Факторы влияющие на износ. Требования к материалам для строительства гостиниц.	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	1,5,6,7
7	Тема 7. Оценка эффективности использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	2	Показатели учета и оценки основных средств, методы расчета основных критериев оценки основных средств.	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	1,4,5,6,7
8	Тема 8. Направления улучшения использования материально - технической ба-	2	Оценка эффективности использования МТБ гостиничных предприятий. Факторы влияющие на улучшение ис-	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3	1,4,5

	зы гостиничных предприятий.		пользования МТБ гостиниц		
9	Тема 9. Инвестиции в обновление, модернизацию материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Капитальные вложения в создание и развитие основных фондов как реальная часть инвестиций. Показатели оценки инвестиционных вложений в обновление, переоснащение и модернизацию основных средств.	З-ПКУВ-1.1 З-ПКУВ-1.2 З-ПКУВ-1.3	1,4,5,6,7
Итого:		14			

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Тема дисциплины	Объем, часов	Краткое содержание занятия	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Тема 1 Понятие материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Классификация гостиниц. Основные характеристики материально-технической базы гостиниц.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,2, 3,7
2	Тема 2. Состав материально - технической базы гостиничных предприятий.	2	Состав назначение структура гостиничных предприятий. Классификация основных средств гостиниц.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,2,3,4
3	Тема 3. Факторы формирования материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Способы застройки гостиниц. Генеральный план гостиницы. Нормы проектирования гостиничных предприятий	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,2,5,7
4	Тема 4. Понятие, состав и структура основных средств.	1	Расчет первоначальной стоимости основных фондов. Расчет вводимых и выводимых основных фондов.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	2,4 6,7
5	Тема 5. Учет и оценка основных средств.	2	Определение среднегодовой стоимости основных фондов. Расчет аморти-	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1	3,4,5

			зации.	Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	
6	Тема 6. Износ и амортизация основных средств.	2	Методы расчета амортизации. Способы оценки износа.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,5,6,7
7	Тема 7. Оценка эффективности использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	2	Расчет показателей эффективности использования МТБ. Расчет остаточной стоимости основных фондов.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,4,5,6,7
8	Тема 8. Направления улучшения использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	2	Планирование мероприятий направленных на улучшение использования МТБ гостиниц.	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,4,5
9	Тема 9. Инвестиции в обновление, модернизацию материально - технической базы гостиничных предприятий.	1	Проблемы обновления материально-технической базы гостиниц. Инновационное оборудование гостиничных предприятий	У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,4,5,6,7
Итого:		14			

4.1.3 Лабораторные занятия Учебным планом не предусмотрены

4.1.4 Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Объем, часов	Вид СРС	Формируемые знания, умения, навыки	Ссылки на литературу
1	Тема 1 Понятие материально - технической базы гостиничных предприятий.	4	Написание реферата	З-ПКУВ-1.1 З-ПКУВ-1.2 З-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	
2	Тема 2. Состав матери-	4	Написание реферата	З-ПКУВ-1.1	1,2,3,4

	ально - техни- ческой базы гостиничных предприятий.			3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	
3	Тема 3. Фак- торы форми- рования мате- риально - тех- нической базы гостиничных предприятий.	4	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,2,5,7
4	Тема 4. Поня- тие, состав и структура ос- новных средств.	6	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	2,4 6,7
5	Тема 5. Учет и оценка ос- новных средств.	4	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	3,4,5
6	Тема 6. Износ и амортизация основных средств.	5	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,5,6,7
7	Тема 7. Оцен-	8	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1	1,4,5,6,7

	ка эффективности использования материально - технической базы гостиничных предприятий.			3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	
8	Тема 8. Направления улучшения использования материально - технической базы гостиничных предприятий.	8	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,4,5
9	Тема 9. Инвестиции в обновление, модернизацию материально - технической базы гостиничных предприятий.	10	Написание реферата	3-ПКУВ-1.1 3-ПКУВ-1.2 3-ПКУВ-1.3 У-ПКУВ-1.1 У-ПКУВ-1.2 У-ПКУВ-1.3. Н-ПКУВ-1.1 Н-ПКУВ-1.2 Н-ПКУВ-1.3	1,4,5,6,7
Итого:		53			

4.1.5 Интерактивные формы занятий

Количество лекционных занятий в интерактивной форме в соответствии с учебным планом не предусмотрены.

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.2.1 Литература:

1. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства : учебное пособие / Т. А. Джум, Н. И. Денисова. — Москва : Магистр : Инфра-М, 2019. - 400 с. — ISBN 978-5-9776-0176-4. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1023717> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
2. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н. И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2017. — 413 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-05959-3. — URL: <https://book.ru/book/927908> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
3. Кабушкин, Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080507.65 "Менеджмент организации" / Н.

- И. Кабушкин. — Москва : Кнорус, 2013. - 416 с. — (Бакалавриат). — ISBN 978-5-406-00988-8. — Текст : непосредственный.
4. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К : Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
5. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, 2009. - 327 с. : табл. — ISBN 978-5-91131-883-3. — Текст : непосредственный.
6. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. - Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
7. Румянцева, И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И. А. Румянцева. — Москва : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — ISBN 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/46812.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.
8. Специфика организации и технологии обслуживания гостиничного фонда : учебное пособие / Ю. М/ Елфимова, А. Г. Иволга, К. Ю. Михайлова, Т. А. Радишаускас. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет : Секвойя, 2016. — 75 с. — ISBN 2227-8397. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/76056.html> (дата обращения: 05.03.2021). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — Текст : электронный.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники:

1. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017-]. — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. — URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / SpringerNatureSwitzerland AG. PartofSpringerNature. — URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
4. IPRbooks : электронно-библиотечная система / ЭБС IPRbooks ; ООО «Ай Пи Эр Медиа», электронное периодическое издание «www.iprbookshop.ru». — Саратов, [2010-]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5. Znanium.com : электронно-библиотечная система / ЭБС Znanium.com, ООО «Научно-издательский центр Инфра-М». — Москва, [2011-]. — URL: <http://znanium.com/> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
6. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. — Москва, [2004-]. — Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 28.08.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

7. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос». – Электрон.дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Текст : электронный.

8. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 28.08.2019). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует библиотечному фонду СГУ

Зав.библиотекой



Е.С.Мысина

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине «Материально-техническая база гостиничных предприятий»

Содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в комплекте оценочных средств (контролирующих материалов), предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС ВО.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- вопросы для контрольного опроса,
- темы рефератов,
- темы для домашних заданий
- вопросы к экзамену.
- экзаменационные билеты

Примерный перечень вопросов к экзамену по курсу

«Материально-техническая база гостиничных предприятий»

1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов
2. Классификация ГИТК: по вместительности, по этажности, по уровню комфорта
3. Классификация гостиниц и туристских комплексов по архитектурно-планировочному решению
4. Основные типы гостиниц и туристских комплексов по назначению, формирование предметно-пространственной среды
5. Функциональная организация зданий, основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов
6. Функциональное зонирование гостиниц малой и средней вместимости
7. Функциональное зонирование гостиниц большой вместимости
8. Общественная часть гостиниц и туристских комплексов
9. Предприятия общественного питания гостиниц
10. Помещения культурно-массового назначения
11. Помещения спортивно-оздоровительного назначения
12. Номерная часть гостиниц
13. . Конструктивные особенности строительства гостиниц
14. Основные планировочные конструктивные схемы. Основные типы применяемых конструкций
15. Принципы оформления интерьеров гостиниц
16. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов
17. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности
18. Определение материально-технической базы гостиничных предприятий.
19. Амортизация основных средств. Виды амортизации.
20. Виды износа.
21. Способы оценки износа
22. Состав материально-технической базы гостиничных предприятий
23. Факторы формирования материально-технической базы
24. Понятие основных фондов
25. Классификация основных фондов
26. Факторы, влияющие на эффективность использования материально-технической базы
27. Состав основных средств.
28. Показатели использования основных средств

29. Показатели оценки использования материально-технической базы гостиничных предприятий
30. Учет и оценка основных средств
31. Классификация основных средств, структура.
32. Показатели учета и оценки основных средств, методы расчета .
33. Срок окупаемости основных фондов
34. Расчет запасов материалов на складе
35. Понятие активной части основных фондов
36. Понятие пассивной части основных фондов
37. Расчет запасов материалов на складе
38. Среднегодовая стоимость основных фондов
39. Методы начисления амортизации
40. Организация материально-технического снабжения гостиничных предприятий

5. УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины

Комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины составляют рекомендации к проведению лекционных занятий, практических занятий и самостоятельной работы студента.

В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и семинарские занятия. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям. В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения. При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту по результатам текущей аттестации и (или) по результатам федерального интернет тестирования (ФЭПО, интернет тренажеры).

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.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления и написания реферата;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;

- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

- обеспечение учебно-методической и справочной литературой всех видов самостоятельной работы:

Меры по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений; обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение; наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, тем рефератов со списком рекомендуемой литературы, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.; обеспечение учебно-методической и справочной литературой и т.д.

5.3 Особенности преподавания дисциплины

Преподавание дисциплины ведется с применением элементов следующих видов образовательных технологий: традиционного (объяснительно-иллюстративного) и развивающего (проблемного) обучения: 1) чтение лекций с применением аудиовизуальных технических средств; 2) проведение практических занятий с обсуждением вопросов лекции, решением задач

Преподавание дисциплины ведется с применением:

1. Информационных технологий: использование электронных образовательных ресурсов (электронный конспект) при подготовке к лекциям и практическим работам;

2. Привлечением нормативных правовых источников, материалов исследований и периодической научной печати;

3. Интерактивных технологий: разбор конкретных ситуаций.

Методами изучения дисциплины являются: чтение лекций с разбором проблемных ситуаций, организация дискуссий при разборе конкретных ситуаций, самостоятельное изучение вопросов по темам дисциплины. Способами изучения дисциплины являются: участие студентов в решении проблем при прослушивании лекций, подготовка по вопросам к практическим занятиям, участие в дискуссии при обсуждении проблемных ситуаций, решение задач.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Материально-техническое обеспечение дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» включает перечень аудиторий с установленным в них оборудованием, в которых проводятся аудиторные занятия:

1. Поточная лекционная аудитория на

- Ноутбук
- Мультимедийный проектор
- Стационарный экран.
- Интерактивная доска
- Видеоманитфон

2. Аудитория для проведения практических занятий

- Ноутбук
- Мультимедийный проектор

3. Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет

- Компьютер
- Принтер

- Доступ к сети Интернет.

Стандартное лицензионное программное обеспечение

Microsoft Windows

Microsoft Office

Состав продукта:

Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher, Microsoft Access, Microsoft OneNote, Microsoft InfoPath.

Рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, в том числе: Skype, Zoom, Big Blue Button, Moodle, WhatsApp.

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.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Материально-техническая база гостиничных предприятий»

Дисциплина части, формируемой участниками образовательных отношений

очная

Составитель аннотации – С.В. Зангиева, к.т.н., доцент кафедры ГиРБ

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ /час.)	3/108
Цель изучения дисциплины	Целью освоения учебной дисциплины «Материально-техническая база гостиничных предприятий» является формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области материально-технического обеспечения гостиничных предприятий, приобретение студентами теоретических знаний по устройству и эксплуатации различных видов внутренних инженерных систем и оборудования, необходимых для деятельности туристских предприятий, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития материально-технической базы гостиничных предприятий, факторах оказывающих влияние на ее развитие.
Содержание дисциплины	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие материально - технической базы гостиничных предприятий. 2. Состав материально - технической базы гостиничных предприятий. 3. Факторы формирования материально - технической базы гостиничных предприятий. 4. Понятие, состав и структура основных средств. 5. Учет и оценка основных средств. 6. Износ и амортизация основных средств. 7. Оценка эффективности использования материально - технической базы гостиничных предприятий. 8. Направления улучшения использования материально - технической базы гостиничных предприятий. 9. Инвестиции в обновление, модернизацию материально - технической базы гостиничных предприятий.
Формируемые компетенции (коды)	ПКУВ-1
Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Организация гостиничного дела Сервисная практика
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	<p>ПКУВ-1.1 Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности</p> <p>ПКУВ-1.2 "Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации из-</p>

	бранной сферы деятельности "ПКУВ-1.3 "Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепромышленным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности" "
Формы текущего контроля успеваемости	Домашнее задание Контрольный опрос Реферат
Форма промежуточной аттестации	экзамен

Зав.кафедрой ГиРБ

Prof. N.K. Serdyukova