

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Дроздович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 06.08.2023
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9d2

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
**«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА И ГОСУДАРСТВЕННОЙ
СЛУЖБЫ ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ИНСТИТУТ УПРАВЛЕНИЯ
ФАКУЛЬТЕТ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

УТВЕРЖДЕНО на заседании
ЦМК по профессиональным модулям
Протокол №1
От «30» августа 2023 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**ОП.05 «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
предприятия»**

для специальности 43.02.14 «Гостиничное дело»

на базе основного общего образования

очная форма обучения

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

Год набора - 2022

Санкт-Петербург
2023

Автор–составитель: Фомина Нина Николаевна, преподаватель ФСПО

Председатель Цикловой (методической) комиссии: Дочкина Анна Александровна,
к.э.н., доцент

Рецензент: зав. кафедрой управления в сфере туризма и гостеприимства д.э.н.,
профессор Морозова Марина Александровна

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	4
2. Оценочные средства по дисциплине	7
2.1 Текущий контроль.....	7
2.2 Промежуточная аттестация.....	19
3. Описание системы оценивания, шкала оценивания.....	26

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине - перечень компетенций с указанием индикаторов достижения результатов освоения дисциплины, как отдельного элемента ОП

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

	программное обеспечение	
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые),</p> <p>понимать тексты на базовые профессиональные темы</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности</p> <p>кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые)</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p> <p>основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</p> <p>особенности произношения</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия.</p> <p>Определить необходимые ресурсы.</p> <p>Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 2.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>

	Реализовать составленный план	
ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

2. Оценочные средства

2.1 Оценочные средства по дисциплине для текущего контроля

Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Современные принципы проектирования гостиничных предприятий». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины.

Примерные вопросы по теме:

1. Основные понятия проектирования.
2. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: этапы проектирования гостиничных предприятий.
3. Состав предпроектных работ.
4. Виды проектов.
5. Принципы проектирования.
6. Нормативная база проектирования и строительства.
7. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
8. Что такое задание на проектирование и как оно составляется?
9. Какие требования предъявляются к участку для строительства гостиничного предприятия?
10. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).

Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос.

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий ». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины.

Примерные вопросы по теме:

1. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
2. Типы гостиниц.
3. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц.
4. Экстерьер здания гостиницы.
5. Основные блоки помещений гостиниц и туристских комплексов.
6. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

7. Генеральный план участка.
8. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
9. Срок службы здания. Требования, предъявляемые к основным блокам помещений гостиниц и туристских комплексов. Конструктивные элементы зданий
10. Система планово-предупредительного ремонта. Особенности планового ремонта в зависимости от расположения гостиницы

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Практическое задание

Цель - выяснение уровня познания и практических умений студентов по теме «Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц» в ходе решения задач.

Определите категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». Пример задачи по теме:

1. Определите категорию гостиницы. Гостиница имеет следующие услуги: смена постельного белья раз в три дня, предоставление утюга, гладильной доски, внутренняя телефонная связь имеется в 100% номеров, полный санузел – в 50 % номеров.
2. Определите категорию гостиницы. Гостиница имеет предприятия питания: ресторан с несколькими залами, отдельными кабинетами и банкетным залом, ночной клуб с баром. В состав общественных помещений входит медицинский кабинет, конференц-зал с помещением для переговоров, бизнес- центр.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Практическое задание

Цель – закрепить практические умения студентов по теме «Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц» в ходе решения задач.

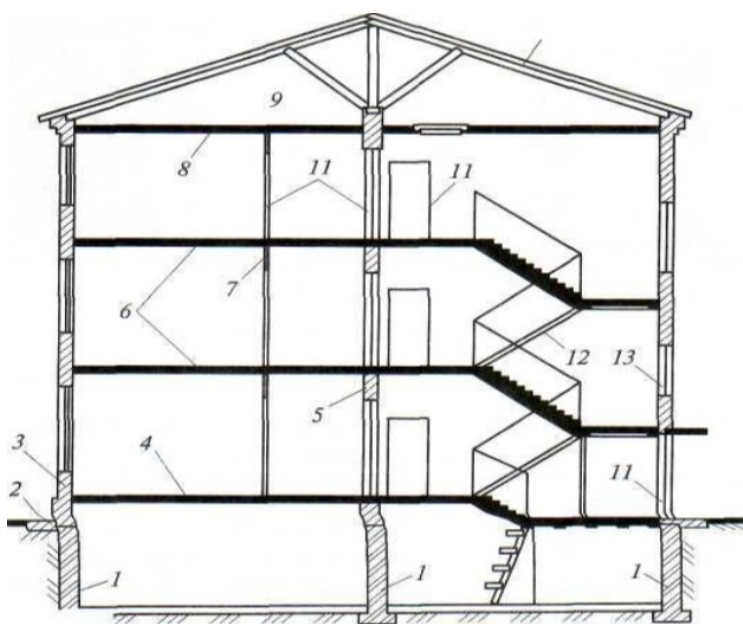


Рис. 1 Поперечный разрез здания: 1 - фундамент; 2 — отмостка; 3 — наружные стены; 4 — надподвальное перекрытие; 5 — внутренние стены; 6 — межэтажные перекрытия; 7 — перегородка; 8 — чердачное перекрытие; 9 — чердак; 10 — крыша; 11 — двери; 12 — лестница; 13 — окно.

1. Распределите конструктивные элементы здания, перечисленные на рисунке на две основные группы:

Несущие	Ограждающие

2. Объясните, в чем заключаются принципиальные отличия этих двух групп.
3. Что понимается под конструктивными элементами здания.
4. Составьте таблицу:

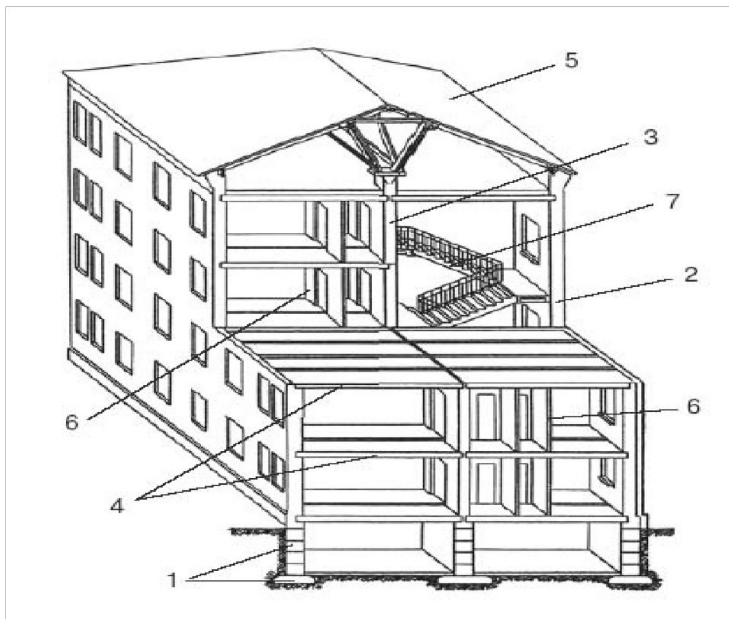
«Характеристика конструктивных элементов здания»

№	Конструктивный элемент	Назначение	Характеристика	Требования к эксплуатации

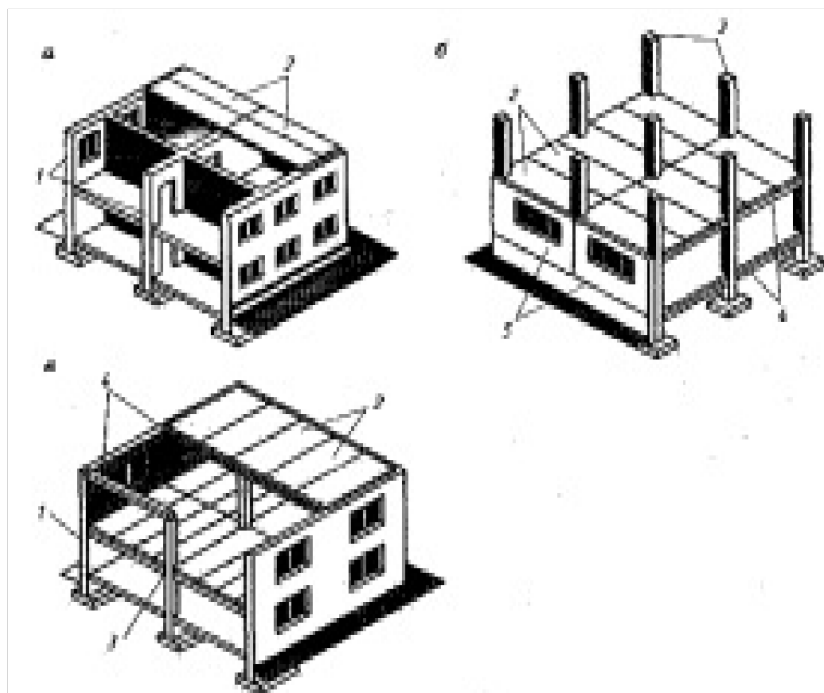
ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Практическое задание

Цель – закрепить практические умения студентов по теме «Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц» в ходе решения задач.

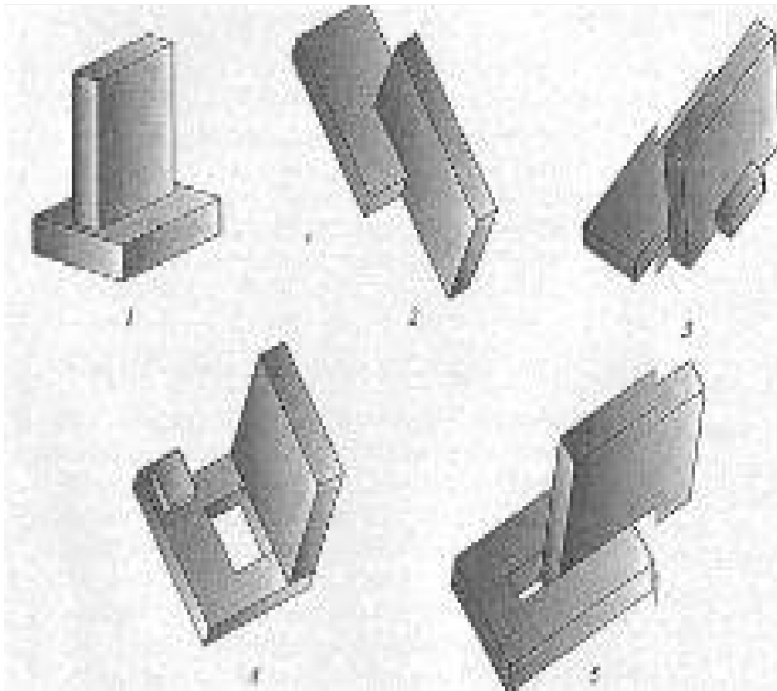
Задание. Определить конструктивные элементы здания. Подписать названия конструктивных элементов здания(позиции).



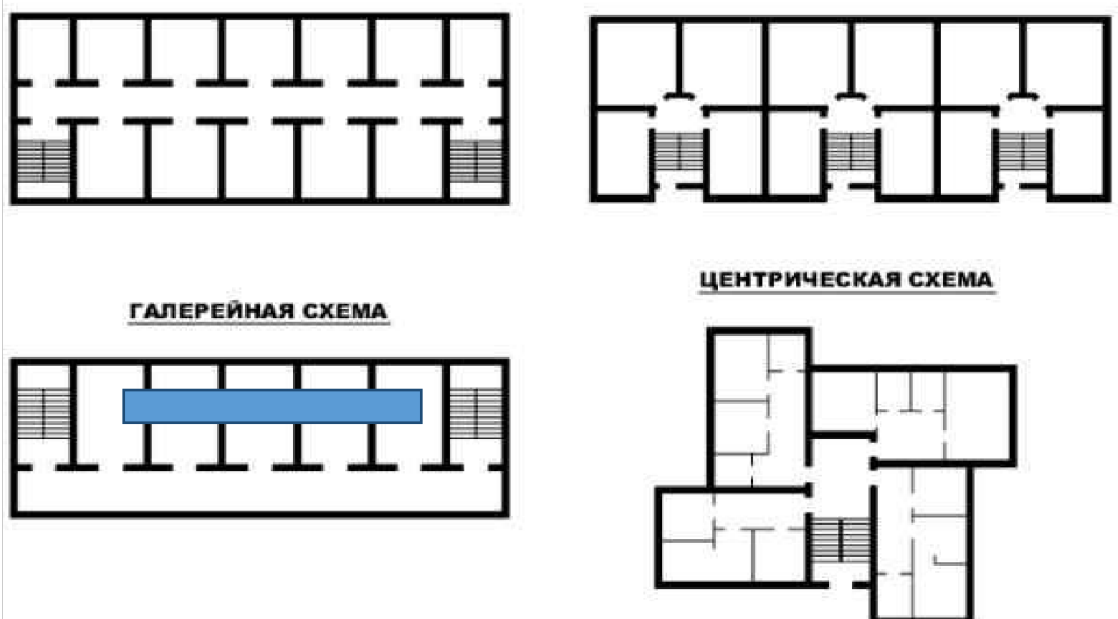
Задание. Определить конструктивную систему зданий и описать её.



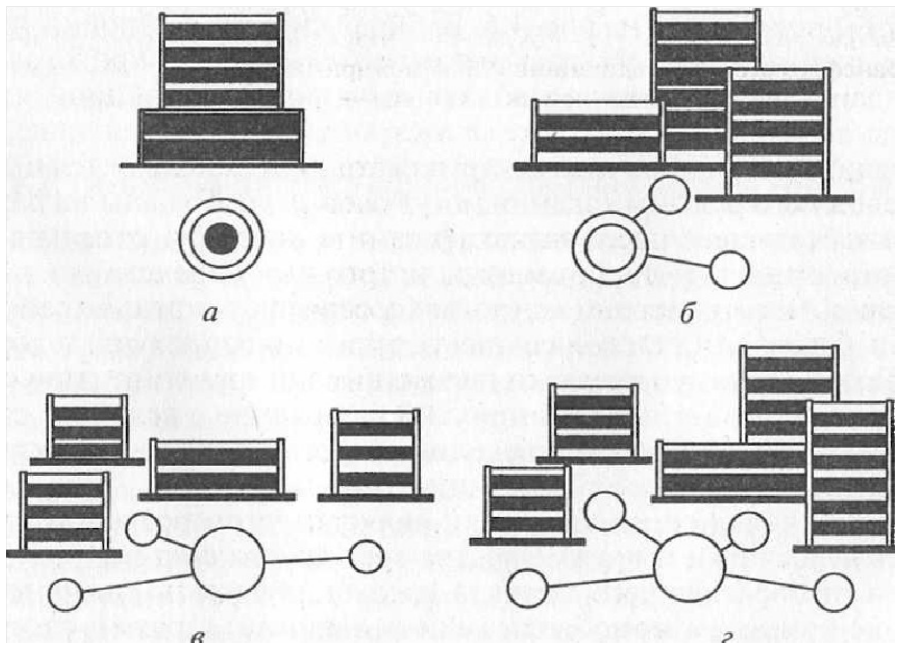
Задание. Определить объёмно-планировочное решение зданий.



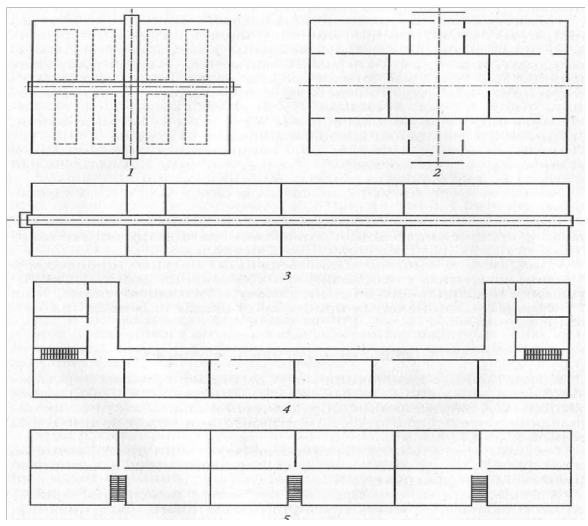
Задание. Определить виды планировочных композиций зданий гостиничных предприятий. Подписать их названия.



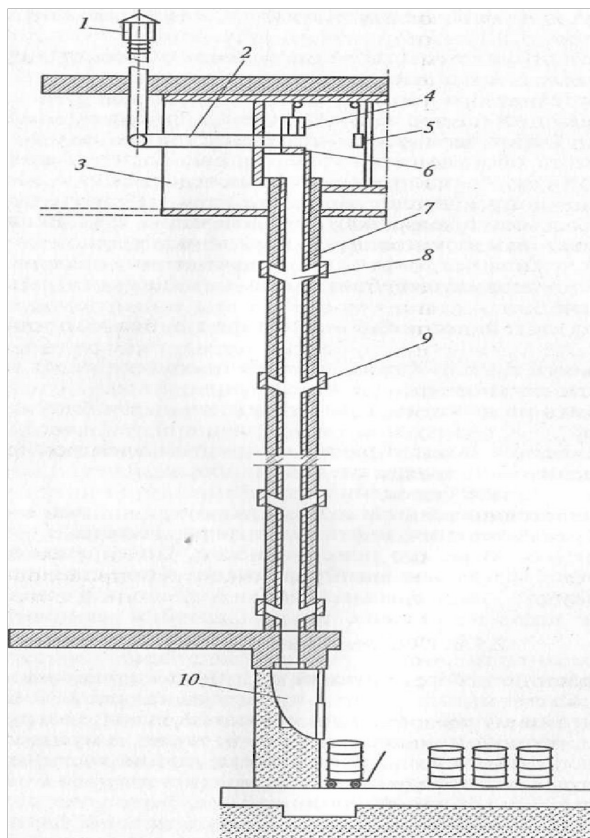
Задание. Определить системы застройки гостиничных предприятий. Подписать их названия.



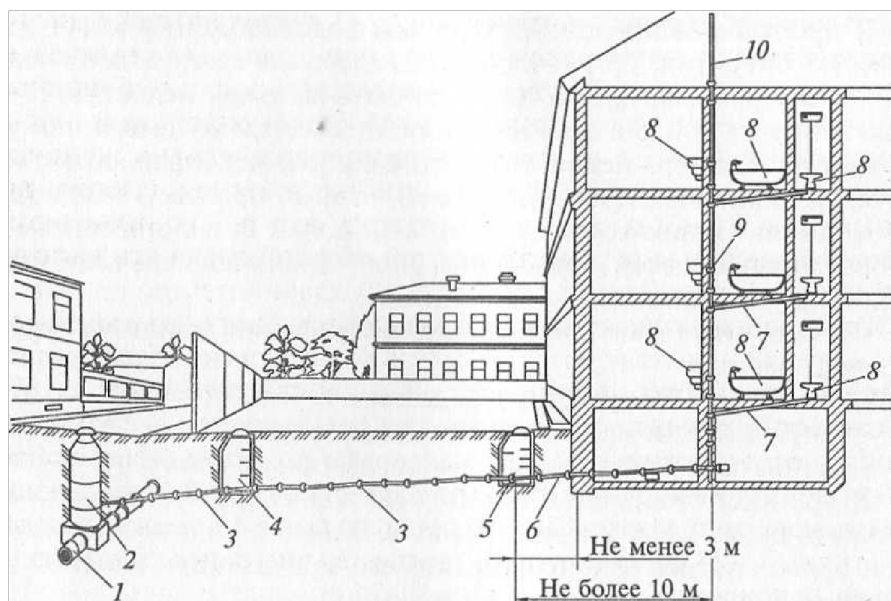
Задание. Определить приёмы планировок зданий гостиничных предприятий.
Подписать их названия.



Задание. Подписать названия конструктивных элементов мусоропровода.



Задание. Определить элементы устройства внутренней канализации здания и дворовой канализационной сети. Подписать названия позиций.



Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (весенний осмотр). Конструктивный элемент: крыша.

№ п/п	Перечень планируемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответственный

Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (осенний осмотр). Конструктивный элемент: фундамент и стены подвальных помещений.

№ п/п	Перечень планируемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответственный

Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (весенний осмотр). Конструктивный элемент: стены наружные и внутренние.

№ п/п	Перечень планируемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответственный

Задание. Разработать объёмно-планировочное решение гостиничного предприятия (план зоны приёма гостей, план жилого этажа и тд.) по заданным условиям:

Горная местность	300 мест	Для спортсменов	5 звезд
------------------	----------	-----------------	---------

Планы планировки этажей

**Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий.
Система жизнеобеспечения гостиниц.**

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины.

Оценочное средство

Примерные вопросы по теме:

1. Требования к системам жизнеобеспечения.
2. Теплоснабжение. Система отопления.
3. Система водоснабжения
4. Система канализации.
5. Система вентиляции.
6. Централизованная система пылеудаления.
7. Энергетическое хозяйство
8. Лифтовое хозяйство гостиниц.
9. Система удаления мусора

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос.

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Телекоммуникационные системы гостиниц». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины.

Примерные вопросы по теме:

1. Интегрированная информационная система коммуникаций.
2. Структурированная кабельная сеть.
3. Телефонная сеть гостиницы.
4. Радиотелефонная сеть.
5. Локальная компьютерная сеть.
6. Системы безопасности
7. Система пожарной сигнализации.
8. Комплексная система оснащения конференц-залов.
9. Автоматизация гостиниц.

Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос.

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины..

Пример вопросов по теме:

1. Способы экономии ресурсов и энергосбережение в гостиницах и туристских комплексах
2. Источники энергии и их виды.
3. Способы экономии энергии и воды.

4. Основные условия снижения энергозатрат в зданиях: приборный учет ресурсов, комплексное использование энергосберегающего оборудования и автоматизация управления всех инженерных систем здания.
5. Технологии «умный дом»
6. Организация мониторинга энергопотребления гостиничного предприятия

Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Доклад с презентацией

Цель увеличение познавательной мотивации, облегчение овладением сложным материалом.

Тематика докладов (с обязательным сопровождением презентацией) по теме «Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий»:

1. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
2. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
3. Декоративное оформление помещений в гостинице
4. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц
5. Мебель в интерьере гостиницы.
6. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.

Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Опрос.

Цель - выяснение уровня познания студентов по теме «Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице». Опрос предполагает не только построение рассуждений на теоретические вопросы, но и демонстрацию знаний по теории и методике дисциплины.

Примерные вопросы по теме:

1. Техника безопасности при работе с оборудованием
2. Профессиональное оборудование службы АХС.
3. Охрана труда в гостинице.
4. Профессиональное технологическое оборудование.
5. Нормативные документы по обеспечению безопасных условий труда.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО: Практическая работа (Творческое задание)

Цель оценка компетенций, интегрирование знаний различных областей, аргументирование собственной точки зрения.

Пример творческого задания по теме:

1. Инструкция по технике безопасности при работе с моющими средствами
2. Инструкция при работе с технологическим оборудованием прачечной
3. Инструкция по охране труда в гостинице
4. Инструкция по работе с оборудованием кухни
5. Инструкция действий персонала при пожаре

Условия выполнения задания:

Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать сформированные компетенции, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся. При выполнении обязательно наличие презентации.

Студенты разрабатывают инструкцию по предложенной тематике. Требования к разработке:

- использовать нормативную документацию;
- использовать основы делопроизводства;
- использовать наглядный материал.

2.1.2. Оценочные средства по дисциплине для текущего контроля самостоятельной работы студентов

Темы рефератов, докладов и презентаций на темы:

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфортности.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёхкомнатные номера, их структура.

14. Служебные помещения жилой части (дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы (отделение связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутригостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутригостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.
31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостиных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.
41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.
45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.

49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения .
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.
55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.

2.2 Оценочные средства по дисциплине для промежуточной аттестации

2.2.1 Перечень вопросов для подготовки к зачету (дифференцированный зачет)

1 вариант - Устный ответ по билетам.

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфортности.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёх комнатные номера, их структура.

14. Служебные помещения жилой части (дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы (отделение связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутри гостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутри гостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.
31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостиных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.
41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.
45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.
49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения .
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.

55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.
56. Правила эксплуатации и технического обслуживания системы водоснабжения.
57. Техническое обслуживание и эксплуатация канализационного оборудования.
58. Техническая эксплуатация системы вентиляции.
59. Техническое обслуживание средств пожаротушения.
60. Правила эксплуатации мусоропровода.
61. Требования к обеспечению оборудованием номера «Сюит».
62. Требования к обеспечению оборудованием номера «Апартамент».
63. Требования к обеспечению оборудованию номера «Люкс».
64. Требования к обеспечению оборудованием номера «Студия».
65. Требования к обеспечению оборудованием номера первой категории

2.2.2 Второй вариант – Тестирование.

1. Здания гостиниц состоят из двух частей:
 - а) общественной и вспомогательной
 - б) жилой и вспомогательной
 - в) жилой и общественной
 - г) централизованной и жилой
2. Какая система застройки состоит из отдельно стоящих зданий, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам?
 - а) централизованная
 - б) блочная
 - в) павильонная
 - г) смешанная
3. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:
 - а) административная часть
 - б) вспомогательная часть
 - в) общественная часть
 - г) жилая часть
4. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:
 - а) жилая часть
 - б) общественная часть
 - в) вспомогательная часть
 - г) административная часть
5. При какой системе застройки здание будет иметь максимальную этажность и возникнет необходимость устройства лифтов и происходит усложнение инженерных систем?
 - а) блочной
 - б) централизованной

в) павильонной

г) смешанной

6. Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций

– это:

а) системы застройки

б) композиционные схемы

в) вертикальные коммуникации

г) функциональное проектирование

7. Какая система застройки зданий гостиничный комплекс разделен на несколько корпусов, соединенных между собой?

а) павильонная

б) смешанная

в) централизованная

г) блочная

8. Какая система застройки является универсальной и учитывает недостатки и преимущества трех других систем:

а) централизованная

б) павильонная

в) блочная

г) смешанная

9. Жилые номера квартирного типа, которых на этаже может быть несколько, занимающие отдельные секции жилых домов – являются примером использования:

а) центрической композиции

б) зальной композиции

в) анфиладной композиции

г) секционной композиции

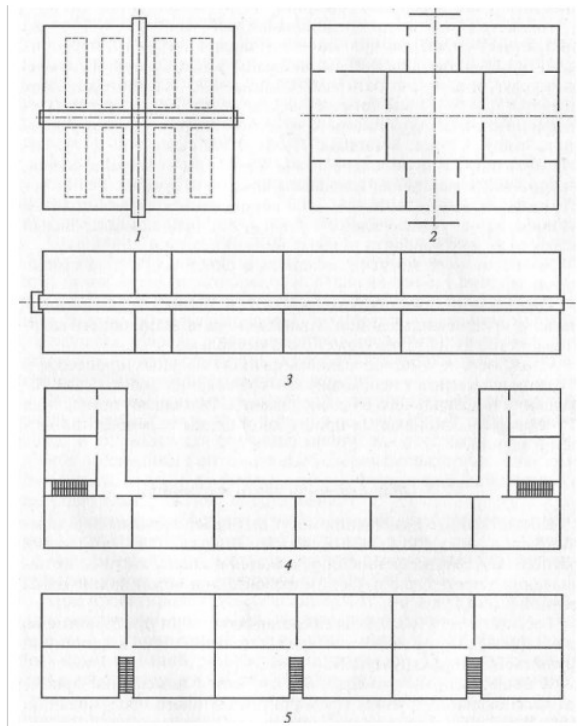
10. При какой планировочной композиции помещения располагаются с одной или с двух сторон связывающего их коммуникационного коридора?

а) анфиладной

б) секционной

в) коридорной

г) центрической



11. Назовите приведенную выше композиционную схему:

- а) секционная
- б) зальная
- в) анфиладная
- г) коридорной
- д) центрическая

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

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

13. Какая система застройки зданий характеризуется тем, что общественная и жилая части находятся в объеме одного здания?

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

14. Какую систему застройки составляют отдельно стоящие здания, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам, при этом здания эксплуатируются в определенный сезон (например в летний период)?

- а) централизованную
- б) павильонную
- в) блочную
- г) смешанную

15. Принцип проектирования, когда административные помещения размещаются с двух сторон коридора, а жилые номера – с одной или с двух сторон коридора, применяется в какой композиционной схеме?

- а) зальной
- б) анфиладной
- в) секционной
- г) коридорной

16. При какой планировочной композиции все функциональные помещения группируются вокруг большого главного помещения?

- а) секционной
- б) зальной
- в) коридорной
- г) центрической

17. Какая система застройки гостиницы позволяет более четко организовать свободную от застройки территорию, увеличить зону зеленых насаждений и отдыха, спортивно-оздоровительную зону, сохранить естественный ландшафт?

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

18. При какой планировочной композиции все функции здания определенного назначения сосредоточены в едином помещении?

- а) зальной
- б) анфиладной
- в) коридорной
- г) секционной

19. Композиционная схема, когда бар, залы ресторана, кухня, подсобные помещения располагаются одно за другим, называется:

- а) анфиладной
- б) секционной
- в) коридорной
- г) центрической

20. Какая система застройки используется в условиях сложного рельефа (корпуса могут быть расположены на разных уровнях без ущерба для ландшафта) и в условиях относительно сурового климата (здания связаны закрытыми переходами)?

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

Ключ к тесту:

1-в	11-г,в,д,б,а
2-в	12-г
3-г	13-а
4-б	14-б
5-а	15-г
6-б	16-г
7-г	17-г
8-б	18-а
9-г	19-а
10-в	20-б

2.2.3. Вопросы для самоконтроля

1. Основные требования, предъявляемые к зданиям гостиниц различных категорий?
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы?
3. Какие составляющие входят в комплексный критерий «уровень комфортности»?
4. Чем определяется вместимость гостиницы?
5. Архитектурные особенности зданий гостиниц в зависимости от назначения?
6. Какие требования предъявляются к входу в гостиницу?
7. Требования к гаражу и автостоянке при гостинице?
8. Что относится к конструктивным элементам здания гостиницы?
9. Чем определяется качество номерного фонда гостиницы?
10. Какие типы номеров могут быть в гостинице и их процентное соотношение?
11. Минимальный ассортимент услуг, предоставляемых гостиницей в соответствии с требованиями ГОСТ Р50764 «Туристские услуги. Средства размещения»?
12. Какие виды дополнительных услуг предоставляет гостиница?
13. Какие помещения располагают в жилой части гостиницы?
14. Какие помещения располагают в общественной части гостиницы?
15. Какие функциональные зоны выделяют в гостиничном номере?
16. Назовите составляющие однокомнатного номера?
17. Назовите служебные помещения для дежурного персонала?
18. Какие помещения располагаются в вестибюльной группе?
19. Назовите основные элементы вестибюля?
20. Назовите основные и производственные помещения ресторана?
21. Какие помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения могут располагаться в гостинице?
22. В чем заключается назначение интерьера?
23. Какие факторы оказывают влияние на интерьер?
24. Основные принципы размещения мебели в жилом фонде гостиницы?
25. Из каких материалов изготавливают гостиничную мебель?
26. Конструктивные особенности гостиничной мебели?
27. Что относится к декоративным элементам интерьера?
28. Что относится к произведениям декоративно-прикладного искусства?

29. Что относится к архитектурным деталям?
30. Какие способы размещения кроватей используются в гостиничных номерах?
31. Как оборудуются холлы в зависимости от их функционального назначения?
32. Три направления цветового решения интерьера помещений гостиницы?
33. Назовите источники света, которые должны быть различны в гостиничном номере?
34. Что включает техническое обслуживание лифтов?
35. Назовите способы группировки пассажирских лифтов в гостиницах?
36. Виды систем отопления, применяемых в гостиницах?
37. Для чего необходимо поддерживать стабильный температурный режим в гостинице?
38. Какие устройства применяются для регулирования давления в системе водоснабжения?
39. Для каких целей служит коллекторный клапан в канализационной сети?
40. Назовите виды естественной вентиляции?
41. В каких помещениях устраивают механическую вентиляцию?
42. Для каких целей в гостиницах применяется световое табло?
43. Что должно быть предусмотрено в гостинице для быстрой ориентации места в случае пожара?
44. В какое время года проводят осмотры здания гостиницы?
45. Текущий ремонт здания гостиницы, его виды, организация?
46. Сроки устранения неисправностей в системах водоснабжения и канализации?
47. Для каких целей вводится централизованное диспетчерское управление лифтами?
48. Основные пути экономии тепловой энергии?
49. Основные пути экономии электрической энергии?
50. Использование ЭВМ для автоматизации производственных процессов?
51. Комплексная компьютерная система «Фиделио», ее основные модули?
52. Рейтарская система учета состояния оборудования и конструкций гостиницы?

3. Описание системы оценивания, шкала оценивания

3.1. Критерии оценивания при проведении опроса (по 100-балльной системе

оценивания):

Уровень освоения	Критерии
85-100баллов (оценка «отлично»)	«отлично» ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный
70-84баллов (оценка «хорошо»)	«хорошо» ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя
50-69баллов (оценка «удовлетворительно»)	«удовлетворительно» ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный
0-49баллов (оценка «неудовлетворительно»)	«неудовлетворительно» при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

3.2. Критерии оценивания при проведении письменной практической работы

Уровень освоения	Критерии
85-100баллов (оценка «отлично»)	«отлично» ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный
70-84баллов (оценка «хорошо»)	«хорошо» ответ полный и правильный на основании изученных знаний и умений; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя
50-69баллов (оценка «удовлетворительно»)	«удовлетворительно» ответ полный, но при этом допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный
0-49баллов (оценка «неудовлетворительно»)	«неудовлетворительно» при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не смог исправить при наводящих вопросах преподавателя или ответ отсутствует

3.3. Критерии оценивания при подготовке студентами творческого задания

Уровень освоения	Критерии
85-100 баллов (оценка «отлично»)	«отлично» задание выполнено полностью: содержание отражает все аспекты, указанные в задании
70-84 баллов (оценка «хорошо»)	«хорошо» задание выполнено: некоторые аспекты, указанные в задании, раскрыты не полностью
50-69 баллов (оценка «удовлетворительно»)	«удовлетворительно» задание выполнено не полностью: содержание отражает не все аспекты, указанные в задании
0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)	«неудовлетворительно» задание не выполнено: содержание не отражает тех аспектов, которые указаны в задании, или/и не соответствует требуемому объёму, или/и более 30 % ответа имеет непродуктивный характер (т. е. совпадает с опубликованным источником)

3.4. Критерии оценивания при подготовке доклада-презентации

Уровень освоения	Критерии
85-100 баллов (оценка «отлично»)	«отлично» детерминирующая идея отражает глубокое понимание, содержание работы соответствует теме; работа оформлена с высоким качеством, оригинально
70-84 баллов (оценка «хорошо»)	«хорошо» основная идея содержательна; работа оформлена хорошо, традиционно
50-69 баллов (оценка «удовлетворительно»)	«удовлетворительно» идея ясна, но, возможно, шаблонна; работа оформлена некачественно, имеются методические и технические ошибки
0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)	«неудовлетворительно» основная идея отсутствует или о ней можно только догадываться, работа не обладает информационно-образовательными достоинствами

3.5. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточная аттестация при тестировании производится в соответствии с универсальной шкалой (таблицей)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	Вербальный аналог
90 - 100	5	отлично
80 – 89	4	хорошо
50 - 79	3	удовлетворительно
менее 50	2	неудовлетворительно