

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Техоснащение предприятий в профессиональной сфере**  
(наименование дисциплины)

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) подготовки

Гостинично-ресторанная деятельность  
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Квалификация выпускника  
бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины (модуля) «Техоснащение предприятий в профессиональной сфере» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)
- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями, обучающийся должен:

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции   |
|-------|-----------------|---|--|
| 1     | ПКв-2           | Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | ИД-2 <sub>ПКв-2.2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Результаты обучения (показатели оценивания)   |
|--|---|
| ИД-2 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. | Знает: способы разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания  |
|  | Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания   |
|  | Имеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к части 1, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Гостинично-ресторанная деятельность». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Техоснащение предприятий в профессиональной сфере» базируется на знаниях, умениях и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Основы производственно-технологической деятельности гостиниц», «Введение в технологии сферы обслуживания».

Дисциплина «Техоснащение предприятий в профессиональной сфере» является предшествующей для освоения дисциплин: «Администрирование отеля», «Организация и технологии санаторно-курортного дела».

#### 4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетные единицы.

| Виды учебной работы                                 | Всего часов<br>акад. | Семестр    |
|---|----------------------|------------|
|   |                      | 4<br>акад. |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля)              | 144                  | 144        |
| <b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b> | 76                   | 76         |
| Лекции  | 36                   | 36         |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | -                    | -          |
| Практические работы                                 | 36                   | 36         |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | 36                   | 36         |
| Групповые консультации по дисциплине                |                      |            |
| КРО   | 4                    | 4          |
| Виды аттестации: экзамен                            |                      | экзамен    |
| <b>Самостоятельная работа:</b>                      | 34,2                 | 34,2       |
| Выполнение тестовых заданий                         | 10,0                 | 10,0       |
| Выполнение индивидуальных заданий                   | 24,2                 | 24,2       |
| <b>Подготовка к экзамену:</b>                       | 33,8                 | 33,8       |

**5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

##### 5.1 Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Содержание раздела   | Академические часы |
|-------|---|--|--------------------|
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности. Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы. Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах. | Функции и назначение программно-аппаратных систем управления на предприятиях сферы обслуживания. Виды систем безопасности. Цифровые видеорегистраторы. Камеры видеонаблюдения. IP-видеонаблюдение. Классификация и устройство оборудования для механической, гидромеханической, тепловой и холодильной обработки продуктов. Классификация косметического оборудования. Аппараты ультразвуковой чистки и ультразвуковой терапии.                  | 58                 |
| 2     | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах. Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в                | Классификация стиральных машин, применяемых на предприятиях сферы обслуживания. Устройство и работа стиральных машин. Основные характеристики рабочих процессов. Автоматизация бытовых стиральных машин. Технические характеристики стиральных машин. Устройство, работа и технические характеристики бельесушильных машин, отпаривателей, утюгов. Оборудование для химчисток. Направления и перспективы развития бытовых стиральных и сушильных | 35,2               |

|  |                   |   |      |
|--|-------------------|---|------|
|  | том числе лиц ОВЗ | машин.<br>Классификация спортивно-оздоровительного оборудования, велотренажёры, беговые дорожки. Силовые тренажеры. Требования к внутренним помещениям гостиничных предприятий, лифтам, лестницам, санузлам, входной зоне для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |      |
|  |                   | <i>КРО</i>  | 4    |
|  |                   | <i>Экзамен</i>  | 33,8 |

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Лекции, час | ПЗ, час | СРО, час |
|-------|--|-------------|---------|----------|
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности. Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы. Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах.    | 18          | 18      | 12       |
| 2     | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах. Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц ОВЗ | 18          | 18      | 16,2     |
|       | <i>КРО</i>   |             |         | 4        |
|       | <i>Экзамен</i>   |             |         | 33,8     |

### 5.2.1 Лекции

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Тематика лекционных занятий   | Труд оемк ость, час |
|-------|---|---|---------------------|
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности. Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы. Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах. | Функции и назначение программно-аппаратных систем управления на предприятиях сферы обслуживания. Виды систем безопасности. Цифровые видеорегистраторы. Камеры видеонаблюдения. IP-видеонаблюдение. Классификация и устройство оборудования для механической, гидромеханической, тепловой и холодильной обработки продуктов. Классификация косметического оборудования. Аппараты ультразвуковой чистки и ультразвуковой терапии. | 18                  |

|   |  |  |    |
|---|--|--|----|
| 2 | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах<br>Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц ОВЗ | Классификация стиральных машин, применяемых на предприятиях сферы обслуживания. Устройство и работа стиральных машин. Основные характеристики рабочих процессов. Автоматизация бытовых стиральных машин. Технические характеристики стиральных машин. Устройство, работа и технические характеристики бельесушильных машин, отпаривателей, утюгов. Оборудование для химчисток. Направления и перспективы развития бытовых стиральных и сушильных машин.<br>. Классификация спортивно-оздоровительного оборудования, велотренажеры, беговые дорожки. Силовые тренажеры. Требования к внутренним помещениям гостиничных предприятий, лифтам, лестницам, санузлам, входной зоне для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. | 18 |
|---|--|--|----|

### 5.2.2 Практические занятия

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Тематика практических занятий  | Трудоемкость, час |
|-------|---|--|-------------------|
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности.<br>Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы.<br>Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах. | Изучение работы программно-аппаратной системы управления гостиницей Shelter R-Keeper для объектов размещения любого формата.<br>Изучение работы системы управления Game-Keeper для автоматизации развлекательных центров и парков аттракционов при гостиницах.<br>Изучение работы универсальной системы управления «Абонемент» R-Keeper для автоматизации предприятий спортивно-оздоровительной и фитнес индустрии при гостиничных комплексах.<br>Исследование рынка технического оснащения и средств для предприятий ресторанного сервиса в гостиничных комплексах.<br>Исследование рынка технического оснащения и подбор оборудования для парикмахерских салонов в гостиничных комплексах. | 18                |
| 2     | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах<br>Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в                    | Исследование рынка технического оснащения и средств для clean – технологий, подбор оборудования для уборочных работ на предприятиях гостиничной индустрии.<br>Исследование рынка технического оснащения и средств для хаус – кипинга на предприятиях гостиничной индустрии. Виды и характеристики рабочих процессов стиральных и   | 18                |

|  |                   |  |  |
|--|-------------------|--|--|
|  | том числе лиц ОВЗ | бельесушильных машин, отпаривателей, утюгов.   |  |
|  |                   | Изучение рынка технического оснащения и средств для химчисток при гостиничных предприятиях.  |  |
|  |                   | Исследование рынка спортивно-оздоровительного оборудования, техническое оснащение комплексов для потребителей услуг гостиничной индустрии. |  |
|  |                   | Изучение рынка технического оснащения и средств для обеспечения климат контроля в контактной зоне гостиничных предприятий.                 |  |

5.2.3 Лабораторный практикум не предусмотрен.

5.2.4 Самостоятельная работа (СРО)

| № п/п | Наименование раздела дисциплины   | Вид СРО                              | Трудоемкость, час |
|-------|---|--------------------------------------|-------------------|
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности.<br>Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы.<br>Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах.   | Индивидуальное задание               | 12,1              |
| 2     | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий.<br>Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах<br>Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц ОВЗ | Тесты (тестовые задания)             | 12,1              |
|       |   | Собеседование (вопросы для экзамена) | 10,0              |

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1 Основная литература

6.1.1 Могильный, М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / М.П. Могильный, Т.В. Калашнова, А.Ю. Баласанян. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2014. — 181 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90671> . — Загл. с экрана.

6.1.2 Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 1. Комплексная механизация технологических процессов [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-

Петербург : ГИОРД, 2012. — 224 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4879> . — Загл. с экрана.

6.1.3 Ершов, В.Д. Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании. В 2 ч. Ч. 2. Комплексная механизация погрузочно-разгрузочных и транспортных работ [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 200 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4881> . — Загл. с экрана.

## 6.2 Дополнительная литература

6.2.1 Хозяев, И.А. Проектирование технологического оборудования пищевых производств [Электронный ресурс] : учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2011. — 272 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4128> . - Загл. с экрана.

6.2.2 Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование пищевых производств. Расчетный практикум : учебное пособие для вузов / Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 226 с. — (Серия : Университеты России). — ISBN 978-5-534-04592-5. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/viewer/43548776-7C24-4538-B066-13B117B3717E#page/1> . — Загл. с экрана.

6.2.3 Периодические журналы:

- Журнал «Оборудование пищевой промышленности»;
- Журнал «Ресторанные ведомости»;
- Журнал «Ресторатор»;
- Журнал «Школа гастронома»;
- Журнал «Food Technology»;
- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905);
- Журнал «Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы» СД
- Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»;
- Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания»;
- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология»;
- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество»;
- Журнал «Пищевая промышленность»;
- Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229) - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»;

### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

6.3.1. Алексеева Т.В. Методические указания к самостоятельной работе по курсу "Техоснащение предприятий сферы обслуживания" [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» очной и заочной форм обучения / Т.В. Алексеева. – Воронеж: Изд-во ВГУИТ. – 2016. – 22 с. <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96604>.

6.3.2 Алексеева, Т.В. Техоснащение предприятий сферы обслуживания Методические указания к выполнению контрольной работы № 1 по курсу "Техоснащение предприятий сферы обслуживания" (часть 1) [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» заочной формы обучения / Т. В. Алексеева. – Воронеж: Изд-во ВГУИТ. – 2016. – 12 с. <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96909>.

6.3.3. Алексеева, Т.В. Методические указания к выполнению контрольной работы № 2 по курсу "Техоснащение предприятий сферы обслуживания" (часть 2) [Электронный ресурс] : для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» заочной формы обучения / Т.В. Алексеева. – Воронеж: Изд-во ВГУИТ. – 2016. – 14 с. <http://biblos.vsuet.ru/MegaPro/Web/SearchResult/MarcFormat/96910>.

6.3.4. Родионова, Н.С. Руководство по выполнению курсовой работы по дисциплине «Техоснащение предприятий сферы обслуживания» [Текст] : учебное пособие / Н.С. Родионова, Т.В. Алексеева, Е.С. Попов. - Воронеж: Изд-во ВГУИТ. – 2017. – 112 с.

### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

| Наименование ресурса сети «Интернет»                                    | Электронный адрес ресурса   |
|---|---|
| «Российское образование» - федеральный портал                           | <a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>                               |
| Научная электронная библиотека  | <a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>   |
| Национальная исследовательская компьютерная сеть России                 | <a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>                                     |
| Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» | <a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>                           |
| Электронная библиотека ВГУИТ  | <a href="http://biblos.vsuet.ru/megapro/web">http://biblos.vsuet.ru/megapro/web</a> |
| Сайт Министерства науки и высшего образования РФ                        | <a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>               |
| Портал открытого on-line образования                                    | <a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>                                   |
| Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»        | <a href="https://education.vsuet.ru/">https://education.vsuet.ru/</a>               |

### 6.5 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – n-p, ОС Windows, ОС ALT Linux.



## **7 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.537 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-WO2, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет);

- а.545 (Аудитория для проведения практических занятий) – Комплекты учебной мебели. Тренинговый кабинет «Гостиничный номер» - кровать полтораспальная 2 шт., шкаф, тумба для аппаратуры, прикроватная тумба 2 шт., кресло «Релакс» 2 шт., стол журнальный, тележка горничной.

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Оценочные материалы (ОМ)** для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

- описание шкал оценивания;

- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются в виде отдельного документа и входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
к рабочей программе

**1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения**

**1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

|   | <b>Всего часов</b> | <b>Семестр</b> |
|---|--------------------|----------------|
| <b>Виды учебной работы</b>                          | <b>акад.</b>       | 5              |
|   |                    | акад.          |
| Общая трудоемкость дисциплины (модуля)              | 144                | 144            |
| <b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b> | 76                 | 76             |
| Лекции  | 4                  | 4              |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | -                  | -              |
| Практические работы                                 | 6                  | 6              |
| <i>в том числе в форме практической подготовки</i>  | 6                  | 6              |
| Групповые консультации по дисциплине                |                    |                |
| КРО   | 3,6                | 3,6            |
| Виды аттестации: экзамен                            |                    | экзамен        |
| <b>Самостоятельная работа:</b>                      | 123,6              | 123,6          |
| Проработка материалов по учебникам                  | 50                 | 50             |
| Выполнение тестовых заданий                         | 50,0               | 50,0           |
| Выполнение индивидуальных заданий                   | 23,6               | 23,6           |
| <b>Подготовка к экзамену:</b>                       | 6,8                | 6,8            |

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
для ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

По дисциплине

**Техоснащение предприятий в профессиональной сфере**

| № п/п | Код компетенции | Наименование компетенции  | Код и наименование индикатора достижения компетенции   |
|-------|-----------------|---|--|
| 1     | ПКв-2           | Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | ИД-2 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |

| Код и наименование индикатора достижения компетенции   | Результаты обучения (показатели оценивания)   |
|--|---|
| ИД-2 <sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. | Знает: способы разработки предложений по совершенствованию технологий обслуживания  |
|  | Умеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания   |
|  | Имеет: разрабатывать предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья. |

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

| № п/п | Наименование раздела дисциплины  | Индекс контролируемой компетенции | Оценочные средства                   |            | Технология/процедура оценивания (способ контроля)  |
|-------|--|-----------------------------------|--------------------------------------|------------|--|
|       |  |                                   | наименование                         | №№ заданий |  |
| 1     | Прикладные программы и информационные технологии на предприятиях гостиничной сферы. Техническое оснащение систем безопасности. Техническое оснащение предприятий ресторанного сервиса торговли на объектах гостиничной сферы. Техническое оснащение предприятий индустрии красоты при гостиницах.      | ПКв-2<br>ИД-2 <sub>ПКв-2</sub>    | Индивидуальное задание               | 1-30       | Проверка преподавателем<br>Отметка в системе «зачтено – не зачтено»  |
|       |  |                                   | Подготовка к практическим работам    | 31-48      | Проверка преподавателем<br>Отметка в системе «зачтено – не зачтено»  |
| 2     | Оборудование для хаус – кипинга и для clean – технологий. Техническое оснащение спортивно – оздоровительных и развлекательных комплексов при гостиничных объектах<br>Особенности оснащения гостиничных предприятия для потребителей с индивидуальными и специальными требованиями, в том числе лиц ОВЗ | ПКв-2<br>ИД-2 <sub>ПКв-2</sub>    | Тесты (тестовые задания)             | 49-89      | Компьютерное тестирование<br>Процентная шкала.<br>0-100 %;<br>0-59,99% - неудовлетворительно;<br>60-74,99% - удовлетворительно;<br>75- 84,99% -хорошо;<br>85-100% - отлично. |
|       |  |                                   | Собеседование (вопросы для экзамена) | 90-133     | Проверка преподавателем<br>Отметка в системе «зачтено – не зачтено»  |

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (домашнее задание). Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

Каждый вариант теста включает 30 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;
- 10 контрольных заданий на проверку умений;
- 10 контрольных заданий на проверку навыков;

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

#### **3.1 Банк тестовых заданий**

##### **3.1 Шифр и наименование компетенции**

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.)

| Номер вопроса | Примеры тестов  |
|---------------|---|
| 1             | На аппарате ультразвуковой чистки лица используется механическая функция поперченной ультразвуковой волны в частотном диапазоне ____ кГц.<br>А) 22-44.<br>Б) 20-50.<br>В) 19-30.<br>Г) 15-45. |
| 2             | По методу компоновки наиболее консервативным является _____ солярий.  |

|    |  |
|----|--|
|    | <p>А) вертикальный.<br/> Б) кресло-солярий.<br/> В) горизонтальный.<br/> Г) смешанный.</p>   |
| 3  | <p>Аппарат парафинотерапии разогревает парафин в «рабочую» температуру ___ °С.<br/> А) 40.<br/> Б) 50.<br/> В) 30.<br/> Г) 60.</p>   |
| 4  | <p>Пластины первых выпрямителей для волос были _____.<br/> А) металлическими.<br/> Б) керамическими.<br/> В) турмалиновыми.<br/> Г) ионно-керамическими.</p>   |
| 5  | <p>Аппарат для спа - терапии, позволяющий проводить несколько разных процедур одновременно.<br/> А) ИК-сауна.<br/> Б) спа – капсула.<br/> В) солярий.<br/> Г) вибромассажер.</p>   |
| 6  | <p>УФ лучи обладают выраженным _____ эффектом.<br/> А) тепловым эффектом.<br/> Б) фотохимическим эффектом.<br/> В) физиотерапевтическим эффектом.</p>  |
| 7  | <p>Жесткость воды при контакте с кожей человека должна быть _____.<br/> А) не более 5 рН.<br/> Б) не более 7 рН.<br/> В) не более 10 рН.<br/> Г) допустима любая жесткость.</p>  |
| 8  | <p>Кондиционер – это _____ ?<br/> А) прибор для поддержания воздуха в помещении.<br/> Б) прибор для очистки воздуха в помещении.<br/> В) прибор для охлаждения или обогрева воздуха в помещении.<br/> Г) прибор позволяющий бороться с вредными бактериями в воздухе.</p>  |
| 9  | <p>Перед воздушным кондиционером ставится задача?<br/> А) увеличение влажности воздуха.<br/> Б) уменьшение влажности воздуха.<br/> В) поддержание влажности воздуха.<br/> Г) рН баланс воздуха.</p>  |
| 10 | <p>Испарительный охладитель - это устройство, которое _____ ?<br/> А) забирает воздух извне и пропускает его через влажную прокладку.<br/> Б) рассеивает пыль и пропускает ее через влажную прокладку.<br/> В) отдает воздух и пропускает ее через влажную прокладку<br/> Г) осуществляет испарение частиц воздуха и охлаждает их.</p> |
| 11 | <p>Различают 2 типа блендеров: стационарный и _____.<br/> А) погружной.<br/> Б) ручной.<br/> В) автоматизированный.<br/> Г) традиционный.</p>  |
| 12 | <p>При шоковой заморозке продуктов температура понижается не более чем за ___ часа.<br/> А) 2.<br/> Б) 3.<br/> В) 4.<br/> Г) 6.</p>  |
| 13 | <p>_____ - машинки для стрижки волос самые мощные, технологичные и функциональные устройства, используемые профессионалами.<br/> А) маятниковые.<br/> Б) вибрационные.<br/> В) аккумуляторные.<br/> Г) роторные.</p>   |

|    |   |
|----|---|
| 14 | Александритовый лазер (laseralexandrite) в аппарате для эпиляции генерирует волны, длиной _____ нм.<br>А) 600.<br>Б) 430.<br>В) 755.<br>Г) 640.   |
| 15 | В инфракрасной сауне нагреватели генерируют тепло в диапазоне ____ .<br>А) от 3 до 14 микрон.<br>Б) от 7 до 14 микрон.<br>В) от 5 до 18 микрон.<br>Г) от 3 до 18 микрон.  |
| 16 | Для очистки гладких ровных полов без перепадов высот используются _____ щетки.<br>А) цилиндрические.<br>Б) полировочные.<br>В) одиночные.<br>Г) дисковые.   |
| 17 | Особенность работы _____ посудомоечных машин заключается в движении кассет с посудой и столовыми приборами по конвейерной ленте и прохождении при этом разных этапов мойки: предварительной очистки холодной и теплой водой, усиленного мытья и ополаскивания.<br>А) фронтальные.<br>Б) купольные.<br>В) профессиональные.<br>Г) тоннельные.  |
| 18 | Напольные пылесосы делятся на:<br>А) прямоточные и вихревые.<br>Б) штанговые и ранцевые.<br>В) вихревые и штанговые.<br>Г) прямоточные и штанговые.   |
| 19 | Температура в расстоечном шкафу поддерживается в пределах _____ °С.<br>А) 35-45.<br>Б) 20-60.<br>В) 30-50.<br>Г) 30-70.   |
| 20 | Фреон – это _____ .<br>А) хладагент, позволяющий функционированию системы.<br>Б) хладагент, способствует испарению воздуха.<br>В) хладагент, который переносит тепло из внутреннего блока сплит - системы в наружный.   |
| 21 | Видеорегистратор это - _____ ?<br>А) устройство, предназначенное для записи, хранения и воспроизведения видеoinформации.<br>Б) устройство, предназначенное для воспроизведения видеoinформации.<br>В) устройство, предназначенное для хранения и воспроизведения видеoinформации.   |
| 22 | Программный модуль R-Keerг «Киоск самообслуживания» позволяет гостям:<br>А) Минуть кассу, выбирать блюда по меню на отдельно стоящем терминале и оплачивать здесь же заказ банковской картой, получать готовый заказ в зоне выдачи.<br>Б) Выбирать блюда по меню на отдельно стоящем терминале, оплачивать заказ банковской картой в кассе, получать готовый заказ в зоне выдачи.<br>В) Минуть кассу, выбирать блюда по меню на отдельно стоящем терминале и оплачивать здесь же заказ банковской картой, получать готовый заказ на производстве.<br>Г) Все ответы верны. |
| 23 | По режиму ведения переговоров переговорные устройства можно разделить на:<br>А) телефонный режим, режим «конференция», комбинированные.<br>Б) симплексные, дуплексные, комбинированные.<br>В) симплексные, дуплексные.<br>Г) симплексные, дуплексные, телефонный режим, режим «конференция», комбинированные.   |

|    |   |
|----|---|
| 24 | Программный комплекс R-Кеерг «Интеллектуальная система видеоконтроля за кассовой зоной» дает возможность:<br>А) Просматривать видеоизображение только в записи, сопровождаемое титрами – информацией об операциях, производимых на кассовом терминале.<br>Б) Вести учет заказанных столов, управлять посадкой гостей, пришедших без предварительного резервирования.<br>В) Вводить предварительное меню банкета, распечатать договор.<br>Г) В режиме on-line просматривать видеоизображение, сопровождаемое титрами – информацией об операциях, производимых в этот момент на кассовом терминале. |
| 25 | Система R-Кеерг для фастфудов «Drive-Thru» предполагает:<br>А) Заказ клиентом блюда и его получение на следующий день.<br>Б) Заказы на будущее мероприятие, прием предоплаты с выдачей фискального чека.<br>В) Получение готового заказа на производстве.<br>Г) Заказ клиентом блюда и его получение, не выходя из машины.  |
| 26 | По месту установки камеры видеонаблюдения бывают:<br>А) внутренние и наружные.<br>Б) внутренние и беспроводные.<br>В) поворотные и наружные.<br>Г) наружные и цифровые.   |
| 27 | Дальность связи переговорных устройств не превышает _____ м:<br>А) 5.<br>Б) 10.<br>В) 100.<br>Г) 250.   |
| 28 | Сценический микрофон имеет следующие виды:<br>А) проводной, беспроводной и радиомикрофон.<br>Б) проводной и радиомикрофон.<br>В) радиомикрофон и видеомикрофон.   |
| 29 | Технология R-Кеерг «Электронная очередь» позволяет уменьшить при обслуживании посетителей количество касс на:<br>А) 50 %;<br>Б) 30 %;<br>В) 20 %;<br>Г) 10 %.   |
| 30 | Домофон состоит из:<br>А) блока вызова и переговорного устройства.<br>Б) переговорного устройства.<br>В) блока вызова, замка и переговорного устройства.  |

### **3.2 Подготовка к практическим работам**

#### **3.2.1 Шифр и наименование компетенции**

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.)

| Номер вопроса | Примеры тем   |
|---------------|---|
| 31            | Изучение рынка технического оснащения и средств для обеспечения климат– контроля в контактной зоне гостиничных предприятий. Виды и характеристики.              |
| 32            | Изучение технических характеристик кондиционеров и вентиляторов. Центральные и местные системы кондиционирования воздуха на предприятиях гостиничной индустрии. |
| 33            | Исследование рынка технического оснащения и средств для систем  |



|    |   |
|----|---|
|    | жизнеобеспечения гостиниц. Увлажнители для воздуха и анизаторы. Подбор в зависимости от назначения и технических характеристик.   |
| 34 | Изучение работы программно-аппаратной системы управления гостиницей Shelter R-Keereg для объектов размещения любого формата.  |
| 35 | Изучение работы системы управления Game-Keereg для автоматизации развлекательных центров и парков аттракционов при гостиницах.  |
| 36 | Изучение работы универсальной системы управления «Абонемент» R-Keereg для автоматизации предприятий спортивно-оздоровительной и фитнес индустрии при гостиничных комплексах.                                    |
| 37 | Исследование рынка технического оснащения и средств для предприятий ресторанного сервиса в гостиничных комплексах.  |
| 38 | Исследование рынка технического оснащения и средств для предприятий торговли при гостиницах.  |
| 39 | Изучение рынка технического оснащения и средств для транспортирования и хранения на гостиничных предприятиях. Подъемно – транспортное оборудование.   |
| 40 | Исследование рынка технического оснащения и подбор оборудования для парикмахерских салонов в гостиничных комплексах.  |
| 41 | Изучение рынка технического оснащения и подбор оборудования для косметических салонов при гостиничных предприятиях.   |
| 42 | Исследование рынка приборов гигиены, подбор необходимых видов для потребителей гостиничных услуг.   |
| 43 | Исследование рынка технического оснащения и средств для clean – технологий, подбор оборудования для уборочных работ на предприятиях гостиничной индустрии.  |
| 44 | Исследование рынка технического оснащения и средств для хаус – кипинга на предприятиях гостиничной индустрии. Виды и характеристики рабочих процессов стиральных и бельесушильных машин, отпаривателей, утюгов. |
| 45 | Изучение рынка технического оснащения и средств для химчисток при гостиничных предприятиях.   |
| 46 | Исследование рынка спортивно-оздоровительного оборудования, техническое оснащение комплексов для потребителей услуг гостиничной индустрии.  |
| 47 | Исследование рынка технического оснащения и средств и их выбор для потребителей гостиничных услуг, увлекающихся горнолыжным спортом, дайвингом, серфингом, плаванием и фитнесом.                                |
| 48 | Изучение рынка оборудования и подбор технических средств для потребителей гостиничных услуг, посещающих развлекательные комплексы и аттракционы.  |

### **3.3 Подготовка к индивидуальным заданиям**

#### **3.3.1 Шифр и наименование компетенции**

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.)

| Номер вопроса | Примеры тем   |
|---------------|---|
| 49            | Центральные и местные системы кондиционирования воздуха на гостиничных предприятиях.                                |
| 50            | Назначение, виды и выполняемые функции увлажнителей для воздуха и анизаторов на предприятиях гостиничной индустрии. |
| 51            | Виды, общее устройство и эксплуатация пылесосов в гостиницах.   |
| 52            | Назначение уборочных материалов в гостиничной индустрии и инвентаря, виды и характеристика.                         |
| 53            | Виды тележек для перевозки белья в гостиницах.  |

|    |   |
|----|---|
| 54 | Назначение и виды полонатирочных машин в гостиничных комплексах. Технические характеристики и выполняемые функции.                                  |
| 55 | Классификация, общее устройство и работа поломоечных машин на гостиничных предприятиях.   |
| 56 | Текстиль в гостиничных номерах. Виды, назначение и характеристики.  |
| 57 | Техническое оснащение и средства торговых залов предприятий торговли при гостиницах.  |
| 58 | Стиральные машины, применяемые на предприятиях гостиничной сферы обслуживания. Основные характеристики рабочих процессов и ценовой ряд.             |
| 59 | Аппараты ультразвуковой чистки и ультразвуковой терапии в косметических салонах при гостиницах.   |
| 60 | Аппараты эпиляции и парафинотерапии в косметических салонах при гостиничных комплексах.   |
| 61 | Приборы для ухода за волосами в парикмахерских при гостиницах. Электрофены: виды, назначение и способы эксплуатации.                                |
| 62 | Игровые столы в развлекательных секторах при гостиницах: виды, характеристики, назначение и область применения.                                     |
| 63 | Электробритвы в гостиничных номерах: назначение, принцип работы и способы применения.   |
| 64 | Весоизмерительное оборудование на предприятиях торговли при гостиницах.   |
| 65 | Виды и назначение оборудования для тепловой обработки продуктов на предприятиях питания при гостиницах.   |
| 66 | Классификация и устройство развлекательного звукового оборудования в гостиничной индустрии.   |
| 67 | Техническое оснащение и инвентарь для горнолыжного спорта для потребителей гостиничных услуг.   |
| 68 | Виды, назначение и способы применения беговых дорожек для спортивно – оздоровительных комплексов при гостиницах.                                    |
| 69 | Цифровые видеорегистраторы на предприятиях гостиничного сервиса.  |
| 70 | Камеры видеонаблюдения на предприятиях гостиничной сферы обслуживания.  |
| 71 | Системы контроля доступа на предприятиях гостиничной сферы обслуживания.  |
| 72 | Переговорные устройства и микрофоны, применяемые на гостиничных предприятиях.   |
| 73 | Виды и назначение электронного оснащения гостиничных номеров.   |
| 74 | Видеосвязь на предприятиях гостиничной сферы обслуживания.  |
| 75 | Программно-аппаратная система управления гостиницей Shelter R-Keereg для объектов размещения любого формата.  |
| 76 | Система управления Game-Keereg для автоматизации развлекательных центров и парков аттракционов при гостиничных комплексах.                          |
| 77 | Универсальная система управления «Абонемент» R-Keereg для автоматизации предприятий спортивно-оздоровительной и фитнес индустрии гостиничной сферы. |
| 78 | Программно-аппаратная система управления на предприятиях общественного питания "1С - Парус: Общепит» при гостиницах.                                |
| 79 | Программно-аппаратные системы управления кафе, ресторанов и других предприятий питания различного формата на гостиничных объектах.                  |
| 80 | Информационные технологии для организации процесса управления и обслуживания туристов в гостиницах различных типов и классов.                       |
| 81 | Современные информационные технологии и пакеты прикладных программ для организации процесса управления и обслуживания в системе Drive-Thru.         |
| 82 | Переносные терминалы на гостиничных объектах. Виды, назначение, выполняемые функции.  |
| 83 | Киоски самообслуживания на гостиничных предприятиях. Виды, назначение, выполняемые функции.   |
| 84 | Программно-аппаратные системы мониторинга в туриндустрии для гостиниц с количеством мест более 500.   |
| 85 | Программно-аппаратные системы мониторинга в туриндустрии для гостиниц с количеством мест менее 100.   |
| 86 | Системы мониторинга для детских развлекательных центров при гостиничных комплексах.   |

|    |   |
|----|---|
| 87 | Системы мониторинга для детских игровых комнат при различных гостиничных объектах.        |
| 88 | Системы мониторинга для спортивно-оздоровительных предприятий при гостиничных комплексах. |
| 89 | Системы мониторинга для предприятий фитнес индустрии при гостиничных комплексах.          |

### **3.4 Собеседование (вопросы к экзамену)**

#### **3.4.1 Шифр и наименование компетенции**

ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания (ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Разрабатывает предложения по совершенствованию технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания с учетом индивидуальных и специальных требований потребителя, в том числе лиц с ограниченными возможностями здоровья.)

| Номер вопроса | Примеры тем   |
|---------------|---|
| 130           | Техническое оснащение химчисток при гостиничных комплексах.   |
| 131           | Уборочные материалы, механизмы и инвентарь для уборки территории гостиничных предприятий.                               |
| 132           | Тележки для перевозки белья в гостиницах.   |
| 133           | Пылесосы, характеристика и виды на гостиничных предприятиях.  |
| 134           | Поломоечные машины в гостиницах: классификация, общее устройство и работа.  |
| 135           | Полонатирочные машины на предприятиях гостиничной индустрии: классификация, общее устройство и работа.                  |
| 136           | Стиральные машины в сфере гостиниц. Характеристики, режимы, ценовая линейка.  |
| 137           | Увлажнители для воздуха и анизаторы в гостиницах.   |
| 138           | Центральные и местные системы кондиционирования воздуха в гостиничных предприятиях.                                     |
| 139           | Виды кондиционеров в гостиницах. Технические характеристики и способы применения.                                       |
| 140           | Виды вентиляторов в гостиничной индустрии. Технические характеристики и способы применения.                             |
| 141           | Системы освещения в гостиницах. Виды, технические характеристики.   |
| 142           | Устройство, работа и технические характеристики бельесушильных машин в гостиничной индустрии.                           |
| 143           | Устройство, работа и технические характеристики отпаривателей в гостиничной индустрии.                                  |
| 144           | Устройство, работа и технические характеристики утюгов в гостиницах.  |
| 145           | Классификация и устройство оборудования для холодильной обработки продуктов на предприятиях питания при гостиницах.     |
| 146           | Виды и технические характеристики оборудования для тепловой обработки продуктов на предприятиях питания при гостиницах. |
| 147           | Универсальные кухонные машины на предприятиях питания при гостиницах.   |
| 148           | Типы и виды оборудования торгового зала на предприятиях ресторанного сервиса в составе гостиниц.                        |
| 149           | Электромашинки для стрижки волос в парикмахерских при гостиницах.   |
| 150           | Техническое оснащение для предоставления услуг «СПА» и «Веллнесс» технологий в косметических салонах пригостиницах.     |
| 151           | Аппараты эпиляции и парафинотерапии в косметических салонах при гостиницах.   |
| 152           | Оборудование для массажа в салонах при гостиницах.  |
| 153           | Оборудование для солярия в салонах при гостиницах.  |
| 154           | Виды и назначение развлекательного светового оборудования в гостиничной индустрии.                                      |
| 155           | Оборудование для бассейнов при гостиницах.  |
| 156           | Сценическое оборудование и инвентарь в гостиничной индустрии.   |
| 157           | Назначение и характеристики спортивных аттракционов при гостиницах.   |
| 158           | Оборудование и инвентарь для горнолыжного спорта, дайвинга и серфинга для потребителей гостиничных услуг.               |

|     |   |
|-----|---|
| 159 | Характеристика беговых дорожек и силовых тренажеров, виды и назначение в тренажерных залах при гостиницах.                        |
| 160 | Системы безопасности на предприятиях гостиничной сферы. Виды и назначение.  |
| 161 | Переговорные устройства, микрофоны, домофоны в гостиницах. Назначение, технические характеристики.                                |
| 162 | Камеры видеонаблюдения в гостиницах.  |
| 163 | Цифровые видеорегистраторы в гостиницах.  |
| 164 | Системы контроля доступа в гостиницах.  |
| 165 | Системы контроля персонала в гостиницах.  |
| 166 | Электронное оснащение гостиничных номеров.  |
| 167 | Система R-Keeper учета движения наличных денег внутри ресторана при гостинице Cash Management.                                    |
| 168 | Технология «Drive Thru» R-Keeper для обслуживания клиентов индустрии гостеприимства в формате «автораздача».                      |
| 169 | Автоматизированный программный модуль R-Keeper «Delivery» для автоматизация доставки на предприятиях сферы обслуживания гостиниц. |
| 170 | Программный модуль «UCS-Премьера» Билетная система для кинотеатров при гостиничных комплексах.                                    |
| 171 | Программно-аппаратная система управления на предприятиях общественного питания "1С - Парус: Общепит» при гостиницах.              |
| 172 | Программно-аппаратная система управления гостиницей «Shelter» R-Keeper для объектов размещения любого формата.                    |
| 173 | Система управления «Game-Keeper» для автоматизации развлекательных центров и парков аттракционов при гостиницах.                  |

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня сформированности компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.



**5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине**

| Результаты обучения по этапам формирования компетенций  | Предмет оценки (продукт или процесс)   | Показатель оценивания  | Критерии оценивания сформированности компетенций  | Шкала оценивания               |                               |
|---|--|--|---|--------------------------------|-------------------------------|
|   |  |  |   | Академическая оценка или баллы | Уровень освоения компетенции  |
| ПКв-2 Способен применять современные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания.<br>ИД1 <sub>ПКв-2</sub> Применяет современные технологии оказания услуг в организациях сферы гостеприимства и общественного питания |  |  |   |                                |                               |
| Знать:  | Знание современных технологий исследования рынка гостиничных услуг. Знание современных технологий оказания услуг. Знание основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания. | Изложение современных технологий исследования рынка гостиничных услуг. Изложение современных технологий оказания услуг. Изложение основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Изложены современные технологий исследования рынка гостиничных услуг. Изложены современные технологии оказания услуг. Изложены основные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания   | Зачтено/<br>60-100             | Освоена<br>(базовый)          |
|   |  |  | Не изложены современные методики исследования рынка гостиничных услуг. Не изложены современные технологии оказания услуг. Не изложены основные технологии обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания  | Не зачтено/<br>0-59,99         | Не освоена<br>(недостаточный) |
| Уметь:  | Тест, выполнение индивидуального задания   | Применение знаний современных технологий исследования рынка гостиничных услуг. Применение современных технологий оказания услуг. Применение основных технологий обслуживания   | Самостоятельно применены знания современных технологий исследования рынка гостиничных услуг. Самостоятельно применены знания современных технологий оказания услуг. Из Самостоятельно применены знания основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Зачтено                        | Освоена                       |

|         |  |   |   |            |                      |
|---------|--|---|---|------------|----------------------|
|         |  | в организациях сферы гостеприимства и общественного питания   | Не применены знания современных технологий исследования рынка гостиничных услуг. Не применены знания современных технологий оказания услуг. Из Не применены знания основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Не зачтено | Не освоена           |
| Владеть | Практические работы. Собеседование (вопросы для экзамена), | Демонстрация знаний современных методик исследования рынка гостиничных услуг. Демонстрация современных технологий оказания услуг. Демонстрация основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания | Приведена демонстрация знаний современных технологий исследования рынка гостиничных услуг, знаний современных технологий оказания услуг, знаний основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания                    | Отлично    | Освоена (повышенной) |
|         |  |   | Не приведена демонстрация знаний современных технологий исследования рынка гостиничных услуг, знаний современных технологий оказания услуг, знаний основных технологий обслуживания в организациях сферы гостеприимства и общественного питания                 | Хорошо     | Освоена (базовый)    |