

Документ подписан простой электронной подписью  
 Информация о владельце:  
 ФИО: Ермакова Виктория Павловна  
 Должность: Директор школы авангардного гостеприимства и инноваций (ШАГИ  
 Сочи), проректор  
 Дата подписания: 19.02.2026 18:48:40  
 Уникальный программный ключ:  
 e54076e55b73117661ddd57c83d3b08d1fdef5de

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Сочи́нский госуда́рственный университет»

**СОГЛАСОВАНО**  
 Декан факультета Туризма и сервиса  
 А.Р. Давыдович  
 «28» 02 2023 год

**УТВЕРЖДАЮ**  
 Проректор по УРиКОД  
 А.В. Иваненко  
 «29» 02 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: Гостиничная деятельность  
 Форма: заочная  
 Выпускающая: Гостиничного и ресторанного бизнеса  
 Кафедра-разработчик рабочей программы: Гостиничного и ресторанного бизнеса  
 Год: 2023

Курс	Трудоемкость (час./зет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборатор. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (зкз./зачет)
2	108/3	6	2	-	91	-	Экзамен 9
Итого	108/3	6	2	-	91	-	Экзамен 9

Сочи 2023 г.

Лист согласования рабочей программы дисциплины Материально-техническая база гостиничных предприятий

Рабочую программу составил(и): Баль Н.В., к.э.н., доцент кафедры ГиРБ *Баль Н.В.*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА**

Заведующий кафедрой

*[Handwritten signature]*

подпись

Сердюкова Надежда  
Константиновна

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

Директор НОБ

*[Handwritten signature]*

подпись

*Омиченко СВ*

Ф.И.О.

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

*[Handwritten signature]*

подпись

*[Handwritten signature]*

Ф.И.О.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 2025/2026 учебный год, протокол № 9 заседания кафедры гостиничного и ресторанного бизнеса от «13» мая 2025 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения:

В п. 4.2 актуализировано учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

Заведующий кафедрой ГиРБ



подпись

Н.К. Сердюкова, к.э.н., доцент

13.05.2025 г.

## ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ ВНОСИМЫХ В ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств переутвержден на 2024/2025 учебный год, протокол № 7  
заседания кафедры от «14» марта 2024 года  
Изменений нет.

Заведующий кафедрой   
(подпись)

Сердюкова Н.К.

Фонд оценочных средств переутвержден на 2024/2025 учебный год, протокол № 7  
заседания кафедры от «14» марта 2024 года  
Изменений нет.

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
ФИО

Фонд оценочных средств переутвержден 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 оснащению гостиничного предприятия.

## 2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП НАПРАВЛЕНИЯ (СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Дисциплина относится к части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений.

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики кроме, ГЭ, ВКР)
<b>Профессиональные компетенции</b>	
ПК-1 Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения государственным правилам классификации	Организация гостиничного дела Сервисная практика

### 3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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	<p><u>Знать:</u> современные стандарты и регламенты материально-технической базы гостиничных предприятий</p> <p><u>Уметь:</u> формировать внутренние стандарты и резервы материально-технической базы гостиничных предприятий</p> <p><u>Владеть:</u> навыками разработки внутренних стандартов и регламентов материально-технической базы гостиничных предприятий</p>
	ПК-1.2 Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов обслуживания на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<p><u>Знать:</u> порядок внедрения внутренних стандартов и регламентов деятельности различных служб гостиничного предприятия</p> <p><u>Уметь:</u> обеспечить внедрение разработанных стандартов и регламентов в деятельность гостиничного предприятия</p> <p><u>Владеть:</u> навыками внедрения разработанных стандартов и регламентов технических и технологических систем жизнеобеспечения гостиницы</p>
	ПК-1.3 Организует работу по подготовке и прохождению процедуры соответствия действующим общепрофессиональным стандартам и системам сертификации на уровне подразделений организации избранной сферы деятельности	<p><u>Знать:</u> способы организации работы по подготовке и материально-техническому оснащению деятельности гостиничного предприятия</p> <p><u>Уметь:</u> разрабатывать предложения по подготовке и материально-техническому оснащению средств размещения</p> <p><u>Владеть:</u> методами организации работы по подготовке и оснащению различных служб гостиничного предприятия</p>

#### 4.1 Тематический план дисциплины

	Наименование темы дисциплины	ЗФО				
		Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Понятие материально-технической базы гостиничных предприятий	12	2	-	-	10
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	10	-	-	-	10
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	12	2	-	-	10
4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	10	-	-	-	10
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	12	2	-	-	10
6	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	12	-	2*	-	10
7	Материально-техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	11	-	-	-	11
	Контрольная работа	20				20
	Экзамен	9				
	<b>ИТОГО:</b>	<b>108</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>91</b>

\*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	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	Описание инженерно-технических систем: отопление, водоснабжение, вентиляция, система кондиционирования воздуха
3	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	Порядок организации работы службы питания с учетом производственно-торговых зданий, торгово-технологического оборудования, производственного и торгового инвентаря, транспортных средств

#### 4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	<b>Практические занятия в форме практической подготовки</b> Проведение организации работы хозяйственного отдела с учетом современных видов уборочных машин и механизмов, оснащение инвентарем, современным уборочным материалам, оснащение прачечной

#### 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. Подготовка домашнего задания
2	Состав материально-технической базы гостиничных предприятий	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
3	Инженерные сети, коммуникации, оборудование гостиниц	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
4	Компьютерное программирование в гостинично-ресторанном предприятии	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
5	Материально-техническое обеспечение на этапе планирования предприятий общественного питания	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
6	Материально-техническое обеспечение хозяйственного отдела, прачечной	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
7	Материально-техническое обеспечение услуг СПА-комплекса	Проработка студентами теоретического материала по конспекту и учебной литературе. Подготовка домашнего задания
	Контрольная работа	Выполнение контрольной работы

#### 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: 25.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей
2. 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
3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, 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: 25.08.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

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: <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a> (дата обращения: 25.08.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
	Наименование ИСС
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: <a href="https://cyberleninka.ru//">https://cyberleninka.ru//</a> (дата обращения: 25.08.2025). – Текст : электронный.

Нормативные документы (при наличии)

1. Постановление Правительства РФ № 1853 от 18.11.2020 г. «Правила предоставления гостиничных услуг в РФ»
2. ГОСТ Р 56780-2015 Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования
3. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу
4. ГОСТ Р 70587-2022 "Туризм и сопутствующие услуги. Услуги средств размещения "Все включено" и "Ультра все включено". Общие требования"
5. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» // [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>. – (дата обращения: 10.04.2025).
6. ГОСТ Р 53423. (ИСО 18513:2019) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. // [Электронный ресурс] // Электронный фонд правовых и нормативно-технических документов. – Режим доступа – свободный по URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200075998#7D20K3>. – (дата обращения 09.04.2025).
7. ГОСТ Р 57635-2017/ISO/TS 13811:2015 Туризм и услуги в сфере туризма. Рекомендации по разработке требований охраны окружающей среды для средств размещения.

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: <a href="http://lib.sutr.ru/">http://lib.sutr.ru/</a> (дата обращения: : 25.08.2025). – Текст : электронный.
2	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a> (дата обращения: : 25.08.2025). – 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)

#### Темы контрольных работ:

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфорта.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёхкомнатные номера, их структура.
14. Служебные помещения жилой части ( дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы ( отделенные связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания ).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутригостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутригостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.

31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостинных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.
41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.
45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.
49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения.
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.
55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.

**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. Контроль эффективности самостоятельной работы студентов осуществляется путем проверки освоения ими учебных заданий, предусмотренных для самостоятельной отработки.

Преподавание и изучение учебной дисциплины осуществляется в виде лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных форм работы, самостоятельной работы студентов.

#### **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 в том числе 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 конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

#### **Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.**

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

#### **Методические рекомендации студентам по подготовке к экзамену.**

При подготовке к экзамену следует руководствоваться РИД. 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 нечерпывают 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.

Промежуточная аттестация может быть выставлена студенту 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;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной контрольной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются (указать при наличии ниже перечисленных пунктов):

- наличие помещений для СРС;

- 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 всех видов самостоятельной работы.

Приводится перечень мер по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы: наличие помещений для выполнения контрольной работы; 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

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.

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

### 5.4 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 – аудально (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.

#### **5.5. 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.

**Приложение к рабочей программе дисциплины  
«Материально-техническая база гостиничных предприятий»**

**43.03.03, Гостиничное дело, Бакалавриат**  
Гостиничная деятельность,

**АННОТАЦИЯ**

рабочей программы дисциплины  
Материально-техническая база гостиничных предприятий  
части учебного плана формируемой участниками образовательных отношений  
заочная

<b>Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)</b>	3 / 108
<b>Цель изучения дисциплины</b>	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.
<b>Содержание дисциплины</b>	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
<b>Формируемые компетенции (коды)</b>	ПК-1
<b>Коды и наименование индикатора достижения компетенции</b>	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
<b>Дисциплины, участвующие в формировании компетенции</b>	Сервисная практика, Организация гостиничного дела
<b>Образовательные технологии</b>	Лекционные занятия, Практические занятия, СРС
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен