

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:  
Декан естественно-географического  
факультета



Жеглов С.В.  
«30» августа 2019 г.

Рабочая программа по дисциплине  
**«Деятельность инженерно-технической службы»**

Уровень основной образовательной программы – бакалавриат

Направление подготовки - 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль подготовки – Гостиничная деятельность

Форма обучения – заочная

Срок освоения ООП – нормативный - 4 года 6 месяцев

Факультет – естественно-географический

Кафедра – экономической и социальной географии и туризма

Рязань 2019

## ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины «Деятельность инженерно-технической службы» являются овладение компетенциями и освоение студентами принципов и методов организации инженерной службы на предприятиях гостиничного бизнеса.

### 2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1 Учебная дисциплина «Деятельность инженерно-технической службы» относится к вариативной части Блока 1 – Б1.В.ОД.7.

2.2 Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

«Организация гостиничного дела», «Технология гостиничной деятельности», «Сервисная деятельность».

2.3 Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной:

«Проектирование гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Безопасность в гостиничном предприятии», «Деятельность административно-хозяйственной службы», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Управление малым гостиничным бизнесом (мини-отели)».

2.4. Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы:

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общекультурных (ОК) , обще профессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	Технические службы гостиницы (диспетчерская, водоснабжения, теплоснабжения, энергетическая, сантехническая, кондиционирования и вентиляции, слабых токов, торгово-технологического оборудования, ремонтная). Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. Оборудование дополнительных подразделений гостиницы. Автоматизированные системы управления гостиницами.	Самостоятельно изучать учебную и научную литературу по организации работы технических служб гостиницы. Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать деятельность основных и дополнительных систем жизнеобеспечения зданий гостиниц.	Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины; Навыками характеристики структуры управления гостиницей. Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников. Методами анализа и синтеза разнообразных данных об организации работы технических служб гостиницы.
2	ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	Функциональную структуру инженерно-технической службы гостиницы. Процессы взаимодействия инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Процессы взаимодействия инженерно-технической службы со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.	Использовать полученные знания при анализе особенностей деятельности инженерно-технической службы гостиницы. Организовать работу инженерно-технической службы гостиницы и ее взаимодействие с другими структурными подразделениями гостиницы. Осуществлять подбор сотрудников для инженерной службы. Привлекать сторонние организации для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.	Навыками организации работы технических служб гостиницы. Навыками взаимодействия инженерно-технической службы с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Навыками взаимодействия со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.
3	ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	Требования и стандарты к средствам размещения и к инженерной службе. Функциональную и управленческую структуру инженерной службы. Принципы работы инженерно-технических систем гостиницы. Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения. Дополнительные подразделения инженерной службы. Способы автоматизации технологических процессов в	Осуществлять техническое сопровождение при проведении массовых мероприятий в гостинице (конференции, фуршеты и др. Пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии. Пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях. Управлять качеством инженерно-технического обслуживания.	Навыками по заказу и приобретению необходимого оборудования для конкретных служб гостиницы. Навыками подбора комплекса технических средств для оказания качественных услуг в средствах размещения. Современными достижениями передовых технологий в сфере эксплуатации средств размещения.

			гостиницах. Назначение специального оборудования инженерной службы. Назначение и функциональные обязанности диспетчерской.		
--	--	--	--	--	--

## 2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Деятельность инженерно-технической службы					
Цель дисциплины		овладение компетенциями и освоение студентами принципов и методов организации инженерной службы на предприятиях гостиничного бизнеса.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Общекультурные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОК-7	способность к самообразованию и самоорганизации	<p><b>Знания:</b> Технические службы гостиницы (диспетчерская, водоснабжения, теплоснабжения, энергетическая, сантехническая, кондиционирования и вентиляции, слабых токов, торгово-технологического оборудования, ремонтная). Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. Оборудование дополнительных подразделений гостиницы. Автоматизированные системы управления гостиницами.</p> <p><b>Умения:</b> Самостоятельно изучать учебную и научную литературу по организации работы технических служб гостиницы. Анализировать и обобщать разнообразные данные и</p>	Подготовка практической работы. Работа с терминами. Работа над учебной и научной литературой, для подготовки к выполнению тестового задания.	Собеседование по вопросам семинарского занятия, реферат, зачет.	<p><b>ПОРОГОВЫЙ</b> Знает технические службы гостиницы (диспетчерская, водоснабжения, теплоснабжения, энергетическая, сантехническая, кондиционирования и вентиляции, слабых токов, торгово-технологического оборудования, ремонтная). Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. Оборудование дополнительных подразделений гостиницы. Автоматизированные системы управления гостиницами. Умеет самостоятельно изучать учебную и научную литературу по организации работы технических служб гостиницы. Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ. Анализировать деятельность основных и дополнительных систем жизнеобеспечения зданий гостиниц.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b> Владеет понятийно-категориальным аппаратом. Навыками характеристики структуры управления гостиницей. Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников.</p>

		<p>на их основе строить логичный рассказ. Анализировать деятельность основных и дополнительных систем жизнеобеспечения зданий гостиниц. <b>Владения:</b> Понятийно-категориальным аппаратом дисциплины; Навыками характеристики структуры управления гостиницей. Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников. Методами анализа и синтеза разнообразных данных об организации работы технических служб гостиницы.</p>			Методами анализа и синтеза разнообразных данных об организации работы технических служб гостиницы.
--	--	---	--	--	--

**Общепрофессиональные компетенции:**

КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	<p><b>.Знания:</b> Функциональную структуру инженерно-технической службы гостиницы. Процессы взаимодействия инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Процессы взаимодействия инженерно-технической службы со сторонними организациями для</p>	Проблемные лекции, с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия: взаимный опрос с выставлением оценки.	Собеседование по вопросам семинарского занятия, реферат, тестирование, зачет.	<b>ПОРОГОВЫЙ</b> Знает функциональную структуру инженерно-технической службы гостиницы. Взаимодействие инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Умеет использовать полученные знания при анализе особенностей деятельности инженерно-технической службы гостиницы. Организовать работу инженерно-технической службы гостиницы и ее взаимодействие с другими структурными подразделениями гостиницы. Осуществлять подбор сотрудников для инженерной службы. Привлекать сторонние организации для выполнения специальных функциональных

		<p>выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.</p> <p><b>Умения:</b> Использовать полученные знания при анализе особенностей деятельности инженерно-технической службы гостиницы. Организовать работу инженерно-технической службы гостиницы и ее взаимодействие с другими структурными подразделениями гостиницы. Осуществлять подбор сотрудников для инженерной службы. Привлекать сторонние организации для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.</p> <p><b>Владения:</b> Навыками организации работы технических служб гостиницы. Навыками взаимодействия инженерно-технической службы с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Навыками взаимодействия со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.</p>			<p>обязанностей инженерно-технической службы.</p> <p style="text-align: center;"><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b></p> <p>Владеет навыками организации работы технических служб гостиницы. Навыками взаимодействия инженерно-технической службы с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.). Навыками взаимодействия со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.</p>
--	--	---	--	--	--

Профессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ	Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции	КОМПЕТЕНЦИИ
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				
ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	<p><b>Знания:</b> Требования и стандарты к средствам размещения и к инженерной службе. Функциональную и управленческую структуру инженерной службы. Принципы работы инженерно технических систем гостиницы. Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения. Дополнительные подразделения инженерной службы. Способы автоматизации технологических процессов в гостиницах. Назначение специального оборудования инженерной службы. Назначение и функциональные обязанности диспетчерской.</p> <p><b>Умения:</b> Осуществлять техническое сопровождение при проведении массовых мероприятий в гостинице (конференции, фуршеты и др. Пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии.</p>	Проблемные лекции, с использованием слайд-презентаций, использование активных форм организации практического занятия: взаимный опрос с выставлением оценки.	Собеседование по вопросам семинарского занятия, реферат, тестирование, зачет.	<p><b>ПОРОГОВЫЙ</b> Знает требования и стандарты к средствам размещения и к инженерной службе. Функциональную и управленческую структуру инженерной службы. Принципы работы инженерно технических систем гостиницы. Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения. Дополнительные подразделения инженерной службы. Способы автоматизации технологических процессов в гостиницах. Назначение специального оборудования инженерной службы. Назначение и функциональные обязанности диспетчерской. Умеет осуществлять техническое сопровождение при проведении массовых мероприятий в гостинице (конференции, фуршеты и др. Пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии. Пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях. Управлять качеством инженерно-технического обслуживания.</p> <p><b>ПОВЫШЕННЫЙ</b> Владеет навыками по заказу и приобретению необходимого оборудования для конкретных служб гостиницы. Навыками подбора комплекса технических средств для оказания качественных услуг в средствах размещения. Современными достижениями передовых технологий в сфере эксплуатации средств размещения.</p>



		<p>Пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях. Управлять качеством инженерно-технического обслуживания.</p> <p><b>Владения:</b> Навыками по заказу и приобретению необходимого оборудования для конкретных служб гостиницы. Навыками подбора комплекса технических средств для оказания качественных услуг в средствах размещения. Современными достижениями передовых технологий в сфере эксплуатации средств размещения.</p>			
--	--	---	--	--	--

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 8	часов
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	16	16	
В том числе:			
Лекции (Л)	6	6	
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)	10	10	
Лабораторные работы (ЛР)			
2. Самостоятельная работа студента (всего)	92	92	
В том числе			
<b><i>СРС в семестре:</i></b>	88	88	
Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия	35	35	
Подготовка к защите рефератов	30	30	
Подготовка к тестированию знаний фактического материала	23	23	
<b><i>СРС в период сессии</i></b>	4	4	
Подготовка к зачету	4	4	
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)	зачет (З)	зачет (З)
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	108	108
	зач. ед.	3	3

### 2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах
		3	4
8	1	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы.	Структура управления гостиницей. Инфраструктура гостиницы. Технические службы гостиницы (диспетчерская, водоснабжения, теплоснабжения, энергетическая, сантехническая, кондиционирования и вентиляции, слабых токов, торгово-технологического оборудования, ремонтная). Взаимодействие инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.).

8	2	Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	<p><b>Водоснабжение:</b> Требования к воде (питьевой и технической), к материалу труб (металл, чугун, бетон, пластик). Водоподготовка и водоочистка. Системы и схемы водоснабжения, нормы потребления. Учет воды и способы водосбережения.</p> <p><b>Канализация:</b> Системы канализации, сети, схемы, внутренние водостоки, Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Оборудование канализационной сети. Санитарно-технические устройства гостиниц.</p> <p><b>ЭНЕРГОСНАБЖЕНИЕ:</b></p> <p><b>Электроснабжение:</b> Источники – стационарные, передвижные, переносные (бытовые). Электрические сети. Электрические линии. Схемы электроснабжения. Электросиловое оборудование гостиниц. Виды проводки. Материал проводов. Системы защиты от перенапряжения, молниезащита, виды заземлений. График энергопотребления, учет электроэнергии и энергосбережение в гостиницах, счетчики электроэнергии, тарификация.</p> <p>Альтернативные источники электроснабжения.</p> <p><b>Газоснабжение.</b> Виды используемого газа. Схемы газоснабжения. Газораспределительные подстанции, газопроводы внешние. Нормы потребления. Уход за газовым оборудованием.</p> <p><b>Теплоснабжение.</b> Требования к отоплению и теплоносителю в гостиницах. Виды отопления. Системы отопления, схемы отопления. Оборудование систем отопления, материал водопроводных труб, оборудование для умягчения. Нагревательные приборы. Тепловые насосы и геотермальные насосы. Учет расхода тепла.</p>
8	3	Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	<p><b>Управление климатом:</b></p> <p><b>Система вентиляции:</b> Состав воздуха и нормы обмена, схемы, оборудование. Устройства для очистки воздуха от пыли. Классификация пылесосов. Станции централизованного пылеудаления. Нормы подачи воздуха.</p> <p><b>Система кондиционирования:</b> Типы кондиционеров. Дополнительные функции КВ. Увлажнители, осушители. Крышные кондиционеры, для зимних садов.</p> <p><b>Служба освещения.</b> Типы освещения, качество света, требования к освещению различных помещений. Оборудование для систем управления освещением. Классификация ламп. Светильники, уход. Оборудование вывесок и наружного освещения.</p> <p><b>Горячее водоснабжение:</b> требования к горячей воде, график потребления, влияние накипи на потребление тепла, оборудование для защиты от накипи. Системы центрального и местного подогрева воды, Водоподогреватели. Особенности горячего водоснабжения гостиниц в период ремонта центральных систем горячего водоснабжения.</p> <p><b>Лифтовое хозяйство:</b> Классификация лифтов, подъемники. Требования к лифтовым холлам и группировкам. Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты. Эскалаторы, травалаторы. Установка лифтов в гостиницах, приемка, допуск, эксплуатация, контроль.</p> <p><b>Слаботочное хозяйство:</b> Служба связи. ТВ-системы в отеле. Противопожарная служба в гостинице. Охранная служба и система контроля доступа. Система видеонаблюдения.</p>
8	4	Оборудование дополнительных подразделений гостиницы.	<p><b>Ремонтно-строительная служба:</b></p> <p>Виды ремонта в гостинице, сроки, ремонт внутренних помещений и фасада, ремонт мебели (столярка), персонал.</p> <p><b>Уборка внутренней и внешней территории гостиницы.</b></p> <p>Оборудование (газонокосилки, рыхлители, для обрезки веток, снегоуборочные машины), персонал.</p>

			<p>Противообледенительные системы крыш.</p> <p><b>Служба оздоровления:</b> бассейны, фитнес-залы, бани, сауны.</p> <p><b>Автостоянки:</b> открытые, подземные, назначение.</p> <p><b>Справочно-информационная служба:</b></p> <p>Сенсорные киоски: информационные, справочные, для демонстрации услуг. Автоматы–банкоматы. Оборудование стойки администратора, портье, портье-автомат.</p> <p><b>Прачечная и химчистка:</b> требования, классификация оборудования, характеристика.</p> <p><b>Оборудование службы питания:</b> требования, классификация оборудования, характеристика.</p> <p><b>Служба гражданской обороны и по чрезвычайным ситуациям в гостинице:</b> состав, ответственность, подчиненность, взаимодействие с другими службами, тренинг. Характеристика чрезвычайных ситуаций в гостиницах (пожар, задымление, землетрясение, наводнения, цунами, оживление вулканов, ураганы, ливни, угроза взрыва). Меры по ликвидации, задействованный персонал. Подготовка документов на возмещение вреда (акты, запросы, справки). Оценка экономических потерь от ЧС.</p>
8	5	Диспетчерская и автоматизированные системы управления гостиницей.	<p><b>Автоматизированные системы управления (АСУ):</b></p> <p>Существующие системы управления гостиницами, пансионатами, домами отдыха – Фиделио, Эдельвейс, Отель 2000, ATouS, Санаторий. Возможности. Глобальные системы резервирования (Global Distribution Systems - GDS): Amadeus, Galileo, Sabre и Worldspan и Sahara. Контроль за подозрительным портье, контроль переговоров, контроль использования коммерческого ТВ, отчетность, энергоэкономичность. Умная гостиница. Понятие «открытые протоколы». Преимущества, окупаемость.</p> <p><b>Центральная диспетчерская:</b> Назначение, функции, состав службы, взаимодействие с другими службами. Оборудование Центрального Диспетчерского Пункта, персонал.</p>

## 2.2. Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
			Л	ПР	СРС	всего
1	2	3	4	5	6	7
8	1	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы.	2	2	12	16
	2	Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	2	2	18	22
	3	Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.		2	19	21
	4	Оборудование дополнительных подразделений гостиницы.		2	20	22
	5	Диспетчерская и автоматизированные системы управления гостиницей.	2	2	19	23
			Зачет № раздела 1-5			
		ИТОГО за семестр	6	10	88	108
		ИТОГО	6	10	88	108

2.3. Лабораторный практикум (лабораторные работы учебным планом не предусмотрены)

2.4. Примерная тематика курсовых работ  
Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану

## 1. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

### 3.1. Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
8	1	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы.	1. Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия. 2. Подготовка к защите рефератов.	6 6
8	2	Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	1. Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия. 2. Подготовка к тестированию. 3. Подготовка к защите рефератов.	6 6 6
8	3	Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	1. Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия. 2. Подготовка к тестированию. 3. Подготовка к защите рефератов.	7 6 6
8	4	Оборудование дополнительных подразделений гостиницы.	1. Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия. 2. Подготовка к тестированию. 3. Подготовка к защите рефератов.	8 6 6
8	5	Диспетчерская и автоматизированные системы управления гостиницей.	1. Подготовка к собеседованию по вопросам семинарского занятия. 2. Подготовка к тестированию. 3. Подготовка к защите рефератов.	8 5 6
Подготовка к зачету в период сессии				4
ИТОГО				92

- 3.2. График работы студента
- 3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### Учебно-методические материалы

##### **Рекомендуемая литература:**

###### **Базовые учебники:**

1. Бадагуев Б.Т. Техническая эксплуатация зданий и сооружений. М.: - 2013.
2. Лебедев В.М. Техническая эксплуатация зданий. Белгород.: - 2012.
3. Нотеноко С.Н., Римшин В.И., Ройтман А.Г. Техническая эксплуатация жилых зданий. М.: Студент, 2012.- 640 с.
4. Бухаркин Е., Кушнерук В., Овсянников В. Инженерные сети. Оборудование зданий и сооружений. – М.: издательство: Высшая школа, 2006.
5. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Берукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Академия, 2008.

###### **Основная литература:**

1. Самарин О.Д. Основы обеспечения микроклимата зданий. М.: - 2014.
2. Меденцова Н.Л. Отопление. Новосибирск.: - 2013.
3. Рябчиков Б.Е. Современная водоподготовка. М.: - 2013.
4. Гумеров Т.Ю., Решетник О.А. Основы строительства и инженерное оборудование. Учебное пособие. Издат-во Казань, КГТУ, 2008.-118с.
5. Пласкин Ю.М., Малахов Н.Н. Основы инженерного строительства и сантехника. М.:– издательство Колосс, 2007.
6. Курочкин Е.Ю. Санитарно-техническое оборудование зданий. Томск.: Изд-во Томского архитектурно-строительного университета. 2007.
7. Грунин В.К. Основы электроснабжения объектов. Омск.: - 2007.
8. Свиридов Н.В., Смольников Г.В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий. Учебное пособие. Часть 1. Основы строительства. Изд-во: Красноярск, КГТЭИ, 2005.-88 с.

###### **Дополнительная :**

1. Ткачев В.А., Воробьев С.А. Лечебное применение света. Тверь.: - 2014.
2. Велединский В.Г. Спортивно-оздоровительный сервис. М.: -2014.
3. Етеревская И.Н. Гостиницы. Волгоград.: - 2013.
4. Староверов С.В., Феоктистов А.Ю. Современные подходы к проектированию систем вакуумной пылеуборки. Белгород.: - 2013.
5. Леухин А.Н. Транспортное обеспечение в туризме. Астрахань.: - 2013.
6. Михайлов О.В., Осокина В.Л. Светотехника. Княгинино.: - 2013.
7. Бирюзова Е.А. Горячее водоснабжение. Спб.: - 2012.
8. Штриплинг Л.О. Водоотведение сточных вод от населенных пунктов и предприятий. Омск.: - 2012.
9. Волков Д.П. Лифты. М.: - 2010.
10. Прачечная для вашего бизнеса. Миле СНГ(000).: -2007.

11. Пуговкин А.В. Телекоммуникационные системы. Томск.: - 2007.

12. Тихомиров К.В., Сергеенко Э.С. Теплотехника, теплогазоснабжение и вентиляция. – издательство: Бастет - 2007.

13. Николаевская И.А., Горлопанова Л.А., Морозова Н.Ю. Инженерные сети и оборудование территорий, зданий и строй площадок. – издательство: Академия - 2005.

***Справочная:***

1. Бассейны (справочник). М.: -2003.

2. Тианор Ингольф. Отопительные системы – М.: Издательство Техносфера, 2006.

***Периодические издания:***

1. Журнал «Отель».

2. Журнал «Химчистка и прачечная сегодня»

3. Журнал «Вы и ваш ресторан».

***Нормативная:***

1. СП 30.13330.2012. Свод правил. Внутренний водопровод и канализация зданий. Актуализированная редакция СНиП 2.04.01-85\* (утв. Приказом Минрегиона России от 29.12.2011 N 626)

2. СП 50.13330.2012. Свод правил. Тепловая защита зданий. Актуализированная редакция СНиП 23-02-2003 (утв. Приказом Минрегиона России от 30.06.2012 N 265)

3. СП 52.13330.2011. Свод правил. Естественное и искусственное освещение. Актуализированная редакция СНиП 23-05-95\* (утв. Приказом Минрегиона РФ от 27.12.2010 N 783)

4. СП 60.13330.2012. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003 (утв. Приказом Минрегиона России от 30.06.2012 № 279).

5. СП 118.13330.2012\*. Свод правил. Общественные здания и сооружения. Актуализированная редакция СНиП 31-06-2009" (утв. Приказом Минрегиона России от 29.12.2011 № 635/10) (ред. от 07.08.2014)

6. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения.

7. Закон РФ «Об основах туристской деятельности в РФ» от 24 ноября 1996 года № 132-ФЗ (в ред. от 28.12.2016). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=200320#0>

8. Закон РФ «О защите прав потребителей» №2300-1 от 07.02.1992 (в ред. от 03.07.2016). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=200945#0>

9. Федеральный закон «О техническом регулировании» №184-ФЗ от 27.12.2002 (в ред. от 05.04.2016). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=doc;base=LAW;n=196382#0>

### 3.3.1. Контрольные работы / рефераты

#### Примерные темы рефератов

1. Разработать функциональную структуру управления инженерной службы гостиницы определенного разряда (по заданию преподавателя).
2. Организация службы водоснабжения гостиниц холодной водой.
3. Организация службы водоснабжения гостиниц горячей водой.
4. Организация службы электроснабжения гостиниц.
5. Организация службы теплоснабжения гостиниц.
6. Организация службы газоснабжения малых гостиниц.
7. Организация лифтового хозяйства в гостинице.
8. Организация внутреннего освещения в гостинице.
9. Организация наружного освещения в гостинице.
10. Организация и оборудование для специального освещения в гостинице (аварийное, в бассейнах, банях, соляриях).
11. Организация канализации и санитарно-технической службы в гостинице.
12. Оборудование и организация очистки сточных вод при использовании местной схемы очистки.
13. Системы ливневой и дренажной канализации.
14. Оборудование санузлов в номерах гостиницы.
15. Оборудование прачечной в гостинице.
16. Оборудование косметического кабинета в гостинице.
17. Организация службы по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям.
18. Организация работы и оборудование для связи в гостинице.
19. Организация работы и оборудование для часофикации и радиофикации в гостинице.
20. Организация службы телевидения в гостинице.
21. Организация службы телефонизации гостиницы.
22. Организация службы автоматизации гостиницы (АСУ).
23. Организация вентиляционной службы гостиницы.
24. Организация службы кондиционирования в гостинице.
25. Организация ремонтно-строительной службы гостиницы.
26. Организация и оборудование диспетчерской гостиницы.
27. Информационные виды оборудования, используемые в гостинице.
28. Организация «умной» гостиницы.
29. Организация и оборудование для внутренней уборки.
30. Организация и оборудование для внешней уборки.
31. Организация транспортной службы гостиницы.
32. Организация работы и оборудование фитнес-зала.
33. Организация работы и оборудование бассейнов.
34. Способы очистки крыш гостиниц от сосулек.
35. Характеристика и оборудование «умной» гостиницы.
36. Центральная система пылеудаления в гостиницах.



## Рекомендации к подготовке рефератов

Тема рефератов определяется программой курса и индивидуально преподавателем и студентом. Он должен раскрыть обозначенную проблему на основе проработки литературных источников, а также материалов Интернет. В начале реферата обозначается цель работы и проводится ее план. В конце прилагается список использованных источников с указанием страницы для статьи – для страницы издания. В тексте необходимы ссылки на источники. Содержание реферата представляется на практической работе с последующим обсуждением. Реферат должен быть выполнен аккуратно, ярким литературным языком, напечатан, с выполнением требований к их оформлению. Подготовка реферата направлена на выявление возможностей студента работать самостоятельно, анализировать и обобщать использованный материал.

## 4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (см. *Фонд оценочных средств*)

## 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Бадагуев Б.Т. Техническая эксплуатация зданий и сооружений. М.: - 2013. [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://rusia.oodrin.ru/tehniceskaya-literatura-it-slovari/bulat-badaguev-tehniceskaya-ekspluatatsiya-zdaniy-i-sooruzheniy.html">http://rusia.oodrin.ru/tehniceskaya-literatura-it-slovari/bulat-badaguev-tehniceskaya-ekspluatatsiya-zdaniy-i-sooruzheniy.html</a> (16.12.2019).	1-5	5	ЭБС	1
2	Ляпина И.Ю., Игнатъева Т.Л., Берукова С.В. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. М.: Академия, 2008.	1-5	5	10	1
3	Ляпина, Ирина Юрьевна. Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов [Текст] : учебник / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатъева, С. В. Безрукова. - М. : Академия, 2009. - 272 с	1-5	5	10	

## 5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Ветошкин, А.Г. Нормативное и техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности : учебно-практическое пособие : в 2 ч. / А.Г. Ветошкин. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2017. - Ч. 2. Инженерно-техническое обеспечение безопасности жизнедеятельности. - 653 с. : ил., схем., табл. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-9729-0163-0 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=466498">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=466498</a> (16.12.2019)	1	5	ЭБС	
2	<i>Воробьев, В. А.</i> Эксплуатация и ремонт электрооборудования и средств автоматизации : учебник и практикум для СПО / В. А. Воробьев. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 338 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00572-1. [Электронный ресурс]. - URL: <a href="https://www.biblio-online.ru/">https://www.biblio-online.ru/</a> (16.12.2019).	1	5	ЭБС	
3	Гурьева, В. Организационно-технологические вопросы при строительстве и реконструкции зданий и сооружений : учебное пособие / В. Гурьева, Е.В. Кузнецова, Р.Г. Касимов ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : ОГУ, 2014. - 270 с. : схем., табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=330535">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=330535</a> (16.12.2019)	1	5	ЭБС	
4	Данилов, М.И. Инженерные системы зданий и сооружений (электроснабжение с основами электротехники) : учебное	1	5	ЭБС	

	<p>пособие / М.И. Данилов, И.Г. Романенко ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет». - Ставрополь : СКФУ, 2015. - 223 с. : ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL:<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=457214">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=457214</a> (16.12.2019).</p>				
5	<p>Бухаркин Е., Кушнерук В., Овсянников В. Инженерные сети. Оборудование зданий и сооружений. – М.: издательство: Высшая школа, 2006. [Электронный ресурс]. - URL: <a href="http://www.studmed.ru/buharkin-en-kushniryuk-vv-inzhenernye-seti-oborudovanie-zdaniy-i-sooruzheniy_e402c96a658.html">http://www.studmed.ru/buharkin-en-kushniryuk-vv-inzhenernye-seti-oborudovanie-zdaniy-i-sooruzheniy_e402c96a658.html</a>(16.12.2019).</p>	1-5	5	ЭБС	1

### 5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. LIBRARY.RU [Электронный ресурс] : информационно-справочный портал. – Режим доступа: <http://www.library.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
2. Библиотека учебной и научной литературы [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Режим доступа: <http://sbiblio.com/biblio>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
3. КиберЛенинка [Электронный ресурс] : научная электронная библиотека. – Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
4. Научная библиотека РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
5. Труды преподавателей [Электронный ресурс] : коллекция // Электронная библиотека Научной библиотеки РГУ имени С. А. Есенина. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <http://dspace.rsu.edu.ru/xmlui/handle/123456789/3> (дата обращения: 15.10.2019).
6. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: [http://biblioclub.ru/index.php?page=main\\_ub\\_red](http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red) (дата обращения: 15.10.2019).
7. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 - ]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 15.10.2019).
8. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2019).

#### 5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Портал о гостиничном бизнесе [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://prohotel.ru> – новости, статьи по организации инженерно-технической службы в отеле. (дата обращения: 18.03.2019 г.).
2. Российская гостиничная ассоциация [Электронный ресурс] Режим доступа: <http://rha.ru> – новости, законопроекты, нормативно-правовые акты в области гостиничной индустрии. (дата обращения: 18.03.2019 г.).
3. Интернет-площадка [Электронный ресурс] Режим доступа: [www.new-hotel.ru](http://www.new-hotel.ru), собрана актуальная и полезная информация, которая поможет начинающим и уже работающим на рынке отельерам создать или развивать успешное предприятие. На страницах сайта представлены материалы на различные темы гостиничного бизнеса, упорядоченные для быстроты и удобства поиска: строительство, оснащение, эксплуатация, поставщики. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
4. Единый информационно-справочный ресурс индустрии гостеприимства [Электронный ресурс] Режим доступа: [HoReCa.ru](http://HoReCa.ru). На портале представлены информационно-справочные и аналитические материалы для участников ресторанного и гостиничного бизнеса: свежие новости российского и зарубежного рынка, актуальные и полезные публикации, посвященные разным аспектам бизнеса. (дата обращения: 01.06.2019 г.)
5. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса [Электронный ресурс] Режим доступа: [frontdesk.ru](http://frontdesk.ru). Является некоммерческим проектом и дает возможность открыто общаться и получать информацию всем, кто считает своим призванием сферу гостеприимства. (дата обращения: 01.06.2019 г.)

#### 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Стандартно оборудованные лекционные аудитории

Аудитории, оборудованные мультимедийными проекторами, системными блоками, интерактивная доска используемые в учебном процессе.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся: стандартное оборудование для учебной аудитории.

6.3. Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

## 7. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	<p>Во время лекции студенты должны внимательно слушать преподавателя, не отвлекаться. Во время чтения лекции преподавателем студенты составляют конспект: кратко, схематично, последовательно фиксируют основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечают важные мысли, выделять ключевые слова, термины. При работе с лекцией необходимо обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации или на практическом занятии. Уделить внимание основным понятиям.</p>
Практические занятия	<p>При выполнении заданий практической работы студенту необходимо внимательно просмотреть конспекты лекции по соответствующей теме. Прочитать материал по теме, обсуждаемой на занятии, в учебнике. Прочитать дополнительную литературу по соответствующей теме. Выполнить предложенные преподавателем задания по практической работе.</p> <p>Проверить правильность выполнения полученных заданий. Подготовиться к устным ответам к вопросам, предложенным для обсуждения. При необходимости задать вопрос преподавателю на занятии.</p>
Контрольная работа (тестирование)	<p>Изучение материалов основной и дополнительной литературы по темам тестирования. Изучение справочных изданий, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Проработка конспекта лекций по соответствующей тематике.</p>
Реферат	<p>При работе над рефератом необходимо формулировать тему; подобрать и изучить основных источников по теме; составить библиографию; обработать и систематизировать информацию; разработать план; подготовить реферат. Содержание реферата должно отражать: знание современного состояния проблемы; обоснование выбранной темы; использование известных результатов и фактов; полноту цитируемой литературы, ссылки на работы ученых, занимающихся данной проблемой; актуальность поставленной проблемы; материал, подтверждающий научное, либо практическое значение в настоящее время.</p>
Подготовка к зачету	<p>При подготовке к зачету необходимо изучить вопросы или задания, предложенные преподавателем. При подготовке необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую основную и дополнительную литературу,</p>

	материалы выполненных практических работ, материалы подготовленных рефератов.
--	---

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (*при необходимости*)

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11. Иные сведения

## Приложение 1

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### *Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости*

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины (результаты по разделам)	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы.	ОК-7, ОПК-2, ПК-7	Зачет
2	Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	ОК-7, ОПК-2, ПК-7	Зачет
3	Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	ОК-7, ОПК-2, ПК-7	Зачет
4	Оборудование дополнительных подразделений гостиницы.	ОК-7, ОПК-2, ПК-7	Зачет
5	Диспетчерская и автоматизированные системы управления гостиницей.	ОК-7, ОПК-2, ПК-7	Зачет

## ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	<b>знать</b>	
		1. Технические службы гостиницы (диспетчерская, водоснабжения, теплоснабжения, энергетическая, сантехническая, кондиционирования и вентиляции, слабых токов, торгово-технологического оборудования, ремонтная).	ОК-7 31
		2. Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц.	ОК-7 32
		3. Оборудование дополнительных подразделений гостиницы.	ОК-7 33
		4. Автоматизированные системы управления гостиницами	ОК-7 34
		<b>уметь</b>	
		1. Самостоятельно изучать учебную и научную литературу по организации работы технических служб гостиницы.	ОК-7 У1
		2. Анализировать и обобщать разнообразные данные и на их основе строить логичный рассказ.	ОК-7 У2
		3. Анализировать деятельность основных и дополнительных систем жизнеобеспечения зданий гостиниц.	ОК-7 У3
		<b>владеть</b>	
		Понятийно-категориальным аппаратом.	ОК-7 В1
		Навыками характеристики структуры управления гостиницей.	ОК-7 В2
		Приемами самостоятельной добычи необходимой информации из различных источников.	ОК-7 В3
		Методами анализа и синтеза разнообразных данных об организации работы технических служб гостиницы.	ОК-7 В4
ОПК-2	способность организовывать работу исполнителей	<b>знать</b>	
		1. Функциональную структуру инженерно-технической службы гостиницы.	ОПК-2 31
		2. Процессы взаимодействия инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.).	ОПК-2 32
		3. Процессы взаимодействия инженерно-технической службы со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.	ОПК-2 33
		<b>уметь</b>	
1. Использовать полученные знания	ОПК-2 У1		



		при анализе особенностей деятельности инженерно-технической службы гостиницы.	
		2. Организовать работу инженерно-технической службы гостиницы и ее взаимодействие с другими структурными подразделениями гостиницы.	ОПК-2 У2
		3. Осуществлять подбор сотрудников для инженерной службы.	ОПК-2 У3
		4. Привлекать сторонние организации для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.	ОПК-2 У4
		<b>владеть</b>	
		1. Навыками организации работы технических служб гостиницы.	ОПК-2 В1
		2. Навыками взаимодействия инженерно-технической службы с другими службами гостиницы (административно-хозяйственной, вспомогательными и др.).	ОПК-2 В2
		3. Навыками взаимодействия со сторонними организациями для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы.	ОПК-2 В3
ПК-7	готовность применять современные технологии гостиничной деятельности в работе с потребителем	<b>знать</b>	
		1. Требования и стандарты к средствам размещения и к инженерной службе.	ПК-7 31
		2. Функциональную и управленческую структуру инженерной службы. Принципы работы инженерно-технических систем гостиницы.	ПК-7 32
		3. Основные и дополнительные системы жизнеобеспечения.	ПК-7 33
		4. Дополнительные подразделения инженерной службы.	ПК-7 34
		5. Способы автоматизации технологических процессов в гостиницах.	ПК-7 35
		6. Назначение специального оборудования инженерной службы.	ПК-7 36
		7. Назначение и функциональные обязанности диспетчерской.	ПК-7 37
		<b>уметь</b>	
		1. Осуществлять техническое сопровождение при проведении массовых мероприятий в гостинице (конференции, фуршеты и др.	ПК-7 У1
		2. Пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии.	ПК-7 У2
		3. Пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях.	ПК-7 У3
		4. Управлять качеством инженерно-технического обслуживания.	ПК-7У4
		<b>владеть</b>	
		1. Навыками по заказу и приобретению необходимого	ПК-7 В1

	оборудования для конкретных служб гостиницы.	
	2. Навыками подбора комплекса технических средств для оказания качественных услуг в средствах размещения.	ПК-7 В2
	3. Современными достижениями передовых технологий в сфере эксплуатации средств размещения.	ПК-7 В3

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ)

№	*Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
<b>Раздел 1</b> Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы. ОК-7, ОПК-2, ПК-7		
1	Функциональная структура инженерно-технической службы гостиницы.	ОПК-2 З1 ОК-7 З1 ОК-7 У1 ОПК-2 У1 ОК-7 В1 ОК-7 В2 ОК-7 В4
2	Взаимодействие инженерно-технических служб между собой и с другими службами гостиницы	ОК-7 З1 ОПК-2 З2 ОПК-2 З3 ОК-7 У1 ОК-7 У2 ОПК-2 У4 ОПК-2 В2 ОПК-2 В3
3	Требования к инженерной службе.	ОК-7 З1 ПК-7 З1 ОК-7 У1 ОК-7 У2 ОК-7 В3
4	Функции главного инженера гостиницы.	ПК-7 З2 ОК-7 У1 ОК-7 У2 ОПК-2 У2 ОПК-2 У3 ОПК-2 У4 ПК-7 У4 ОК-7 В3 ОК-7 В4 ОПК-2 В1 ПК-7 В1 ПК-7 В2
<b>Раздел 2</b> Основные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. ОК-7, ОПК-2, ПК-7		
5	Организация системы водоснабжения гостиниц.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
6	Организация канализации и санитарно-технической службы в гостинице.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК- 7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
7	Организация службы газоснабжения гостиниц.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
8	Организация службы электроснабжения гостиниц.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
9	Организация теплоснабжения гостиниц.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
<b>Раздел 3</b> Дополнительные системы жизнеобеспечения зданий гостиниц. ОК-7, ОПК-2, ПК-7		
10	Организация вентиляционной службы гостиницы.	ОК-7 З2 ПК-7 З3 ОК-7 У3 ПК- 7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7

		В3
11	Организация службы кондиционирования в гостинице	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
12	Схемы и оборудование в гостинице для горячего водоснабжения.	ОК-5 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
13	Организация лифтового хозяйства в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
14	Организация внутреннего освещения в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
15	Организация наружного освещения в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
16	Организация работы и оборудование для связи в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
17	Организация работы и оборудование для часофикации и радиофикации в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
18	Организация службы телевидения в гостинице.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
19	Организация службы телефонизации гостиницы.	ОК-7 32 ПК-7 33 ОК-7 У3 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3
<b>Раздел 4</b>		
Оборудование дополнительных подразделений гостиницы. ОК-7, ОПК-2, ПК-7		
20	Организация ремонтно-строительной службы гостиницы.	ОК-733 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
21	Организация и оборудование для внутренней уборки.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
22	Организация и оборудование для внешней уборки.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
23	Организация работы и оборудование фитнес-зала.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
24	Организация работы и оборудование бассейнов в отеле.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
25	Организация и оборудование наземных стоянок в отелях.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1 ОК-7 В4
26	Оборудование прачечной в гостинице.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1
27	Оборудование химчистки в гостинице.	ОК-7 33 ПК-7 34 ПК-7 36 ПК-7 У2 ОК-7 В1
<b>Раздел 5</b>		
Диспетчерская и автоматизированные системы управления гостиницей. ОК-7, ОПК-2, ПК-7		
28	Организация службы по гражданской обороне и чрезвычайным ситуациям.	ОК-7 34 ПК-7 35 ПК-7 У3 ОК-7 В1 ОК-7 В4
29	Назначение, особенности и характеристика информационных стоек в отеле.	ОК-7 34 ПК-7 35 ПК-7 У2 ПК-7 У4 ОК-7 В1 ПК-7 В3
30	Организация службы автоматизации гостиницы (АСУ).	ОК-7 34 ПК-7 35 ПК-7 У1 ПК-7 У4 ОК-7 В1 ОК-7 В4 ПК-7 В3

31	Организация и оборудование диспетчерской гостиницы.	ОК-7 34 ПК-7 35 ПК-7 37 ПК-7 У4 ОК-7 В1 ОК-7 В4
32	Характеристика «умной» гостиницы.	ОК-7 34 ПК-7 35 ПК-7 У1 ПК-7 У4 ОК-7 В1 ПК-7 В3

## ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на зачете оцениваются по шкале «зачтено» - «не зачтено».

«зачтено» – оценка соответствует повышенному уровню и 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, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«не зачтено» - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.