

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого»

ГУМАНИТАРНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

УТВЕРЖДАЮ  
Директор колледжа

  
(подпись) Мозуль Л.Н.  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 года

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ**  
**ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Специальность:  
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника: специалист по гостеприимству

Согласовано:

Начальник отдела СПО УОД  
  
(подпись) Г.М. Шульц  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

Заместитель директора по УМ и ВР

  
(подпись) О.Е. Тимошенко  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

Разработчик:

Преподаватель ГЭК НовГУ

  
(подпись) Т.П. Петрова  
(Ф.И.О.)  
«31» августа 2021 г.

**Рассмотрена:**  
Предметной (цикловой) комиссией  
профессионального цикла

Протокол № 1  
от «31» августа 2021 г.

Председатель предметной (цикловой)  
комиссии

  
(подпись) Э.В. Чупина  
(Ф.И.О.)

Разработана на основе Федерального  
государственного образовательного  
стандарта по специальности среднего  
профессионального образования  
43.02.14 «Гостиничное дело», приказ  
Министерства образования и науки РФ  
от «09» декабря 2016 г. № 1552

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1</b>	<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	4
	1.1 Область применения рабочей программы.....	4
	1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
	1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины .....	4
	1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины.....	5
<b>2</b>	<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	5
	2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы.....	5
	2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины.....	7
	2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.....	10
<b>3</b>	<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b> .....	10
	3.1 Требования к материально-техническому обеспечению.....	10
	3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	10
<b>4</b>	<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИ- ПЛИНЫ</b> .....	11
	4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения.....	11
	4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств.....	13
<b>5</b>	<b>ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ</b> .....	15

# 1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины относится к обязательной части образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело.

Программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке.

## 1.2 Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к обязательной части цикла общепрофессиональных дисциплин, изучается в 5 семестре.

## 1.3 Цели и планируемые результаты освоения учебной дисциплины

Цель освоения учебной дисциплины: формирование компетентности студентов в области гостиничного предприятия

Таблица 1 - Результаты освоения учебной дисциплин

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: -организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг; Знания: -структуру службы обслуживания и эксплуатации фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы;
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Умения: -использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; Знания: -принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Умения: -использовать системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; Знания: -порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения фонда;
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Умения: -осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и

		<p>гигиены;</p> <p>Знания:</p> <p>-основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</p>
ОК 05	<p>Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умения:</p> <p>-осуществлять устную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <p>- вести необходимую, бухгалтерскую отчетность, заполнять первичные документы, составлять график документооборота, вести учёт выручки;</p> <p>Знания:</p> <p>-особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы</p>
ОК.09	<p>Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Умения:</p> <p>-отражать операции по бронированию номеров; -вести учёт расходов на материально-техническое обеспечение гостиниц</p> <p>Знания:</p> <p>-содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные</p>
ОК 11	<p>Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере</p>	<p>Умения:</p> <p>-применять методы расчёта показателей эффективности работы структурных подразделений гостиницы;</p> <p>Знания:</p> <p>-содержание эксплуатационной программы гостиницы и номенклатуру основных и дополнительных услуг, основные понятия: загрузка гостиницы, средняя цена; номерной фонд гостиницы; принципы ценообразования и подходы к ценообразованию;</p>
ПК 4.1	<p>Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.</p>	<p>Умения:</p> <p>-управлять материально-производственными запасами;</p> <p>Знания:</p> <p>-номенклатуру основных и дополнительных услуг гостиницы -принципы планирования потребности в персонале и средствах на оплату труда; -принципы управления материально-производственными запасами;</p>
ПК 4.2	<p>Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в</p>	<p>Умения:</p> <p>-рассчитывать нормативы работы горничных;</p>

	соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.	-выстраивать систему стимулирования работников службы питания; Знания: -особенности продаж номерного фонда и дополнительных услуг гостиницы; -методы определения эффективности работы структурных подразделений гостиницы; -основные бухгалтерские документы и требования к их составлению в контексте профессиональных обязанностей технических работников и специалистов;
--	--	---

#### 1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение учебной дисциплины

Максимальная учебная нагрузка обучающегося 56 часов,

в том числе:

-обязательная аудиторная учебная нагрузка 52 часа

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Таблица 2 - Трудоемкость учебной дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>56</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>52</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	20
в форме практической подготовки	
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	4
в том числе:	
внеаудиторная самостоятельная работа	4
<b>Итоговая аттестация: диф.зачет, 5 семестр</b>	

## 2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 3 – Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1 Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1</b> Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	<b>Содержание учебного материала</b> Введение. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий	4	ОК.01- ОК.05
<b>Тема 1.2</b> Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов	<b>Содержание учебного материала</b> Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Типы гостиниц. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Экстерьер здания гостиницы. Признаки, характеризующие здание гостиницы. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы. Генеральный план участка	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10 ОК.11
	<b>Практическое занятие № 1.</b> Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Организация пространственной среды гостиничных комплексов. Проектирование внешнего облика гостиницы.	4	ОК.02 ОК.03 ОК.10 ОК.11
<b>Раздел 2 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов</b>		<b>18</b>	
<b>Тема 2.1</b> Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	<b>Содержание учебного материала</b> Общие понятия. Требования к системам жизнеобеспечения. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции. Централизованная система пылеудаления. Энергетическое хозяйство	4	ОК.04 ОК.05 ОК.09
	<b>Практическое занятие № 2.</b> Требования к системам жизнеобеспечения гостиницы	4	ОК.10, ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
<b>Тема 2.2</b> Телекоммуникационные системы гостиниц	<b>Содержание учебного материала</b> Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиницы. Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть. Системы безопасности Система пожарной сигнализации.	4	ОК.04 ОК.05 ОК.09 ОК.10, ОК.11 ПК4.1 ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 3.</b> Система сервиса. Комплексная система оснащения конференц-залов. Автоматизация гостиниц	4	

	<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Комплексная система обеспечения безопасности Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	2	
<b>Раздел 3 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 3.1</b> Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах	<b>Содержание учебного материала</b> Источники энергии и их виды. Способы экономии энергии и воды. Основные условия снижения энергозатрат в зданиях: приборный учет ресурсов, комплексное использование энергосберегающего оборудования и автоматизация управления всех инженерных систем здания.	6	ОК.10, ОК.11 ПК 4.1 ПК 4.2
	<b>Практическое занятие № 4.</b> Способы экономии ресурсов и энергосбережение в гостиницах и туристских комплексах.	4	ОК.11 ПК4.1
<b>Раздел 4. Архитектурно-планировочные решения оформления интерьеров гостиничных зданий</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 4.1</b> Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов	<b>Содержание учебного материала:</b> Интерьер и качество обслуживания. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице.	6	ОК.11 ПК4.1
	<b>Практическое занятие № 5.</b> Формирование предметно-пространственной среды гостиниц. Декоративное оформление помещений в гостинице.	4	ОК.11 ПК4.1
<b>Тема 4.2</b> Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице	<b>Содержание учебного материала</b> Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице. Техника безопасности при работе с оборудованием.	4	ОК.11 ПК4.1
	<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Правила технической эксплуатации оборудования гостиниц	2	ОК.11 ПК4.1
		<b>Всего</b>	<b>56</b>

### 2.3 Методические рекомендации по организации изучения дисциплины

В целях реализации компетентностного подхода при преподавании учебной дисциплины ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам

гостиничного предприятия» используются современные образовательные технологии: информационные технологии (компьютерные презентации), технологии развивающего обучения, технологии проблемного обучения. В сочетании с самостоятельной работой обучающихся для формирования и развития общих компетенций применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (групповая консультация, разбор конкретных ситуаций, групповая дискуссия).

Для проведения текущего контроля знаний и умений используется оценка практических работ и тестовых заданий, выполненных обучающимися на занятиях в аудитории и выполненных самостоятельно во внеаудиторное время. Для проведения промежуточной аттестации используется устные, письменные или комбинированные способы оценки уровня достижения результатов освоения учебной дисциплины.

Основное содержание теоретической части излагается на лекционных занятиях, которые выполняют пять основных функций: информационную (сообщение новых знаний), развивающую (развитие познавательных процессов, памяти, мышления), воспитывающую (воспитание профессиональных и личностных качеств, формирование взглядов, убеждений, мировоззрения), стимулирующую (развитие познавательных и профессиональных интересов), координирующую (координация с другими видами занятий).

Важной частью учебной дисциплины являются практические занятия и самостоятельная работа, рекомендации по проведению которых представлены в соответствующих методических рекомендациях, являющихся составной частью учебно-методического комплекса. Также закрепить теоретический материал, выработать навыки самостоятельной аналитической и практической работы и сформировать более глубокую систему знаний помогает знакомство с основной и дополнительной литературой по данной дисциплине.

### **3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1 Требования к материально-техническому обеспечению дисциплины**

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета междисциплинарных курсов.

*Оборудование учебного кабинета:* междисциплинарных курсов

*Технические средства обучения:* компьютер, мультимедийная установка.

*Учебно-наглядные пособия:* учебно-методический комплекс по дисциплине.

*Специализированная мебель:* 15 столов, 30 стульев, рабочее место преподавателя, доска, 2 книжных шкафа.

#### **3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

*Основная литература*

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 547 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14966-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/485735> (дата обращения: 12.08.2021).

2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475785> (дата обращения: 12.08.2021).

*Дополнительная литература*

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/468027> (дата обращения: 12.08.2021).

2. Николенко, П. Г. Гостиничная индустрия : учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 449 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12518-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475785> (дата обращения: 12.08.2021).

*Программное обеспечение*

<b>Наименование программного продукта</b>	<b>Обоснование для использования</b>	<b>Дата</b>
---	--------------------------------------	-------------

	(лицензия, договор, счёт, акт или иное)	выдачи
Microsoft Windows 10 for Educational Use	Dreamspark (Imagine) № 370aef61-476a-4b9f-bd7c-84bb13374212	30.04.2015
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999. Node 1 year Educational Renewal License	Договор №148/ЕП(У)20-ВБ, 1С1С-200914-092322-497-674	11.09.2020
Подписка Microsoft Office 365	свободно распространяемое для вузов	-
Microsoft Windows 7	свободно распространяемое	
Microsoft Office (Microsoft.com)	свободно распространяемое	
Zoom	Договор №363/20/90/ЕП(у)20-ВБ	04.06.2020
Adobe Acrobat	свободно распространяемое	-
Teams	свободно распространяемое	-
Skype	свободно распространяемое	-
Zoom	свободно распространяемое	-

*Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы*

Наименование ресурса	Договор	Срок договора
<b>Профессиональные базы данных</b>		
База данных электронной библиотечной системы вуза «Электронный читальный зал-БиблиоТех» <a href="https://www.novsu.ru/dept/1114/bibliotech/">https://www.novsu.ru/dept/1114/bibliotech/</a>	Договор № БТ-46/11 от 17.12.2014	бессрочный
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a>	Договор № 71/ЕП (У) 19 от 25.12. 2019	01.01.2020 - 31.12.2020
	Договор № 4431/05/ЕП(У)21 от 17.03.2021	31.12.2021
База данных «Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a> Коллекция: Легендарные книги	Договор №63/юс от 20.03.2018	бессрочный
Национальная электронная библиотека (НЭБ) <a href="https://rusneb.ru/">https://rusneb.ru/</a>	Договор № 101/НЭБ/2338 от 01.09.2017	31.08.2022
Президентская библиотека им. Б. Н. Ельцина <a href="https://www.prlib.ru/">https://www.prlib.ru/</a>	в открытом доступе	-
База открытых данных Росфинмониторинга <a href="http://www.fedsfm.ru/opendata">http://www.fedsfm.ru/opendata</a>	в открытом доступе	-
База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>	в открытом доступе	-
<b>Информационные справочные системы</b>		
Университетская информационная система «РОССИЯ» <a href="https://uisrussia.msu.ru">https://uisrussia.msu.ru</a>	в открытом доступе	-
Справочно-правовая система КонсультантПлюс (КонсультантПлюс студенту и преподавателю) <a href="http://www.consultant.ru/edu/">www.consultant.ru/edu/</a>	в открытом доступе	-
Национальный портал онлайн обучения «Открытое образование» <a href="https://openedu.ru">https://openedu.ru</a>	в открытом доступе	-

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Таблица 4 – Формы и методы контроля и оценки результатов обучения

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Коды формируемых общих и профессиональных компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать выполнение и контролировать соблюдение стандартов качества оказываемых услуг;</li> <li>-использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;</li> <li>-использовать системы жизнеобеспечения и обслуживания гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;</li> <li>-осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены; иметь практический опыт в: -разработке процедур и стандартов службы обслуживания и эксплуатации фонда; - планировании, организации, стимулировании и контроле деятельности персонала службы</li> </ul>	<p>ОК 01- ОК 05 ОК 10; ОК 11</p>	<p><b>Формы:</b> - групповая; - фронтальная; - индивидуальная. <b>Методы:</b> - индивидуальный опрос; -беседа; - реферат; - тестирование; - работа на семинарских занятиях; -зачет. <b>Методы оценки:</b> - традиционная система отметок</p>
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-структуру службы обслуживания и эксплуатации фонда, ее цели, задачи, значение в общей структуре гостиницы; - принципы взаимодействия с другими службами гостиницы;</li> <li>-порядок материально-технического обеспечения гостиницы и контроля за соблюдением норм и стандартов оснащения фонда;</li> <li>-основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>-архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>-принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;</li> <li>-требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>-особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации;</li> </ul>	<p>ОК.01, ОК.02  ОК 01-05, ОК 10,11 ПК 4.2</p>	<p>в баллах за каждую выполненную работу, на основе которой выставляется итоговая отметка; - накопительная, на основе которой выставляется итоговая отметка</p>

## 4.2 Рекомендации по использованию оценочных средств

### а) Тестовые задания

При выполнении тестовых заданий необходимо обращать внимание на то, что возможен только один правильный вариант ответа. Время на выполнение тестовых заданий ограничено.

Критерии оценки	Кол-во вопросов	Кол-во вариантов заданий
Правильность ответа на вопросы	16	5

## Раздел 2 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов

### Пример тестовых заданий

#### Тест № 1.

Выбрать один правильный вариант ответа:

#### 1. Здания гостиниц состоят из двух частей:

- а) общественной и вспомогательной
- б) жилой и вспомогательной
- в) жилой и общественной
- г) централизованной и жилой

2. Какая система застройки состоит из отдельно стоящих зданий, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам?

- а) централизованная
- б) блочная
- в) павильонная
- г) смешанная

3. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:

- а) административная часть
- б) вспомогательная часть
- в) общественная часть
- г) жилая часть

4. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:

- а) жилая часть
- б) общественная часть
- в) вспомогательная часть
- г) административная часть

5. При какой системе застройки здание будет иметь максимальную этажность и возникнет необходимость устройства лифтов и происходит усложнение инженерных систем?

- а) блочной
- б) централизованной
- в) павильонной
- г) смешанной

## *Перечень вопросов к дифференцированному зачету*

### **Раздел 2 Требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов**

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

### 5 ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Номер и дата распорядительного документа о внесении изменений	Дата внесения изменений	Ф.И.О. лица, ответственного за изменение	Подпись	Номер и дата распорядительного документа о принятии изменений