Министерство образования Иркутской области

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

**Комплект контрольно-оценочных средств**

**учебной дисциплины**

**«Здания и инженерные системы гостиниц»**

образовательной программы

**по специальности 43.02.11. «Гостиничный сервис»**

**Байкальск**

 Комплект контрольно-оценочных средств учебной дисциплины**Здания и инженерные системы гостиниц** разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины **Здания и инженерные системы гостиниц** профессиям среднего профессионального образования (далее СПО) технического профилярабочего учебного плана. Является частью ОП образовательного учреждения.

**Организация-разработчик:** *ГАПОУ БТОТиС*

**Разработчик:** *Т.В.Глукман, преподаватель ГАПОУ БТОТиС*

 Комплект контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине Основы экономики для технического профиляодобрен на общеобразовательной цикловой комиссии ОГАОУ СПО БТОТиС, протокол № 1 от « » 2018 г.

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1.** | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств | **4** |
| **2.** | Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке |  |
| **3.** | Оценка освоения учебной дисциплины  |  |
| **3.1.** | Формы и методы оценивания |  |
| **3.2.** | Типовые задания для оценки освоения учебной дисциплины |  |
| **4.** | . Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по учебнойдисциплине |  |
| **5.** | Список литературы |  |

**1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств**

В результате освоения учебной дисциплины **Здания и инженерные системы гостиниц**обучающийсядолжен обладать предусмотренными ФГОС СПО по специальности 43.02.11»Гостиничный сервис» умениями, знаниями, которыеформируют общие профессиональные компетенции:

|  |  |
| --- | --- |
| ОК | Общие компетенции |
| ОК 1 | Понимать сущность и социальную значимость будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2 | Организовывать собственную деятельность, исходя из целей и способов ее достижения, определенных руководителем |
|
| ОК 3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность |
| ОК 4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
|
| 0К 5 | Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6 | Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК 7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий |
| ОК8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. |
| ОК9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |
| ОК 10  | Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (юноши) |
| **ПК** | **Профессиональные компетенции** |
| ПК3.1 | Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений. |
| ПК 3.2.  |  Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service). |
| ПК 3.3.  |  Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы. |
| ПК 3.4. | Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. |

В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих:

- **знаний:**

основные требований к зданиям гостиниц и туристических комплексов;

архитектурно-планировочных решений и функциональной организации зданий гостиниц и туристических комплексов;

принципов оформления интерьеров гостиничных зданий;

требований к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;

особенностей обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативных и организационных основ охраны труда в организации;

**- умений:**

использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;

**- навыков:**

осуществлять комплексный осмотр систем жизнеобеспечения гостиничных предприятий, создавать схемы планировочных решений помещений гостиниц, оценивать техническое состояние помещений гостиницы и прилегающей к ней территории, проводить мероприятия по охране окружающей среды;

**выдвигать** гипотезы и предлагать пути их проверки, делать выводы на основе экспериментальных, расчетных данных;

**работать** с естественно-научной информацией, содержащейся в сообщениях СМИ, интернет-ресурсах, научно-популярной литературе: владеть методами поиска, выделять смысловую основу и оценивать достоверность информации;

**использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни** для осуществления профессиональной деятельности «менеджер» гостиничного сервиса.

Формой *промежуточной аттестации* по учебной дисциплине **Здания и инженерные системы гостиниц** является **дифференцированный зачет.**

Формами *текущей аттестации* по учебной дисциплине **Здания и инженерные системы гостиниц** являются **контрольные работы, внеаудиторные самостоятельные работы, практические работы (занятия).** Результаты освоения учебной дисциплины оцениваются по пятибалльной системе.

1. **Контрольно-оценочные материалы для текущей аттестации**

***контрольные работы***

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля оценки текущих результатов освоения учебной дисциплины **Здания и инженерные системы гостиниц.**

 КОМ разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГАОУ СПО БТОТиС.

 Формами *текущей аттестации* по учебной дисциплине являются , **контрольные работы, внеаудиторные самостоятельные работы, практические работы.**

**3.2. Контрольно – оценочные материалы (КОМ) для текущей аттестации**

**Назначение.**  КОМ предназначен для контроля оценки текущих результатов освоения учебной дисциплины **Здания и инженерные системы гостиниц.**

КОМ разработан на основании Положения о текущем контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГАОУ СПО БТОТиС.

**Контрольные работы представлены в виде контрольных вопросов и** решения задач. **Количество вариантов**: 2.

Контрольная работа № 1 по разделу 1«Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристических комплексов»

В контрольные работы включены задания двух уровней контроля и проверки знаний обучающихся: обязательный уровень (стандарт общеобразовательной подготовки, которой должен достичь каждый студент), включающий разделы А и Б, и дополнительный уровень – раздел С. На выполнениеконтрольной работы отводится ***45 минут.***

 Задания обязательного уровня проверяют знание студентов основных экономических понятий, умение применять данное понятие для решения практических задач. За выполнение заданий обязательного уровня выставляется оценка "3".

 После выполнения заданий обязательного уровня студенты переходят к выполнению дополнительных заданий.

 Задания дополнительного уровня разбиты на две части - задания без звездочки (\*), за выполнение которых выставляется оценка "4", и задания со звездочкой, за выполнение которых выставляется оценка "5".

 Вопросы рефлексии: ***как вы оцениваете свои знания по экономике? Что необходимо мне изучить, чтобы повысить знания?***

Подход № 1.

Контрольная работа состоит из трех частей, включающих 10 заданий.

 Часть «А» содержит 8 заданий тестовой формы. К каждому заданию дается 2- 4 ответа, из которых правильный только один.

Часть «Б» содержит задание, в котором необходимо спроектировать (составить), начертить план этажа здания, включающий несколько помещений, создать экспликацию помещений

Часть «С» содержит 1 вопрос, на который требуется дать развернутый ответ.

Вариант № 1

**Задание №1**

Тестирование. Выберете правильный ответ.

1. **Как называется документ, утверждаемый органами местного самоуправления, на основе которого осуществляется развитие населенного пункта в Российской Федерации:**
2. Опорный план
3. Генеральный план
4. План застройки города (села)
5. **Здания и сооружения гостиничных предприятий строятся на основании:**
6. Проекта, состоящего из рабочих чертежей и смет, разработанного проектной организацией в соответствии с техническим заданием заказчика;
7. Рисунков, составленных архитектором по согласованию с собственником;
8. Эскизных и рабочих чертежей.
9. **Системами жизнеобеспечения в гостиницы являются:**
10. Системы отопления, водо- электроснабжения, водоотведения.
11. Вентиляция, узел ввода холодной воды.тепловой узел.
12. Трубопроводы холодной, горячей воды, канализации, электрические провода.
13. Система пожарной сигнализации.
14. **Здания гостиниц состоят из помещений, предназначенных для размещения:**
15. Номерного фонда и объектов общественного назначения
16. Жилой и общественной частей
17. Жилой и административной частей.
18. **Гостиницы различаются в зависимости от набора услуг и степени комфорта проживания на:**
19. Гостиницы 3 – 5 звезд;
20. Гостиницы, отели, кемпинги.
21. **Конференц –зал гостиницы это:**
22. Помещение, где встречают гостей;
23. Помещения, где демонстрируют фильмы;
24. Помещения, где проводятся деловые встречи, конференции,семинары
25. **Интерьер это:**
26. Внутреннее про­странство здания или помещения в здании (вестибюль, комна­та, зал)
27. Внешний облик здания
28. Комплекс, состоящий из зданий, сооружений
29. **Строительные нормы и правила это:**
30. Документы, в которых содержатся основные требования к про­ектированию и строительству предприятий, зданий и сооруже­ний.
31. Документы, по которым строят предприятия, здания и сооруже­ния.

**Задание № 2**

**Задание:**

Спроектировать ,начертить план помещений 1 этажа гостиницы, включая входную группу и стойку регистрации проживающих.

**Задание № 3**

Как вы думаете, какие факторы принимают во внимание, обязательно цчитывают, когда решают вопрос о целесообразности строительства гостиницы?

 **Вариант 2**

Задание №1 Тестирование.

1. Основная задача проектирования гостиничных предприятий:

* 1. Создание наиболее благоприятной среды, отвечающей функцио­нальным, физиологическим и эстетическим потребностям людей.
	2. Создание условий проживания , отвечающим потребностям людей.

2. Основные фонды туристских учреждений состоят из

1. Зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов, раз­личного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года;
2. Зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов, раз­личного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря;
3. Зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов

со сроком службы свыше одного года.

* + 1. Проектирование включает в себя
1. Определение общего вида здания, с целью создания здания, отвечающего требовани­ям прочности и устойчивости;
2. Определение внешнего вида и формы здания, планировку внутренних помещений, проведе­ние расчетов с целью создания здания, отвечающего требовани­ям прочности и устойчивости;
3. Расположение здания, планировку внутренних помещений, проведе­ние расчетов.

4*.* Инсоляция— это

1. Освещение по­мещения прямыми солнечными лучами;
2. Освещение по­мещения с помощью электрических приборов;
3. Обогрев помещения.

5.Проект— это

1. Научно обоснованный комплекс технической доку­ментации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта;
2. Комплекс технической документации,необходимой для осуществления строительства объекта;
3. Расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы.

6.Реконструкция действующего предприятия — это

1. Осуществляемое по единому проекту полное или частичное переоборудование и переустройство предприятия (без строительства новых и расши­рения действующих объектов) с заменой устаревшего оборудо­вания;
2. Полное или частичное переоборудование и переустройство предприятия (без строительства новых и расширения действующих объектов) с заменой устаревшего оборудования;
3. Осуществляемая без строительства новых и расширения действующих объектов с заменой устаревшего оборудования переделка зданий.

7.СНиП это

1. Строительные нормы и правила;
2. Средние нормы и положения
3. Средства нормирования и предприимчивости
4. Сложные нормативы и положения

8.Противопожарные требования ко всем зданиям зависят

1. От сте­пени огнестойкости, а также от их этажности и общих размеров.
2. От износостойкости конструкций
3. От местоположения зданий и их состава
4. От конструктивного решения

Задание № 2

Спроектировать, начертить план этажа гостиницы, включающий жилые помещения, лестничную площадку с лестницей.

Задание 3.

Как выдумаете, какие факторы принимают во внимание, когда выбирают земельный участок для строительства гостиницы?

**Подход № 2.**

Контрольная работа № 1 по разделу 1«Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристических комплексов» включает 60 вопросов профессиональной направленности, разбитых по 5 –ти вариантам.

Контрольная работа проводится в течение 90 минут, из которых студент отвечает на 12 вопросов письменно в течение 45 минут;

45 минут – проверка знаний в группах, сформированных по вариантам.

Преподаватель выступает в качестве эксперта, оценивает участие студентов в обсужденииответов. Каждая группа защищает свои ответы преподавателю.

Письменные работы каждого студента и обобщающая работа группы сдаются преподавателю после занятия.

Оценка и учет знаний обучающихся.

В критерии оценки уровня подготовки студента входит:

уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по УД;

умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

обоснованность, четкость, краткость изложенного ответа.

Уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно, 2 «неудовлетворительно».

Контрольная работа проводится после изучения 3- х тем:

Вариант 1.

1. Сформулируйте, что представляет собой современный туристско-гостиничный комплекс.
2. Перечислите основные фонды гостиничных предприятий.
3. Что включает в себя проектирование гостиничного объекта?
4. Какие факторы рассматриваются при выборе участка под строительство?
5. Охарактеризуйте «индивидуальный проект»?
6. Что означает принцип проектирования «Последовательность»?
7. Что означает СНиП?
8. Основная задача проектирования гостиничных учреждений?
9. Зачем нужен *Генеральный план?*
10. Основные требования к проектированию вестибюльной группы.
11. Физический износ – это ….
12. Что означает «нормативный срок службы здания»?

Вариант 2.

1. Предприятие, в котором заняты сотни людей и представлены десятки профессий, обеспечивающих об­служивание туристов, представляет собой ….. (продолжите фразу).
2. Что в составе основных фондов туристских учреждений имеет наиболь­ший удельный вес?
3. Составьте перечень предпроектных работ.
4. Что включается в техническое задание на проектирование?
5. Что означает «новое строительство»?
6. Что означает принцип проектирования «Возможность перспективного изменения предприятия» ?
7. Что означает СНиП?
8. Что такое «инсоляция»?
9. Виды планировочных решений?
10. Срок службы здания.
11. Моральны*й износ- это …*
12. Что означает «фактический срок службы здания»?

Вариант 3.

1. В чем состоит основная функция гостиничного предприятия?
2. Перечислите основные здания гостиничного предприятия.
3. Составьте перечень проектных работ.
4. Что включает в себя сбор исходных данных?
5. Что означает «*Расширение действующего предприятия»?*
6. Что означает принцип проектирования «**Соблюдение одних предпочтений над другими» ?**
7. Что означает СНиП?
8. Как обеспечиваются противопожарные требования в объемно-плани­ровочном решении?
9. Виды *Объемно-планировочных решений?*
10. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений
11. Что влияет на физический износ здания?
12. Что отражается в техническом паспорте здания?

Вариант 4.

1. Какие службы есть практически в любой гостинице? Перечислите.
2. Перечислите вспомогательные здания гостиничных предприятий.
3. Какие факторы учитывают при определении потребности в гостиничных местах ?
4. Что такое проект?
5. Что означает фраза «Реконструкция действующего предприятия»?
6. Что означает принцип проектирования «этапность процесса проектирования»?
7. Что означает СНиП?
8. Перечислите основные противопожарные требования к лестничным маршам.
9. Что такое «Объемно-планировочное решение»?
10. Основные требования при проектировании к объектам общественного питания.
11. Что включается в систему планово-предупредительного ремонта основных фондов?
12. Виды ремонтов.

Вариант 5.

1. Что должен знать современный менеджер гостиницы о зданиях и сооружениях? Перечислите кратко.
2. Составьте перечень передаточных устройств, используемых гостиничным предприятием.
3. Какие характеристики отражает заказчик в справке обоснования целесообразности строительства (реконструкции) объекта ?
4. В чем состоит основная задача архитектора?
5. Что означает « *Техническое перевооружение действующего предприятия»?*
6. Что означает принцип проектирования «**Вариантность»?**
7. Что означает СНиП?
8. Что такое «*Генеральный план»?*
9. Что включается в планировочную структуру участка гостиничного предприятия
10. Перечислите виды основных систем застройки.
11. Основные требования к проектированию коридоров и лифтов.
12. Виды технических осмотров зданий.

Контрольная работа № 2 по разделу 2 «Инженерно-техническое оснащение и оформление гостиниц и туристических комплексов» включает 30 вопросов профессиональной направленности, разбитых по 5 –ти вариантам.

Контрольная работа проводится в течение 90 минут, из которых студент отвечает на 3 вопроса письменно в течение 45 минут;

45 минут – проверка знаний в группах, сформированных по вариантам.

Преподаватель выступает в качестве эксперта, оценивает участие студентов в обсуждении ответов. Каждая группа защищает свои ответы преподавателю.

Письменные работы каждого студента и обобщающая работа группы сдаются преподавателю после занятия.

Вариант 1

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость,

этажность, назначение, уровень комфорта.

2. Понятие об интерьере зданий и помещений. Назначение интерьера.

Факторы, влияющие на интерьер.

3. Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных

помещений.

4. Здание гостиницы и прилегающая к нему территория. Вход в гостиницу, автостоянка, гаражи при гостинице.

5. Требования к меблировке различных помещений вестибюльной группы.

6. Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.

Вариант 2

1. Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.

2. Основные принципы меблировки помещений жилого фонда.

3. Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила

эксплуатации.

4. Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера.

Зонирование однокомнатного номера.

5. Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели,

применяемые материалы.

6. Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое

оборудование, правила эксплуатации.

Вариант 3

1. Служебные помещения гостиниц. Назначение, размещение.

2. Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах. Нормы проходов в меблировке помещений.

3. Система вентиляции и создание и искусственного климата.

4. Помещения вестибюльной группы. Назначение, размещение.

5. Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное

оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.

6. Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.

Вариант 4

1. Помещения предприятий питания при гостинице. Торговые залы и

производственные помещения.

2. Оборудование мебелью холлов и гостиных.

3. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.

4. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного

назначения.

5. Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.

6. Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.

Вариант 5

1. Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и

вертикальных сообщений.

2. Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.

3. Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт.

4. Общая структура здания гостиницы. Основные процессы

функционирования.

5. Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.

6. Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.

**3.3. Контрольно – оценочные материалы для текущей аттестации**

**Назначение**

Контрольно – оценочные материалы для промежуточной аттестации при изучении дисциплины**Здания и инженерные системы гостиниц**образовательной программы по профессиям СПО социально – экономического, гуманитарного профиля является частью образовательной программы.

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине Здания и инженерные системы гостиниц проводится в форме дифференцированного зачёта.

 КОМ разработан на основании Положения о промежуточном контроле знаний и промежуточной аттестации обучающихся ОГАОУ СПО БТОТиС.

Промежуточная аттестация является обязательной. Она проводится в установленные учебным планом сроки по окончании освоения программ учебных дисциплин (УД).

**Основными формами промежуточной аттестации являются:** дифференцированный зачет (ДЗ).

Вопросы к дифференцированному зачету по дисциплине«Здания и инженерные системы гостиниц» :

1. Понятие основных фондов гостиничных предприятий.

2. Характеристика материально- технической базы гостиничных предприятий.

3. Принципы проектирования гостиничных предприятий. Виды проектов гостиничных зданий.

4. Что представляет собой нормативная база проектирования и строительства.

5. Какими определениями руководствуются при оформлении проектной документации.

6. Что подразумевают под строительными нормами и правилами.

7. Каковы требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.

8. Гостиничный продукт. Его особенности.

9. Виды объемно - пространственного решения гостиничных предприятий.

10.Что представляет собой функциональная организация гостиничных предприятий.

11. Схемы, применяемые при проектировании жилого блока гостиничного предприятия.

12. Функциональная организация помещений вестибюльной группы.

13. Основные блоки гостиничных предприятий.

14. Функциональная организация помещений общественного питания.

15. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию.

16. Каковы функции каждой комиссии, принимающей здание гостиницы в эксплуатацию.

17. Долговечность здания. Сроки службы здания.

18. Физический износ здания. Причины физического износа.

19. Моральный износ здания. Причины морального износа.

20. Система планово – предупредительного ремонта.

21. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта. Дайте им характеристику.

22, Оборудование системы контроля доступа.

23. Оборудование конференц – залов. К какому блоку помещений относятся конференц-залы.

24. Функции системы радиовещания и телевизионного вещания в гостиничных предприятиях.

25. Виды ремонтов. Характеристика каждого вида ремонта.

26. Каким образом осуществляется открытие построенного или реконструированного гостиничного комплекса.

27. Общая характеристика инженерно – технического оборудования гостиничных предприятий.

28. Характеристика санитарно – технического оборудования.

Использование «теплоты» в системе отопления.

29.Обеспечение микроклимата помещений гостиницы. Оборудование, используемое для создания микроклимата.

30. Системы вентиляции и кондиционирования. Виды. Классификация.

31. Какие виды электрического освещения применяются в помещениях гостиницы.

33.Классификация лифтового оборудования гостиничных предприятий.

34. Проведение весеннего (осеннего) планового осмотра в гостинице.

35.Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице.

36. Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. С помощью каких средств создается внешний облик предприятия..

37. Характеристика понятия «стиль». Характерные признаки архитектурного стиля.

38. Цветовой круг Гете. Какое он имеет значение при выборе цветового решения.

39. Определение гармонии. Какие существуют виды гармонии.

40. Какие приемы цветовой гармонии возможны для использования в жилых и общественных помещениях гостиницы.

41. Что такое интерьер. Как влияет интерьер на качество обслуживания.

42. какие виды освещения используют при оформлении общественных и жилых помещений гостиницы.

43. Требования к гостиничной мебели.

44. Каковы основные функции архитектуры и требовании, предъявляемые к ней

45. Перечислите современные архитектурные стили и дайте им краткую характеристику.

46. Что такое «инсоляция». Нормы инсоляции для РФ.

47. Классификация гостиничных предприятий.

48. Назовите этапы проведения работ по аттестации гостиничных предприятий.

**Итоговые аттестационные работы**

**Вариант 1. Время выполнения – 45 мину.**

**Итоговый тест по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц»**

**Выберете правильные ответы из предложенных:**

1. Проектирование включает в себя

А) определение внешнего вида здания , планировку внутренних помещений, проведение расчетов в целях создания здания, отвечающего требованиям прочности и устойчивости;

Б) определение внешнего вида здания , планировку внутренних помещений;

В) определение внешнего вида здания , планировку внутренних помещений, проведение расчетов в целях создания здания, отвечающего требованиям надежности и сейсмичности

 2. Задание на проектирование составляется

А) заказчиком;

Б) проектной организацией;

В) заказчиком с участием проектной организацией.

3. Проект – это научно- обоснованный комплекс …….. (продолжить фразу)

4. Принципы проектирования :

А) периодичность;

Б) вариативность;

В) применение единых норм проектирования:

Г) невозможность перспективного изменения здания;

Д) последовательность

5. Температурный режим в жилом номере гостиницы:

А) 22 градуса С;

Б) 18 градусов С;

В) 20 градусов С.

6. Генеральный план необходим

А) чтобы правильно расположить необходимые здания, сооружения, оборудования;

Б) чтобы учесть необходимые здания, сооружения, оборудования;

В) чтобы обеспечить гостиничный комплекс всеми необходимыми зданиями, сооружениями, оборудованием.

7. Композиционные схемы это

А) сочетание объемных решений;

Б) сочетание планировочных решений;

В) сочетание объемно- планировочных решений.

8. Отметьте композиционные схемы , применяемы при проектировании гостиничных предприятий:

А) зальная,

Б) коридорная,

В) конусная,

Г) эллипсоидная;

Д) анфиладная;

Е) центрическая.

9. Общественные помещения в гостиницах проектируют высотой:

А) 3,6;4,2; 4,8 м2;

Б) 3,2; 4,4; 6, 2;

В) 2,8; 4, 2; 4,8.

10. Группы помещений гостиницы связывают между собой потоки:

А) внешние, входные, выходные;

Б) ) внутренние, входные, выходные;

В) прямые, обратные, сквозные.

11. Жилой этаж гостиницы состоит из……

А) жилых номеров, вспомогательных помещений, горизонтальных коммуникаций и узлов вертикальных коммуникаций;

Б) жилых , вспомогательных помещений, горизонтальных коммуникаций и узлов вертикальных коммуникаций;

В) жилых номеров, вспомогательных помещений, коммуникаций.

12.Ширина коридора рассчитывается так, чтобы

А) в нем могли разминуться два человека с чемоданами;

Б) в нем могли разминуться два человека с чемоданами и тележка для развоза заказа в номер;

В) в нем могли разминуться три человека с чемоданами.

13. На физический износ здания гостиницы влияют: (выберете правильные ответы)

1. природный фактор;
2. качество произведенных строительных работ;
3. качество строительно-монтажных работ и материалов при строительстве и ремонте;
4. несоблюдение норм и правил эксплуатации;
5. период нахождения здания в эксплуатации;
6. правила заселения клиентов в гостиницу;
7. качество и своевременность текущего и капитального ремонта;
8. правила внутреннего распорядка в гостинице;
9. использование здания по назначению.

14. Системой планово- предупредительного ремонта основных фондов называется совокупность …… (продолжите определение).

15. Правилами и нормами установлены три вида технических осмотров:

1. частный осмотр;
2. всеобщий осмотр;
3. общий осмотр;
4. внутренний осмотр;
5. частичный осмотр;
6. сезонный осмотр;
7. внеочередной осмотр.

16.Капитальный ремонт бывает двух видов:

1. всеобщий;
2. текущий;
3. комплексный;
4. обычный;
5. выборочный.

17.Фундамент –это

1. подземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него сил и передающая их на грунт;
2. подземная конструкция, воспринимающая на себя нагрузку от здания и передающая их на основание;
3. подземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него усилий и передающая их на основание.
4. подземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него сил и передающая их на основание;
5. подземная и надземная конструкция, воспринимающая на себя всю нагрузку от здания и действующих на него сил и передающая их на грунт.

18.Без утверждения проектов запрещено производить земляные работы на расстоянии\_\_\_\_\_\_\_ м от фундамента

1. 2,5
2. 1,5
3. 0,5.

19. Стены зданий гостиницы различаются на: (выберете правильные понятия)

1. Наружные;
2. Ответственные;
3. Несущие;
4. Ограждающие;
5. Главные;
6. Ненесущие
7. Перегородки
8. Внутренние
9. Опирающиеся.

20. перекрытия зданий гостиниц осматривают зимой и осенью, а также после стихийных явлений. Деревянные и металлические конструкции простукивают. Глухой звук свидетельствует о

1. Нормальном состоянии конструкций;
2. Потере конструкциями несущей способности;
3. О загнивании древесины и коррозии металла.

21. Инженерно – техническое оборудование гостиницы включает в себя:

1. Теплоноситель;
2. Водозабор;
3. Инженерное оборудование;
4. Прачечное хозяйство4
5. Телекоммуникационные системы;
6. Узел диспетчеризации;
7. Технологическое оборудование.

22. Система водяного отопления – это

1. комплекс оборудования, предназначенного для передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда, устройств для удаления воздуха;
2. комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса, и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, насосов, расширительного сосуда, устройств для удаления воздуха;
3. комплекс оборудования, предназначенного для получения, переноса, и передачи теплоты в обогреваемые помещения, состоящий из генератора теплоты, отопительных приборов, трубопроводов, циркуляционных насосов, расширительного сосуда, устройств для удаления воздуха;

23.Внутренний водопровод системы холодного водоснабжения включает в себя следующие элементы:

1. Один или несколько вводов;
2. Водоприемные устройства;
3. Водомерный узел;
4. Насосы первого подъема;
5. Фильтры для дополнительной очистки воды;
6. Резервуары для хранения воды4
7. Повысительные насосы и водонапорные баки;
8. Отстойники и очистные сооружения;
9. Системы трубопроводов с регулирующей арматурой;
10. Водопроводные станции;
11. Водоразборные устройства;
12. Устройства пожаротушения.

24.Температура воды в системе горячего водоснабжения должна иметь значения:

1. 55- 65;
2. 50-55;
3. 65-70;
4. 60-65.

 25.Все приемники сточной жидкости снабжаются:

1. Фильтром;
2. Сеткой;
3. Решеткой;
4. Ограждением;
5. Сифоном;
6. Раструбом;
7. Патрубком.

26.Механическая вентиляция может быть:

1. Принудительной;
2. Побудительной;
3. Приточной;
4. Вытяжной;
5. Искусственной;
6. Приточно-вытяжной.

27.Кондиционер управляется с помощью:

1. Механических устройств;
2. Автоматических устройств;
3. Переносных устройств.

28. Электроснабжение внутренних электрических сетей гостиниц осуществляется от трансформаторов подстанций. Наиболее распространенными являются понижающие трансформаторы, у которых напряжение на первичной обмотке

1. 4. 6 кВ;
2. 6, 10 кВ;
3. 10, 12 кВ.

 Напряжение на вторичной обмотке:

1. 400 или 230 В;
2. 120 или 230 В
3. 230 или 580 В.

29.Выключатели для управления электроосвещением рекомендуется устанавливать на стене

1. С левой стороны на высоте 1 м;
2. Со стороны дверной ручки на высоте до 1м4
3. С правой стороны на высоте до 1 м.

30. Лифт состоит из

1. Мотора;
2. Шахты;
3. Лебедки с электроприводом;
4. Кабины;
5. Груза;
6. Противовеса.

31.Мини- АТС –это

1. Специализированный компьютер, в который заводятся городские телефонные линии и от которого отходят линии связи гостиницы;
2. Специализированный компьютер, в который заводятся внешние телефонные линии и от которого отходят линии внутренней связи;
3. Основной серверный компьютер, в который заводятся внешние телефонные линии и от которого отходят линии внутренней связи;
4. Специализированный компьютер, в который заводятся все внешние электрические линии и от которого отходят линии внутренней связи

Критерии оценок тестирования:

Оценка «отлично» - 90-100% или 31- 27 из 31 вопросов;

Оценка «хорошо» - 68-87% или 26-21 из 31 вопросов;

Оценка «удовлетворительно» - 51-66% или 20- 16 из 31 вопросов;

Оценка неудовлетворительно» - 0-51% или 0- 15 из 31 вопросов.

**Вариант 2. Итоговая контрольная работа. Контрольная работа состоит из 4- х разделов, каждый из которых оценивает знания по разделам и темам дисциплины.**

Время выполнения работы 90 минут.

Выберите правильные, наиболее полные ответы:

**А Основные фонды**

1. **Что такое основные фонды?**
2. Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой совокупность средств и орудий труда, дей­ствующих как в сфере материального производства, так и в непроизвод­ственной сфере.
3. Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой совокупность средств и орудий труда, действующих в натуральной форме в течение длительного времени как в сфере материального производства, так и в непроизводственной сфере.
4. Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой набор зданий и сооружений, используемых как в сфере материального производства, так и в непроизводственной сфере.
5. **Состав основных фондов туристских учреждений:**
6. Основные фонды туристских учреждений состоят из различных объектов с различными сроками службы.
7. Основные фонды туристских учреждений состоят из зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов, различного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года.
8. Основные фонды туристских учреждений состоят из зданий, сооружений.
9. **Как подразделяются здания гостиничных предприятий?**
10. Здания гостиничных предприятий подразделяются на основные и вспомогательные. Основными зданиями считаются гостиницы в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др. К вспомогательным зданиям относятся котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания (почта, магазин и др.), находящиеся на балансе туристского учреждения и других организаций.
11. Здания гостиничных предприятий подразделяются на производственные и подсобные, в зависимости от способа их использования. Производственные включают спальные корпуса, столовые, клубы и т.д. Вспомогательные - котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания (почта, магазин и др.)
12. **К инвентарным сооружениям в туристских учреждениях и их вспомогательных хозяйствах относятся:**

- (назовите здания и сооружения).

5**. К передаточным устройствам относятся:**

- (назовите здания и сооружения).

**Б. Основные понятия проектирования.**

1. **Проектирование включает в себя**

1. определение внешнего вида здания , планировку внутренних помещений, проведение расчетов в целях создания здания, отвечающего требованиям прочности и устойчивости;
2. определение внешнего вида здания, планировку внутренних помещений;
3. определение внешнего вида здания, планировку внутренних помещений, проведение расчетов в целях создания здания, отвечающего требованиям надежности и сейсмичности

 2. **Задание на проектирование составляется**

1. заказчиком;
2. проектной организацией;
3. заказчиком с участием проектной организацией.
4. **Проект – это научно - обоснованный комплекс** …….. (продолжить фразу)

4. **Принципы проектирования** :

1. периодичность;
2. вариативность;
3. применение единых норм проектирования:
4. невозможность перспективного изменения здания;
5. последовательность.

5. Началом предпроектных работ следует считать принятие решения о строительстве комплекса, отдельного здания или сооружения туристского назначения. Для принятия такого решения необходимо выяснить потребность в гостиничных местах.При определении потребности в гостиничных местах учитывают: (перечислите параметры) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. **Температурный режим в жилом номере гостиницы:**

1. 22 градуса С;
2. 18 градусов С;
3. 20 градусов С.

7. **Генеральный план необходим**

1. чтобы правильно расположить необходимые здания, сооружения, оборудования;
2. чтобы учесть необходимые здания, сооружения, оборудования;
3. чтобы обеспечить гостиничный комплекс всеми необходимыми зданиями, сооружениями, оборудованием.

8**. Композиционные схемы это**

1. сочетание объемных решений;
2. сочетание планировочных решений;
3. сочетание объемно - планировочных решений.

**В. Инженерные системы гостиниц**

1. Что включается в состав инженерно-технического оборудования гостиниц и туристских комплексов, перечислите:

( инженерное оборудование;телекоммуникационные системы;технологическое оборудование).

1. Под инженерным оборудованием гостиниц подразумевают: , перечислите.

(санитарно-технические системы (отопление; холодное и го­рячее водоснабжение; вентиляцию и кондиционирование возду­ха; канализацию);лифтовое хозяйство; энергетическое хозяйство).

1. Определите назначение телекоммуникационных систем.

(для передачи голоса, дан­ных, видеоизображения, позволяют автоматизировать работу гос­тиницы и установить связь между всеми службами и отделами)

1. Назовите типы систем теплоснабжения и основные параметры теплоносителя в зависимости от его вида.

(открытые, закрытые, централизованные, автономные.Вода – 100 градусов, пар 150 градусов)

1. Перечислите, что входит в состав системы водоснабжения.

(ис­точник водоснабжения с сооружениями и устройствами для забо­ра, очистки и обработки воды, наружные водопроводные сети и внутренний водопровод, расположенный в здании).

1. Перечислите, что входит в состав системы внутренней канализации.

(приемник сточной жидкости;трубопроводы (отводы, отводящие сточную жидкость от приемников; канализационные стояки, выпуски — горизонтальных труб, отводящих сточную жидкость от стояков за пределы здания в дворовую канализационную сеть).

1. Перечислите, что входит в состав системы внутренних электрических сетей.

(трансформатор, вводное устройство, распределительный щит, групповой щиток, распределительный щиток.электросети трех видов: магистральные, радиальные, смешанные),

1. Перечислите, виды систем вентиляции.

(естественная, механическая: приточная, вытяжная, приточно- вытяжная).

1. Что называется системой кондиционирования.

(комплекс устройств для нагрева, охлаждения, осушения, ув­лажнения, перемещения и распределения воздуха по отдельным помещениям).

1. Перечислите технические средства и способы обеспечения электробезопасности:

(защитное заземление;зануление;выравнивание потенциалов;малое напряжение;электрическое разделение сетей;защитное отключение;изоляция токоведущих частей (рабочая, дополнительная, уси­ленная, двойная);компенсация токов, замыкания на землю;оградительные устройства;предупредительная сигнализация;блокировка;знаки безопасности;средства защиты и предохранительные приспособления).

**Г. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.**

1.Какую роль играет экстерьер при оформлении гостиницы?

2.Как цвет влияет на оформление интерьера?Что такое цветовой круг Гете и какое значение он имеет при выбо­ре цветового решения?

3..Какие параметры светового климата необходимо учитывать при оформлении интерьера?Какие виды освещения применяют при оформлении обществен­ных и жилых помещений гостиницы?

4. Какие требования предъявляются к размерам, формам, расположению мебели в помещениях?

5.Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номе­ре и общественных помещениях.

6.С какой целью применяют предметы искусства в интерьере?Что следует учитывать при выборе и размещении предметов декоративного искусства в интерьере?

**Критерии оценок:**

При проведении дифференцированного зачета уровень подготовки студента оценивается в баллах: 5 «отлично», 4 «хорошо», 3 «удовлетворительно», 2 «неудовлетворительно».

Ответы на все вопросы по каждому разделу оцениваются:

за базовый уровень -1 балл; за дополнительный - 2 балла.

Раздел А: вопросы 1, 2. 3 – базовый уровень – 1 балл; вопросы 4,5. дополнительный – 2 балла.

Раздел Б: вопросы 1.2, 4, 6, 8 – базовый уровень; вопросы 3, 5, 7 - дополнительный.

Раздел В: вопросы 1-9 базовый уровень, 10 – дополнительный.

Раздел Г: вопросы 1,4,5 – базовый; 2,3,6 – дополнительный.

Студент, набравший 90- 100 % баллов – 5 «отлично»

Студент, набравший 89- 70 % баллов – 4 «хорошо»

Студент, набравший 69- 50 % баллов – 3 «удовлетворительно»

Студент, набравший менее 50 % баллов – 2 «неудовлетворительно»

На письменные работы, оцененные баллами «2» и «5», составляются рецензии.

**Проведение повторной аттестации**

Повторная аттестация проводится для студентов, получивших неудовлетворительные оценки на дифзачете, а также для тех, кто был допущен до аттестации с неудовлетворительными годовыми оценками по дисциплинам, не входящим в промежуточную аттестацию.

**Оценка и учет знаний обучающихся**

В критерии оценки уровня подготовки студента входит:

• уровень освоения обучающимся материала, предусмотренного учебной программой по УД.

* умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* обоснованность, четкость, краткость изложенного ответа.

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

**Основные источники:**

1. Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В. Индустриальная база гостиниц и туристических комплексов/Учебник для СПО – М.: «Академия», 2018.
2. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. – Киев: ВИРА-Р, 2001.

**Дополнительные источники:**

1. Гранильщиков Ю.В. Проектирование объектов туристического назначения (гостиничные учреждения). – М.: ЦРИБ «Турист», 1982.
2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: «Академия», 2008.
3. Некрутман С.В. Электрическое оборудование предприятий питания. – М.: Экономика, 1981.
4. Парфентьева Т.Р. Оборудование торговых предприятий. – М.: «Академия», 2007.
5. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. – СПб.: ДЕАН, 2001.

**Законодательные и нормативные акты:**

1. Постановление Правительства РФ от 18.02.2008 г. № 89 «О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию».
2. ГОСТ Р 21.1101-2009 Основные требования к проектной документации.
3. Порядок подготовки исходных данных и проектной документации для туристских хозяйств. – М.: ЦРИБ «Турист», 1980.
4. Постановление Правительства РФ от 24.11.1998 г. № 1371 «О регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов».
5. Правила устройства и безопасной эксплуатации лифтов. Утверждены постановлением Госгортехнадзора РФ от 16.05.2003 г. № 31.
6. Правила устройства электроустановок. – М: Изд-во НЦ ЭНАС, 1999.
7. СниП 23-05-95. Естественное и искусственное освещение.
8. СниП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения (с изменениями 1991, 1993, 1999 гг.).
9. Система классификации гостиниц и других средств размещения. Утверждена приказом Ростуризма от 21.07.2005 г. № 86.
10. Туризм и гостиничное хозяйство/под ред. А.Д. Чудновского. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001.
11. «Требования к регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов и к ведению этого реестра». Утверждены приказом Федеральной службы по экологическому, технологическому и атомному надзору от 13.07.2006 г. № 682.
12. ГОСТ Р 2872-82. Вода питьевая.
13. ГОСТ Р 51185-98. Туристические услуги. Средства размещения. Общие требования.