

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Кандрашина Елена Александровна

Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»

Дата подписания: 12.07.2022 10:50:53

Уникальный программный ключ:

2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**  
**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Самарский государственный экономический университет»**

**Институт**

Экономики предприятий

**Кафедра**

Экономики предприятий агропромышленного комплекса и экологии

**УТВЕРЖДЕНО**

Ученым советом Университета

(протокол № 9 от 31 мая 2022 г. )

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Наименование дисциплины**

Б1.В.ДЭ.04.01 Оборудование и автоматизация  
гостиничного и ресторанного предприятия

**Основная профессиональная  
образовательная программа**

43.03.01 Сервис программа Управление  
гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника Бакалавр

Самара 2022

## Содержание (рабочая программа)

Стр.

- 1 Место дисциплины в структуре ОП
- 2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе
- 3 Объем и виды учебной работы
- 4 Содержание дисциплины
- 5 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины
- 6 Фонд оценочных средств по дисциплине

Целью изучения дисциплины является формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

## 1. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина Оборудование и автоматизация гостиничного и ресторанного предприятия входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору) блока Б1. Дисциплины (модули)

Предшествующие дисциплины по связям компетенций: Консультационный проект, Сервисология в ресторанном и гостиничном бизнесе, Экономика, финансы и маркетинг гостиничного и ресторанного бизнеса

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе

Изучение дисциплины Оборудование и автоматизация гостиничного и ресторанного предприятия в образовательной программе направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК-4 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-4	ПК-4.1: Знать: способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов	ПК-4.2: Уметь: осуществлять мониторинг качества процесса сервиса

## 3. Объем и виды учебной работы

Учебным планом предусматриваются следующие виды учебной работы по дисциплине:

### Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	36.15/1
Занятия лекционного типа	18/0.5
Занятия семинарского типа	18/0.5
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	53.85/1.5
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации:	
Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108
Зачетные единицы	3

### очно-заочная форма

Виды учебной работы	Всего час/ з.е.
---------------------	-----------------

	Сем 6
Контактная работа, в том числе:	4.15/0.12
Занятия лекционного типа	2/0.06
Занятия семинарского типа	2/0.06
Индивидуальная контактная работа (ИКР)	0.15/0
Самостоятельная работа:	85.85/2.38
Промежуточная аттестация	18/0.5
Вид промежуточной аттестации: Зачет	Зач
Общая трудоемкость (объем части образовательной программы): Часы	108
Зачетные единицы	3

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий:

Тематический план дисциплины Оборудование и автоматизация гостиничного и ресторанного предприятия представлен в таблице.

#### Разделы, темы дисциплины и виды занятий

##### Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
	Практич. занятия						
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	9	9			25,00	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
2.	Материально-технические ресурсы	9	9			28,85	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
	Контроль	18					
	<b>Итого</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>0.15</b>		<b>53.85</b>	

##### очно-заочная форма

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контактная работа				Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по образовательной программе
		Лекции	Занятия семинарского типа	ИКР	ГКР		
	Практич. занятия						
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	1	1			40,00	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
2.	Материально-технические ресурсы	1	1			45,85	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
	Контроль	18					
	<b>Итого</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>0.15</b>		<b>85.85</b>	

## 4.2 Содержание разделов и тем

### 4.2.1 Контактная работа

#### Тематика занятий лекционного типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия лекционного типа*	Тематика занятия лекционного типа
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	лекция	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		лекция	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		лекция	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц и предприятий общественного питания. Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий
		лекция	Энергоснабжение гостиниц и предприятий общественного питания Телекоммуникационные системы гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов
2.	Материально-технические ресурсы	лекция	Требования к мебели гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Подбор поставщиков
		лекция	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений и предприятий общественного питания
		лекция	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
		лекция	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных Комплексов гостиничных предприятий
		лекция	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания

\*лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся

#### Тематика занятий семинарского типа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид занятия семинарского типа**	Тематика занятия семинарского типа
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	практическое занятие	Общая характеристика инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Техническая эксплуатация инженерно-технического оборудования гостиниц и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Организация работы инженерно-технической службы гостиниц и предприятий общественного питания.

			Функционирование и эксплуатация санитарно-технических систем зданий
		практическое занятие	Энергоснабжение гостиниц и предприятий общественного питания Телекоммуникационные системы гостиниц. Профессиональное технологическое оборудование гостиничных комплексов
2.	Материально-технические ресурсы	практическое занятие	Требования к мебели гостиничного комплекса и предприятий общественного питания. Подбор поставщиков
		практическое занятие	Нормативные требования по расходу и определения потребности в материальных ресурсах на уборку номерного фонда общественных помещений и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Фирменный стиль в интерьере гостиничных предприятий и предприятий общественного питания
		практическое занятие	Особенности материально-технического оснащения СПА-центров и банных комплексов гостиничных предприятий
		практическое занятие	Особенности материально-технического оснащения предприятий питания

\*\* семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия

#### Иная контактная работа

При проведении учебных занятий СГЭУ обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых организацией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Формы и методы проведения иной контактной работы приведены в Методических указаниях по основной профессиональной образовательной программе.

#### 4.2.2 Самостоятельная работа

№п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Вид самостоятельной работы ***
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование
2.	Материально-технические ресурсы	- подготовка доклада - подготовка электронной презентации - тестирование

\*\*\* самостоятельная работа в семестре, написание курсовых работ, докладов, выполнение контрольных работ

### 5. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 5.1 Литература:

##### Основная литература

1. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 751 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14187-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496657>

##### Дополнительная литература

1. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491840>
2. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495153>

## 5.2. Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows 10 Education / Microsoft Windows 7 / Windows Vista Business Office 365 ProPlus, Microsoft Office 2019, Microsoft Office 2016 Professional Plus (Word, Excel, Access, PowerPoint, Outlook, OneNote, Publisher) / Microsoft Office 2007 (Word, Excel, Access, PowerPoint)

## 5.3 Современные профессиональные базы данных, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Профессиональная база данных «Информационные системы Министерства экономического развития Российской Федерации в сети Интернет» (Портал «Официальная Россия» - <http://www.gov.ru/>)
2. Профессиональная база данных «Финансово-экономические показатели Российской Федерации» (Официальный сайт Министерства финансов РФ - <https://www.minfin.ru/ru/>)
3. Профессиональная база данных «Официальная статистика» (Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики - <http://www.gks.ru/>)

## 5.4. Информационно-справочные системы, к которым обеспечивается доступ обучающихся

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. Справочно-правовая система «ГАРАНТ-Максимум»

## 5.5. Специальные помещения

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС

	СГЭУ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СГЭУ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения оборудования

**6. Фонд оценочных средств по дисциплине Оборудование и автоматизация гостиничного и ресторанного предприятия:**

**6.1. Контрольные мероприятия по дисциплине**

Вид контроля	Форма контроля	Отметить нужное знаком «+»
Текущий контроль	Оценка докладов	+
	Устный/письменный опрос	+
	Тестирование	+
	Практические задачи	-
	Оценка контрольных работ (для заочной формы обучения)	-
Промежуточный контроль	Зачет	+

Порядок проведения мероприятий текущего и промежуточного контроля определяется Методическими указаниями по основной профессиональной образовательной программе высшего образования, утвержденными Ученым советом ФГАОУ ВО СГЭУ, протокол № 9 от 31.05.2022; Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости обучающихся по основным образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования «Самарский государственный экономический университет».

**6.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, обеспечивающие достижение планируемых результатов обучения по программе**

**Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК-4 - Способен контролировать качество сервис-процессов, используемых ресурсов, параметров технологических процессов

Планируемые результаты обучения по программе	Планируемые результаты обучения по дисциплине		
	ПК-4.1: Знать:	ПК-4.2: Уметь:	ПК-4.3: Владеть (иметь навыки):
Пороговый	способы осуществления контроля качества процесса сервиса	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов
Стандартный (в дополнение к пороговому)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса. применять нормативные	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических



	технологических процессов, используемых ресурсов	навыком требования и формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия	процессов и используемых ресурсов, навыками формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного предприятия согласно нормативным требованиям безопасности
Повышенный (в дополнение к пороговому, стандартному)	способы осуществления контроля качества процесса сервиса, параметров технологических процессов, используемых ресурсов. Знать нормативные требования к материально-техническому обеспечению гостиничного предприятия	осуществлять мониторинг качества процесса сервиса. применять нормативные навыки требования и формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия и анализировать основные характеристики материально-технического оснащения с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия	методами контроля качества процессов сервиса, параметров технологических процессов и используемых ресурсов, навыками оценки, планирования материально-технического обеспечения гостиничного предприятия с точки зрения безопасности использования при обслуживании и эксплуатации гостиничного предприятия

### 6.3. Паспорт оценочных материалов

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Контролируемые планируемые результаты обучения в соотношении с результатами обучения по программе	Вид контроля/используемые оценочные средства	
			Текущий	Промежуточный
1.	Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	- подготовка электронной презентации -тестирование	Зачет
2.	Материально-технические ресурсы	ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3	- подготовка электронной презентации -тестирование	Зачет

### 6.4.Оценочные материалы для текущего контроля

#### Примерная тематика докладов

Раздел дисциплины	Темы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	1 Технические службы гостиницы. 2 Служба главного инженера и ее основные функции. 3 Структура службы главного инженера. 4 Пути совершенствования службы главного инженера (компьютеризация). 5 Основные системы жизнеобеспечения гостиницы. 6 Назначение и структура системы водоснабжения гостиниц

7 Источники водоснабжения?  
8 Назначение и устройство канализационных стояков?  
9. Устройство и назначение канализационных колодцев,  
10 Локальные устройства для очистки сточных вод.  
11. Устройства местной очистки сточных вод.  
12 Типы ванн, душевых, раковин, кранов.  
13 Типы систем удаления в санузлах.  
14. Схема ввода, запорная арматура, манометры, датчики температуры, счетчики.  
15. Типы фильтров для холодной воды.  
16 Организация службы водоснабжения гостиниц холодной и горячей водой.  
17 . Организация службы газоснабжения малых гостиниц.  
18 Организация канализации и санитарно-технической службы в гостинице.  
19 Оборудование и организация очистки сточных вод при использовании местной схемы очистки.  
20 Организация службы отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха.  
21 Назначение и классификация систем вентиляции и кондиционирования.  
22 Энергосберегающие системы отопления, вентиляции и кондиционирования в номерах гостиниц.  
23 Использование системы чиллер-фанкойл в системе приточно-вытяжной принудительной вентиляции.  
24 Естественная неорганизованная (бесканальная) и организованная (канальная) вентиляция: принцип работы и область применения.  
25 Гигиенические основы кондиционирования воздуха для различных времен года и различных климатических зон.  
26 Система водоснабжения в гостиничных предприятиях.  
27 Технология нагревание воды.  
28 Система водопроводных линий гостиницы.  
29 Системы холодного и горячего водоснабжения гостиницы.  
30 Противопожарный водопрод в гостиничных предприятиях  
31 Система внутренней канализации зданий гостиницы.  
32 Назначение и устройство канализационных стояков.  
33 Гидродинамическая, гидрохимическая и термическая технологии прочистки канализации.  
34 Основные конструктивные элементы системы внутренней канализации зданий предприятий РГБ.  
35 Специальные устройства для предварительной местной очистки сточных вод (песко-, крахмало-и жируловители), их конструктивное устройство и принцип действия, рекомендации по их применению.  
36 Пожарная безопасность в гостиничных комплексах.  
37 Обеспечение безопасности туристов в гостинице.  
38 Система управления доступом гостиницы.  
39 Комплекс технических средств пожарной безопасности.  
40 Система видеонаблюдения гостиницы.  
41 Организация уборочных работ на предприятиях РГБ.  
42 Уборочные машины и механизмы гостиниц. Принципы действия и особенности эксплуатации.  
43 Подметально - уборочная техника предприятий РГБ.  
44 Стирально-отжимные машины.  
45 Пылесосы для сухой и влажной уборки.  
46 Моющие пылесосы и пароочистители.  
47 Отечественный, зарубежный и региональный опыт в сфере уборки гостиниц.  
48 Правила технической эксплуатации инженерно – технических систем ПРГБ для обеспечения бесперебойной, эффективной и безопасной их работы.  
49. Регламент технического обслуживания материально-технической базы предприятий РГБ.

Материально-технические ресурсы	1 Экономическое обоснование применения энергосберегающих технологий. 2 Альтернативные источники энергии. 3 Экология и нетрадиционные источники энергии. 4 Виды теплоснабжения предприятий РГБ. 5 Источники энергоснабжения в условиях высокогорья. 6 Организация теплоснабжения гостиниц. 7 Источники теплоснабжения предприятий РГБ. 8 Конструктивные особенности тепловых сетей. 9 Альтернативные источники теплоснабжений гостиниц. 10 Организация газоснабжения гостиниц. 11 Источники газоснабжения предприятий РГБ. 12 Конструктивные особенности сетей газоснабжения. 13 Альтернативные источники газоснабжений гостиниц. 14 Организация газоснабжения малых гостиниц. 15 Организация пароснабжения гостиниц. 16 Источники пароснабжения предприятий РГБ. 17 Конструктивные особенности сетей пароснабжения. 18 Альтернативные источники пароснабжений гостиниц. 19 Парогенераторы запорно-регулирующая арматура системы пароснабжения. 20.Термоизоляционные материалы и определение оптимальной толщины тепловой изоляции паропровода. 21 Виды отопления гостиниц. 22 Водяное отопление гостиниц. 23 Паровое отопление гостиниц. 24 Воздушное отопление гостиниц. 25 Оборудование центральных систем водяного отопления.
---------------------------------	--

### Вопросы для устного/письменного опроса

Раздел дисциплины	Вопросы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	1 Отделочные материалы в оформлении помещений гостиницы (виды, требования, состав) 2 Мебель, в жилых и общественных помещениях ГК (требования: экологической и пожарной безопасности, ремонтпригодности и др.) 3 Текстильные материалы в оформлении и оснащении жилых помещений ГК 4 Озеленение в оформлении интерьеров 5 Декоративное оформление гостиниц 6 Современные тенденции в оформлении интерьеров гостиниц
Материально-технические ресурсы	7 Требования и рекомендации к материально-технической базе мотеля 8 Требования и рекомендации к материально-технической базе курортной гостиницы 9 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы делового назначения 10 Требования и рекомендации к материально-технической базе СПА-отеля 11 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы спортивного назначения 12 Требования и рекомендации к материально-технической базе базы отдыха 13 Требования и рекомендации к материально-технической базе хостела 14 Требования и рекомендации к материально-технической базе детского оздоровительного лагеря 15 Требования и рекомендации к материально-технической базе для кемпингов 16 Требования и рекомендации к материально-технической базе для экоотеля 17 Требования и рекомендации к материально-технической базе для гостиницы туристско-экскурсионного назначения 18 Требования и рекомендации к материально-технической базе для ресторана гостиницы 19 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы оздоровительного назначения 20 Требования и рекомендации к материально-технической базе мини-гостиницы 21 Требования и рекомендации к материально-технической базе гостиницы с

	аквапарком 22 Характеристика уборочного оборудования гостиницы 23 Характеристика оборудования прачечных гостиницы 24 Оборудование службы приема и размещения гостиницы 25 Оборудование предприятий питания ГК 26 Кухонное оборудование предприятия питания ГК 27 Оборудование бара
--	--

**Задания для тестирования по дисциплине для оценки сформированности компетенций (min 20, max 50 + ссылку на ЭИОС с тестами)**

<https://lms2.sseu.ru/course/index.php?categoryid=1916>

1. Для обработки овощей и картофеля используют машины:

- 1) сортировочные
- 2) взбивальные
- 3) очистительные
- 4) резательные

2. Место в машине, где продукты обрабатываются рабочими органами:

- 1) станина
- 2) корпус машины
- 3) рабочая камера
- 4) электродвигатель

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

- 1) технологическое оборудование
- 2) энергетическое оборудование
- 3) санитарно-техническое оборудование

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

- 1) твердотопливный
- 2) электрический
- 3) газовый

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

- 1) воздушное
- 2) инфракрасное
- 3) водяное

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

- 1) на 5 - 10 градусов выше температуры воздуха в помещении
- 2) на 35- 45 градусов выше температуры воздуха в помещении
- 3) на 10 - 35 градусов выше температуры воздуха в помещении

7. Система пожаротушения используемая для тушения локального пожара.

- 1) дренчерная
- 2) спринклерная

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

- 1) открытая централизованная система
- 2) закрытая централизованная система
- 3) местная система

9. Для чего служит водомерный узел в системах водоснабжения?

- 1) для соединения внутреннего водопровода с внешним
- 2) для измерения расхода воды
- 3) для измерения давления в системе

10. Что из перечисленного относится к санитарно-техническому оборудованию?

- 1) система теплоснабжения
- 2) система отопления
- 3) подъемные платформы для транспортирования инвалидов
- 4) телекоммуникационная система
- 5) система канализации
- 6) система горячего и холодного водоснабжения

11. Как классифицируют системы отопления по виду теплоносителя?

- 1) однотрубные и двухтрубные
- 2) местные и центральные
- 3) водяные, паровые, воздушные, электрические

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

- 1) расширительный бак
- 2) регулирующая и запорная арматура
- 3) насосная установка

13. Оборудование предназначено для приготовления кипятка для нужд ПОП:

- 1) кипятильник
- 2) льдогенератор
- 3) водонагреватель
- 4) пароварочный аппарат

14. Для чего предназначена машина МРО-200?

- 1) для очистки картофеля и корнеплодов
- 2) для нарезания сырых овощей
- 3) для раскатывания теста
- 4) для измельчения мяса

15. Во время работы хлебoreзательной машины ухудшилось качество нарезания хлеба, в чём причины неисправности?

- 1) неисправен электродвигатель
- 2) на нож налип мякиш хлеба
- 3) затупился дисковый нож
- 4) неисправен пульт управления

16. В зависимости от источников теплоты тепловое оборудование бывает:

- 1) электрическое
- 2) паровое
- 3) универсальное
- 4) автоматизированное

17. Замкнутое пространство между варочным сосудом и наружным котлом служит:

- 1) парогенератор
- 2) облицовка
- 3) теплоизоляция
- 4) пароводяная рубашка

18. Назначения жарочного шкафа:

- 1) для жарки в наплитной посуде
- 2) для приготовления блюд в большом количестве жира
- 3) для запекания овощных и крупяных блюд
- 4) для жаренья мясных и рыбных продуктов

19. По специфическим условиям эксплуатации водогрейное оборудование бывает:

- 1) паровое
- 2) судовое
- 3) для вагонов-ресторанов

4)электрическое

20.Раздаточная линия комплектуется оборудованием:

- 1)тепловой шкаф
- 2)мармиты
- 3)овощерезательная машина
- 4)слайсер

## 6.5. Оценочные материалы для промежуточной аттестации

### Фонд вопросов для проведения промежуточного контроля в форме зачета

Раздел дисциплины	Вопросы
Инженерно-техническое оснащение гостиничных комплексов и предприятий общественного питания	<ol style="list-style-type: none"><li>1.Общая характеристика материально-технической базы гостиниц</li><li>2 Нормативно-техническая документации проектирования инженерно-технического оборудования и строительства гостиничных комплексов</li><li>3 Требования к материально-технической базе гостиниц 5*</li><li>4 Требования к материально-технической базе гостиниц 4*</li><li>5 Требования к материально-технической базе гостиниц 3*</li><li>6 Требования к материально-технической базе гостиниц 2 *</li><li>7 Требования к материально-технической базе гостиниц 1*</li><li>8 Требования к материально-технической базе гостиниц без звезд</li><li>9 Требования к номерному фонду</li><li>10 Требования к горнолыжным трассам</li><li>11 Требования к пляжам</li><li>12 Критерии оценки домов отдыха, пансионатов</li><li>13 Критерии оценки апартотелей</li><li>14 Критерии оценки гостиниц, находящихся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия</li><li>15 Критерии оценки курортных гостиниц/отелей</li><li>16 Порядок приема здания ГК в эксплуатацию</li><li>17 Срок службы здания ГК. Физический и моральный износ здания</li><li>18 Система планово-предупредительного ремонта</li><li>19 Конструктивные элементы зданий</li><li>20 Общая характеристика инженерно-технического оборудования</li><li>21 Инженерно-техническая служба гостиницы.</li><li>22 Теплоснабжения ГК: централизованное и центральное.</li><li>23 Общая характеристика системы отопления. Виды системы отопления</li><li>24 Техническая эксплуатация системы теплоснабжения и отопления</li><li>25 Системы водоснабжения: виды и особенности</li><li>26 Устройство внутреннего водопровода</li><li>27 Противопожарный водопровод</li><li>28 Конструкция бассейна. Способы очистки воды в бассейне</li><li>29 Техническая эксплуатация системы водоснабжения</li><li>30 Система канализации: виды и особенности</li><li>31 Техническая эксплуатация системы канализации</li><li>32 Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Состав службы и ответственность</li><li>33 Система вентиляции. Приточно-вытяжная механическая вентиляция</li><li>34 Система кондиционирования. Типы кондиционеров</li><li>35 Центральное кондиционирование. Системы кондиционирования с чиллерами и фанкойлами</li><li>36 Техническая эксплуатация системы вентиляции и кондиционирование воздуха</li></ol>
Материально-технические ресурсы	<ol style="list-style-type: none"><li>37 Центральная система пылеудаления.</li><li>38 Электросиловое оборудование гостиниц. Типы освещения</li><li>39 Энергосбережение в гостиницах. Альтернативные источники</li></ol>

	<p>электроснабжения</p> <p>40 Особенности аварийных источников освещения</p> <p>41 Техническая эксплуатация электрических сетей, осветительных Приборов и оборудования</p> <p>42 Лифтовое оборудование: виды, требования и рекомендации к лифтам, классификация лифтов</p> <p>43 Особенности лифтового хозяйства для высотных зданий и противопожарные лифты</p> <p>44 Техническая эксплуатация лифтового оборудования</p> <p>45 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности</p> <p>46 Телекоммуникационные систем гостинцы</p> <p>47 Интегрированная информационная система гостиницы</p> <p>48 Комплексная система обеспечения безопасности гостиницы</p> <p>49 Комплексная система оснащения конференц-залов гостиницы</p> <p>50 Система сервиса гостиницы</p> <p>51 Система жизнеобеспечения гостиницы</p> <p>52 Техническая эксплуатация телекоммуникационного оборудования гостиницы</p> <p>53 Система пожарной сигнализации</p> <p>54 Охрана контроля доступа в здании гостиницы</p> <p>55 Система видеонаблюдения в гостиничных комплексах</p> <p>56 Автоматизированные системы управления (АСУ). Основные функции</p> <p>57 Оборудование конференц-зала и систем сервиса</p>
--	---

#### 6.6. Шкалы и критерии оценивания по формам текущего контроля и промежуточной аттестации

##### Шкала и критерии оценивания

Оценка	Критерии оценивания для мероприятий контроля с применением 2-х балльной системы
«зачтено»	ПК-4
«не зачтено»	Результаты обучения не сформированы на пороговом уровне