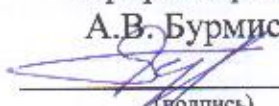


Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический
университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров


(подпись)
« 27 » 10 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ОД.10 Технические средства и оборудование
гостиничных предприятий

Направление подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»
(шифр) (наименование)

Профиль подготовки Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения ЗАОЧНАЯ

Институт, факультет ИТЛПМД, ФТЛПМ

Кафедра-разработчик рабочей программы Моды и технологии

Курс, семестр 4/8; 5/9

	Часы	Зачетные единицы
Лекции	5	0,1
Практические занятия	5	0,1
Семинарские занятия		
Лабораторные занятия		
Самостоятельная работа	202	5,6
Форма аттестации (зачет)	4	0,1
Всего	216	6

Казань, 2017 г.

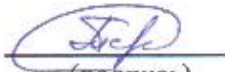
Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержден приказом Министерства образования и науки РФ от 04.12.2015 № 1432 по направлению 43.03.03 Гостиничное дело

(шифр) (наименование)

для профиля «Гостиничная деятельность», на основании учебного плана для набора обучающихся 2017 года

Разработчик программы:

Доцент
(должность)


(подпись)

Ю.В.Терехина
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры МТ,
протокол от 24.10 2017 г. № 4

Зав. кафедрой

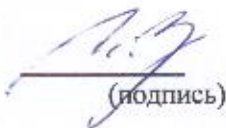

(подпись)

Л.Н.Абуталипова
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии ФТЛПМ, к которому относится
кафедра-разработчик РП от 25.10 2017 г. № 2

Председатель комиссии, доцент


(подпись)

М.Р.Зиганшина
(Ф.И.О.)

Нач. УМЦ


(подпись)

Л.А.Китаева
(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины **«Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»** являются

а) изучение основных технических средств систем предприятий сервиса, их характеристик и основ функционирования.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **«Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»** относится к вариативной части ОП и формирует у бакалавров по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины **«Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»** бакалавр по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

а) Сервисная деятельность

б) Технологии гостиничной деятельности

в) Производственные технологии в гостиничной деятельности / Организация обслуживания в сфере гостиничного сервиса

г) Материаловедение в гостиничном хозяйстве / Дизайн интерьеров

д) Коммуникативные технологии в гостиничном деле / Глобальные и локальные сети бронирования

Дисциплина **«Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»** является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

а) Проектирование процесса оказания услуг

Знания, полученные при изучении дисциплины **«Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»** могут быть использованы при прохождении практик и выполнении выпускных квалификационных работ могут быть использованы в производственно-технологической деятельности по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-1 - готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) **Знать:** - оборудование и технические средства, применяемые на предприятиях сервиса, в зависимости от вида и предполагаемого объема оказываемых услуг; – назначение, устройство и принципы действия технических средств и их составных элементов на предприятиях сферы сервиса; – технические характеристики, рабочие процессы основных типов технических средств и их составных элементов; – общие принципы конструктивной реализации функциональных задач.

2) **Уметь:** - ориентироваться в современном состоянии, классификации и тенденциях развития технических средств, используемых в сфере сервиса; – правильно выбирать функциональные и принципиальные схемы технических средств, технологических машин и оборудования;

3) **Владеть:** – навыками ориентирования в направления совершенствования технических средств предприятий сервиса; – методиками оценки надежности технических средств, машин и оборудования сервиса.

4. Структура и содержание дисциплины «Технические средства и оборудование гостиничных предприятий»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 часа.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации по разделам
			Лекции	Семинар (Практически е занятия, лабораторны е практикумы)	Лаборатор ные работы	СРС	
1	Введение в дисциплину	8	2	-		7	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
2	Материально-техническая база гостиницы и оснащение номерного фонда гостиницы	9	2	5		98	Подготовка к практическим занятиям контрольная работа
3	Технические средства коммуникаций в гостиницах	9	1	-		97	Подготовка к практическим занятиям творческое задание Контрольная работа
	ИТОГО	8 /9	5	5		202	
Форма аттестации							зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формир уемые компете нции
1	Введение в дисциплину	2	Введение в дисциплину		ПК-1
2	Материально-техническая база гостиницы и оснащение номерного фонда гостиницы	1	Материально-техническая база гостиницы и оснащение номерного фонда гостиницы	Объекты и оборудование, относящиеся к основным средствам гостиницы. Материалы, относящиеся к оборотным средствам гостиницы. План материально-технического обеспечения гостиницы. Стандартный набор инвентаря в номере европейских отелей.	

				Материально-техническое оснащение номера VIP-персон. Технические средства, применяемые горничной для уборки номеров.	
2	Технические средства коммуникаций в гостиницах	1	Технические средства коммуникаций в гостиницах	Традиционное телевизионное оборудование в гостинице. Интерактивная система гостиничного телевизионного вещания. Доступ к Интернету. Интерфейс с системой управления гостиницей. Система заказа услуг	ПК-1

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Формируемые компетенции
1	Материально-техническая база гостиницы и оснащение номерного фонда гостиницы		Цель: изучение необходимого набора оборудования для оснащения номерного фонда	ПК-1
		5	Разработка необходимого набора средств для оснащения номеров различных категорий	

7. Содержание лабораторных занятий не предусмотрено

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
1	Значение и содержание дисциплины «Технические средства гостиничных предприятий», ее связь с другими дисциплинами, ее современное состояние	7	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к докладу	ПК-1
2	Основные системы технических средств используемых в гостинице	39	Подготовка к практическим занятиям	ПК-1
3	Использование комплекса технических средств безопасности в гостинице	39	Подготовка к практическим занятиям Подготовка к контрольной работе	ПК-1
4	Электронные технические средства, применяемые в гостиницах	40	Подготовка к практическим занятиям	ПК-1

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности, обучающихся в рамках дисциплины «Технические средства и оборудование гостиничных предприятий» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение контрольной работы, творческого задания и работа на практических занятиях. За эти контрольные точки студент может получить минимальное (60 б.) и максимальное (100 б.) количество баллов (см. таблицу).

В результате за семестр, входе изучения дисциплины он может набрать максимально 100 баллов. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля.

По дисциплине «Технические средства и оборудование гостиничных предприятий» итоговой формой отчетности является зачет.

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Работа на практических занятиях</i>	<i>5</i>	<i>25</i>	<i>40</i>
<i>Контрольная работа</i>	<i>1</i>	<i>10</i>	<i>20</i>
<i>Творческое задание</i>	<i>1</i>	<i>25</i>	<i>40</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

10. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

10.1 Основная литература

При изучении дисциплины «Технические средства и оборудование гостиничных предприятий» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебное пособие / Н.И.Кабушкин. – Москва : КноРус, 2016. - 413	ЭБС «BOOK.ru» http://book.ru/book/920671 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Корнеев И.К., Ксандопуло Г.Н. Технические средства управления. Учебник. – М.: ИНФРА-М, 2010. – 200 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=187114# Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
3. Варфоломеев Ю.М. Санитарно-техническое оборудование зданий : Учебник / Ю.М. Варфоломеев, В.А. Орлов; под общ. ред. Ю.М. Варфоломеева. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 249 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=557819 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.2 Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Кокорин О.Я. Системы и оборудование для создания микроклимата помещений: учебник / Кокорин О.Я., 2-е издание., испр. – М.: НИЦ Инфра-М, 2016. – 218 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=394746 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
2. Бескоровайный В.В. Технические средства предприятий сервиса [Учебники] : учеб. пособие для студ. высш. проф. образования спец. 230700 - "Сервис" / под ред. В.В. Бескоровайного. — М. : Академия, 2003. — 304 с.	4 экз. УНИЦ КНИТУ
3. Галушкин Д.Н. Технические средства предприятий сервиса [Учебники] : учеб. пособие для вузов / Южно-Рос. гос. ун-т экономики и сервиса. — Шахты, 2010. — 278 с.	1 экз. УНИЦ КНИТУ
4. Галушкин Д.Н. Технические средства предприятий сервиса: учеб. пособие для вузов / Южно-Рос. Гос. ун-т экономики и сервиса. — Шахты, 2010. — 278 с.	1 экз. УНИЦ КНИТУ
5. Ушаков Р.Н. Развитие ресурсного потенциала гостиничного предприятия. – 2-е изд., стереот. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 168 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=553629 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ
6. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование общественного питания и торговли: Практикум / К.Я.Гайворонский. – М.: ИД ФОРМУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2014. – 104 с.	ЭБС «Znanium.com» http://znanium.com/bookread2.php?book=443909 Доступ из любой точки интернета после регистрации с IP-адресов КНИТУ

10.3 Электронные источники информации

При изучении дисциплины «**Технические средства и оборудование гостиничных предприятий**» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КИИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Znaniium.com» - Режим доступа: <http://znaniium.com>
3. ЭБС «BOOK.ru» – Режим доступа: <https://www.book.ru>

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



11. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

Освоение дисциплины предполагает использование аудитории для проведения практических аудиторных занятий с необходимым оборудованием и мебелью, медиа-оборудованием: (проекционная аппаратура, экран, доска, компьютер для ввода информации на проекционный аппарат).

13. Образовательные технологии

По дисциплине «Технические средства и оборудование гостиничных предприятий» предусмотрено учебным планом 3 интерактивных лекционных и 4 интерактивных практических занятий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО направление 43.03.03 «Гостиничное дело» реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных форм проведения занятий (разбор конкретных ситуаций, деловые игры) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

Лекционные занятия дополняются семинарскими занятиями и различными формами самостоятельной работы студента с учебной и научной литературой. В процессе такой работы студенты приобретают навыки «глубокого чтения» - анализа и интерпретации текстов по методологии и методике дисциплины.

Изучение и закрепление нового материала происходит на лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия).

На практических занятиях: мозговой штурм, творческие задания.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «**Технические средства и оборудование гостиничных предприятий**» пересмотрена на заседании кафедры Мода и технологии

№ п/п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП	Подпись заведующего кафедрой	Подпись начальника УМЦ
1	протокол заседания кафедры № 1 от 04.09.2018	нет	Нет			