



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«ИРКУТСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
ФГБОУ ВО «ИГУ»

**Кафедра туризма**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета бизнес-коммуникаций и  
информатики

 \_\_\_\_\_ В.К. Карнаухова

«20» мая 2020 г.

**Рабочая программа дисциплины (модуля)**

Наименование дисциплины (модуля) **Б1.В.18 Интерьер и оборудование в гостинично-ресторанном сервисе**

*(индекс дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины (модуля)).*

Направление подготовки:

**43.03.02 Туризм**

*(код, наименование направления подготовки)*

Направленность (профиль) подготовки:

**Туризм**

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения: очная

*(очная, заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)\*, очно-заочная (с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий)\*)*

Согласовано с УМК факультета  
бизнес-коммуникаций и информатики

Рекомендовано кафедрой туризма:

Протокол № 10 от «20» мая 2020 г.

Протокол № 9 от «29» апреля 2020 г.

Председатель  \_\_\_\_\_ В.К. Карнаухова

И.о.зав.кафедрой  \_\_\_\_\_ Д.В. Колпакиди

## СОДЕРЖАНИЕ

	<i>стр.</i>
I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	3
II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....	3
III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и СРСотведенного на них количества академических часов.....	5
4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.3 Содержание учебного материала.....	10
4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ..	11
4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов.....	13
4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов) .....	19
V. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
а) основная литература .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
б) дополнительная литература .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.1. Учебно-лабораторное оборудование:.....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.2. Программное обеспечение: .....	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>
6.3. Технические и электронные средства: .....	23
VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	23
VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	25
8.1. Оценочные средства текущего контроля.....	25
8.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации	<b>Ошибка! Закладка не определена.</b>

## I. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**Цели:** Сформировать у обучающихся комплекс теоретических знаний и практических навыков к интерьеру и оборудованию гостиниц и ресторанов.

### **Задачи:**

1. Рассмотреть развитие архитектурных принципов строительства средств размещения от античных цивилизаций по настоящее время;
2. Проанализировать особенности применения декоративных стилей в оформлении гостиничного номера и общественных помещений гостиницы;
3. Рассмотреть основные принципы меблировки гостиниц и ресторанов;
4. Проанализировать взаимосвязь социально-экономического развития в обществе, развитие архитектурных форм и функциональные характеристики интерьеров;
5. Рассмотреть санитарно-техническое оборудование гостиниц и ресторанов;
6. Познакомиться с принципами универсального дизайна и реализацией программы «Доступная среда» в гостинично-ресторанных комплексах.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Интерьер и оборудование в гостинично-ресторанном сервисе» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блок 1. Дисциплины (модули)

Дисциплина предназначена для закрепления знаний и умений в сфере гостинично-ресторанного сервиса и отработки практических навыков в области гостинично-ресторанного бизнеса.

Наименования дисциплин, необходимых для освоения данной учебной дисциплины: «Интерьер и оборудование в гостинично-ресторанном сервисе»

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: Б1.О.25 Организация гостинично-ресторанного сервиса, Б1.В.09 Основы туризма и индустрия гостеприимства

2.3. Перечень последующих учебных дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной: Б1.В.21 Проектирование предприятий сервиса, Б1.В.12 Региональные особенности туроператорских и турагентских услуг, Б1.О.17 Стандартизация и управление качеством.

## III. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс освоения дисциплины направлен на формирование компетенций (элементов следующих компетенций) в соответствии с ФГОС ВО и ОП ВО по данному направлению подготовки:

### **Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций**

<b>Компетенция</b>	<b>Индикаторы компетенций</b>	<b>Результаты обучения</b>
ПК-5 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПК-5.1 Воспринимает межкультурное разнообразие общества в историческом контексте и интерпретирует историю России в контексте мирового исторического развития	<b>Знать:</b> основные особенности архитектурных и декоративных стилей в оформлении гостиниц и ресторанов; особенности обеспечения доступности предприятий гостинично-ресторанной сферы для гостей с ограниченными возможностями здоровья и маломобильных групп населения. <b>Уметь:</b> анализировать архитектурные стили и дизайн помещений исходя

		<p>из функциональных потребностей гостинично-ресторанных предприятий;</p> <p><b>Владеть:</b>          принципами создания стильного и комфортного интерьера гостиниц и ресторанов;          нормативной базой, регламентирующей архитектурные особенности предприятий сферы туризма и досуга;</p>
	<p>ПК-5.2          Воспринимает культурное, этнонациональное, конфессиональное, нормативно-ценностное, социально-историческое разнообразие общества в философском контексте</p>	<p><b>Знать:</b>          теоретические основы современного проектирования и оформления гостиницы с учетом культурных, этнонациональных, конфессиональных, нормативно-ценностных особенностей;</p> <p><b>Уметь:</b>          выявлять пути повышения комфортности среды гостиниц и ресторанов с учетом особенностей среды;</p> <p><b>Владеть:</b></p>
		<p>представлением о правилах оформления отеля, характеризующими современный уровень предприятия гостеприимства;</p> <p>нормативной базой, регламентирующей архитектурные особенности предприятий сферы туризма и досуга гостиницы с учетом культурных, этнонациональных, конфессиональных, нормативно-ценностных особенностей ;</p>

#### IV. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц, 144 часов, 45 часов на экзамен.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**4.1 Содержание дисциплины, структурированное по темам, с указанием видов учебных занятий и отведенного на них количества академических часов**

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости; Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная работа преподавателя с обучающимися			Самостоятельная работа		
			Лекции	Семинарские (практические занятия)	Консультации			
1.	Тема 1. Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест	
2.	Тема 2. Декоративное оформление, стили интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане). Освещение территории	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест	
3.	Тема 3. Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана. Оборудование общественной, жилой части, (склады, подсобные помещения и т.д.)	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест	
4.	Тема 4. Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом. Система «Умный Дом»	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования	
5.	Тема 5. Оборудование зон гостиниц и ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест	

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости; Форма
			Контактная работа преподавателя с обучающимися			стольная	
6.	Тема 6. Инженерные сети. Внутригостиничные коммуникации, сантехническое, электрическое состояние, датчики движения.	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест
7.	Тема 7. Обеспечения безопасности (система видеонаблюдения, пожарная сигнализация в гостинице. Оборудование, Электрооборудование гостиниц. ( контроль и информация о состоянии )	6	2	6		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест
8.	Тема 8. Оборудование прачечной и химчистки. ( каландеры, стир. машины), кухонное оборудование ( печи, мармиты и т.д)	6	2	4		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест
9.	Тема 9. Современные тенденции проведения мероприятий, конгресс-услуг ( синхронный перевод, звуковое, световое сопровождение, проекторы., экраны и т.д.)	6	2	4		3	Доклады, сообщения, собеседования, тест
10	Тема 10. Машины и механизмы, предназначенные для облегчения труда обслуживающего	6		4			Доклады, сообщения, собеседования, тест

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости; Форма
			Контактная работа преподавателя с обучающимися			Стойельная	
	персонала (тележки для горничных, прачечной, для разноса багажа и т.д., рации, виды лифтов (грузовой, бельевой, гостевой)						
<b>Итого часов</b>			<b>18</b>	<b>54</b>		<b>27</b>	<b>Экзамен</b>

#### 4.2 План внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
6	Тема 1. Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	1	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Тема 2. Декоративное оформление, стили интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане). Освещение территории	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	2	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
6	Тема 3. Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана. Оборудование общественной, жилой части, (склады, подсобные помещения и т.д.)	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	3	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Тема 4. Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом. Система « Умный Дом»	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	4	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Тема5. Оборудование зон гостиниц и ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	5	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Темаб. Инженерные сети. Внутригостиничные коммуникации, сантехническое, электрическое состояние , датчики движения .	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	6-7	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
6	Тема 7. Обеспечения безопасности (система видеонаблюдения, пожарная сигнализация в гостинице. Оборудование, Электрооборудование гостиниц. ( контроль и информация о состоянии )	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	8-9	3	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Тема 8. Оборудование прачечной и химчистки. ( каландеры, стир. машины), кухонное оборудование ( печи, мармиты и т.д)	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	10-11	2	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
6	Тема 9. Современные тенденции проведения мероприятий, конгресс-услуг ( синхронный перевод, звуковое, световое сопровождение, проекторы., экраны и т.д.)	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	12	2	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет

Семестр	Название раздела, темы	Самостоятельная работа обучающихся			Оценочное средство	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
		Вид самостоятельной работы	Сроки выполнения	Затраты времени (час.)		
6	Тема 10. Машины и механизмы, предназначенные для облегчения труда обслуживающего персонала (тележки для горничных, прачечной, для разноса багажа и т.д., рации, виды лифтов (грузовой, бельевой, гостевой)	Работа с рекомендуемой литературой, подготовка докладов, сообщений	13-14	2	Доклады-презентация; ЗаО	Основная дополнительная литература, рекомендованные интернет
Общая трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине (час)				27		
Из них объем самостоятельной работы с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (час)						
Бюджет времени самостоятельной работы, предусмотренный учебным планом для данной дисциплины (час)				27		

#### 4.3 Содержание учебного материала

Трудоемкость дисциплины (з.е.)	4 темы с кр. содержанием
Наименование основных разделов (модулей)	1) Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель, система « Умный дом»; 2) Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана; 3) Оборудование общественной, жилой части, ( склады, подсобные помещения и т.д.); 4) Декоративное оформление, стили интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане), освещение территории
Формы текущего контроля	тесты, контрольные работы, практические занятия
Форма промежуточной аттестации	ЗаО

#### 4.3.1. Перечень семинарских, практических занятий и лабораторных работ

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	1.	Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	2.	Декоративное оформление, стили интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане). Освещение территории	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	3.	Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана. Оборудование общественной, жилой части, (склады, подсобные помещения и т.д.)	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	4.	Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом. Система «Умный Дом»	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	5.	Оборудование зон гостиниц и ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинаров, практических и лабораторных работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
	6.	Инженерные сети. Внутригостиничные коммуникации, сантехническое, электрическое состояние, датчики движения.	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	7.	Обеспечения безопасности (система видеонаблюдения, пожарная сигнализация в гостинице. Оборудование, Электрооборудование гостиниц. ( контроль и информация о состоянии )	6	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	8.	Оборудование прачечной и химчистки. ( каландеры, стир. машины), кухонное оборудование ( печи, мармиты и т.д)	4	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	9.	Современные тенденции проведения мероприятий, конгресс-услуг ( синхронный перевод, звуковое, световое сопровождение, проекторы., экраны и т.д.)	4	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5
	10.	Машины и механизмы, предназначенные для облегчения труда обслуживающего персонала (тележки для горничных, прачечной, для разноса багажа и т.д., рации, виды лифтов ( грузовой, бельевой, гостевой	4	Доклады, сообщения, вопросы для коллоквиумов, собеседования, тест, зачет с оценкой	ПК-5

Трудоемкость дисциплины (з.е.)	4
Наименование основных разделов (модулей)	Тема1 – Тема10
Формы текущего контроля	тесты, контрольные работы, практические занятия

Форма промежуточной аттестации	экзамен
--------------------------------	---------

**4.3.2. Перечень тем (вопросов), выносимых на самостоятельное изучение самостоятельной работы студентов**

№ п/п	Тема	Задание	Формируемая компетенция	ИДК
1	Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
2	Декоративное оформление, стили интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане). Освещение территории	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
3	Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана. Оборудование общественной, жилой части, (склады, подсобные помещения и т.д.)	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
4	Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом. Система « Умный Дом»	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
5	Оборудование зон гостиниц и ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
6	Инженерные сети. Внутригостиничные коммуникации, сантехническое, электрическое состояние , датчики движения .	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2

7	Обеспечения безопасности (система видеонаблюдения, пожарная сигнализация в гостинице. Оборудование, Электрооборудование гостиниц. ( контроль и информация о состоянии )	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
8	Оборудование прачечной и химчистки. ( каландеры, стир. машины), кухонное оборудование ( печи, мармиты и т.д)	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
9	Современные тенденции проведения мероприятий, конгресс-услуг (синхронный перевод, звуковое, световое сопровождение, проекторы., экраны и т.д.)	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2
10	Машины и механизмы, предназначенные для облегчения труда обслуживающего персонала (тележки для горничных, прачечной, для разноса багажа и т.д., рации, виды лифтов ( грузовой, бельевой, гостевой)	Подготовить доклад-презентацию	ПК-5	ПК-5.1 ПК-5.2

#### 4.4. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов всех форм и видов обучения является одним из обязательных видов образовательной деятельности, обеспечивающей реализацию требований Федеральных государственных стандартов высшего профессионального образования. Согласно требованиям нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем

формирования общекультурных и профессиональных компетенций, научно-исследовательской деятельности, подготовки к семинарам, лабораторным работам, сдаче зачетов и экзаменов. Самостоятельная работа студентов представляет собой совокупность аудиторных и внеаудиторных занятий и работ. Самостоятельная работа в рамках образовательного процесса в вузе решает следующие задачи:

- закрепление и расширение знаний, умений, полученных студентами во время аудиторных и внеаудиторных занятий, превращение их в стереотипы умственной и физической деятельности;

- приобретение дополнительных знаний и навыков по дисциплинам учебного плана;

- формирование и развитие знаний и навыков, связанных с научно-исследовательской деятельностью;

- развитие ориентации и установки на качественное освоение образовательной программы;

- развитие навыков самоорганизации;

- формирование самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

- выработка навыков эффективной самостоятельной профессиональной теоретической, практической и учебно-исследовательской деятельности.

**Подготовка к лекции.** Качество освоения содержания конкретной дисциплины прямо зависит от того, насколько студент сам, без внешнего принуждения формирует у себя установку на получение на лекциях новых знаний, дополняющих уже имеющиеся по данной дисциплине. Время на подготовку студентов к двухчасовой лекции по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

**Подготовка к практическому занятию.** Подготовка к практическому занятию включает следующие элементы самостоятельной деятельности: четкое представление цели и задач его проведения; выделение навыков умственной, аналитической, научной деятельности, которые станут результатом предстоящей работы. Выработка навыков осуществляется с помощью получения новой информации об изучаемых процессах и с помощью знания о том, в какой степени в данное время студент владеет методами исследовательской деятельности, которыми он станет пользоваться на практическом занятии. Подготовка к практическому занятию нередко требует подбора материала, данных и специальных источников, с которыми предстоит учебная работа. Студенты должны дома подготовить к занятию 3–4 примера формулировки темы исследования, представленного в монографиях, научных статьях, отчетах. Затем они самостоятельно осуществляют поиск соответствующих источников, определяют актуальность конкретного исследования процессов и явлений, выделяют основные способы доказательства авторами научных работ ценности того, чем они занимаются. В ходе самого практического занятия студенты сначала представляют найденные ими варианты формулировки актуальности исследования, обсуждают их и обосновывают свое мнение о наилучшем варианте. Время на подготовку к практическому занятию по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

**Подготовка к семинарскому занятию.** Самостоятельная подготовка к семинару направлена: на развитие способности к чтению научной и иной литературы; на поиск дополнительной информации, позволяющей глубже разобраться в некоторых вопросах; на выделение при работе с разными источниками необходимой информации, которая требуется для полного ответа на вопросы плана семинарского занятия; на выработку умения правильно выписывать высказывания авторов из имеющихся источников информации, оформлять их по библиографическим нормам; на развитие умения осуществлять анализ выбранных источников информации; на подготовку собственного выступления по обсуждаемым вопросам; на формирование навыка оперативного реагирования на разные мнения, которые могут возникать при обсуждении тех или иных научных проблем. Время на подготовку к семинару по нормативам составляет не менее 0,2 часа.

**Подготовка к семинару-конференции.** Семинар-конференция проводится 1–3 раза в семестр, предполагает достаточно длительную самостоятельную подготовку студентов, изучающих какую-либо конкретную научную проблему. При его проведении сочетаются виды деятельности, соответствующие обычному семинарскому занятию и научной

конференции, которая предусматривает организованное обсуждение докладов разных исследователей по определенному кругу проблем. В процессе самостоятельной подготовки к семинару-конференции студенту необходимо изучить 2–3 источника (монографии, статьи), в которых раскрыты теоретические подходы к обсуждаемому вопросу и представлены материалы эмпирических исследований. Выступающий должен быть готов ответить на вопросы всех присутствующих по теме своего доклада. После каждого выступления проводится обсуждение представленных научных воззрений разных исследователей. Готовность к такой аналитической коллективной работе обеспечивается просмотром каждым студентов тех основных работ, которые преподаватель рекомендовал прочитать к семинару-конференции. Время на подготовку к семинару-конференции по нормативам составляет не менее 0,4 часа.

**Подготовка к контрольной работе.** Контрольная работа назначается после изучения определенного раздела (разделов) дисциплины и представляет собой совокупность развернутых письменных ответов студентов на вопросы, которые они заранее получают от преподавателя. Самостоятельная подготовка к контрольной работе включает в себя: — изучение конспектов лекций, раскрывающих материал, знание которого проверяется контрольной работой; повторение учебного материала, полученного при подготовке к семинарским, практическим занятиям и во время их проведения; изучение дополнительной литературы, в которой конкретизируется содержание проверяемых знаний; составление в мысленной форме ответов на поставленные в контрольной работе вопросы; формирование психологической установки на успешное выполнение всех заданий. Время на подготовку к контрольной работе по нормативам составляет 2 часа. **Подготовка к зачету** (в том числе к дифференцированному при отсутствии экзамена по дисциплине). Самостоятельная подготовка к зачету должна осуществляться в течение всего семестра. Подготовка включает следующие действия: перечитать все лекции, а также материалы, которые готовились к семинарским и практическим занятиям в течение семестра, соотнести эту информацию с вопросами, которые даны к зачету, если информации недостаточно, ответы находят в предложенной преподавателем литературе. Рекомендуется делать краткие записи. Время на подготовку к зачету по нормативам составляет не менее 4 часов.

**Подготовка к экзамену.** Самостоятельная подготовка к экзамену схожа с подготовкой к зачету, особенно если он дифференцированный. Но объем учебного материала, который нужно восстановить в памяти к экзамену, вновь осмыслить и понять, значительно больше, поэтому требуется больше времени и умственных усилий. Важно сформировать целостное представление о содержании ответа на каждый вопрос, что предполагает знание разных научных трактовок сущности того или иного явления, процесса, умение раскрывать факторы, определяющие их противоречивость, знание имен ученых, изучавших обсуждаемую проблему. Необходимо также привести информацию о материалах эмпирических исследований, что указывает на всестороннюю подготовку студента к экзамену. Время на подготовку к экзамену по нормативам составляет 36 часов для бакалавров.

#### **Формы внеаудиторной самостоятельной работы**

**Написание реферата** Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Реферат (от лат. *refere* — докладывать, сообщать) — продукт самостоятельного творческого осмысления и преобразования текста первоисточника с целью получения новых сведений и существенных данных. Виды рефератов: — реферат-конспект, содержащий фактическую информацию в обобщенном виде, иллюстративный материал, различные сведения о методах исследования, результатах исследования и возможностях их применения; — реферат-резюме, содержащий только основные положения данной темы; — реферат-обзор, составляемый на основе нескольких источников, в котором сопоставляются различные точки зрения по данному вопросу; — реферат-доклад, содержащий объективную оценку проблемы; — реферат — фрагмент первоисточника, составляемый в тех случаях, когда в документе-первоисточнике можно выделить часть, раздел или фрагмент, отражающие информационную сущность документа или соответствующие задаче реферирования; — обзорный реферат, составляемый на некоторое

множество документов-первоисточников и являющийся сводной характеристикой определенного содержания документов. Выполнение задания: 1) выбрать тему, если она не определена преподавателем; 2) определить источники, с которыми придется работать; 3) изучить, систематизировать и обработать выбранный материал из источников; 4) составить план; 5) написать реферат: — обосновать актуальность выбранной темы; — указать исходные данные реферируемого текста (название, где опубликован, в каком году), сведения об авторе (Ф. И. О., специальность, ученая степень, ученое звание); — сформулировать проблематику выбранной темы; — привести основные тезисы реферируемого текста и их аргументацию; — сделать общий вывод по проблеме, заявленной в реферате. Планируемые результаты самостоятельной работы: — способность студентов к обобщению, анализу, восприятию информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; — способность логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь.

**Подготовка доклада** Цель самостоятельной работы: расширение научного кругозора, овладение методами теоретического исследования, развитие самостоятельности мышления студента. Доклад — публичное сообщение или документ, которые содержат информацию и отражают суть вопроса или исследования применительно к данной ситуации. Виды докладов: 1. Устный доклад — читается по итогам проделанной работы и является эффективным средством разъяснения ее результатов. 2. Письменный доклад: — краткий (до 20 страниц) — резюмирует наиболее важную информацию, полученную в ходе исследования; — подробный (до 60 страниц) — включает не только текстовую структуру с заголовками, но и диаграммы, таблицы, рисунки, фотографии, приложения, сноски, ссылки, гиперссылки. Выполнение задания: 1) четко сформулировать тему (например, письменного доклад); 2) изучить и подобрать литературу, рекомендуемую по теме, выделив три источника библиографической информации: — первичные (статьи, диссертации, монографии и т. д.); — вторичные (библиография, реферативные журналы, сигнальная информация, планы, граф-схемы, предметные указатели и т. д.); — третичные (обзоры, компилятивные работы, справочные книги и т. д.); 3) написать план, который полностью согласуется с выбранной темой и логично раскрывает ее; 4) написать доклад, соблюдая следующие требования: к структуре доклада — она должна включать: краткое введение, обосновывающее актуальность проблемы; основной текст; заключение с краткими выводами по исследуемой проблеме; список использованной литературы; к содержанию доклада — общие положения надо подкрепить и пояснить конкретными примерами; не пересказывать отдельные главы учебника или учебного пособия, а изложить собственные соображения по существу рассматриваемых вопросов, внести свои предложения; 5) оформить работу в соответствии с требованиями. Планируемые результаты самостоятельной работы: способность студентов анализировать результаты научных исследований и применять их при решении конкретных образовательных и исследовательских задач; готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач; способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности.

**Разработка проекта** (индивидуального, группового) Цель самостоятельной работы: развитие способности прогнозировать, проектировать, моделировать. Проект — «ограниченное во времени целенаправленное изменение отдельной системы с установленными требованиями к качеству результатов, возможными рамками расхода средств и ресурсов и специфической организацией». Выполнение задания: 1) диагностика ситуации (проблематизация, целеполагание, конкретизация цели, форматирование проекта); 2) проектирование (уточнение цели, функций, задач и плана работы; теоретическое моделирование методов и средств решения задач; детальная проработка этапов решения конкретных задач; пошаговое выполнение запланированных проектных действий; систематизация и обобщение полученных результатов, конструирование предполагаемого результата, пошаговое выполнение проектных действий); 3) рефлексия (выяснение соответствия полученного результата замыслу; определение качества полученного продукта; перспективы его развития и использования). Предполагаемые результаты самостоятельной работы: готовность студентов использовать знание современных проблем науки и

образования при решении образовательных и профессиональных задач; готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач; — способность прогнозировать, проектировать, моделировать.

**Информационный поиск** Цель самостоятельной работы: развитие способности к проектированию и преобразованию учебных действий на основе различных видов информационного поиска. Информационный поиск — поиск неструктурированной документальной информации. Список современных задач информационного поиска: решение вопросов моделирования; классификация документов; фильтрация, классификация документов; проектирование архитектур поисковых систем и пользовательских интерфейсов; извлечение информации (аннотирование и реферирование документов); выбор информационно-поискового языка запроса в поисковых системах. Содержание задания по видам поиска: поиск библиографический — поиск необходимых сведений об источнике и установление его наличия в системе других источников. Ведется путем разыскания библиографической информации и библиографических пособий (информационных изданий); поиск самих информационных источников (документов и изданий), в которых есть или может содержаться нужная информация; — поиск фактических сведений, содержащихся в литературе, книге (например, об исторических фактах и событиях, о биографических данных из жизни и деятельности писателя, ученого и т. п.). Выполнение задания: 1) определение области знаний; 2) выбор типа и источников данных; 3) сбор материалов, необходимых для наполнения информационной модели; 4) отбор наиболее полезной информации; 5) выбор метода обработки информации (классификация, кластеризация, регрессионный анализ и т.д.); 6) выбор алгоритма поиска закономерностей; 7) поиск закономерностей, формальных правил и структурных связей в собранной информации; 8) творческая интерпретация полученных результатов. Планируемые результаты самостоятельной работы: — способность студентов решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; готовность использовать знание современных проблем науки и образования при решении образовательных и профессиональных задач.

**Использование инфографики** Цель самостоятельной работы: усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы с помощью инфографики. Инфографика — «область коммуникативного дизайна, в основе которой лежит графическое представление информации, связей, числовых данных и знаний» (В. В. Лаптев). Вариант задания: представить информацию по заданной теме с помощью зрительных форм — знаков, графического дизайна, рисунков, иллюстраций. Выполнение задания: 1) выбор темы; 2) сбор информации (документальной и визуальной); 3) систематизация собранной информации; 4) создание плана презентации: — классификация информации по типу; — выбор тематики действия (инструктивная, исследовательская, имитационная); — выбор коммуникативной тактики (дискуссии и дебаты для точной передачи идеи); — выбор творческой тактики (создание новых форм и подходов к изучению и представлению информации); — систематизация информации по какому-либо принципу (по алфавиту, по времени, по категориям, по иерархии); 5) создание эскиза (для печатной инфографики) и раскадровка (для интернет-инфографики); 6) планирование и работа над графикой (создание основного и второстепенных объектов). Планируемые результаты самостоятельной работы: — готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач; — усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы. 30 **Разработка мультимедийной презентации** Цели самостоятельной работы (варианты): — усвоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала; — обеспечение контроля качества знаний; — формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями; — становление общекультурных компетенций. Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий. Выполнение задания: 1. Этап проектирования: — определение целей использования презентации; — сбор необходимого материала (тексты, рисунки, схемы и др.); — формирование структуры и логики подачи материала; — создание папки, в

которую помещен собранный материал. 2. Этап конструирования: — выбор программы MS PowerPoint в меню компьютера; — определение дизайна слайдов; — наполнение слайдов собранной текстовой и наглядной информацией; — включение эффектов анимации и музыкального сопровождения (при необходимости); — установка режима показа слайдов (титальный слайд, включающий наименование кафедры, где выполнена работа, название презентации, город и год; содержательный — список слайдов презентации, сгруппированных по темам сообщения; заключительный слайд содержит выводы, пожелания, список литературы и пр.). 3. Этап моделирования — проверка и коррекция подготовленного материала, определение продолжительности его демонстрации. Планируемые результаты самостоятельной работы: — повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство; — способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности; — способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения; — способность применять современные методики и технологии организации и реализации образовательного процесса на различных образовательных ступенях в различных образовательных учреждениях; — готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач. **Построение сводной (обобщающей) таблицы** Цель самостоятельной работы: усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы с помощью построения таблицы. Сводная (обобщающая) таблица — концентрированное представление отношений между изучаемыми феноменами, выраженными в форме переменных. Варианты задания: — представить функциональные отношения между элементами какой-либо системы, выраженными в тексте в форме понятий или категорий; — представить междисциплинарные связи изучаемой темы (дисциплины). Правила составления таблицы: 1) таблица должна быть выразительной и компактной, лучше делать несколько небольших по объему, но наглядных таблиц, отвечающих задаче исследования; 2) название таблицы, заглавия граф и строк следует формулировать точно и лаконично; 3) в таблице обязательно должны быть указаны изучаемый объект и единицы измерения; 4) при отсутствии каких-либо данных в таблице ставят многоточие либо пишут «Нет сведений», если какое-либо явление не имело места, то ставят тире; 5) значения одних и тех же показателей приводятся в таблице с одинаковой степенью точности; 6) таблица должна иметь итоги по группам, подгруппам и в целом; 7) если суммирование данных невозможно, то в этой графе ставят знак умножения; 8) в больших таблицах после каждых пяти строк делается промежуток для удобства чтения и анализа. Планируемые результаты самостоятельной работы: — готовность студентов использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач; — усвоение отношений между понятиями или отдельными разделами темы.

В ФБГОУ ВО «ИГУ» организация самостоятельной работы студентов регламентируется Положением о самостоятельной работе студентов, принятым Ученым советом ИГУ 22 июня 2012 г.

#### **4.5. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

По данной дисциплине выполнение курсовых проектов (работ) не предусматривается.

## **У. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

- а) основная литература**
- б) дополнительная литература**
- в) периодическая литература**
- г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

федеральные законы и нормативные документы (при наличии)

[Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»](#)

[Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации»](#)

Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации . (в ред. Постановлений Правительства РФ [от 02.10.99 N 1104](#), [от 15.09.2000 N 693](#), [от 01.02.2005 N 49](#), [от 06.10.2011 N 824](#))

Приказ Минкультуры от 11 июля 2014 г. n 1215 «об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи, осуществляемые аккредитованной организацией»

Приказ министерства здравоохранения и социального развития российской федерации от 12 марта 2012 г. n 220н г. москва"об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма

Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в Санкт-Петербурге рмд 31-03-2008 Санкт-Петербург

### **а) Литература основная:**

1. [Кидрук, Максим Иванович](#). ArCon. Дизайн интерьеров и архитектурное моделирование для всех / М. Кидрук. - СПб. : Питер, 2008. - 287 с. : ил. ; 23 см + 1 эл. опт. диск (CD-ROM). - ISBN 978-5-91180-900-3 – 7 экз.
2. [Розенсон, Инна Александровна](#). Основы теории дизайна [Текст] : учеб. для вузов по спец. "Прикладная информатика (по областям)" и др. экон. спец. / И. А. Розенсон. - М. : Питер, 2007. - 218 с. ; 23 см. - ISBN 5-469-01143-7. - ISBN 978-5-469-01143-9 – 10 экз.
3. [Устин, Виталий Борисович](#). Композиция в дизайне. Методические основы композиционно-художественного формообразования в дизайнерском творчестве [Текст] : учеб. пособие / В. Б. Устин. - 2-е изд., уточненное и доп. - М. : Астрель, 2006. - 239 с. : цв. ил. ; 21 см. - ISBN 5-17-035856-3. - ISBN 5-271-13139- 10 экз.

### **б) дополнительная литература**

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Серия «Учебники, учебные пособия».[Текст] — Ростов н/Д: Феникс, 2003. - 352 с.- 4 экз.
2. Агранович-Понамарева Е.С. Интерьер и предметный дизайн [Текст] - РнД.:Феникс, 2006, 1 экз.
3. Лебедев А.Н. Стильный дизайн помещений [Текст].-М.:ИТ Пресс, 2007. 5 экз
4. Матюнина История интерьера: уч.пособие для студентов вызов по специальности «Дизайн архитектурной среды».-М.:Академический Проект; Парадигма, 2012.-552+16 с.цв.вкл.
5. [Протопопов, В. В.](#) Дизайн интерьера [Текст] : теория и практика организации домашнего интерьера / В. В. Протопопов. - М. ; Ростов н/Д : МарТ, 2004. - 126 с. : ил. ; 22 см. - (Архитектурное образование). - Библиогр.: с. 121-122. - ISBN 5-241-00358-4
6. [Волков, Юрий Федорович](#). Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по экон. спец. / Ю. Ф. Волков. - 2-е изд. -

Ростов н/Д : Феникс, 2004. - 351 с. : табл. ; 21 см. - (Высшее профессиональное образование).  
- Библиогр. в конце глав. - ISBN 5-222-03165-9

7. [Агранович- Пономарева, Евгения Самойловна](#). Интерьер и предметный дизайн жилых зданий [Текст] : Учеб. пособие для студ. вузов / Е. С. Агранович- Пономарева, Н. И. Аладова. - 2-е изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2006. - 348 с. : ил. ; 21 см. - (Высшее образование).  
- Библиогр.: с. 344-345. - ISBN 5-222-09316-6

8. [Матюнина, Дарья Станиславовна](#). История интерьера [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов / Д. С. Матюнина. - М. : Академ. проект : Парадигма, 2012. - 550 с. : ил., цв. ил. ; 25 см. - (Gaudeamus). - ISBN 978-5-8291-1399-5. - ISBN 978-5-902833-30-7

9. [Макотина, С. А.](#) История стилей в интерьере [Текст] : учебное пособие / С. А. Макотина ; Иркут. нац. исслед. техн. ун-т. - Иркутск : Изд-во ИрНТУ, 2016. - 160 с. : ил., цв. ил. ; 29 см. - Библиогр.: с. 130.

10. Рунге В.Ф. Эргономика и оборудование интерьера. [Текст] М.: Архитектура-С, 2005, 2 экз.

11. Рунге В.Ф. Эргономика в дизайне среды. [Текст] М.: Архитектура-С, 2007

12. Соболев Н. Стили в мебели. [Текст] – М.:Сварог и К, 2000

в) программное обеспечение;

DreamSpark Premium договор № 03-016-14 от 30.10.2014

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса- стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node  
1 year Educational License № 1B08170221054045730177  
0365ProPiusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I Mth Acdms Stdnt  
w/Faculty(15000 лицензий)

г) базы данных, поисково-справочные и информационные системы

1. Научная электронная библиотека «ELIBRARY.RU» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.

2. Открытая электронная база ресурсов и исследований «Университетская информационная система РОССИЯ» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://uisrussia.msu.ru>

3. Государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [Электронный ресурс] : сайт. – Режим доступа: <http://нэб.рф>.

В соответствии с п. 4.3.4. ФГОС ВО, обучающимся в течение всего периода обучения обеспечен неограниченный доступ (удаленный доступ) к электронно-библиотечным системам:

– ЭБС «Издательство Лань». ООО «Издательство Лань». Контракт № 92 от 12.11.2018 г. Акт от 14.11.2018 г.

– ЭБС ЭЧЗ «Библиотех». Государственный контракт № 019 от 22.02.2011 г. ООО «Библиотех». Лицензионное соглашение № 31 от 22.02.2011 г. Адрес доступа: <https://isu.bibliotech.ru/> Срок действия: с 22.11.2011 г. бессрочный.

– ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт». ЦКБ «Бибком». Контракт № 91 от 12.11.2018 г. Акт от 14.11.2018 г..

– ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru». ООО «Айбукс». Контракт № 90 от 12.11.2018 г. Акт № 54 от 14.11.2018 г.

– Электронно-библиотечная система «ЭБС Юрайт». ООО «Электронное издательство Юрайт». Контракт № 70 от 04.10.2018 г.

## VI. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 6.1. Учебно-лабораторное оборудование:

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<p>Специальные помещения: Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, текущего контроля, промежуточной аттестации.</p>	<p>Аудитория оборудована специализированной учебной мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: Ноутбук(AserAspirev3-5516 (AMDA10-4600M 2300 МГц)) (1 штука) с неограниченным доступом к сети Интернет, с неограниченным доступом к сети Интернет; Проектор Vivitek, экран ScreenVtdiaEcot- 3200*200MW 1:1, колонки, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины «Архитектурный подход к развитию предприятий и информационных систем».</p> <p>Учебная лаборатория: компьютеры для проведения практических работ (Системный блок AMDAthlon-64 X3 445 3100 МГц), Монитор LG F1742S (2 штуки), Монитор ViewSonic VA703b(24 штуки) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации; проектор Sony XGA VPLSX535, экран ScreenVtdiaEcot- 3200*200MW 1:1</p>	<p>ОС Windows: DreamSpark Premium, Договор № 03-016-14 от 30.10.2014</p> <p>Microsoft Office: 0365ProPlusOpenStudents ShrdSvr ALNG subs VL NL I MthAcdmsStdnt w/Faculty (15000 лицензий)</p> <p>Kaspersky Endpoint Security длябизнеса- стандартный Russian Edition. 1500-2499 Node 1 year Educational License № 1B08170221-054045730177</p> <p>BusinessStudio Лицензия № 7464 (бессрочно)</p>

### 6.2. Программное обеспечение:

№	Наименование Программного продукта	Кол-во	Обоснование для пользования ПО	Дата выдачи лицензии	Срок действия права пользования
1.	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No	25	Номер Лицензии Microsoft 46211164	01.12.2009	бессрочно

	Level		Гос.контракт № 03-162-09 от 01.12.2009		
2.	Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level	10	Номер Лицензии Microsoft 42095516	27.04.2007	бессрочно
3.	Microsoft SQL Server 2012	1	Номер Лицензии Microsoft 65343111		бессрочно
4.	Microsoft Windows Server 2008 r2 Enterprise	1	Номер Лицензии Microsoft 49413875		бессрочно
5.	Microsoft® Windows® Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level Promo	12	Номер Лицензии Microsoft 46211164 Гос.контракт № 03-162-09 от 01.12.2009	01.12.2009	бессрочно
6.	Microsoft®WinSL 8.1 Russian Academic OLP 1License NoLevel Legalization GetGenuine	130	Microsoft Invoice Number: 9564547610 ООО 'ИЦ 'Сиброн'	22.12.2014	бессрочно

### 6.3. Технические и электронные средства:

Методической концепцией преподавания предусмотрено использование технических и электронных средств обучения и контроля знаний студентов: мультимедийные презентации, фрагменты фильмов.

## VII. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

При реализации программы данной дисциплины используются различные образовательные технологии.

### 1.

Проблемное обучение	Создание в учебной деятельности проблемных ситуаций и организация активной самостоятельной деятельности учащихся по их разрешению, в результате чего происходит творческое овладение знаниями, умениями, навыками, развиваются мыслительные способности
Разноуровневое обучение	У преподавателя появляется возможность помогать слабому, уделять внимание сильному, реализуется желание сильных учащихся быстрее и глубже продвигаться в образовании. Сильные учащиеся утверждают в своих способностях, слабые получают возможность испытывать учебный успех, повышается уровень мотивации учения.
Проектные методы обучения	Работа по данной методике дает возможность развивать индивидуальные творческие способности учащихся, более осознанно подходить к профессиональному и социальному самоопределению
Исследовательские методы в обучении	Дает возможность учащимся самостоятельно пополнять свои знания, глубоко вникать в изучаемую проблему и предполагать пути ее решения, что важно при формировании мировоззрения. Это важно для определения индивидуальной траектории развития каждого обучающегося
Лекционно-семинарско-зачетная система	Данная система дает возможность сконцентрировать материал в блоки и преподнести его как единое целое, а контроль проводить по предварительной подготовке обучающихся
Информационно-коммуникационные	Изменение и неограниченное обогащение содержания образования, использование интегрированных курсов, доступ в

технологии	ИНТЕРНЕТ.
------------	-----------

**Наименование тем занятий с использованием активных форм обучения:**

**Наименование тем занятий с использованием активных форм обучения:**

№	Тема занятия	Вид занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	Кол-во часов
1	Современный дизайн отелей. Особенности дизайна отелей в России.(виды, стили), интерьер и мебель	Пр	Изложение учебной информации Презентации, обсуждение проблемных моментов	4
2	Декоративное оформление, стили Интерьеров гостиниц и ресторанов, фасад озеленение, ароматизация в отеле, баре, ресторане). Освещение территории.	Пр	Изложение учебной информации Презентации, обсуждение проблемных моментов	4
3	Основной и вспомогательный фонд гостиницы НФ, ресторана. Оборудование общественной, жилой части, ( склады, подсобные помещения и т.д.)	Пр	Презентации, обсуждение проблемных моментов, проигрывание ситуаций	4
4	Современные тенденции в оформлении гостинично- ресторанных комплексов в России за рубежом. Система « Умный Дом»	Пр	Презентации, обсуждение проблемных моментов, проигрывание ситуаций	3
5	Оборудование зон гостиниц и ресторана для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).	Пр	Презентации, доклад обсуждение проблемных моментов	3
6	Инженерные сети. Внутригостиничные коммуникации, сантехническое, электрическое состояние , датчики движения .	Пр	Презентации, доклад обсуждение проблемных моментов	4
7	Обеспечения безопасности (система видеонаблюдения, пожарная сигнализация в гостинице. Оборудование, Электрооборудование гостиниц. ( контроль и информация состоянии)	Пр	Презентации, доклад обсуждение проблемных моментов	3
8	Оборудование прачечной и химчистки.	Пр	Презентации, доклад	4

№	Тема занятия	Вид занятия	Форма / Методы интерактивного обучения	Кол-во часов
	( каландеры, стир. машины), кухонное оборудование ( печи, мармиты и т.д)		обсуждение проблемных моментов	
9	Современные тенденции проведения мероприятий, конгресс-услуг ( синхронный перевод, звуковое, световое сопровождение, проекторы, экраны и т.д.)	Пр	Презентации, доклад обсуждение проблемных моментов	3
10	Машины и механизмы, предназначенные для облегчения труда обслуживающего персонала (тележки для горничных, прачечной, для разноса багажа и т.д., рации, виды лифтов ( грузовой, бельевой, гостевой)	Пр	Презентации, доклад обсуждение проблемных моментов	4
				36

## **VIII. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

### **8.1. Оценочные средства текущего контроля**

#### **11. Оценочные средства (ОС):**

##### **11.1. Оценочные средства для входного контроля**

Пример закрытых вопросов теста для входного контроля:

**1. Психофизиологические требования к внешнему виду гостиничного здания проектируются с учетом:**

А - антропометрических и эргономических данных человека  
 Б - создания единого архитектурного ансамбля города  
 В - плана развития района

**2. Отметьте достоинства жилых этажей гостиницы с двухсторонним использованием коридора:**

А - экономичность  
 Б - одинаковые видовые условия для жилых номеров

В – наличие естественного света в коридорах

**3. Служебные помещения гостиницы находятся:**

А - в подвальных помещениях

Б - на первых этажах вне основных потоков проживающих  
 В – в отдельных зданиях

##### **11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации**

**Перечень вопросов к экзамену**

1. Древнейшие формы средств размещения, особенности их архитектурного облика и интерьера.

2. Караван-сарай Передней Азии и гостевые дома периода Минойской цивилизации - характеристики и функции.

3. Обустройство гостевых домов периода Римский Империи. Государственные и частные средства размещения, загородные гостевые виллы.
4. Странноприимные дома, городские таверны и постоялые дома Европы эпохи раннего средневековья.
5. Гостиные двory иноземцев в Архангельске и Холмогорах 17 века.
6. Горные и приморские курортные гостиницы начала 20 века.
7. Стиль модерн в оформлении гостиниц начала 20 века на примере гостиниц Москвы.
8. Лифтовое оборудование, история создания и применения лифтов в сфере высотных гостиниц.
9. Электрическое оборудование гостиниц и первый опыт использования электрического освещения в гостиницах.
10. Интерьеры номеров отелей. Стилевое решение номера, декоративные элементы в интерьере на примере отелей в стиле классицизма.
11. Интерьеры номеров отелей. Стилевое решение номера, декоративные элементы в интерьере на примере отелей в стиле барокко и необарокко.
12. Интерьеры номеров гостиниц на примере сетевых отелей Accor, Hilton, Kempinski
13. Оборудование вестибюльной части гостиницы, обязательные элементы мебелировки
14. Оборудование и меблирование номеров в соответствии с требованиями создания доступной среды.
15. Реализация программы «Доступная среда» в индустрии гостеприимства, цели и этапы.
16. Принципы универсального дизайна и их реализация в средствах размещения.
17. Оформление входной зоны и зоны регистрации в соответствии с требованиями доступности среды и универсального дизайна.
18. Оформление зоны «ресепшн» на примере тематических и этнических отелей.
19. Декоративное оформление интерьера тематических гостиниц.
20. Особенности оформления гостиниц в этническом стиле.
21. Оформление входной зоны и зоны регистрации на примере российских гостиниц.

### **Задания для практических занятий**

**Практическое задание. Тема 1.** «Развитие архитектурных концепций с древнейших времен по настоящее время»

Подготовка доклада посвященного древнейшим формам средств размещения.

Доклад включает следующие характеристики объекта:

1. Архитектурный облик.
2. Функции.
3. Социально-экономические причины возникновения средств размещения.
4. Климатические, культурные, хозяйственные предпосылки выбора формы архитектурных сооружений.
5. Городские и сельские, государственные и частные гостевые дома.
6. Особенности архитектурного облика и интерьера, известные по материалам археологических исследований.

Примерные темы докладов:

1. Древний Восток. Древнейшие гостевые дома Шумера и Вавилона.
2. Караван-сарай Передней Азии. Универсальные характеристики, функции, сохранение традиционного устройства караван-сарая до наших дней.
4. Оазисы, караван-сарай Великого шелкового пути. Каракорум
3. Древнее Средиземноморье. Гостевые дома периода Минойской цивилизации. Техническое совершенство Кносских сооружений по реконструкции Эванса. Традиционная форма жилища, потребности развития торговли и приема заморских гостей. Украшения интерьера.
4. Древнегреческие полисы, торговля и гостеприимство. Отражение социальной системы в обустройстве мест приема гостей. Покровительство гостю. Обеспечение проживания приезжих во время спортивных состязаний, и в местах осуществления религиозных культов.
5. Обустройство гостевых домов периода Римской Империи. Государственные и частные средства размещения, загородные гостевые виллы
6. Средства размещения Европы эпохи раннего средневековья
7. Странноприимные дома, прием паломников, монашеские и рыцарские ордена – организация приема и защиты паломников.
8. Городские таверны и постоялые дома.
9. Гостиные дворы Северо-западной Руси
10. Ярославово дворище в Великом Новгороде. Иноземные гостиные дворы.
11. Устройство гостиных дворов Новгорода и Пскова по материалам раскопок
12. Гостиные дворы иноземцев в Архангельске и Холмогорах 16-17 вв.

**Практическое задание. Тема 2.** «Декоративные стили в интерьере и мебели»

На примере гостиничных предприятий конца 19 – начала 20 веков, охарактеризуйте особенности стиля и отдельных элементов оборудования гостиницы

1. Лифтовое оборудование (история создания и применения в сфере высотных гостиниц)
2. Электрическое оборудование гостиниц (первый опыт использования электрического освещения в гостиницах)
3. Курортные гостиницы
4. Горные курорты
5. Гостиницы Санкт-Петербурга
6. Гостиницы Москвы
7. Модерн и классицизм в оформлении гостиниц начала XX века

**Практическое задание. Тема 6.** «Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом»

Интерьеры номеров отелей. Стилиевое решение номера, декоративные элементы в интерьере, мебели, текстиле.

Темы докладов\*

1. Номера гостиничной сети Marriott ( на примере Courtyard Moscow City Center).
2. Номера гостиничной сети Accor ( на примере Novotel Москва Сити).
3. Номера гостиничной сети Accor ( на примере Ibis Москва Динамо).
4. Номера гостиничной сети IHG ( на примере Holiday Inn Express Voronezh).
5. Номера гостиничной сети IHG ( на примере Staybridge Suites St. Petersburg).
6. Номера гостиничной сети Hilton ( на примере DoubleTree by Hilton Новосибирск).
7. Номера гостиничной сети Radisson (на примере Radisson Hotel, Rosa Khutor).
8. Номера гостиничной сети Kempinski ( на примере Kempinski Hotel Moika 22).

9. Номера гостиничной сети Starwood ( на примере The St.Regis Moscow Nikolskaya)
- 10.Номера гостиничной сети Азимут ( на примере Азимут Тульская)
11. Номера гостиницы «Садовое кольцо» (Москва).
12. Номера гостиницы «Счастливый Пушкин» (Санкт-Петербург).
13. Номера гостиницы Wythe Hotel (Нью-Йорк).
14. Перспективный бренд Moxy by Marriott ( на примере Moxy Milan Malpensa Airport).
15. Номера гостиницы «Мэргэн Батор» (Улан-Удэ).

\*Для корректной подготовки докладов по этой теме рекомендуется использовать собственные сайты гостиничных сетей или брендов. Международные бренды используют .com. Практически все имеют русскоязычную версию. Необходимо через форму для бронирования выйти на тарифы и номера, а далее посмотреть детальную информацию по предлагаемым категориям. При описании номеров следует указывать площадь, тип кроватей, основное оборудование, оборудование сан.узла, возможность размещения дополнительного места.

**Практическое задание. Тема 6 «Современные тенденции в оформлении гостинично-ресторанных комплексов в России и за рубежом» Темы для обсуждения:**

1. Какие новшества были привнесены в гостиничном строительстве в США в XIX веке.
2. Охарактеризовать архитектурные тенденции гостиничного хозяйства в СССР.
3. Какие особенности гостиничных комплексов характерны для высотных зданий в мировой практике и в ОАЭ в частности?
4. Показать взаимосвязь уровня социально-экономического развития страны и уровня развития гостиничного дела.
5. Приведите примеры современных архитектурно-строительных тенденций гостиниц.
6. Привести примеры усложнения силуэта здания отеля через: а)- применение различных надстроек к основному зданию; б)- своеобразные покрытия здания гостиницы; в)-применение различных форм и габаритов этажей;

**Практическое задание. Тема 7 «Основной и вспомогательный фонд гостиницы»**

Оборудование общественной и жилой части гостиницы.  
Темы докладов Служба питания (Food and beverages department)

1. Специфика работы гостиничного ресторана
2. Должности сотрудников и их обязанности. Структура управления.
3. Организация подачи завтраков в гостинице.
4. Способы организации завтраков в ранние утренние часы.
5. Организация работы и ассортимент гостиничных лобби-баров.
6. Стандарт организации room-service.
7. Способы организации кофе-брейков
8. Туристическое и дегустационное меню с акцентом на местную кухню.
9. Здоровое питание и экологические продукты: мифы и реальность.
10. Размещение помещений на кухне ресторана с учетом санитарных норм.
11. Формирование ассортимента товаров для гостиничных мини-маркетов.
12. Бизнес-ланч в гостиничном ресторане.
13. Гостиничный ресторан – место социализации гостей.
14. Технология взаимодействия службы приема и размещения и службы питания.
15. Технология контроля доступа гостей на завтрак.

**Практическое задание. Тема 7.** «Основной и вспомогательный фонд гостиницы. Оборудование общественной и жилой части гостиниц»

#### Темы докладов

1. Требования к номерам для ВИП-клиентов.
2. Дополнительные услуги для ВИП-клиентов.
3. Организация питания ВИП-клиентов.
4. Персонифицированный набор услуг для ВИП-клиентов.
5. Автомобили представительского класса.
6. Организация встреч-проводов ВИП –клиентов.
7. Организация охраны ВИП-клиентов в гостиницах.
8. Порядок уборки номеров ВИП-клиентов.
9. Консьерж-сервис для ВИП-клиентов.
10. Оздоровительные услуги для ВИП-клиентов.
11. Программа лояльности для ВИП-клиентов.
12. Рум-сервис для ВИП-клиентов.
13. Гостиничные подарки для ВИП-клиентов.
14. Организация работы ВИП-лаунджей .
15. Барная карта для ВИП-клиентов.

#### Тест

1. Самой большой по количеству номеров в Иркутске является гостиница: А) Марриотт Б) Иркутск В) Ангара Г) Европа
2. Самая низкая категория номера в гостинице Марриотт: А) стандарт Б) де люкс В) студия Г) сьит
3. Единственной гостиницей с официальными 4\* в Иркутске является гостиница: А) Сайен Б) БайкалБизнесЦентр В) Европа Г) Звезда
4. Единственной гостиницей с официальными 3\*в Иркутске является гостиница: А) Иркутск Б) Ангара В) Дельта Г) Империя
5. Самый большой номер гостиницы БайкалБизнесЦентр имеет площадь: А) 155 м Б) 160 м В) 165 м Г) 170 м
6. Самым большим номером гостиницы Европа является А) студия Б) полулюкс В) полулюкс-комфорт г) «Королевский»
7. Самым недорогим номером в гостинице «Иркутск» является:

- А) хостел Б) стандарт II категории В) стандарт I категории Г) студия-комфорт
8. Люкс гостиницы «Ангара» состоит из следующего количества комнат:  
А) 2 комнаты Б) 3 комнаты В) 4 комнаты Г) есть как 2, так 3 комнатные люксы
9. Стандартный номер гостиницы «Звезда» имеет площадь:  
А) 16м Б) 17м В) 18м Г) 19м
10. Номерной фонд гостиницы «Русь» составляют:  
А) 50 номеров Б) 52 номера В) 54 номера Г) 56 номеров
11. Люкс «Генерал-губернаторский» имеется в гостинице: А) «Солнце» Б) «Империя» В) «Сайен» Г) «Виктория»
12. На сегодняшний день единственная гостиница, которая может предложить номера с видом на Ангару :  
А) «Иркутск» Б) «Ангара» В) «Дельта» Г) «Империя»
13. Самым технологичным отелем Иркутска является отель:  
А) «Звезда» Б) «Марриотт» В) ББЦ Г) «Сайен»
15. Отличительной особенностью иркутских отелей является наличие:  
А) конференц-залов Б) фитнес-центров В) бассейнов Г) технологии «Умный дом»
16. Средняя площадь стандартного номера иркутских гостиниц является:  
А) 12 м Б) 14-16 м В) 17-18 м Г) 19-20 м
17. Самым дорогим отелем Иркутска считается :  
А) «Марриотт» Б) «Иркут» В) «Иркутск» Г) «Сайен»
18. Единственный отель Иркутска с собственной службой такси: А) «Ангара» Б) «Иркутск» В) «Европа» Г) «ББЦ»
19. Типичным размещением в Иркутске являются:  
А) деревянные домики Б) мобильные гостиницы В) каменные здания Г) юрты
20. Отличительной чертой регионального гостиничного бизнеса является:  
А) использование концепции «All inclusive» Б) высокая стоимость проживания  
В) технологическая отсталость Г) индивидуальный дизайн.
- \*Для выполнения этого теста следует использовать информацию официальных сайтов гостиниц. Использование гостиничных агрегаторов типа Booking, Trivago, Ostrovok может носить только информационный характер.

## Практическое занятие

### Тест

1. Самой большой по количеству номеров в Листвянке является гостиница  
А) Маяк Б) Анастасия В) Байкал Г) Арабеска
2. Самая низкая категория номера в гостинице Маяк: А) стандарт Б) де люкс В) студия Г) сьит
3. Единственной гостиницей с официальными 4\* в Листвянке является гостиница: А) Легенды Байкала Б) Байкальские терема В) Флагман Г) нет такой гостиницы.
4. Единственной гостиницей с официальными 3\* в Листвянке является гостиница: А) Маяк Б) Байкал В) У озера Г) нет такой гостиницы
5. Самым большим номером гостиницы Легенды Байкала является: А) студия Б) люкс В) Г) стандарт
6. Самым большим номером гостиницы Анастасия является  
А) двухместный с балконом Б) студия В) «Призидентский г) «Королевский»
7. Самым недорогим номером в гостинице «У озера» является: А) стандарт Б) полулюкс В) люкс Г) коттедж

8. Люкс гостиницы «Маяк» состоит из следующего количества комнат:  
А) 1 комнаты Б) 2 комнаты В) 3 комнаты Г) есть как 2, так 3 комнатные люксы
9. Стандартный номер гостиницы «Байкал» имеет площадь:  
А) 20м Б) 19м В) 18м Г) 17м
10. Номерной фонд гостиницы «Байкал» составляют:  
А) 50 номеров Б) 52 номера В) 54 номера Г) 59 номеров
11. Люкс «» имеется в гостинице:  
А) «Солнце» Б) «Империя» В) «Сайен» Г) «Виктория»
12. На сегодняшний день единственная гостиница, которая может предложить номера с видом на Ангару :  
А) «Иркутск» Б) «Ангара» В) «Дельта» Г) «Империя»
13. Самым технологичным отелем Иркутска является отель: А) «Звезда» Б) «Марриотт» В) ББЦ Г) «Сайен»
15. Отличительной особенностью иркутских отелей является наличие:  
А) конференц-залов Б) фитнес-центров В) бассейнов Г) технологии «Умный дом»
16. Средняя площадь стандартного номера иркутских гостиниц является:  
А) 12 м Б) 14-16 м В) 17-18 м Г) 19-20 м
17. Самым дорогим отелем Иркутска считается :  
А) «Марриотт» Б) «Иркут» В) «Иркутск» Г) «Сайен»
18. Единственный отель Иркутска с собственной службой такси: А) «Ангара» Б) «Иркутск» В) «Европа» Г) «ББЦ»
19. Типичным размещением в Иркутске являются:  
А) деревянные домики Б) мобильные гостиницы В) каменные здания Г) юрты
20. Отличительной чертой регионального гостиничного бизнеса является:  
А) использование концепции «All inclusive» Б) высокая стоимость проживания  
В) технологическая отсталость Г) индивидуальный дизайн.
- \*Для выполнения этого теста следует использовать информацию официальных сайтов гостиниц. Использование гостиничных агрегаторов типа Booking, Trivago, Ostrovok может носить только информационный характер.

### **Задания для самостоятельной работы**

7. Приведите пример сохранения традиций строительства общественных зданий вблизи соборов, церквей в исторической части города Иркутска.
8. Дать характеристику соблюдения требований к территории вокруг гостиницы в Иркутске.
9. Какие новые тенденции в дизайне гостиниц появились в последнее десятилетие на примере гостиниц Иркутска?
10. Охарактеризовать объекты размещения для путешествующих древнего периода развития общества.  
Какие функции присущи караван-сараям? Какие особенности архитектурного проектирования свидетельствуют об этом?
11. Принцип архитектурных концепций гостиных дворов в Новгороде.
12. Привести примеры соответствия архитектурного стиля и внутреннего дизайна помещения гостиницы
13. Каковы пути решения укрупнения масштаба зданий - отелей, играющих особую роль в застройке города, района?
14. Каково композиционное решение фасадов гостиниц в группе общественных зданий?
15. Какие требования предъявляются к территории вокруг отелей?

16. Какие современные тенденции в архитектуре характерны при проектировании гостиниц?

### Примерные темы рефератов

1. Интерьеры номеров отелей. Стилизовое решение номера, декоративные элементы в интерьере на примере отелей в стиле классицизма.
2. Интерьеры номеров отелей. Стилизовое решение номера, декоративные элементы в интерьере на примере отелей в стиле барокко и необарокко.
3. Интерьеры номеров гостиниц на примере сетевых отелей Accor, Hilton, Kempinski
4. Оборудование вестибюльной части гостиницы, обязательные элементы меблировки
5. Оборудование и меблирование номеров в соответствии с требованиями создания доступной среды.
6. Реализация программы «Доступная среда» в индустрии гостеприимства, цели и этапы.
7. Принципы универсального дизайна и их реализация в средствах размещения.
8. Оформление входной зоны и зоны регистрации в соответствии с требованиями доступности среды и универсального дизайна.
9. Основные принципы озеленения общественной и жилой зоны гостиницы.
10. Декоративные элементы украшения интерьера отеля
11. Украшение интерьера гостиницы живыми, искусственными и стабилизированными цветами.
12. Водопады и фонтаны в интерьере гостиницы
13. 3D полы. Новые технологии наливных полов в оформлении интерьера.
14. Что такое основные производственные фонды? Дать характеристику основным фондам туристско-гостиничных комплексов.
15. Что такое основные непроизводственные фонды? Дать характеристику основным непроизводственным фондам в туристско-гостиничных комплексах.
16. Виды мебели в гостиничном комплексе.
17. Принципы меблировки жилого фонда гостиниц и ресторанов
18. Зоны гостиницы, их функции и оборудование
19. Оборудование для холла и общественных мест гостиницы
20. Характеристика и оборудование жилой части гостиницы
21. Регулирование шумового режима гостиницы
22. Оборудование общественной и жилой частей гостиницы средствами гигиены
23. Клининговое оборудование. Виды тележек для уборки номеров.

В рамках учебного курса предусмотрено написание реферативной работы по теме, предложенной преподавателем или самостоятельно сформулированной в рамках предметной области. Реферативная работа представляет собой компилятивную работу по отдельной теме, в которой проведен самостоятельный анализ материала, структурирование, рубрицирование материала. Обязательными структурными элементами реферативной работы являются:

1. введение
2. 2-3 отдельных параграфа
3. заключение
4. список литературы.
5. Все использованные тексты оформляются постраничными ссылками.

Обязательным содержанием введения является обоснование актуальности исследования, цель реферативной работы, задачи, анализ значимости основных используемых источников для работы.

Заключение пишется на основании сформулированных во введении задач, отдельный вывод по каждой поставленной задаче. Обоснование и аргументация выводов содержатся в тексте работы. Не допускается смысловой разрыв между содержанием работы, задачами и выводами. Объем структурных компонентов работы: введение - 1,5 - 2 страницы, Параграфы 5-7 страниц каждый, заключение - 2 страницы. Общий объем работы не превышает 20-24 страницы.

Целью выполнения данного вида самостоятельной работы является самостоятельная работа с материалом дисциплины. Углубленное изучение отдельной темы учебного курса. Практическая работа по закреплению навыков работы с литературой, оформлению текстовой работы, работы со ссылками.

Оценка за реферативную работу выставляется по итогам защиты. Реферативная работа защищается студентом в ходе семинарских занятий по курсу, во время защиты оценивается логичность и обоснованность выводов, владение студентом специальной терминологией курса.

#### **Критерии оценки:**

оценка «отлично» выставляется за работу студента, если работа имеет самостоятельный характер, содержит аналитическую часть. Студент использует нормативные документы, самостоятельно анализирует источники. Четко формулирует задачи работы и делает логичные выводы. Работа структурирована и правильно оформлена.

оценка «хорошо» выставляется за работу студента, если работа носит не полностью самостоятельный характер, содержит аналитическую часть. Студент использует нормативные документы, работает с источниками. В работе не достаточно четко сформулированы задачи, выводы неполны или неконкретны. Работа структурирована и правильно оформлена.

оценка «удовлетворительно» выставляется за работу студента, если работа носит не полностью самостоятельный характер, не содержит аналитическую часть. Студент не использует нормативные документы. В работе неправильно сформулированы задачи, выводы неверны. Работа неудачно структурирована, есть ошибки в оформлении.

оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу студента, если работа носит несамостоятельный характер, работа не структурирована. Работа неправильно оформлена. В работе не сформулированы задачи, выводы не сделаны.

**Разработчики:**



ст. преподаватель

Лесникова М.В.

---

(подпись)

---

(занимаемая должность)

---

(инициалы, фамилия)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учетом рекомендаций ПООП по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм».

Программа рассмотрена на заседании кафедры туризма.  
Протокол № 9 от «29» апреля 2020 г.

и.о.зав. кафедрой



Д.В. Колпакиди

*Настоящая программа, не может быть воспроизведена ни в какой форме без предварительного письменного разрешения кафедры-разработчика программы.*