

**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**



**Рабочая программа дисциплины
Материально-техническая база гостиничного предприятия**

Направление подготовки: *43.03.03 Гостиничное дело*

Направленность (профиль): *Гостиничная деятельность*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

Санкт-Петербург
2020

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Материально-техническая база гостиничного предприятия» является освоение теоретических знаний в области организации материально-технического обеспечения в гостиничном хозяйстве, а также приобретение умений их применять на практике.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 1.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП

3.1. Дисциплина «Материально-техническая база гостиничного предприятия» относится к Блоку 1 учебного плана образовательной программы.

Таблица 1

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-2. Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-2.1. Определяет цели и задачи управления структурными подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы формирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиничного комплекса Уметь: проводить оценку и планирование потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале Владеть: навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса
	ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	Знать: принципы и методы создания систем координации и контроля работы гостиничного комплекса и предприятия общественного питания Уметь: осуществлять координацию и контроль, проводить оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятия общественного питания Владеть: методами анализа проблем в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать	ОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-экономические показатели	Знать: показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.

экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	предприятий индустрии туризма и гостеприимства	<p>Уметь: рассчитывать показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками принятия управленческих решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
	ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения.	<p>Знать: нормативно-правовую базу и государственное регулирование предпринимательской деятельности.</p> <p>Уметь: эффективно управлять ресурсами предприятий социально-культурной сферы и туризма.</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по обеспечению экономической эффективности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
	ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность предприятия индустрии туризма и гостеприимства	<p>Знать: показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Уметь: рассчитывать показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками принятия управленческих решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
ОПК-7. Способен обеспечивать безопасность обслуживания потребителей и соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности	ОПК-7.1. Обеспечивает безопасность обслуживания потребителей услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.	<p>Знать: основы безопасности обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь: применять правила безопасности обслуживания на практике</p> <p>Владеть: навыками оценки рисков при обслуживании потребителей</p>
	ОПК-7.2. Обеспечивает соблюдение требований заинтересованных сторон на основании выполнения норм и правил охраны труда и техники безопасности.	<p>Знать: принципы, методы и средства обеспечения безопасности профессиональной деятельности;</p> <p>Уметь: контролировать последовательность соблюдения подчиненными требований охраны труда в процессе обслуживания потребителей</p> <p>Владеть: навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных, а также организации и контроля за соблюдением требований охраны труда на рабочем месте</p>
ПК-3. Готов к разработке гостиничного продукта с использованием схем работы с туристскими, транспортными предприятиями, а также предприятиями	ПК 3.1- Применяет положения основных законодательных и нормативных актов в области правового регулирования в сфере гостеприимства	<p>Знать: основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения;</p> <p>сущность, особенности и технологию гостиничного и ресторанного обслуживания</p> <p>Уметь: предоставлять основные и дополнительные услуги, связанные с выполнением запросов и просьб гостей по услугам предприятия гостеприимства ;</p> <p>применять правовые методы для защиты интересов своей организации.</p> <p>Владеть: правилами обслуживания в гостиницах и иных средствах размещения</p>

питания , культурно-развлекательными и лечебно-профилактическим и учреждениями	ПК 3.2.- Разрабатывает новый гостиничный продукт с учетом требований законодательства	Знать: правовые аспекты объединений гостиничных предприятий и организаций смежных сфер; принципы производства продукта, имеющего ценность для потребителя Уметь: применять требования нормативных документов на продукцию и услуги общественного питания; Владеть: основами организации гостиничного продукта с учетом требований законодательства
	ПК 3.3.- Формирует деловые отношения с партнерами сферы гостеприимства на основе российского и международного законодательства	Знать: протокол деловых или неофициальных встреч, а также этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; Уметь: взаимодействовать с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур Владеть: английским языком или другим иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов предприятия
ПК-6. Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах, уметь формировать материально-техническую базу предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, методиками логистического управления гостиничным предприятием	ПК-6.1. Обеспечивает принятие решений в потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах	Знать: цели, задачи, объект и предмет логистики; техническое оснащение жилых и общественных помещений гостиниц и предприятий общественного питания; требования нормативных документов на продукцию и услуги предприятий общественного питания Уметь: применять современные технологии при формировании материально-технической базы; распознавать бизнес-процессы и их моделировать с целью реинжиниринга Владеть: принципами логистического подхода к управлению потоками; правилами организации санитарно-гигиенических мероприятий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания;
	ПК-6.2. Принимает участие в формировании логистических систем на предприятии гостеприимства и общественного питания	Знать: технологии организации логистических решений в индустрии гостеприимства и общественного питания; технологические и организационные регламенты эксплуатации оборудования Уметь: принимать оптимальные управленческие решения, направленные на повышение санитарной безопасности технологий и организации услуг питания и предприятий сферы гостеприимства Владеть: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей и техническим регламентам

	ПК-6.3. Контролирует процедуру оценки эффективности работы логистических систем предприятия в обеспечении потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах,	Знать: основы методов контроля работы структурных подразделений Уметь: координировать и контролировать деятельность структурных подразделений предприятий гостеприимства и/или общественного питания Владеть: навыками принятия решений, обеспечивающих эффективность деятельности предприятий с соблюдением технических условий
--	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам работ по семестрам для очной формы обучения

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			5	6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	5	180	180	
Контактная работа, в том числе:		48	48	
Аудиторные занятия		48	48	
Лекции (Л)		24	24	
Практические занятия (ПЗ)		24	24	
Самостоятельная работа (СРС)		96	96	
в том числе:				
курсовая работа (проект)				
в том числе:				
контактная работа (индивидуальные консультации и защита курсовой работы)				
контрольные работы (по учебному плану)				
Экзамен		36	36	
в том числе:				
контактная работа (консультации перед экзаменом)		2	2	
Зачет				

2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план, структурированный по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом

Очная форма обучения

№	Наименование темы учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в час.)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся в часах				Форма промежуточного контроля успеваемости
		Л	ПЗ	СР	всего	
1.	Объемно-планировочное решение гостиниц	4	4	12	20	тесты
2.	Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов	4	4	14	22	тесты
3.	Телекоммуникационные системы гостиниц	4	4	14	22	тесты
4.	Профессиональное технологическое оборудование	4	4	14	22	тесты
5.	Цветовое и световое решение номера	4	4	14	22	тесты
6.	Текстиль и Меблировка номера	2	2	14	18	тесты
7.	Декоративная косметика	2	2	14	18	тесты
	Экзамен				36	тесты
	ИТОГО	24	24	96	180	

3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1.Содержание лекционных, практических занятий. Содержание самостоятельной работы.

Тема 1. Объемно-планировочное решение гостиниц

Лекция. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Зонирование.

Практическое занятие. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Зонирование.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1 Способы зонирования общественных помещений гостиницы. 2.Функциональное назначение служебных помещений гостиницы.3. Особенности зонирования помещений малого отеля. 4. Функциональное зонирование загородного отеля. 5. Функциональное зонирование курортного отеля

Ситуация для анализа. Вы –владелец загородного отеля. какие зоны вы предусмотрите в отеле?

Тема 2. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов

Лекция. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения.

Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.

Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.

Практическое занятие. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и

кондиционирования воздуха. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Системы безопасности гостиницы 2. Система пожарной сигнализации. 3. Оборудование конференц-зала. 4. Локальная вычислительная сеть/Local Area Network-LAN 5. Компьютерные системы управления отелем (система Fidelio, Nimeta, Lodging Touch и др.)

Ситуация для анализа. Какие меры вы предпримите, чтобы обеспечить комфортное проживание в вашем отеле?

Тема 3. Телекоммуникационные системы гостиниц

Лекция. Интегрированная информационная система. Комплексная система обеспечения безопасности коммуникаций. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Практическое занятие. Интегрированная информационная система. Комплексная система обеспечения безопасности коммуникаций. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Требования к пылесосам для гостиниц 2. Виды пылесосов для профессиональной уборки 3. Техника работы с технологическим оборудованием. 4. Минимальные требования к помещению прачечной 5. Оборудование прачечной

Ситуация для анализа. Ваша гостиница использует систему бронирования Amadeus. Приведите доводы в пользу другой системы, например, систему бронирования Galileo.

Тема 4. Профессиональное технологическое оборудование

Лекция. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения.

Практическое занятие. Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных. Оборудование службы приема и размещения..

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Требования к пылесосам для гостиниц 2. Виды пылесосов для профессиональной уборки 3. Техника работы с технологическим оборудованием. 4. Минимальные требования к помещению прачечной 5. Оборудование прачечной.

Ситуация для анализа. Проведите мониторинг рынка пылесосов для влажной и сухой уборки. Какую марку и модель вы порекомендуете для небольшого отеля 3 звезды, какую для крупного отеля 5 звезд.

Тема 5. Цветовое и световое решение номера

Лекция. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Использование искусственного освещения в гостинице.

Практическое занятие. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Использование искусственного освещения в гостинице.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Виды освещения и осветительных приборов 2. Использование искусственного освещения в гостинице 3. Функции и элементы дизайна. 4. Историческое развитие архитектурно – художественного интерьера. 5. Архитектурно – художественные стили в Санкт – Петербурге.

Ситуация для анализа. Классический интерьер: элегантность, упорядоченность, намек на роскошь, выдержанность стилистической и цветовой композиций.

Модерн: легкость и романтичность, наличие витражей и прозрачных аксессуаров, использование растительной тематики.

Лофт: смелость и творчество, изюминка такого интерьера – стены, расписанные граффити.

Хай-тек: функциональность, открытое пространство, лаконичность, наличие металлических и хромированных элементов.

Какой из этих направлений дизайна вы порекомендуете для делового отеля 4 звезды.

Тема 6. Текстиль и Меблировка номера

Лекция. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Мебель жилых помещений гостиницы. Декоративное оформление помещений в гостинице

Практическое занятие. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Мебель жилых помещений гостиницы. Декоративное оформление помещений в гостинице

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1. Меблировка номера "Сюит" (suite) 2. Меблировка номера Апартамент (apartment) 3. Меблировка номера Номер "Люкс"

4. Меблировка номера "Джуниор сюит" 5. Требования к текстилю отеля.

Ситуация для анализа. Проявите фантазию и расставьте мебель в стандартном двухместном номере.

Тема 7. Декоративная косметика

Лекция. Средства личной гигиены и мини-наборы для шитья, наборы для бритья и т.д.

Практическое занятие. Средства личной гигиены и мини-наборы для шитья, наборы для бритья и т.д.

Самостоятельная работа.

Темы рефератов: 1..Значение декоративной косметики в номере. 2.«Идеальный набор» косметики. 3.Требования гостей отеля к декоративной косметики

4.Инновации в косметике для отеля. 5. Ароматы, присущие гостиницам.

Ситуация для анализа. Гость обращается на ресепшен с просьбой предоставить ему набор: зубную щетку и пасту, что в вашем отеле не практикуется. Ваши действия.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторная работа

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе **лекций** преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации на практическое занятие и указания на самостоятельную работу.

Практические занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки сообщений по проблематике, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения обучающихся. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по

отдельным вопросам практического занятия, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений.

Качество учебной работы обучающихся преподаватель оценивает в конце практического занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки.

Самостоятельная работа

Самостоятельная работа – изучение материала лекционных занятий и рекомендованной литературы, выполнение заданий преподавателя, а также проработка отдельных тем и аспектов дисциплины в виде докладов и сообщений, подготовка к промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация

Изучение дисциплины заканчивается промежуточной аттестацией, которая проводится по всему её содержанию. Форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом – экзамен.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые систематически, в течение всего семестра работали на занятиях и показали уверенные знания по вопросам, выносившимся на групповые занятия.

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Пояснительная записка

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Гостиничное дело для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины «Материально-техническая база гостиничного предприятия» разработаны оценочные средства по данной дисциплине, являющийся неотъемлемой частью учебно-методической ее документации в рамках реализуемой Основной образовательной программы.

5.2. Оценочные средства промежуточной аттестацию по дисциплине

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является – экзамен.

Вопросы для проведения промежуточной аттестации:

1. Помещения относятся к жилой части гостиницы: оснащение.
2. Помещения относятся к общественной части гостиницы: оснащение.
3. Виды помещений и оборудование прачечной.
4. Функциональное зонирование малого отеля.
5. Функциональное зонирование городского бизнес отеля .
6. Функциональное зонирование курортного отеля .
7. Функциональное зонирование загородного отеля.
8. Функциональное зонирование санатория.
9. Функциональное зонирование горнолыжного курорта.
10. Способы зонирования общественных помещений гостиницы.
11. Функциональное назначение и оснащение служебных помещений гостиницы.
12. Особенности зонирования помещений малого отеля.
13. Оборудование прачечной отеля.
14. Инженерное оборудование гостиниц.
15. Функциональные зоны гостиничного номера и их оснащение.
16. Классификация гостевых номеров (согласно приказу Минкультуры РФ от 11 июля 2014 года N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов

туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».).

17. Требования к гостиничной мебели.
18. Меблировка SPA-номера 5*.
19. Меблировка номеров курортного отеля 4*.
20. Меблировка номера городского бизнес-отеля 3*.
21. Меблировка номера мотеля.
22. Меблировка номера санатория.
23. Теплоснабжение. Система отопления.
24. Система водоснабжения.
25. Система канализации.
26. Система вентиляции и кондиционирования воздуха
27. Лифтовое оборудование гостиниц.
28. Система удаления мусора
29. Интегрированная информационная система
30. Комплексная система обеспечения безопасности коммуникаций.
31. Комплексная система оснащения конференц-залов.
32. Система жизнеобеспечения гостиниц
33. Уборочные машины и механизмы.
34. Оборудование прачечных
35. Оборудование службы приема и размещения.
36. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
37. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.
38. Использование искусственного освещения в гостинице
39. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
40. Мебель жилых помещений гостиницы.
41. Декоративное оформление помещений в гостинице
42. Средства личной гигиены в номере.

5.3. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты самостоятельной работы, подготовки реферата, по оцениванию фактических результатов обучения обучающихся.

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных работ и заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Обучающемуся, пропустившему практические занятия, необходимо выполнить задания самостоятельно и защитить их выполнение перед преподавателем практических занятий.

5.3.1. Тестовые задания по дисциплине (примеры)

Название темы учебной дисциплины	Пример теста
Объемно-планировочное решение гостиниц	1. Перечислите функциональные достоинства высотных гостиничных зданий: а) относительно короткие горизонтальные коммуникации; б) все движение по вертикали организовано при помощи лифтов;

	<p>в) номера, расположенные в верхних этажах здания, изолированы от уличного шума и загрязненного воздуха;</p> <p>г) высокая стоимость строительных конструкций и лифтового оборудования;</p> <p>д) в проекте следует предусмотреть атриум;</p> <p>е) соответствие урбанистическим требованиям городской застройки.</p> <p>2. Какие условия необходимо соблюсти при проектировании на участке земли гостиничного здания:</p> <p>а) выделить площадь для оборудования подземного паркинга, стоянки автотранспорта;</p> <p>б) предусмотреть участки зеленых насаждений для зонирования и декорирования территории;</p> <p>в) учесть необходимость организации подъездных путей к хозяйственному входу гостиницы и площадь, необходимую для стоянки автомобилей, находящихся под разгрузкой;</p> <p>г) ширину оконных проемов;</p> <p>д) спроектировать возможность расширения гостиничной площади за счет веранд, летних кафе.</p> <p>3. Какие помещения относятся к служебной части гостиницы:</p> <p>а) подсобные склады;</p> <p>б) комната персонала;</p> <p>в) гостевые номера;</p> <p>г) лифтовые шахты.</p> <p>4. Какие помещения относятся к общественной части гостиницы:</p> <p>а) вестибюль;</p> <p>б) подсобные склады;</p> <p>в) ремонтные мастерские;</p> <p>г) бассейн;</p> <p>д) торговые залы ресторанов</p> <p>5. Какие производственные помещения необходимо предусмотреть для организации прачечной гостиницы:</p> <p>а) сортировочная;</p> <p>б) гладильная комната;</p> <p>в) постирочный цех;</p> <p>г) сервизная;</p> <p>д) бельевая.</p>
Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов	<p>1. В гостиницах каких категорий вода должна проходить дополнительную очистку?</p> <p>а. 4 и 5 *</p> <p>б. 3-5 *</p> <p>с. Всех категорий</p> <p>2. Пожарные краны размещают на лестничных площадках, в коридорах и отдельных помещениях гостиниц на высоте м от пола в специальных шкафчиках с обозначением «ПК»:</p> <p>а. 1.60 м</p> <p>б. 1.70м</p> <p>с. 1.35</p> <p>3. Спринклерное пожаротушение - это тушение:</p> <p>а. Газом</p> <p>б. Порошком</p>

	<p>с. Водой</p> <p>4. Установка лифта в гостиницах 4* предусмотрена, если гостиница имеет более :</p> <p>а. 2 этажей</p> <p>б. 4 этажей</p> <p>с. 5 этажей</p> <p>5. Температура горячей воды в гостиницах должна быть:</p> <p>а. +60-70 °С</p> <p>б. +50-65°С</p> <p>с. +80-85°С</p>
Телекоммуникационные системы гостиниц	<p>1. Преимущества мини-АТС:</p> <p>а) позволяет отказаться от части городских номеров</p> <p>б) позволяет гостинице сделать свою телефонную связь современной и использовать ее максимально эффективно</p> <p>в) производит тарификацию</p> <p>г) все ответы верны</p> <p>2. Все рабочие места сотрудников рекомендуется объединять в единую сеть, имеющую общую базу данных. Верно или неверно</p> <p>3. Готовые программные средства, автоматизирующих деятельность гостиницы в целом:</p> <p>а) «Русский отель»,</p> <p>б) «Эдельвейс»,</p> <p>в) Невский портъе»,</p> <p>г) «Fidelio</p> <p>д) Все ответы верны</p> <p>4. С целью централизации управления и контроля за работой инженерного оборудования при помощи средств автоматики, телемеханики и связи в современных крупных гостиницах организуется.....</p> <p>5. В системах пожарной сигнализации обычно применяются:</p> <p>а) дымовые,</p> <p>б) тепловые и</p> <p>в) ручные извещатели</p> <p>г) все ответы верны</p>
Профессиональное технологическое оборудование	<p>1. Самое популярное оборудование для уборки.....</p> <p>2. К достоинствам моющих пылесосов следует отнести их бесшумность. Верно или неверно</p> <p>3. Поломоечные машины предназначены для мойки:</p> <p>а) напольных покрытий (линолеум, кафель, гранит, мрамор)</p> <p>б) ковровых покрытий</p> <p>в) оба ответа верны.</p> <p>4. Верно или неверно. Подметальные машины предназначены для сбора и отсоса пыли, песка и мелкого мусора на закрытых и открытых территориях.</p> <p>5. Для глажения постельного и столового белья, одежды другого белья используют сушильно-гладильные катки. Верно или неверно.</p>

<p>Цветовое и световое решение номера</p>	<p>1. Как правильно организовать освещение в номере отеля:</p> <p>а) в соответствии с расстановкой мебели: прикроватная лампа, настольная лампа, лампа у зеркала, торшер;</p> <p>б) свет в прихожей повышенной яркости;</p> <p>в) в ванной комнате освещение общее и дополнительная лампа у зеркала, справа от зеркала – розетка для бритвы.</p> <p>г) бра у ванны.</p> <p>2. Внутреннее освещение — это освещение жилых номеров, общественных и служебных помещений. Верно или неверно</p> <p>3. Холодными считают цвета:</p> <p>а) Голубой</p> <p>б) Синий</p> <p>в) Желтый</p> <p>4. Освещение комнаты должно удовлетворять следующим требованиям:</p> <p>а) интенсивность освещения должна быть достаточной для всей комнаты;</p> <p>б) должна быть возможность применять притемненное освещение по мере надобности</p> <p>в) оба ответа верны</p> <p>5. Розетки для подключения светильников должны быть расположены:</p> <p>а) на высоте 15 —20 см от плинтуса</p> <p>б) на высоте 10 —15 см от плинтуса</p> <p>в) на высоте 30—35 см от плинтуса</p>
<p>Текстиль и Меблировка номера</p>	<p>1. Основное требование к гостиничной мебели это:</p> <p>а. Соответствие дизайну отеля</p> <p>б. Повышенная прочность</p> <p>с. Взаимозаменяемость деталей</p> <p>2. Одежда с натуральным наполнителем (чаще всего гусиный пух):</p> <p>а. Легко очищаются во время стирки, быстро восстанавливают форму, не вызывают аллергической реакции</p> <p>б. Основное достоинство –экологичность, дешевизна</p> <p>с. Отличаются относительной дороговизной и определенным риском, связанным с аллергическими реакциями</p> <p>3. Для постельного белья, используемого в гостиницах нежелательно:</p> <p>а. Наличие пуговиц и молний</p> <p>б. Натуральные ткани</p> <p>с. Наличие эмблемы отеля</p> <p>4. Какие функциональные зоны необходимо обеспечить в гостиничном номере при его меблировке:</p> <p>А) зона отдыха - кровать;</p> <p>Б) рабочая зона – стол, стул ;</p> <p>В) гостевую зону – диван, кресло, ТВ+тумба;</p> <p>Г) зона прихожей – багажная скамья, гардероб.</p> <p>Д) зона для приготовления коктейлей.</p> <p>5. Какие пункты относятся к мягкому инвентарю гостиницы:</p> <p>А – постельные принадлежности: подушки, одеяла, на матрацники, покрывала;</p> <p>Б – постельное белье: наволочки, пододеяльники, простыни;</p>

	<p>В - кровати; Г – столовое белье: скатерти, салфетки, ручники, напероны, фуршетные юбки; Д - диваны.</p>
Декоративная косметика	<p>1. Для нормальной работы горничной необходимо иметь минимальные комплекты «гостевых» косметических принадлежностей:</p> <ol style="list-style-type: none"> Шампунь, гель для душа, дезодорант, скраб для тела Шампунь, мыло, ватные палочки, бритвенный набор шампунь; шапочка для душа; гель для душа; мыло. <p>2. Разрешено ли гостям забирать из номеров банные халаты?:</p> <ol style="list-style-type: none"> Как правило, да Как правило, нет <p>3. Требования к косметике для гостиниц:</p> <ol style="list-style-type: none"> абсолютная гипоаллергенность; универсальность (должна подходить для всех типов кожи и волос, в том числе детской); приятный, не ярко выраженный аромат все ответы верны <p>4. В соответствии со стандартом, в номерах четырех- и пятизвездочных гостиниц косметические принадлежности должны быть брендированы. Верно или неверно</p> <p>5. Средний объем флакона с косметикой:</p> <ol style="list-style-type: none"> 30-35 мл от 40 до 100 мл

5.3.2. Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине:

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. «Отлично» — обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» — обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» — обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» — обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы индустрии гостеприимства. При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями.

6.1. Основная литература

1. Румянцева, И. А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] : курс лекций / И. А. Румянцева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — 2227-8397. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/46812.html>

2. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2013. — 352 с. — 978-5-4377-0016-7. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/40876.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Овчаренко, Н. П Организация гостиничного дела [Электронный ресурс] : учебное пособие для бакалавров / Н. П Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Электрон. текстовые данные. — М. : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — 978-5-394-02514-3. — Режим доступа:

<http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

6.3 Журналы

1. «Гостиница и ресторан: дизайн и интерьер» -специализированное издание, целиком посвященное вопросам дизайна интерьера объектов индустрии гостеприимства. Официальный сайт <https://delpress.ru/>

6.4 Российское законодательство

1. Конституция Российской Федерации. Официальное издание. – М.: Юрид. лит., 2011-64 с.

2. Федеральный закон «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию» от 15.08.1996 № 114-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. От 03.05.2012)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта» // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2007. – N 30. – Ст. 3942.

5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19 июля 2010 г. N 1230-р «О Концепции федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2016 годы)» // Собрание законодательства Российской Федерации.– 2010.– № 30.– Ст. 4146.

6. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085

"Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации".

7. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2019 года N 158 Об утверждении Положения о классификации гостиниц.

7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)
www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)
www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации
www.ratanews.ru – ежедневная электронная газета "RATA news", выпускаемая Российским союзом туриндустрии
www.delpress.ru - ООО «Агентство подписки «Деловая пресса»
www.prohotel.ru – портал про гостиничный бизнес.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающиеся обеспечиваются дополнительным раздаточным материалом к лекционным и практическим занятиям в виде: методических рекомендаций к задачам и кейсам; макетов аналитических таблиц, графиков; схем алгоритмов управленческого процесса на предприятии; статей по анализу управленческих решений.

1. Лекционные занятия:

- a) компьютерная аудитория (класс), оснащённая современными компьютерами с ОЗУ не менее 2 ГБ, жесткий диск не менее 200 ГБ, доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет,
- b) презентационная техника (мультимедийный проектор или телевизионная панель с параметрами не ниже 720x576 пикселей/дюйм),
- c) доска аудиторная для написания фломастером,
- d) пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (Системное программное обеспечение. Операционная система Microsoft Windows Professional; Пакет офисных приложений Microsoft Office; Приложение для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF),
- e) специализированное ПО для доступа к Единой электронной образовательной среде Института, специализированные программы для конкретных задач и кейсов.

2. Практические занятия:

- a. рабочее место преподавателя (стол, стул), оснащенное компьютером с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и Интернет, подключенное к мультимедийному проектору или телевизионной панели, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.
- b. доска аудиторная для написания фломастером,
- c. рабочие места обучающихся (столы аудиторные, стулья аудиторные), оснащенные компьютерами с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.

Методические указания к практическим занятиям

Цель выполнения практических заданий по дисциплине « Материально-техническая база гостиничного предприятия» – приобретение практических навыков в области организации материально-технического обеспечения в гостиничном хозяйстве. Выполнение практических заданий требует от обучающегося предварительного изучения учебной и научной литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Перечень тем практических занятий представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень тем практических занятий
Объемно-планировочное решение гостиниц	Планировочная структура участка гостиничного предприятия Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Зонирование.
Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов	Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора
Телекоммуникационные системы гостиниц	Интегрированная информационная система Комплексная система обеспечения безопасности коммуникаций. Комплексная система оснащения конференц-залов. Система жизнеобеспечения гостиниц
Профессиональное технологическое оборудование	Уборочные машины и механизмы. Оборудование прачечных Оборудование службы приема и размещения..
Цветовое и световое решение номера	Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Использование искусственного освещения в гостинице
Текстиль и Меблировка номера	Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Мебель жилых помещений гостиницы. Декоративное оформление помещений в гостинице
Декоративная косметика	средства личной гигиены и мини-наборы для шитья, наборы для бритья и т.д.

Требования к оформлению отчета по практической работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

Методические указания к самостоятельной работе обучающихся

Цель самостоятельной работы по дисциплине «Материально-техническая база гостиничного предприятия» – закрепление практических навыков в области организации материально-технического обеспечения в гостиничном хозяйстве. Самостоятельная работа требует от обучающегося предварительного изучения литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Самостоятельная работа предполагает написание реферата; поиск информации по теме; творческое задание; подготовку к тестированию.

Перечень тем для самостоятельной работы представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень самостоятельной работы
Объемно-планировочное решение гостиниц	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туркомплексов	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Телекоммуникационные системы гостиниц	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Профессиональное технологическое оборудование	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Цветовое и световое решение номера	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Текстиль и Меблировка номера	тесты, рефераты, ситуации для анализа
Декоративная косметика	тесты, рефераты, ситуации для анализа

Требования к оформлению отчета по самостоятельной работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

