

УТВЕРЖДАЮ

Директор

\_\_\_\_\_ С.Г. Страданченко

10.06. 2021 г.

## Техническое обеспечение гостиницы рабочая программа дисциплины

Закреплена за **Колледж экономики и сервиса**  
 Учебный план 43.02.14-2021-1-КГД9.plx  
 специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО  
 Квалификация **Специалист по гостеприимству**  
 Форма обучения **очная**

Часов по учебному плану	106	Виды контроля
в том числе:		устный опрос 6
контактная работа	98	зачет с оценкой 7
самостоятельная работа	8	

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		7 (4.1)		Итого	
	уп	рп	уп	рп		
Неделя	19,7		12,7			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп	уп	рп
Лекции	26	26	40	40	66	66
Практические	12	12	20	20	32	32
Итого ауд.	38	38	60	60	98	98
Контактная работа	38	38	60	60	98	98
Сам. работа	4	4	4	4	8	8
Итого	42	42	64	64	106	106

Программу составил(и):

преподаватель *И.И. Могильная* \_\_\_\_\_

Рецензент(ы):

генеральный директор ООО "Восток" *И.К. Зверева* \_\_\_\_\_  
преподаватель высшей квалификационной категории КЭС *И.Ю. Бабенко* \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины

**Техническое обеспечение гостиницы**

разработана в соответствии с ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1552)

составлена на основании учебного плана:

специальность 43.02.14 ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО

утвержденного Учёным советом ИСОиП (филиала)ДГТУ в г. Шахты от 10.06.2021 г. протокол № 9

Рабочая программа одобрена на заседании педагогического совета  
Колледжа экономики и сервиса

Протокол от 25.05 2021г. № 9

Срок действия программы: 2021-2025 уч.г.

Директор КЭС *Зибров В.А.* \_\_\_\_\_

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	Целью учебной дисциплины является формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ функционирования материально-технической базы гостиничных предприятий и практических навыков эксплуатации оборудования гостиничных комплексов.
-----	---

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Цикл (раздел) ОП:	ОП
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Учебная практика УП 03.01
2.2.2	Практика по профилю специальности ПП.03.01
2.2.3	Дипломное проектирование

**3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ПК 4.2.: Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.**

**ПК 3.2.: Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.**

**ПК 2.2.: Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.**

**ПК 1.2.: Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.**

**ОК 10.: Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.**

**ОК 09.: Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.**

**ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.**

**ОК 06.: Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.**

**ОК 05.: Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**ОК 04.: Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**ОК 02.: Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.**

**ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**

**ПК 5.2.: Учет заказов гостей гостиничного комплекса или иного средства размещения**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>3.1</b>	<b>Знать:</b>
3.1.1	- основные системы жизнеобеспечения и инженерно-техническое оборудование гостиниц;
3.1.2	- правила эксплуатации системы жизнеобеспечения и оборудования гостиничных предприятий с целью обеспечения комфорта проживающих;
3.1.3	- характеристику инженерного и технологического оборудования, используемого в гостиницах;
3.1.4	- технологические требования, предъявляемые к обустройству помещений гостиниц
<b>3.2</b>	<b>Уметь:</b>
3.2.1	- пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии;

3.2.2	- внедрять ресурс- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;						
3.2.3	- пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях;						
3.2.4	- оценивать эффективность организационных и технологических решений.						
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Актив и Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Инженерно-техническое оснащение гостиниц</b>						
1.1	Инженерное оборудование гостиниц. Общие понятия /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.2	Инженерное оборудование гостиниц /Пр/	6	2		Э2	0	
1.3	Теплоснабжение /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.4	Систем отопления. Центральная система водяного отопления.. Эксплуатация систем отопления /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.5	Другие системы отопления /Ср/	6	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.6	Система водоснабжения. Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод. Система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения Эксплуатация систем водоснабжения /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.7	Система водоснабжения /Ср/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.8	Система канализации. Схема устройства внутренней канализации. Техническая эксплуатация системы канализации /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

1.9	Системы вентиляции и кондиционирования воздуха. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования. Энергетическое хозяйство /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.10	Эксплуатация систем вентиляции, кондиционирования /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.11	Энергетическое хозяйство Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей и светильников /Лек/	6	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.12	Энергетическое хозяйство /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.13	Энергетическое хозяйство /Ср/	6	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
1.14	Лифтовое оборудование гостиниц /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1 Э1 Э2	0	
1.15	Обслуживание лифтового оборудования /Пр/	6	2		Э2	0	
1.16	Система удаления мусора Итоговое занятие /Лек/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1 Э1 Э2	0	Устный опрос
<b>Раздел 2. Телекоммуникационные системы гостиниц</b>							
2.1	Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиницы /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

2.2	Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.3	Локальная компьютерная сеть /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.4	Комплексная система обеспечения безопасности. Системы безопасности. Система пожарной сигнализации /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
2.5	Система жизнеобеспечения гостиниц /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
<b>Раздел 3. Профессиональное технологическое оборудование</b>							
3.1	Уборочные машины и механизмы. Классификация уборочного оборудования. Пылесосы для сухой уборки, для влажной, моющие пылесосы, для чистки ковров. Поломоечные машины. Подметальные машины. Пароочистители /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.2	Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.3	Оборудование прачечных. Организация работы прачечных /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.4	Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
3.5	Эксплуатация оборудования прачечных /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

	<b>Раздел 4. Освещение жилых и общественных помещений гостиниц</b>						
4.1	Виды и системы освещения /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
4.2	Освещение коридоров, лифтов, лестниц и номеров /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 5. Основные положения законодательства об охране труда на предприятии</b>						
5.1	Основные законодательные положения и организации по охране труда. Основы законодательства о труде. Организация работы по охране труда на предприятии. Оздоровление и улучшение условий труда, повышение его безопасности – важнейшая задача хозяйственных и профессиональных органов.. Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих. Правила и нормы по охране труда в гостиничном предприятии. Инструкция по охране труда в гостиницах. Система стандартов безопасности труда. Значение и место ССБТ в улучшении условий труда /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 6. Организация работы по охране труда на предприятии</b>						
6.1	Обучение, инструктаж и проверка знаний по охране труда. Расследование и учет несчастных случаев на производстве /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
6.2	Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Составление актов по форме Н-1 /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 7. Воздействие негативных факторов на человека</b>						

7.1	Физические, химические, биологические, психофизические опасные вредные производственные факторы. Воздействие опасных вредных производственных факторов в автотранспортных предприятиях на организм человека. Предельно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений. Контролирование санитарно-гигиенических условий труда. Меры безопасности при работе с вредными веществами /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
7.2	Меры безопасности при работе с вредными веществами /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
<b>Раздел 8. Производственная санитария</b>							
8.1	Производственная санитария и гигиена. Санитарное состояние помещений гостиниц /Лек/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
8.2	Определение гигиенических критериев оценки условий труда /Пр/	7	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
8.3	Санитарное состояние помещений гостиниц /Ср/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1 Э1 Э2	0	
<b>Раздел 9. Микроклимат помещений</b>							
9.1	Механизм теплообмена между человеком и окружающей средой. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
9.2	Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях /Пр/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
9.3	Механизм теплообмена между человеком и окружающей средой. Средой Гигиеническое нормирование параметров микроклимата. Методы обеспечения комфортных климатических условий в помещениях /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	



9.4	Производственная санитария и гигиена. Санитарное состояние помещений гостиниц. Определение гигиенических критериев оценки условий труда /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
9.5	Санитарное состояние помещений гостиниц. Определение гигиенических критериев оценки условий труда /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
9.6	Санитарное состояние помещений гостиниц /Ср/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 10. Психофизиологические и эргономические основы безопасности труда</b>						
10.1	Психические процессы, свойства и состояния, влияющие на безопасность труда. Виды и условия трудовой деятельности человека /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
	<b>Раздел 11. Противопожарная безопасность в гостиницах</b>						
11.1	Причины возникновения пожаров в гостиницах. Современные средства и системы пожаротушения. Действия персонала гостиницы в экстремальных условиях /Лек/	7	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	
11.2	Организация мероприятий по обеспечению пожарной безопасности в гостиницах Дифференцированный зачет /Пр/	6	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07. ОК 09. ОК 10. ПК 3.2.	Л1.1Л2.1 Э1 Э2	0	

#### 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

##### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Содержится в фонде оценочных средств

##### 5.2. Темы письменных работ

Программой не предусмотрены

##### 5.3. Перечень видов оценочных средств

Содержится в фонде оценочных средств

#### 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
--	---------------------	----------	-------------------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л1.1	сост.: И. И. Могильная, преподаватель высш. категории КЭС ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты	Техническое обеспечение гостиницы: учеб. пособие для подготовки обучающихся специальности 43.02.14 "Гостиничное дело" очной и заочной форм обучения	Шахты: ИСОиП (филиал) ДГТУ в г. Шахты, 2020	1
<b>6.1.2. Дополнительная литература</b>				
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Кол-во
Л2.1	Гридин, А. Д.	Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования	М.: Академия, 2016	25
Э1	Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: учебник для образов. учреждений сред. проф. образования по спец. "Гостиничный сервис". -2-е изд., испр.-М.: Академия, 2016.-250 с. ISBN 978-5-7695-4882-6 р.1760.00 Режим доступа: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=400614">http://znanium.com/bookread2.php?book=400614</a> (дополнительная литература)			ЭБС
Э2	Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 751 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15138-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <a href="https://urait.ru/bcode/487545">https://urait.ru/bcode/487545</a>			ЭБС
<b>6.1.3. Периодические издания</b>				
Л3.1	Гостиничное дело: ежемес. журн. / гл. ред. Т. Тишкова; учредитель: Негос. науч. образоват. учреждение "Академия торговли". – М. : Панорама, 2005-2015, 2018-2021. - ISSN 2075-0978.			
<b>6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"</b>				
6.2.1	ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <a href="https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub">https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&amp;view=main_ub</a>			
6.2.2	ЭБС издательства «Лань» - <a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>			
6.2.3	ЭБС IPRbooks - <a href="https://www.iprbookshop.ru/">https://www.iprbookshop.ru/</a>			
6.2.4	ЭБС «Znanium.com» - <a href="https://znanium.com/">https://znanium.com/</a>			
6.2.5	ЭБС Юрайт - <a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>			
6.2.6	База электронных учебно-методических материалов ИСОиП - <a href="https://libdb.sssu.ru/">https://libdb.sssu.ru/</a>			
<b>6.3. Перечень информационных технологий</b>				
<b>6.3.1 Перечень программного обеспечения</b>				
6.3.1.1	Trend Micro Office Scan Enterprise Security (лицензионное ПО);			
6.3.1.2	Microsoft Office (лицензионное ПО);			
6.3.1.3	Microsoft Windows (лицензионное ПО);			
6.3.1.4	Браузер Google Chrome; (свободно распространяемое ПО);			
6.3.1.5	Adobe Acrobat Reader. (свободно распространяемое ПО);			
6.3.1.6	АСУ "Эдельвейс"			
<b>6.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>				
6.3.2.1	- Справочная правовая система «Консультант Плюс»			
6.3.2.2	- Информационно - правовая система «Законодательство России»			
6.3.2.3	- Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека»			
<b>7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>				
7.1	Учебная аудитория для проведения теоретических и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Кабинет «Инженерные системы гостиницы» Столы ученические, стулья ученические, персональные компьютеры, доска классная меловая, встроенный шкаф. Переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран проекционный, системный блок), рабочее место преподавателя с персональным компьютером. АСУ «Эдельвейс»			
7.2	Помещение для самостоятельной работы. Кабинет для самостоятельной работы обучающихся. Столы ученические, стулья ученические, компьютерные столы, доска классная, полка книжная, тумба. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.			
7.3	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека. Персональный компьютер, подключенный к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и информационной системе ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.			

7.4	Помещение для самостоятельной работы. Библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет. Персональные компьютеры, подключенные к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и обеспечивающие доступ в электронную информационно-образовательную среду ИСОиП (филиала) ДГТУ в г. Шахты.
-----	---

<b>8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
---

Прилагаются
-------------