

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Владимирский государственный университет  
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»  
(ВлГУ)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор  
по образовательной деятельности



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»

Профиль/программа подготовки – «Управление и технологии в гостиничном бизнесе»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2019)

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
5	5 /180	6	6	-	141	экзамен (27)
Итого	5 /180	6	6		141	экзамен (27)

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель освоения дисциплины** – получение студентами общего представления о функционировании предприятий гостиничной индустрии, формирование совокупности теоретических знаний по технической эксплуатации гостиничных предприятий и оборудования гостиниц.

### Задачи:

- изучить функциональную структуру инженерной службы гостиниц;
- ознакомиться с оборудованием инженерных систем для обеспечения комфортных условий клиенту;
- изучить теоретические основы эксплуатации и ремонта инженерных систем и оборудования гостиниц;
- изучить особенности организации работы основных и дополнительных систем жизнеобеспечения;
- уметь пользоваться справочной литературой, материалами журналов и других периодических изданий по оборудованию зданий гостиниц, работы с нормативно-технической документацией.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

**Дисциплина** «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Пререквизиты дисциплины: «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства», «Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
(ПКО-4) <i>Способен проектировать объекты профессиональной деятельности</i>	Полное освоение компетенции	<b>Знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- техническую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность;</li><li>- документацию, необходимую при проектировании объектов гостиничной индустрии;</li><li>- структуру и функции инженерно-технической службы гостиниц;</li><li>- оборудование инженерных систем гостиниц;</li><li>- сущность и виды ремонтов и осмотров в гостинице;</li><li>- требования к эксплуатации номерного фонда гостиничных предприятий и гостиничного оборудования;</li><li>- квалификационные требования к персоналу гостиниц.</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>- определять цели и задачи проекта, составлять технико-</li></ul>

		<p>экономическое обоснование проектов гостиничной индустрии.</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками проектирования и реализации проектов гостиниц и иных средств размещения, а также предприятий общественного питания</li> <li>- технологическим процессом проведения ремонтов и осмотров в гостинице;</li> <li>- навыками эксплуатации, технологическим процессом по устранению неполадок и решению проблем, касаемых инженерно-технической системы гостиницы.</li> </ul>
<p><i>(ДПК-2) Способен организовать работу по подтверждению соответствия средств размещения системе классификации гостиниц и иных средств размещения</i></p>	<p>Полное освоение компетенции</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила, порядок разработки, утверждения, внедрения и соблюдения стандартов;</li> <li>- основные положения национальной системы стандартизации;</li> <li>- систему нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта;</li> <li>- характеристики и показатели качества гостиничного продукта;</li> <li>- документацию для прохождения сертификации гостиниц;</li> <li>- порядок проведения добровольной и обязательной сертификации;</li> </ul> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять на практике нормативные документы, регламентирующие деятельность гостиниц, с целью обеспечения качества гостиничного продукта;</li> <li>- анализировать результаты деятельности функциональных подразделений гостиниц с целью устранения недостатков и повышения качества гостиничных услуг;</li> <li>- контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности в целях соответствия их установленным требованиям.</li> </ul> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками оценки качества гостиничных услуг и обслуживания потребителей на практике;</li> <li>- методами управления и контроля качества гостиничных услуг;</li> <li>- навыками по организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения.</li> </ul>

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единицы, 180 часов

№ п/п	Наименование тем и / или разделов / тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)				Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1	Инженерно-техническая служба гостиницы	5	20	2			11	2 / 100	
2	Теплоснабжение гостиниц	5	20		1		11		
3	Система водоснабжения гостиницы	5	20		1		11		
4	Система канализации гостиницы	5	20				12		Рейтинг-контроль №1
5	Система вентиляции и кондиционирования воздуха	5	21		1		12		
6	Электрическое оснащение гостиниц	5	21		1		12		
7	Лифтовое оборудование гостиниц	5	21				12		
8	Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы	5	21				12		Рейтинг-контроль №2
9	Комплексная система обеспечения безопасности	5	22	2			12	2 / 100	
10	Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть	5	22				12		
11	Организация работы службы питания гостиницы	5	22		2		12		
12	Квалификационные требования к персоналу гостиниц	5	22	2			12	2 / 100	Рейтинг – контроль №3
Всего за семестр:				6	6		141	6 / 50	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР					-	-	-	-	-
Итого по дисциплине				6	6		141	6 / 50	Экзамен (27)

#### Содержание лекционных занятий по дисциплине

##### Тема 1. Инженерно-техническая служба гостиницы

Цель, задачи инженерно-технической службы гостиницы. Структура инженерно-технической службы. Виды и особенности ремонтов и осмотров в гостинице.

##### Тема 9. Комплексная система обеспечения безопасности

Система охранной сигнализации. Система контроля доступа. Электронный замок. Мини-бар. Система пожарной сигнализации.

## **Тема 12. Квалификационные требования к персоналу гостиниц**

Требования к уровню образования. Владение иностранными языками. Требования к стажу работы. Требования к повышению квалификации персонала гостиницы. Прочие требования.

### **Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине**

#### **Тема 2. Теплоснабжение гостиниц**

Ориентированные на потребителя проекты по отоплению гостиниц. Различные виды отопительных систем: их преимущества и недостатки. Основные характеристики водяного отопления. Система лучистого отопления.

#### **Тема 3. Система водоснабжения**

Основные правила оснащения соответствующим водопроводно-канализационным оборудованием гостиниц. Виды водоснабжения: плюсы и минусы разных систем.

#### **Тема 5. Система вентиляции и кондиционирования воздуха**

Технология размещения систем кондиционирования воздуха. Технология вентиляции воздуха. Особенности обмена воздуха. Преимущества естественной вентиляции воздуха.

Особенности механической приточно-вытяжной вентиляции. Особенности вытяжки.

#### **Тема 6. Электрическое оснащение.**

Виды электрических приборов в гостинице. Техника безопасности при работе с электрическим оборудованием гостиниц.

#### **Тема 11. Организация работы службы питания гостиницы.**

Структура и роль службы питания в гостинице. Основные документы, регламентирующие работу службы питания в гостинице.

## **5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

В преподавании дисциплины «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *интерактивная лекция (темы №1, 9, 12);*
- *анализ ситуаций (темы № 2, 3, 5, 6, 11);*
- *разбор конкретных ситуаций (тема №12)*

## **6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Текущий контроль успеваемости (рейтинг-контроль 1, рейтинг-контроль 2, рейтинг-контроль 3).

### ***Тесты к рейтинг-контролю №1***

**1) Выберите типы уборочных машин, которые рекомендуется применять для очистки коврового покрытия:**

- а) моющие пылесосы
- б) подметательные машины
- в) поломочные машины

- г) аппараты для чистки водой высокого давления
- д) пылесосы для сухой уборки
- е) пароочистители

**2) Для чего необходима локальная компьютерная сеть в гостинице?**

- а) для выхода в Интернет
- б) для автоматизации основных функциональных процессов
- в) для облегчения взаимодействия между отделами

**3) Распределите следующие участки прачечной в порядке очередности занятости:**

**сти:**

- а) бельевая
- б) участок стирки
- в) участок грязного белья
- г) гладильное отделение

**4) По характеру производимых работ уборочные машины бывают:**

- а) пароочистители
- б) отсасывающие машины
- в) подметательные машины
- г) вакуумные машины
- д) гидравлические аппараты
- е) поломоющие машины

**5) Что не рекомендуется выбрасывать в мусоропровод:**

- а) битое стекло
- б) мелкие деревяшки
- в) разнообразные жидкости
- г) остатки пищи
- д) старую макулатуру

**6) Из ниже перечисленных параметров выберите параметры люминесцентного**

**освещения:**

- а) низкие затраты на установку
- б) длительное разгорание
- в) высокие затраты на установку
- г) стабильность освещения
- д) пульсация
- е) быстрое разгорание

**7) Для обеспечения электробезопасности применяется:**

- а) заземление
- б) высокое напряжение
- в) предохранители
- г) зануление
- д) все вышеперечисленное

**8) На какую сторону света должно быть ориентировано здание гостиницы:**

- а) юг
- б) север
- в) северо-восток
- г) восток

**9) Какой должна быть температура теплоносителя:**

- а) 75
- б) 90
- в) 100

**10) Оптимальная температура воздуха на рабочем месте в гостинице должна составлять:**

- а) 15
- б) 18
- в) 21

### *Тесты к рейтинг-контролю №2*

**1. Ключевое значение безопасности клиентов приобретает правильный выбор технических средств и систем безопасности, а также ....**

- а) их правильное проектирование, монтаж и обслуживание
- б) их назначение и автоматизация
- в) их ремонт

**2. Приоритетные направления обеспечения безопасности современной гостиницы:**

- а) контроль доступа на объект
- б) комплекс мер по противопожарной защите
- в) охранная сигнализация и видеонаблюдение
- г) все варианты

**3. Назначение системы пожарной сигнализации:**

- а) эффективное и своевременное обнаружение очага возгорания с точным определением места
- б) оповещение сотрудников службы безопасности, городской пожарной охраны
- в) инициирование (подача сигнала на включение /отключение) прочих систем
- г) документирование информации
- д) все варианты

**4. Для экстренного оповещения гостей и сотрудников гостиницы о возникновении пожара или другой экстремальной ситуации, указание путей скорейшей безопасной эвакуации, выдача прочей экстренной информации служит:**

- а) Система визуально звукового оповещения
- б) Система пожарной сигнализации
- в) Система пожаротушения
- г) все варианты

**5. Управление системой вентиляции и дымоудаления позволяет:**

- а) предотвратить распространения дыма и огня от очага возгорания по лифтовым и вентиляционным шахтам и трубам
- б) удалить дыма из помещений
- в) оповестить сотрудников службы безопасности, городской пожарной охраны
- г) все варианты

**6. Центральная станция пожарной сигнализации формирует сигналы, передаваемые**

- а) главному контроллеру
- б) локальным контроллерам

в) на пульт управления

г) все варианты

**7. Постановка и снятие с охраны номера производит ...**

а) сам клиент

б) сотрудник вневедомственной охраны

в) работник службы приема

г) все варианты

**8. Назначение какой системы является обеспечение визуального контроля над обстановкой на объекте?**

а) системой телевизионного наблюдения

б) системой визуально звукового оповещения

в) системой охраны

г) все варианты

**9. Назовите типы пожарных датчиков (извещателей):**

а) дымовые

б) тепловые

в) ручные

г) комбинированные тепло дымовые датчики

д) все варианты верны

**10. Кому подчиняется руководитель службы безопасности в гостинице:**

а) начальнику инженерно-технической службы гостиницы

б) управляющему гостиницей

в) старшему администратору

г) нет верного ответа

### *Тесты к рейтинг-контролю №3*

**1) Коллективное средство размещения – это**

а) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком – либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется, не превышает определенный минимум;

б) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;

в) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).

**2) Апартаменты – это:**

а) гостиницы, имеющие в своем составе отдельные домики с удобствами на достаточно высоком уровне, рассчитанные на одну семью и предлагаемые достаточно богатым туристам;

б) гостиницы с номерами квартирного типа для длительного проживания с доступными ценами, зависящими от времени проживания;

в) гостиницы, имеющие прекрасно оформленные апартаменты, рассчитанные на очень богатых туристов.

**3) Меню «а ля карт» предполагает:**

а) свободный выбор клиентов блюд из предлагаемого рестораном меню;



- б) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;
- в) оплату туристом питания за весь период тур поездки по установленному меню.

**4) Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу «Шведский стол»**

**состоит в:**

- а) самообслуживании;
- б) единой цене;
- в) минимизации отходов.

**5) Для отопления гостиниц применяются различные системы:**

- а) водяного отопления;
- б) парового отопления;
- в) воздушного топления;
- г) все ответы правильные.

**б) Затраты на систему пожарной сигнализации составляют около ...% стоимо-**

**сти ночевки:**

- а) 15%;
- б) 50%;
- в) 68%;
- г) 7%.

**7) Как проводится испытание системы водяного отопления:**

- а) измерением температуры воздуха отапливаемого помещения;
- б) измерением температуры на поверхности отопительных приборов;
- в) определением количества тепла отдаваемого отопительными приборами;
- г) определением равномерности прогрева поверхности отопительных приборов.

**8) Чем обеспечивается движение сточных вод в системах канализации:**

- а) напором, создаваемым насосом;
- б) самотеком, за счет уклона отводящих труб;
- в) водой, подаваемой в систему под напором;
- г) сжатым воздухом, подаваемым в систему.

**9) Основными факторами, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса являются:**

- а) градостроительные;
- б) архитектурно – ландшафтные;
- в) экологические;
- г) инженерно – экологические;
- д) все ответы правильные.

**10) Здания гостиничного комплекса подразделяются на:**

- а) основные;
- б) вспомогательные;
- в) развлекательные;
- г) спальные;
- д) все ответы правильные.

*Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме экзамена.*

## *Вопросы к экзамену по дисциплине*

1. Инженерно-техническая служба гостиниц
2. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Состав и задачи приемных комиссий.
3. Система и содержание планово-предупредительного ремонта.
4. Требования, предъявляемые к основным конструктивным элементам зданий.
5. Раскрыть понятия: долговечность, нормативный и фактический срок службы зданий.
6. Роль инженерно-технического оборудования гостиницы в процессе обслуживания гостей.
7. Основные виды оборудования и материально-технических средств, используемых в гостинице.
8. Теплоснабжение гостиничного комплекса.
9. Схема и принцип работы котельной установки.
10. Альтернативные системы отопления и принцип их работы.
11. Эксплуатация и обслуживание систем отопления.
12. Система холодного водоснабжения гостиниц. Схема водопроводной станции.
13. Схема водоснабжения с непосредственным присоединением к городской водопроводной сети с нижней тупиковой разводкой магистрали ее основные элементы.
14. Схема водоснабжения с водонапорным баком ее основные элементы.
15. Схема водоснабжения с повысительным насосом, ее основные элементы.
16. Схема водоснабжения с повысительным насосом и водонапорным баком, ее основные элементы.
17. Схема водоснабжения с повысительным насосом и гидропневматическим баком, ее основные элементы.
18. Противопожарный водопровод. Оборудование пожарного шкафчика.
19. Эксплуатация и содержание систем водоснабжения.
20. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Схема естественной вентиляции.
21. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Схема приточно-вытяжной общеобменной вентиляции.
22. Система кондиционирования воздуха. Устройство кондиционера.
23. Электрическая сеть гостиницы и ее предназначение.
24. схемы внутренних электросетей гостиницы.
25. Аварийное освещение и его предназначение.
26. Эксплуатация и содержание электросетей и электрооборудования гостиниц.
27. Лифтовое оборудование гостиниц. Классификация и обслуживание лифтов.
28. Виды источников освещения помещений.
29. Этапы внедрения информационных технологий в сфере гостеприимства.
30. Какие информационные системы необходимы для успешного функционирования всех отделов и служб гостиничного предприятия.
31. Структура интегрированной информационной системы коммуникаций.
32. Что включает в себя локальная компьютерная сеть.
33. Предназначение системы охранной сигнализации.
34. Предназначение системы контроля доступа.

35. Телефонная сеть гостиницы. Преимущества мини-АТС.
36. Основные функции станции Millennium NEAX 7400 ICS.
37. Комплексная система обеспечения безопасности и ее содержание.
38. Комплексная система оснащения конференц-залов.
39. Как подразделяются уборочные машины и механизмы по характеру производимых работ.
40. Как подразделяется уборочное оборудование по назначению.
41. Пылесосы для сухой уборки их предназначение, устройство и достоинства.
42. Пылесосы для влажной и сухой уборки их предназначение, устройство и достоинства.
43. Моющие пылесосы их предназначение, устройство и достоинства.
44. Пылесосы для чистки ковров их предназначение, устройство и достоинства.
45. Поломочные машины их предназначение, устройство и достоинства.
46. Подметальные машины их предназначение, устройство и достоинства.
47. Аппараты для чистки высоким давлением их предназначение, устройство и достоинства.
48. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.

***Самостоятельная работа предполагает:***

- 1) Письменные ответы на следующие вопросы:
1. Отметьте справа знаком  ДА – если согласны с утверждением и  НЕТ-если не согласны в соответствующих графах.

		ДА	НЕТ
1.	Структура управления гостиницей трех звезд и пяти – одинакова.		
2.	В однозвездной гостинице обязательно есть экологический отдел в составе инженерной службы.		
3.	Источником водоснабжения гостиницы может быть море или океан.		
4.	График суточной потребности воды в гостинице и городе одинаков.		
5.	Расход воды на человека в сутки в гостинице достигает 500 литров.		
6.	Освещение в гостинице подразделяется на крышное, боковое и солнечное.		
7.	Потребителями электроэнергии в гостинице являются кондиционеры, лифты, водяные насосы, источники освещения.		
8.	Электроснабжение гостиниц осуществляется по 2-ой категории.		
9.	Канализационная система гостиницы это совокупность трубопроводов для отвода и очистки сточных вод		
10.	В гостиницах чаще применяется раздельная канализационная система.		
11.	Источниками загрязнения сточных вод гостиницы является, в основном, система центрального пылеудаления и система климаторегулирования.		
12.	Для обеспечения гостиниц теплом используется паровая система отопления.		
13.	В качестве теплоносителя в системах отопления гостиниц чаще используется вода.		

14.	Лучистая система отопления гостиниц включает солнце, нагреваемый элемент и теплоноситель пар.		
15.	Для снабжения гостиниц горячей водой в отдаленных поселках используется центральная система горячего водоснабжения.		
16.	Электрические системы отопления номеров гостиниц положительно влияют на здоровье клиента, так как не содержат экологически вредных элементов.		
17.	Для разводки газа внутри здания гостиницы разрешается применять пластиковые трубы.		
18.	Вентиляция в гостинице осуществляется с целью поддержания в номере газового состава воздуха, необходимой температуры, влажности.		
19.	В номерах гостиницы используется местная система воздухообмена.		
20.	Кратность воздухообмена в номере должна быть менее 0,5.		

2. Инженерно-техническая служба гостиницы занимается:
  - a. Обеспечением питания.
  - b. Бронированием мест для клиентов.
  - c. Эксплуатацией основных и дополнительных систем жизнеобеспечения.
3. Количество занятых в инженерно-технической службе гостиницы зависит от:
  - a. Количества номеров, «звездности», вида используемого оборудования
  - b. Местоположения в городе, категории обслуживаемых клиентов
  - c. Географического размещения
4. Трубы водоснабжения в г. Владимире размещают в земле на глубине:
  - a. Меньше высоты слоя промерзания.
  - b. Больше высоты слоя промерзания.
  - c. Равном или больше высоты слоя промерзания.
5. Трубы для водоснабжения гостиниц изготавливают из:
  - a. Меди.
  - b. Чугуна, стали, полимеров.
  - c. Бетона и асбоцемента.
6. Для подачи воды в номера гостиниц используется схема:
  - a. С нижней разводкой.
  - b. С верхней разводкой.
  - c. С нижней и верхней разводками.
7. Бактерицидная обработка воды в гостиницах осуществляется:
  - a. Нагреванием.
  - b. Хлором, ультрафиолетовыми лучами, озоном.
  - c. Керамическими и угольными фильтрами.
8. Провода для электроснабжения выполняются из:
  - a. Углерода.
  - b. Меди, алюминия, стали.
  - c. Стекловолокна.
9. Для электроснабжения гостиницы прокладываются сети:
  - a. Дополнительные.
  - b. Сверх аварийные.

- с. Основная, резервная, аварийная.
- 10. Резервная электростанция для 4-х звездной гостиницы по мощности равна:
  - а. Потребляемой мощности.
  - б. Мощности аварийной сети.
  - с. 1/2 от потребляемой мощности.
- 11. Гостиницы в городах чаще всего оборудуются следующей системой канализации:
  - а. Местной.
  - б. Центральной.
  - с. Смешанной.
- 12. Биологическая потребность кислорода обозначает:
  - а. Биохимическая потребность кислорода необходимого для окисления органических веществ в сточных водах.
  - б. Биохимическая потребность кислорода для окисления всех химических элементов в сточных водах.
  - с. Биохимическая потребность кислорода для окисления ядовитых соединений в сточных водах.
- 13. Ливневая система канализации включает:
  - а. Решетки для чистки обуви, сборные каналы, пескоуловители, дождеприемники.
  - б. Водосточные трубы и каналы для отвода собранной воды.
  - с. Дренажный трубопровод, отстойник.
- 14. Открытая система теплоснабжения, это когда:
  - а. Горячей водой снабжаются обогревательные приборы.
  - б. Горячей водой снабжаются обогревательные приборы и система горячего водоснабжения..
  - с. Горячей водой снабжаются система горячего водоснабжения.
- 15. Вихревой гидравлический теплонагреватель по эффективности уступает:
  - а. Газовому котлу.
  - б. Электрическому.
  - с. Твердотопливному.
- 16. Полотенце-сушители в России снабжаются водой от:
  - а. Системы теплоснабжения.
  - б. Системы горячего водоснабжения.
  - с. Системы холодного водоснабжения.
- 17. Тепловой насос преобразует:
  - а. Низкопотенциальное тепло в высокопотенциальное.
  - б. Перекачивает горячий воздух в воздушной системе отопления.
  - с. Перекачивает горячую воду на котельной.
- 18. Тепловой пункт или узел это:
  - а. Устройство для подогрева теплоносителя в системе отопления.
  - б. Часть котельной.
  - с. Устройство, в котором происходит смешение горячей воды от ТЭЦ с холодной водой из системы холодного водоснабжения.
- 19. В гостиницах для проветривания номеров используются схемы:
  - а. Приточной вентиляции.
  - б. Вытяжной вентиляции.
  - с. Комбинированная.

20. Закончите фразу:

- оборудование вентиляции включает:
- система теплоснабжения включает:
- система горячего водоснабжения включает:
- система канализации гостиницы включает (при центральной):
- система электроснабжения гостиницы включает:
- система аварийного электроснабжения гостиницы включает след. потребители:
- система водоснабжения (холодного) гостиницы включает:
- основные системы жизнеобеспечения гостиницы включают:
- дополнительные системы жизнеобеспечения гостиницы включают:
- для очистки воздуха в системе вентиляции используют фильтры:

2) Составление глоссария и кроссворда по дисциплине

3) Подготовка к практическим занятиям, самостоятельное изучение научно-практического материала по заданным вопросам

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение:

#### **Тема 4. Система канализации**

Бытовая канализация. Ливневая канализация (водостоки). Производственная канализация. Техническая эксплуатация системы канализации

#### **Тема 7. Лифтовое оборудование гостиниц**

Пассажирские грузопассажирские и грузовые лифты. Правила эксплуатации лифтов.

#### **Тема 8. Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы**

Мусоропровод. Уборочные машины и механизмы: пылесосы, поломоечные машины, подметальные машины. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных.

#### **Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть**

Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть.

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

## **7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **7.1. Книгообеспеченность**

Наименование литературы: автор, название, издательство	Год	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		печатные издания (кол-во)	электронные (наименование ресурсов)
1	2	3	4
Основная литература*			
<i>Черноморченко, С. И.</i> Планирование и проектирование организаций : учебное пособие для академического бакалавриата / С. И. Черноморченко. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2019 ; Тюмень : Тюменский государственный университет. — 221 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-11222-1 (Издательство Юрайт). — ISBN 978-5-400-01479-6 (Тюменский государственный университет). — Текст : элек-	2019	-	<a href="https://biblionline.ru/bcode/4447">https://biblionline.ru/bcode/4447</a> 71

тронный // ЭБС Юрайт [сайт].			
<i>Тимохина, Т. Л.</i> Организация гостиничного дела : учебник для прикладного бакалавриата / Т. Л. Тимохина. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 331 с. — (Бакалавр. Прикладной курс). — ISBN 978-5-534-08193-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/432903">https://bibli-online.ru/bcode/432903</a>
<i>Кривошапко, С. Н.</i> Архитектурно-строительные конструкции : учебник для академического бакалавриата / С. Н. Кривошапко, В. В. Галишникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 476 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-03143-0. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/432798">https://bibli-online.ru/bcode/432798</a>
Дополнительная литература*			
<i>Феофанов, Ю. А.</i> Инженерные сети: современные трубы и изделия для ремонта и строительства : учебное пособие для академического бакалавриата / Ю. А. Феофанов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 157 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-04169-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/437510">https://bibli-online.ru/bcode/437510</a>
<i>Павлинова, И. И.</i> Водоснабжение и водоотведение : учебник и практикум для академического бакалавриата / И. И. Павлинова, В. И. Баженов, И. Г. Губий. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 380 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-00626-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/431939">https://bibli-online.ru/bcode/431939</a>
<i>Гусакова, Е. А.</i> Основы организации и управления в строительстве в 2 ч. Часть 1 : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / Е. А. Гусакова, А. С. Павлов. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 258 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01724-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/433063">https://bibli-online.ru/bcode/433063</a>
<i>Павлов, А. С.</i> Основы организации и управления в строительстве в 2 ч. Часть 2 : учебник и практикум для бакалавриата и магистратуры / А. С. Павлов, Е. А. Гусакова. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 318 с. — (Бакалавр и магистр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-01797-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2019		<a href="https://bibli-online.ru/bcode/434136">https://bibli-online.ru/bcode/434136</a>
Основы архитектуры и строительных конструкций : учебник для академического бакалавриата / К. О. Ларионова [и др.] ; под общей редакцией А. К. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 490 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-05790-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].			<a href="https://bibli-online.ru/bcode/431834">https://bibli-online.ru/bcode/431834</a>

## 7.2. Периодические издания

1. Журнал «Отель»
2. Журнал «5 звезд»
3. Журнал «Hotelier.PRO»
4. Журнал «Современный отель»
5. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление»
6. Журнал «ПроОтель»

### 7.3. Интернет ресурсы

1. Гарант.ру. Информационно-правовой портал  
<https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/56647199/>
2. Портал про гостиничный бизнес [www.hotelexecutive.ru](http://www.hotelexecutive.ru)
3. Федеральное агентство по туризму <https://www.russiatourism.ru/contents/statistika/>
4. Статьи по архитектурному проектированию и строительству зданий и внутренних помещений гостиниц <http://www.arhplan.ru/buildings/hotel>

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы*: аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без специального оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения: пакет MS-Office, Microsoft Windows, 7-Zip, AcrobatReader; СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ).

### Примечание


В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.



Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»


Рабочую программу составил ст. преподав. Тобина М.А. 

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах»  Л.А. Коровина




Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 14 от 6 июля 2019 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б. 

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 3 от 7 июля 2019 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. 

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Ярьес О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на 2021/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 25.08.21 года

Заведующий кафедрой к.э.н. доц. Ярьес О.Б. \_\_\_\_\_



Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа одобрена на \_\_\_\_\_ учебный год

Протокол заседания кафедры № \_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ года

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_