

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Техническое обеспечение гостиничных комплексов

Код модуля
1158238(1)

Модуль
Теория и практика гостиничной деятельности

Екатеринбург

Оценочные материалы составлены автором(ами):

| № п/п | Фамилия, имя, отчество | Ученая степень, ученое звание | Должность | Подразделение |
|--------------|-------------------------------|---|------------------|---|
| 1 | Энгин Юлия Владимировна | кандидат педагогических наук, мастер спорта | Доцент | управления в сфере физической культуры и спорта |

Согласовано:

Управление образовательных программ

С.А. Иванченко

Авторы:

- **Энгин Юлия Владимировна, Доцент, управления в сфере физической культуры и спорта**

1. СТРУКТУРА И ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ Техническое обеспечение гостиничных комплексов

| | | | |
|----|--------------------------------------|--|---|
| 1. | Объем дисциплины в зачетных единицах | 4 | |
| 2. | Виды аудиторных занятий | Лекции Практические/семинарские занятия | |
| 3. | Промежуточная аттестация | Экзамен | |
| 4. | Текущая аттестация | Контрольная работа | 1 |
| | | Домашняя работа | 1 |

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ (ИНДИКАТОРЫ) ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ Техническое обеспечение гостиничных комплексов

Индикатор – это признак / сигнал/ маркер, который показывает, на каком уровне обучающийся должен освоить результаты обучения и их предъявление должно подтвердить факт освоения предметного содержания данной дисциплины, указанного в табл. 1.3 РПМ-РПД.

Таблица 1

| Код и наименование компетенции | Планируемые результаты обучения (индикаторы) | Контрольно-оценочные средства для оценивания достижения результата обучения по дисциплине |
|--|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК-3 -Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса | П-2 - Составлять рекомендации по внедрению новых технологий, обосновывать их | Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен |
| ПК-6 -Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания | П-3 - Предлагать руководству компании необходимые шаги по улучшению эффективности деятельности служб организации | Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен |

3. ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ В РАМКАХ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ В БАЛЬНО-РЕЙТИНГОВОЙ СИСТЕМЕ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА БРС)

3.1. Процедуры текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

| | | |
|--|---------------------------------|------------------------------|
| 1. Лекции: коэффициент значимости совокупных результатов лекционных занятий – 0.6 | | |
| Текущая аттестация на лекциях | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| <i>домашняя работа</i> | 5,10 | 100 |
| Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лекциям – 0.4 | | |
| Промежуточная аттестация по лекциям – экзамен | | |
| Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лекциям – 0.6 | | |
| 2. Практические/семинарские занятия: коэффициент значимости совокупных результатов практических/семинарских занятий – 0.4 | | |
| Текущая аттестация на практических/семинарских занятиях | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| <i>контрольная работа</i> | 5,12 | 100 |
| Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по практическим/семинарским занятиям – 1 | | |
| Промежуточная аттестация по практическим/семинарским занятиям – нет | | |
| Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по практическим/семинарским занятиям – не предусмотрено | | |
| 3. Лабораторные занятия: коэффициент значимости совокупных результатов лабораторных занятий – не предусмотрено | | |
| Текущая аттестация на лабораторных занятиях | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| | | |
| Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено | | |
| Промежуточная аттестация по лабораторным занятиям – нет | | |
| Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по лабораторным занятиям – не предусмотрено | | |
| 4. Онлайн-занятия: коэффициент значимости совокупных результатов онлайн-занятий – не предусмотрено | | |
| Текущая аттестация на онлайн-занятиях | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
| | | |
| Весовой коэффициент значимости результатов текущей аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено | | |

Промежуточная аттестация по онлайн-занятиям –нет
Весовой коэффициент значимости результатов промежуточной аттестации по онлайн-занятиям – не предусмотрено

3.2. Процедуры текущей и промежуточной аттестации курсовой работы/проекта

| Текущая аттестация выполнения курсовой работы/проекта | Сроки – семестр, учебная неделя | Максимальная оценка в баллах |
|---|---------------------------------|------------------------------|
| | | |
| Весовой коэффициент текущей аттестации выполнения курсовой работы/проекта– не предусмотрено | | |
| Весовой коэффициент промежуточной аттестации выполнения курсовой работы/проекта– защиты – не предусмотрено | | |

4. КРИТЕРИИ И УРОВНИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

4.1. В рамках БРС применяются утвержденные на кафедре/институте критерии (признаки) оценивания достижений студентов по дисциплине модуля (табл. 4) в рамках контрольно-оценочных мероприятий на соответствие указанным в табл.1 результатам обучения (индикаторам).

Таблица 4

Критерии оценивания учебных достижений обучающихся

| Результаты обучения | Критерии оценивания учебных достижений, обучающихся на соответствие результатам обучения/индикаторам |
|---------------------|--|
| Знания | Студент демонстрирует знания и понимание в области изучения на уровне указанных индикаторов и необходимые для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью. |
| Умения | Студент может применять свои знания и понимание в контекстах, представленных в оценочных заданиях, демонстрирует освоение умений на уровне указанных индикаторов и необходимых для продолжения обучения и/или выполнения трудовых функций и действий, связанных с профессиональной деятельностью. |
| Опыт /владение | Студент демонстрирует опыт в области изучения на уровне указанных индикаторов. |
| Другие результаты | Студент демонстрирует ответственность в освоении результатов обучения на уровне запланированных индикаторов. Студент способен выносить суждения, делать оценки и формулировать выводы в области изучения. Студент может сообщать преподавателю и коллегам своего уровня собственное понимание и умения в области изучения. |

4.2 Для оценивания уровня выполнения критериев (уровня достижений обучающихся при проведении контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля) используется универсальная шкала (табл. 5).

Таблица 5

Шкала оценивания достижения результатов обучения (индикаторов) по уровням

| Характеристика уровней достижения результатов обучения (индикаторов) | | | | |
|---|--|---|------------|---|
| № п/п | Содержание уровня выполнения критерия оценивания результатов обучения (выполненное оценочное задание) | Шкала оценивания | | |
| | | Традиционная характеристика уровня | | Качественная характеристика уровня |
| 1. | Результаты обучения (индикаторы) достигнуты в полном объеме, замечаний нет | Отлично (80-100 баллов) | Зачтено | Высокий (В) |
| 2. | Результаты обучения (индикаторы) в целом достигнуты, имеются замечания, которые не требуют обязательного устранения | Хорошо (60-79 баллов) | | Средний (С) |
| 3. | Результаты обучения (индикаторы) достигнуты не в полной мере, есть замечания | Удовлетворительно (40-59 баллов) | | Пороговый (П) |
| 4. | Освоение результатов обучения не соответствует индикаторам, имеются существенные ошибки и замечания, требуется доработка | Неудовлетворительно (менее 40 баллов) | Не зачтено | Недостаточный (Н) |
| 5. | Результат обучения не достигнут, задание не выполнено | Недостаточно свидетельств для оценивания | | Нет результата |

5. СОДЕРЖАНИЕ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ МОДУЛЯ

5.1. Описание аудиторных контрольно-оценочных мероприятий по дисциплине модуля

5.1.1. Лекции

Самостоятельное изучение теоретического материала по темам/разделам лекций в соответствии с содержанием дисциплины (п. 1.2. РПД)

5.1.2. Практические/семинарские занятия

Примерный перечень тем

1. Понятие техники и технологии гостиничного обслуживания.
2. Материально-техническое обеспечение гостиничного предприятия
3. Энергосберегающие технологии и системы безопасности современного отеля
4. Операционный процесс обслуживания и роль материально-технической

составляющей в поддержании качества услуг

5. Автоматизированные системы управления гостиниц. АСУ гостиниц и их функции
6. Интернет в современном отеле

Примерные задания

Подготовьте краткие эссе с ответами на вопросы:

1. Возьмите за пример один из видов технологии гостиничного обслуживания,

применяемый в существующем, известном вам средстве размещения. Проанализируйте, указав на достоинства и недостатки выбранной технологии. Дайте свои рекомендации по совершенствованию.

2. Что входит в состав материально-технической базы средства размещения? Какова необходимая база при создании мини-гостиницы, отеля, загородного дома и т.д.?

3. Пофантазируйте на тему берегающих ресурсы технологий? Какие варианты вы предложите отелю, следующему принципам greenpeace?

4. Какие функции в отеле допустимы на автоматизированном уровне? Что вы можете применить в своем отеле в целях экономии трудовых ресурсов? Какие новейшие технологии автоматизированного управления за последние пять лет появились в гостиничном бизнесе?

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2. Описание внеаудиторных контрольно-оценочных мероприятий и средств текущего контроля по дисциплине модуля

Разноуровневое (дифференцированное) обучение.

Базовый

5.2.1. Контрольная работа

Примерный перечень тем

1. 1. Современные системы жизнеобеспечения в гостиницах и их использование для обеспечения комфорта проживающих. 2. Выполнить конспект, изучив нормативную документацию, по осуществлению контроля за выполнением требований производственной санитарии и гигиены труда в гостиницах (СПС «Консультант Плюс», «Гарант»). 3. Ознакомиться с порядком расследования и учёта несчастных случаев на производстве. Ис-пользуя материалы реального несчастного случая, произошедшего в гостинице, составить акт о несчастном случае по форме. 4. Составить план мероприятий по энергосбережению в гостинице. Подготовить выступление.

Примерные задания

Пример тестового задания

Задание № 1

Административные помещения гостиницы это

1. вестибюль со всеми входящими в него помещениями и коммуникациями, офис дирекции и другие административные службы.
2. помещения общественного назначения (киноконцертные залы, музыкальные и танцевальные салоны, гостиные, конференц-залы и залы для заседаний, спортивные залы); помещения обслуживающих предприятий (отделения связи, парикмахерские салоны, пункты обмена валюты, кафе, бары, рестораны, тор-говые точки и др.).

3. хозяйственные и складские помещения (бельевые и прачечные, инвентарные и ремонтные мастерские, кладовые и склады); помещения и мастерские с различным инженерно-техническим оборудованием, ма-шинные отделения, бойлерные.

Задание № 2

Обслуживающие помещения гостиницы

1. относятся вестибюль, коридоры, поэтажные холлы и гостиные.

2. хозяйственные и складские помещения (бельевые и прачечные, инвентарные и ремонтные мастерские, кладовые и склады); помещения и мастерские с различным инженерно-техническим оборудованием, ма-шинные отделения, бойлерные.

3. помещения общественного назначения (киноконцертные залы, музыкальные и танцевальные салоны, гостиные, конференц-залы и залы для заседаний, спортивные залы); помещения обслуживающих пред-приятий (отделения связи, парикмахерские салоны, пункты обмена валюты, кафе, бары, рестораны, тор-говые точки и др.).

Задание № 3

Под инженерным оборудованием гостиниц подразумевают

1. санитарно-технические системы, лифтовое хозяйство, энергетическое хозяйство
2. энергетическое хозяйство, отопление, холодное и горячее водоснабжение
3. санитарно-технические системы, вентиляцию и кондиционирование воздуха, технологическое оборудование

Задание № 4

Температурный режим в жилом номере (температура)

1. 25
2. 20
3. 18

Задание № 5

Температурный режим в вестебюле

1. 18
2. 16
3. 20

Задание № 6

К системе жизнеобеспечения туристско-гостиничного комплекса относятся

1. энергоснабжение, теплоснабжение, водоснабжение, вентиляция, канализация, мусоропровод
2. энергоснабжение, водоснабжение, теплоснабжение, система пожарной сигнализации, внутреннее ра-диовещание
3. энергоснабжение, теплоснабжение, система пожарной сигнализации, система безопасности, внутреннее радиовещание

Задание № 7

К средствам противопожарной защиты необходимым в гостинице относятся:

1. пожарная сигнализация, резервуары с водой, инструкции персоналу и гостям гостиницы
2. пожарная сигнализация, огнетушители и инструменты для пожаротушения, инструкции для персонала и гостей гостиничного комплекса
3. пожарная сигнализация, огнетушители, резервуары с водой

Задание № 8

Система слабых токов в гостинице включает следующее:

1. телефонную связь, телевизионную, радиовещание
2. телевизионную связь, компьютерную, вентиляцию систему
3. телефонную, телевизионную, пожарную сигнализацию

Задание № 9

Технический уровень управления гостиницей

1. горничные, уборщики, старшие портье.
2. заведующие смен, главные горничные.
3. главные горничные, горничные, официанты

Задание № 10

Что является доминирующим фактором, оказывающим влияние на расположение гостиницы

1. спрос и рынок
2. рельеф местности, природные ресурсы
3. климат, наличие транспортных магистралей

Задание № 11

Каковы нормы (на одно место) площади земельного участка для гостиницы общего типа

1. от 20 до 60 м
2. от 15 до 60м
3. от 15 до 55м

Задание № 12

Как делятся гостиницы по режиму эксплуатации

1. круглогодичного действия
2. сезонного действия
3. все ответы верны

Задание № 13

На основе каких документов осуществляется проектирование гостиницы

1. на основе юридических документов
2. на основе поэтажного плана
3. на основе документов нормативного и рекомендательного характера

Задание № 14

Для каких категорий гостиниц предусмотрено наличие установки по обработке воды с целью обеспечения ее пригодности для питья

1. 5 звезд
2. 4 звезды
3. 3 звезды

LMS-платформа – не предусмотрена

5.2.2. Домашняя работа

Примерный перечень тем

1. 1.Подготовить доклад с презентацией по теме: «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиницы». 2.Размещение гостиниц в планировочной структуре города. Задание: Выбрать участок для строительства гостиницы, опираясь на следующие факторы: градостроительные; архитектурно-ландшафтные; экологические инженерно-экономические. Обосновать необходимость строительства гостиницы фактами. Предложить мероприятия по обеспечению конкурентоспособности гостиницы.
- 3.Выполнить планировку блока приемно-вспомогательных помещений (вестибюль).
- 4.Размещение мебели.

Примерные задания

Задание: Выполнить схему размещения мебели в однокомнатном одноместном (18 кв.м.) и двухместном (25кв.м.) номерах с учетом норм проходов в мебелировке помещений. Прописать основные принципы мебелировки помещений гостиниц и требования, предъявляемые к мебели

Домашняя работа по дисциплине выполняется в форме реферата. Реферативная работа представляет собой письменную работу на заданную тему, подготовленную на основе информации из различных источников (монографий, статей, аналитических обзоров). Реферативная работа – это краткое изложение содержания каких-либо научных трудов или книг. Реферировать можно монографию (или главу из нее), несколько статей по одну тему. Содержание реферативной работы отражает главные идеи, положения, ключевые понятия реферируемого источника с обязательным указанием страниц первоисточника. Структура реферативной работы включает: 1) введение, в котором раскрывается суть темы и цель работы; 2) основную часть, которая может быть разбита на несколько параграфов; 3) заключение (резюме, выводы, обобщение); 4) список реферируемых источников. В реферативной работе по необходимости могут быть включены схемы, таблицы, рисунки.

LMS-платформа – не предусмотрена

5.3. Описание контрольно-оценочных мероприятий промежуточного контроля по дисциплине модуля

5.3.1. Экзамен

Список примерных вопросов

1. Что входит в понятие «проектирование здания»? Назовите принципы проектирования гостиниц. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
2. Что такое физический износ здания? Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
3. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы.
4. Какие системы теплоснабжения используются в гостинице?
5. Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
6. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
7. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
8. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления.
9. Какие виды электрического освещения используются в гостинице? Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?
10. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?
11. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы?
12. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах и из каких элементов она состоит?
13. Какую роль играет экстерьер при оформлении гостиницы?
14. Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы?

15. Как цвет влияет на оформление интерьера?
 16. Какие приемы цветовой гаммы возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы?
 17. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?
 18. Какие виды мебели используется в гостинице?
 19. Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номере и общественных помещениях.
 20. Какие требования предъявляются к декоративным тканям?
 21. Назовите основные требования к гигиене и комфорту спального места.
 22. Назовите основные этапы организации уборочных работ в гостинице.
- LMS-платформа – не предусмотрена

5.4 Содержание контрольно-оценочных мероприятий по направлениям воспитательной деятельности

| Направление воспитательной деятельности | Вид воспитательной деятельности | Технология воспитательной деятельности | Компетенция | Результаты обучения | Контрольно-оценочные мероприятия |
|---|--|---|-------------|---------------------|--|
| Профессиональное воспитание | целенаправленная работа с информацией для использования в практических целях | Технология формирования уверенности и готовности к самостоятельной успешной профессиональной деятельности | ПК-3 | П-2 | Домашняя работа Контрольная работа Лекции Практические/семинарские занятия Экзамен |