

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Тульский государственный университет»

Институт педагогики, физической культуры, спорта и туризма
Кафедра «Туризм и индустрия гостеприимства»

Утверждено на заседании кафедры
«Туризм и индустрия гостеприимства»
«27» января 2022 г., протокол № 5

Заведующий кафедрой



И.Ю. Пономарева

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ) ДЛЯ
ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
«Основы проектирования и технической эксплуатации гостиничных ком-
плексов»**

**основной профессиональной образовательной программы
высшего образования – программы бакалавриата
по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело**

**с направленностью (профилем)
Гостиничная деятельность**

Формы обучения: очная, заочная

Идентификационный номер образовательной программы: 430303-01-22

Тула 2022 год

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
фонда оценочных средств (оценочных материалов)

Разработчик:

Мишунина Г.Е., канд. техн. наук, доцент



1. Описание фонда оценочных средств (оценочных материалов)

Фонд оценочных средств (оценочные материалы) включает в себя контрольные задания и (или) вопросы, которые могут быть предложены обучающемуся в рамках текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю). Указанные контрольные задания и (или) вопросы позволяют оценить достижение обучающимся планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), установленных в соответствующей рабочей программе дисциплины (модуля), а также сформированность компетенций, установленных в соответствующей общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

Полные наименования компетенций *и индикаторов их достижения* представлены в общей характеристике основной профессиональной образовательной программы.

2. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.1)

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендации и справочные положения».
8. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
9. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
10. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.2)

1. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
2. Дайте определение туристского комплекса.
3. Назовите существующие типы туристских учреждений.
4. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
5. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
6. Что входит в понятие «проектирования здания»?
7. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
8. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
9. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
10. Какой проект называют типовым?

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.3)

1. Чем типовый проект отличается от индивидуального?
2. Что графически отображено на генеральном плане?
3. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
4. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
5. Какие группы помещений включает СНиП в состав гостиничного предприятия?

6. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.
7. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
8. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
9. Что понимается под «долговечностью» здания?
10. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.

3. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.1)

1. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
2. Назовите факторы, влияющие на физический износ здания.
3. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
4. Какие конструктивные элементы составляют здание?
5. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.
6. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
7. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?
8. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.
9. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
10. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.

11.

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.2)

1. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.
2. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.
3. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?
4. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?
5. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
6. Почему группу производственных помещений ресторанов рекомендуют располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
7. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
8. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и раскройте требования к её проектированию в составе предприятия.
9. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.
10. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.3)

1. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?
2. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?
3. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или сооружения.
4. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.
5. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.

6. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
7. Дайте определение туристского комплекса.
8. Назовите существующие типы туристских учреждений.
9. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
10. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.

4. Оценочные средства (оценочные материалы) для проведения промежуточной аттестации обучающихся (защиты курсовой работы (проекта)) по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.1)

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
3. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
4. Какие конструктивные элементы составляют здание?
5. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
8. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
9. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
10. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.2)

1. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
2. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
3. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
4. Почему группу производственных помещений ресторанов рекомендуют располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
5. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
6. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
7. Что входит в понятие «проектирования здания»?
8. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
9. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
10. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.

Перечень контрольных заданий и (или) вопросов для оценки сформированности компетенции УК-2 (контролируемый индикатор достижения компетенции УК-2.3)

1. Какой проект называют типовым?
2. Чем типовый проект отличается от индивидуального?
3. Что графически отображено на генеральном плане?
4. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
5. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
6. Какие группы помещений включает СНиП в состав гостиничного предприятия?
7. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.
8. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
9. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
10. Что понимается под «долговечностью» здания?