

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Байханов Исмаил Бардирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 11.07.2023 10:48:51
Уникальный программный ключ:
442c337cd125e1d014f6269dc98815e502697784

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЧЕЧЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
КАФЕДРА ЭКОНОМИКИ И УПРАВЛЕНИЯ В ОБРАЗОВАНИИ**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Модуль «Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности»

по дисциплине

Б1.О.05.05 Техническое обеспечение гостиничных комплексов

Направление подготовки

43.03.03-"Гостиничное дело"

Профиль подготовки

"Гостиничная деятельность"

Квалификация выпускника

уровень образования

Бакалавр

форма обучения

заочная

Год приема -2023

Грозный, 2023

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

1.1. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.05.05 Технические обеспечение гостиничных комплексов относится к обязательным дисциплинам, модуля «Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности» образовательной программы 43.03.03. Гостиничное дело профиль подготовки «Гостиничная деятельность»

Данная дисциплина изучается в 9 семестре.

1.2. Цель освоения дисциплины (модуля)

Цель обучения по дисциплине Б1.О.05.05. Технические обеспечение гостиничных комплексов - ознакомление с основами работы оборудования гостиниц, принципами устройства и эксплуатации; приобретение знаний, умений и навыков по управлению и решению отраслевых задач, связанных с применением оборудования в работе предприятий гостиничного комплекса.

1.3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие компетенции: ПКО-1; ПКО-3

Таблица 1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенций, которые формирует дисциплина (модуль)	Планируемые результаты обучения
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-1.1. Формирует цель и задачи деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение. ПКО-1.2. Организует оценку и обеспечивает текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале. ПКО-1.3. Осуществляет формирование и функционирование системы	Знать: структуру управления гостиницей функции и взаимосвязь подразделений и служб гостиниц и предприятий питания. Уметь: применять и организовывать выполнение методических подходов, научного инструментария и методы принятия оптимальных решений в деятельности подразделений гостиниц и предприятий питания Владеть: навыками осуществления планирования и организации деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса и предприятий

	<p>бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	питания
<p>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сферы в избранной профессиональной сфере</p>	<p>ПКО-3.1. Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий.</p> <p>ПКО-3.2. Применяет современные технологии оказания услуг в организациях избранной профессиональной сферы, отвечающих требованиям потребителей по срокам, цене и уровню качества обслуживания, а также требованиям безопасности</p> <p>ПКО-3.3. Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях избранной профессиональной сферы с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья</p>	<p>Знать: методы, технологии и принципы обеспечения гостинично-ресторанного продукта на основе маркетинговых исследований</p> <p>Уметь: осуществлять аргументированный выбор методов и технологий реализации маркетинговых исследований гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p>Владеть: навыками обобщения и анализа современных разработок и подходов к маркетинговым исследованиям в индустрии гостеприимства</p>

1.4. Объем дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144/4 з.е. (академ. часов)

Таблица 2

Вид учебной работы	Количество академ. часов	
	Очно	Заочно
4.1. Объем контактной работы обучающихся с преподавателем	X	144/4
4.1.1. аудиторная работа	X	12/0,3
в том числе:	X	
лекции	X	6/0,1
практические занятия, семинары, в том числе практическая подготовка	X	6/0,1
лабораторные занятия		
4.1.2. внеаудиторная работа		

в том числе:		
индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
курсовое проектирование/работа		
групповые, индивидуальные консультации и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем		
4.2. Объем самостоятельной работы обучающихся	X	123/3,4
в том числе часов, выделенных на подготовку к экзамену	X	9/0,25

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

2.1. Тематическое планирование дисциплины (модуля):

Таблица 3

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины (модуля)	Общая трудоёмкость в акад. часах		Трудоёмкость по видам учебных занятий (в акад. часах)							
				Лекции		Практ. занятия		Лаб. занятия		Сам. работа	
				Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно	Очно	Заочно
1	Раздел 1. Роль и структура инженерных служб. Задачи дисциплины. Технические службы гостиницы. Служба главного инженера, ее основные функции. Структура службы главного инженера. Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). Основные системы жизнеобеспечения гостиницы	X	144/4	X	6/0,1	X	6/0,1	X	X	X	123/3,4
	<i>Курсовое проектирование/работа</i>	X	X	X		X		X	X	X	X
	<i>Подготовка к экзамену (зачету)</i>	X	9/0,25	X		X		X	X	X	X
	Итого:	X	144/4	X	6/0,1	X	6/0,1	X	X	X	123/3,4

2.2. Содержание разделов дисциплины (модуля):

Таблица 4

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание дисциплины (дидактические единицы) <i>(для педагогических профилей наполняется с учетом ФГОС основного общего и среднего общего образования)</i>
1.	Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	Задачи дисциплины. Технические службы гостиницы. Служба главного инженера, ее основные функции. Структура службы главного инженера. Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). Основные системы жизнеобеспечения гостиницы

2.	Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (ОВК). Их связь с обеспечением производственных, жилых и общественных помещений гостиницы чистым и контролируемым по влажности и температуре воздухом, созданием наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой. Снабжение высококачественной водой различных групп потребителей в гостинице. Снабжением электроэнергией. Электрическое обеспечение гостиницы с разными условиями потребления. Лифты. Контроль за работой лифтовых систем, за точным и своевременным выполнением обслуживающей организацией
3.	Тема 3. Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.	Функционирование санитарно-технических систем здания. Использовании теплоты, полученной при сжигании твердого, жидкого или газообразного топлива. Твердое топливо. Жидкое топливо. Газообразное топливо. Ядерное сырье. Невозобновляемые энергетические ресурсы. Возобновляемые энергетические ресурсы: солнечная энергия, гидроэнергия, энергия ветра, приливов, геотермальных вод. Децентрализованное, центральное и централизованное виды теплоснабжения.
4.	Тема 4. Электроснабжение	Способы получения электро- и тепловой энергии (ТЭЦ и АТЭЦ, ГЭС и т.д.). Основные понятия о постоянном и переменном токе. Трансформирование электроэнергии. Оборудование трансформаторных подстанций. Общие принципы снабжения ПРГБ электроэнергией. Схемы электрических сетей зданий. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение. Основы расчета электрических сетей. Защита сетей от токов короткого замыкания и перегрузок

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.1. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Таблица 5

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы обучающихся
1.	Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
2.	Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
3.	Тема 3. Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.
4.	Тема 4. Электроснабжение	Чтение специальной литературы по разделу. Работа с конспектами лекций. Подготовка реферата или доклада по теме. Подготовка к выполнению самостоятельного практического задания.

3.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение программы дисциплины (модуля)

3.2.1. Основная и дополнительная литература

Таблица 6

Виды литературы	Автор, название литературы, город, издательство, год	Количество часов, обеспеченных указанной литературой Аудит./самост.	Количество обучающихся	Количество экземпляров в библиотеке университета	Режим доступа ЭБС/электронный носитель (CD,DVD)	Обеспеченность обучающихся литературой, (5гр./4гр.)x100%)
1	2	3	4	5	6	7
Основная литература						
1	<i>Ефремова, М. В.</i> Управление качеством гостиничных услуг : учебник и практикум для вузов / М. В. Ефремова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12253-4. — Текст : электронный //	12/123	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495766	100%
2	<i>Николенко, П. Г.</i> Организация гостиничного дела : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 449 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10614-5. — Текст : электронный //	12/123	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/495422	100%
3	<i>Кобяк, М. В.</i> Управление качеством гостиничного предприятия : учебник для вузов / М. В. Кобяк, С. С. Скобкин ; под редакцией С. С. Скобкина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 502 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15142-8. — Текст : электронный //	12/123	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/492674	100%
Дополнительная литература						
1	<i>Николенко, П. Г.</i> Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный //	12/123	10		Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/496657	100%
2	Мантрова, А. В. Технология и организация питания : учебное пособие / А. В. Мантрова. — Москва : РУТ (МИИТ), 2019. — 92 с. — Текст : электронный //	12/123	10		Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175752	100%

3.	Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие / Е. Г. Радыгина. — Екатеринбург : УрГПУ, 2017. — 95 с. — ISBN 978-5-7186-0920-2. — Текст : электронный //	12/123	10		Лань : электронная библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/182630	100%
----	--	--------	----	--	---	------

3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Цифровой образовательный ресурс «IPR SMART». <https://www.iprbookshop.ru>
2. Образовательная платформа «Юрайт». <https://urait.ru/>
3. Электронно-библиотечная система «Лань». <https://e.lanbook.com/>
4. МЭБ (межвузовская электронная библиотека) НГПУ. <https://icdlib.nspu.ru/>
5. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU. <https://www.elibrary.ru/>
6. СПС «КонсультантПлюс». <http://www.consultant.ru/>

ОТКРЫТЫЙ РЕСУРС

7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://window.edu.ru/catalog/>
8. Научная электронная библиотека «Киберленинка». <https://cyberleninka.ru/>

3.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине необходима следующая материально-техническая база:

Таблица 7

Помещения для осуществления образовательного процесса	Перечень основного оборудования (с указанием кол-ва посадочных мест)	Адрес (местоположение)
Аудитория для проведения лекционных занятий		
Лекционная аудитория - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой 33
Аудитории для проведения практических занятий, контроля успеваемости		
Компьютерный класс - ауд.	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза, технические средства для отображения мультимедийной или текстовой информации: мультимедиа проектор, экран, акустическая система. Мебель (столы ученические, стулья ученические) на 50 посадочных мест.	Уч. корпус № г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Аудитория для практических занятий - ауд.	Стандартное оборудование (учебная мебель для обучающихся, рабочее место преподавателя, доска)	г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
Помещения для самостоятельной работы		

Читальный зал библиотеки ЧГУ	Компьютеры с выходом в Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. Количество посадочных мест - 50.	Электронный читальный зал. этаж 2 Библиотечно-компьютерный центр г. Грозный, ул. Субры Кишиевой, 33
------------------------------	--	---

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ

4.1. ХАРАКТЕРИСТИКА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины / модуля осуществляется преподавателем в процессе проведения практических и лабораторных занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований и т.д.

Таблица 8

№ п/п	Наименование темы (раздела) с контролируемым содержанием	Код и наименование проверяемых компетенций	Оценочные средства	
			текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Тема 1. Роль и структура инженерных служб.	ПКО-1;ПКО-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
2.	Тема 2. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.	ПКО-1;ПКО-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
3.	Тема 3. Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.	ПКО-1;ПКО-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
4.	Тема 4. Электроснабжение	ПКО-1;ПКО-3	Комбинированная проверка	Не предусмотрено учебным планом
	<i>Курсовая работа (проект)</i>	x	x	x
	<i>Учебная практика</i>	x	x	x
	<i>Производственная практика</i>	x	x	x

4.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.2.1. Наименование оценочного средства: *тест*

Примерные вопросы для тестирования

Вопрос 1

Как называется оборудование обеспечивающее работу освещения (внутреннего, наружного, фасада и т.д.), питание электробытовых приборов, работу холодильного оборудования, лифтов и т.д.

Варианты ответов

- технологическое оборудование
- энергетическое оборудование
- санитарно-техническое оборудование

Вопрос 2

Как называется котёл энергоносителем которого является дрова, торф, отходы пиломатериалов, специальных древесные брикеты, уголь и т.п.

Варианты ответов

- твердотопливный
- электрический
- газовый

Вопрос 3

Вид отопления, позволяющий организовать эффективный обогрев открытых, в том числе уличных пространств.

Варианты ответов

- воздушное
- инфракрасное
- водяное

Вопрос 4

Какая температура поверхностей отопительных приборов должна быть при применении в гостинице системы панельно-лучистого отопления?

Варианты ответов

- на 5 - 10 градусов выше температуры воздуха в помещении
- на 35- 45 градусов выше температуры воздуха в помещении
- на 10 - 35 градусов выше температуры воздуха в помещении

Вопрос 5

Система пожаротушения используемая для тушения локального пожара.

Варианты ответов

- дренчерная
- спринклерная

Вопрос 6

Как называется система горячего водоснабжения, при которой отбор горячей воды происходит из тепловой сети?

Варианты ответов

- открытая централизованная система
- закрытая централизованная система
- местная система

Вопрос 7

Для чего служит водомерный узел в системах водоснабжения?

Варианты ответов

- для соединения внутреннего водопровода с внешним
- для измерения расхода воды
- для измерения давления в системе

Вопрос 8

Что из перечисленного относится к санитарно-техническому оборудованию?

Варианты ответов

- система теплоснабжения
- система отопления
- подъемные платформы для транспортирования инвалидов
- телекоммуникационная система
- система канализации
- система горячего и холодного водоснабжения

Вопрос 9

Как классифицируют системы отопления по виду теплоносителя?

Варианты ответов

- однотрубные и двухтрубные
- местные и центральные
- водяные, паровые, воздушные, электрические

Вопрос 10

Название элемента системы водяного отопления, который служит для сбора воды, образованной при увеличении температуры.

Варианты ответов

- расширительный бак
- регулирующая и запорная арматура
- насосная установка

Критерии оценивания результатов тестирования

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	Выполнены правильно все задания теста (тест зачтен)	2
Средний уровень	Выполнено правильно больше половины заданий (тест зачтен)	1
Минимальный уровень	Выполнено правильно меньше половины заданий (тест не зачтен)	0

4.2.2. Наименование оценочного средства: доклад/сообщение

Примерная тематика докладов:

Темы докладов:

1. Организация службы водоснабжения гостиниц холодной и горячей водой.
2. Организация службы газоснабжения малых гостиниц.
3. Организация канализации и санитарно-технической службы в гостинице.
4. Оборудование и организация очистки сточных вод при использовании местной схемы очистки.
5. Организация службы отопления, вентиляция и кондиционирование воздуха
6. Экономическое обоснование применения энергосберегающих технологий.
7. Альтернативные источники энергии.
8. Экология и нетрадиционные источники энергии.
9. Виды теплоснабжения предприятий РГБ.
10. Источники энергоснабжения в условиях высокогорья.

Критерии и шкалы оценивания доклада/сообщения (в форме презентации):

Таблица 11

Уровень освоения	Критерии	Баллы
Максимальный уровень	<ul style="list-style-type: none">– продемонстрировано умение выступать перед аудиторией;– содержание выступления даёт полную информацию о теме;– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи;– умение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу;– высокая степень информативности, компактность слайдов	3
Средний уровень	<ul style="list-style-type: none">– продемонстрирована общая ориентация в материале;– достаточно полная информация о теме;– продемонстрировано умение выделять ключевые идеи, но нет самостоятельных выводов;– невысокая степень информативности слайдов;– ошибки в структуре доклада;– недостаточное использование научной литературы	2
Минимальный уровень	<ul style="list-style-type: none">– продемонстрирована слабая (с фактическими ошибками) ориентация в материале;– ошибки в структуре доклада;– научная литература не привлечена	1
Минимальный уровень не достигнут	<ul style="list-style-type: none">– выступление не содержит достаточной информации по теме;– продемонстрировано неумение выделять ключевые идеи;– неумение самостоятельно делать выводы, использовать актуальную научную литературу.	0

4.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Представлено в приложении №1.

Автор (ы) рабочей программы дисциплины (модуля):

Должность, ученая степень, ученое звание  доцент Кудусов Л.

СОГЛАСОВАНО:

Директор библиотеки _____

 Т.А. Арсағириева

Оценочные средства
для проведения итоговой аттестации по дисциплине
Техническое обеспечение гостиничных комплексов
43.03.03 – Гостиничное дело
Профиль подготовки «Гостиничная деятельность»
Форма обучения: заочная
Год приема: 2023

1. Характеристика оценочной процедуры:

Семестр - 9

Форма аттестации – экзамен

2. Оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Вопросы для итоговой аттестации по дисциплине: Техническое обеспечение гостиничных комплексов

1. Цели и задачи дисциплины ТОГ.
2. Технические службы гостиницы.
3. Основные системы жизнеобеспечения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
4. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха (ОВК) и их связь с обеспечением наиболее благоприятной по своим параметрам среды деятельности или обитания человека.
5. Снабжение гостиницы горячей и холодной водой.
6. Снабжение гостиницы электроэнергией.
7. Лифты.
8. Энергоснабжение предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса.
9. Источники энергии, электро- и теплогенерирующие станции, энергоносители.
10. Твердое, жидкое и газообразное топливо.
11. Возобновляемые энергетические ресурсы: солнечная энергия, гидроэнергия, энергия ветра, приливов, геотермальных вод.
12. Децентрализованное, центральное и централизованное виды теплоснабжения гостиницы.
13. Общие принципы снабжения предприятия ресторанно-гостиничного бизнеса электроэнергией.
14. Схемы электрических сетей зданий. Классификация электрических сетей и их конструктивное выполнение.
15. Защита сетей от токов короткого замыкания и перегрузок.
16. Теплоснабжение санитарно-технических систем.

17. Централизованное теплоснабжение. Тепловые сети. Центральные тепловые пункты (ЦТП) и их оборудование. Способы присоединения теплопотребляющих санитарно-технических систем к тепловым сетям.
18. Магистральные, уличные и внутридомовые газопроводы.
19. Счетчики расхода газа. Запорно-регулирующая газовая арматура. Устройство внутренних газопроводов.
20. Газогорелочные устройства, их классификация.
21. Парогенераторы и их арматура. Принципиальная схема пароснабжения. Паропровод и его арматура, ее назначение.
22. Гигиенические основы отопления.
23. Классификация систем отопления зданий.
24. Системы отопления с естественной и насосной циркуляцией теплоносителя.
25. Оборудование центральных систем водяного отопления: нагревательные приборы (радиаторы, конвекторы и т.п.), емкостные и скоростные водонагреватели, расширительные сосуды, пневмогидравлические аккумулирующие баки, воздухооборники, воздушные краны, циркуляционные насосы, трубопроводы и запорная арматура.
26. Системы воздушного, парового, панельно-лучистого отопления; особенности их устройства и применения.
27. Электроотопление помещений и кровель зданий.
28. Вентиляция и кондиционирование предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
29. Гигиенические основы вентиляции и кондиционирования. Параметры воздуха, характеризующие комфортные условия пребывания людей в помещениях зданий («микроклимат»).
30. Вредности, ассимилируемые воздухом в результате работы оборудования и пребывания людей в различных помещениях.
31. Понятие о воздухообмене. Кратность воздухообмена. Классификация систем вентиляции.
32. Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция: принцип работы и область применения.
33. Механическая вентиляция, ее устройство. Приточная, вытяжная и комбинированная вентиляция. Местная и общеобменная вентиляция, устройство местных вентиляционных отсосов (МВО) и область применения.
34. Оборудование систем механической вентиляции: приточные и вытяжные шахты, камеры; дефлекторы и воздухозаборники, фильтры грубой и тонкой очистки воздуха; калориферы; вентиляторы осевые и центробежные, их характеристики и подбор на основе ориентировочного расчета по нормативным кратностям воздухообмена; воздуховоды и вентиляционные решетки; электромеханические задвижки.

35. Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.
36. Устройство центральных и местных кондиционеров, их назначение. Классификация СКВ. Современные системы СКВ (чиллер-фанкойл, VRF и VRV).
37. Водоснабжение предприятий ресторанно-гостиничного бизнеса.
38. Источники водоснабжения. Водоснабжение из открытого и закрытого источника. Наружный трубопровод.
39. Требования Государственного Стандарта (ГОСТ) к качеству питьевой воды, подаваемой в ПРГБ. Назначение систем горячего и холодного водоснабжения в ПРГБ.
40. Внутренний водопровод холодной воды. Основные схемы внутреннего холодного водоснабжения: под напором наружной сети, с водонапорным и гидропневматическим баком, с насосами; области их применения. Горизонтальные и вертикальные трубопроводные системы.
41. Основные элементы оборудования систем водоснабжения: ввод, водомерный узел, водомеры, водонапорные баки, насосы, трубопроводы, запорно-регулирующая арматура.
42. Противопожарный водопровод, его устройство. Пожарные шкафы и его содержимое. Спринклерные и дренчерные системы пожаротушения.
43. Внутренний водопровод горячей воды. Способы приготовления горячей воды. Определение расхода тепла на нагрев горячей воды. Устройство внутренней сети горячего водоснабжения, краны-смесители, водонагреватели.
44. Определение расхода холодной и горячей воды для предприятия по нормам строительных норм и правил (СниП). Фактический расход воды. Основные положения по эксплуатации систем водоснабжения, предотвращение аварийных ситуаций, снижение расхода тепловой энергии и воды.
45. Канализация и удаление отходов ресторанно-гостиничного бизнеса.
46. Система внутренней канализации зданий, ее основные конструктивные элементы: приемники сточных вод, гидравлические затворы (сифоны), трубопроводы (выпуски, стояки, ревизии).
47. Системы наружной канализации: производственная, ливневая, фекально-бытовая. Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало- и жирословители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.
48. Площадки для сбора мусора. Холодильные камеры для сбора пищевых отходов. Удаление производственных отходов с территорий и зданий.
49. Лифтовое хозяйство и эскалаторы ресторанно-гостиничного бизнеса.
50. Лестницы, их виды и основные элементы. Конструктивные решения лестниц. Пандусы и область их применения. Специальные эвакуационные пути. Лифты и эскалаторы.
51. Системы противопожарной безопасности ресторанно-гостиничного бизнеса.

52. Понятие систем безопасности гостиницы. Система охранной сигнализации, видеонаблюдения гостиницы, контроля доступа гостиницы и пожарной безопасности гостиницы.
53. Телекоммуникационные системы гостиницы, и их назначение.
54. Интегрированная информационная система коммуникаций: структурированная кабельная сеть, телефонная сеть, радиотелефонная сеть, локальная компьютерная сеть.
55. Комплексная система обеспечения безопасности: системы безопасности, системы пожарной сигнализации.
56. Система жизнеобеспечения гостиницы. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.
57. Определение годовых расходов электроэнергии на основе расчетов мощности двигателей инженерно-технических систем ПРГБ, потребностей в горячей воде, тепловых систем кондиционирования и вентиляции.
58. Определение годовых расходов газа на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения, вентиляции и необходимости приготовления пищи, а также теплоты сгорания газа.
59. Определение годовых расходов пара на основе расчета тепловых затрат систем теплоснабжения и вентиляции, а также теплоты фазового перехода пара.
60. Определение годовых расходов холодной и горячей воды на основе санитарно-технических потребностей служб и технических систем ПРГБ.
61. Эксплуатация инженерно-технических систем ресторанно-гостиничного бизнеса.
62. Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ресторанно-гостиничного бизнеса для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.

1.1. Структура экзаменационного билета (примерная): билеты на зачете не предусмотрены.

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«Чеченский государственный педагогический университет»**

«Утверждено»
Зав. кафедрой _____ Р.С-Э.Юшаева
Протокол №__ от «__» _____ 2023г.

БИЛЕТ- № 1

**Экзамен по дисциплине «Техническое обеспечение гостиничных комплексов»
направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль подготовки «Гостиничная
деятельность», 9 семестр**

1. Цели и задачи дисциплины ТОГ.
2. Технические службы гостиницы.

3. Критерии и шкала оценивания устного ответа, обучающегося на экзамене (зачете)

Максимальное количество баллов на экзамене (зачете) – 30, из них:

1. Ответ на первый вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.
2. Ответ на второй вопрос, содержащийся в билете – 15 баллов.

Таблица 13

№ n/n	Характеристика ответа	Баллы
1.	<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок.</i>	13-15
2.	<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	10-12
3	<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	7-9
4.	<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	6 и менее

Расчет итоговой рейтинговой оценки

Таблица 14

До 50 баллов включительно	«неудовлетворительно»
От 51 до 70 баллов	«удовлетворительно»
От 71 до 85 баллов	«хорошо»
От 86 до 100 баллов	«отлично»

4. Уровни сформированности компетенций по итогам освоения дисциплины (модуля)

Таблица 15

Индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Уровни сформированности компетенций			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительн о»
	86-100	71-85	51-70	Менее 51

	«зачтено»			«не зачтено»
Код и наименование формируемой компетенции				
ПКО-1. Способен осуществлять управление ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты	Знает термины определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.
	Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение	Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения	Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует	Владеет методикой выполнения стандартных	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие

	<p>полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия</p> <p>качественно даже при выполнении сложных заданий;</p> <p>выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>ответа</p>
<p>ПКО-3. Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций сфере в избранной профессиональной сфере</p>	<p>Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный, развернутый ответ.</p>	<p>Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые аспекты</p>	<p>Знает термины и определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос</p>	<p>Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.</p>
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>

	и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение	задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения	при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.	
	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.	Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.	Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа
УК-3. Способен осуществлять социальное взаимодействие и реализовывать свою роль в команде	Знает и понимает термины и определения, может сформулировать их самостоятельно; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний, может самостоятельно их интерпретировать и использовать; обладает твердым и полным знанием материала, владеет дополнительными знаниями; дает полный,	Знает термины, определения, основные закономерности, соотношения и принципы построения знаний, способен их интерпретировать и использовать; знает материал в запланированном объеме; ответ достаточно полный, но не отражены некоторые	Знает термины определения, но допускает неточности формулировок; знает основные закономерности, соотношения, принципы построения знаний; способен их интерпретировать, но не способен использовать; знает только основной материал, без усвоения деталей, особенностей; дана только часть ответа на вопрос	Не знает базовые определения. Полное отсутствие ответа.

	развернутый ответ.	аспекты		
	<p>Умеет выполнять практические задания повышенной сложности; самостоятельно анализирует теоретический материал, умеет применять теоретическую базу при выполнении практических заданий, предлагает собственный метод решения; грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы верны, аккуратно оформлены; не допускает ошибок при выполнении заданий, правильно обосновывает принятое решение; самостоятельно анализирует задание и решение</p>	<p>Умеет выполнять типовые практические задания, предусмотренные программой; правильно применяет полученные знания при анализе теоретического материала, при выполнении заданий, грамотно обосновывает ход выполнения задания; поясняющие рисунки и схемы корректны понятны; допускает отдельные ошибки при выполнении заданий, не нарушающие логику решения; делает выводы по результатам решения</p>	<p>Умеет выполнять практические задания, но не всех типов; испытывает затруднения при анализе теоретического материала, в применении теории при выполнении заданий; поясняющие рисунки и схемы содержат ошибки, оформлены небрежно; допускает ошибки при выполнении заданий, нарушения логики решения; испытывает затруднения с выводами.</p>	<p>Не умеет выполнять практические задания. Полное отсутствие ответа</p>
	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; использует полученные навыки при выполнении сложных, нестандартных заданий; выполняет трудовые действия быстро, выполняет все задания; выполняет трудовые действия качественно даже при выполнении сложных заданий; выполняет и оценивает трудовые действия самостоятельно, без посторонней помощи.</p>	<p>Владеет методикой выполнения стандартных заданий; выполнение нестандартных задание вызывает затруднения; выполняет трудовые действия, все поставленные задачи; выполняет трудовые действия качественно; самостоятельно выполняет и оценивает трудовые действия с консультацией у наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий; испытывает трудности при выполнении стандартных заданий; выполняет трудовые действия медленно, с отставанием от установленного графика/норматива; выполняет трудовые действия с недостаточным качеством; выполняет трудовые действия, оценивает факты и собственные трудовые действия только с помощью наставника.</p>	<p>Не владеет методикой выполнения стандартных заданий. Полное отсутствие ответа</p>

**5. Рейтинг-план изучения дисциплины:
РЕЙТИНГ-ПЛАН
по дисциплине/ модулю на семестр**

Реклама и PR в индустрии гостеприимства
(название элемента учебного плана)
Направление, профиль подготовки
43.03.03 Гостиничное дело
Профиль Гостиничная деятельность

Курс 5, семестр 9 уч. год 2023 / 2024 гг.

Количество ЗЕ по плану 4

Форма промежуточной аттестации - экзамен

Количество часов по учебному плану 144, в т.ч. контактная (аудиторная) работа _____, самостоятельная работа _____,

Преподаватель: _____

(Ф.И.О., ученая степень, ученое звание)

Кафедра: Экономика и управление в образовании

№	Наименование вида деятельности	Сроки	Трудоемкость видов деятельности балл	Всего баллов
1-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
2-й текущий контроль: V=6, K1=1; K2=10.				K=10
	6-е занятие: 1-й рубежный контроль (10б): V=2, K1=2,5, K2=4. 1. Тестовый контроль; 2. Выполнение контрольной работы по лекциям		2 2	4x2,5=10б
3-й текущий контроль: V=10; K1=0,6; K2= 17.				K=17

4-й текущий контроль: В=10; К1=0,6; К2= 17.			К = 17
16-е занятие:			
2-й рубежный контроль (10б): В=2, К1=2,5, К2=			
4.			
1.Тестовый контроль;		2	4x2,5=10б
2.Выполнение контрольной работы по лекциям		2	

**ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ / МОДУЛЯ**

Техническое обеспечение гостиничных комплексов
(наименование дисциплины / модуля)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль Гостиничная деятельность
(год набора 2023, форма обучения - заочная)

на 2023 / 2024 учебный год

В рабочую программу дисциплины Техническое обеспечение гостиничных комплексов модуля «Технико-экономическое сопровождение гостиничной деятельности» вносятся следующие изменения:

№ п/п	Раздел рабочей программы (пункт)	Краткая характеристика вносимых изменений	Основание для внесения изменений