



ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
УПРАВЛЕНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ И ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ

Кафедра «Сервис, туризм и индустрия гостеприимства»

Учебно-методическое пособие по дисциплине

«Материально-техническая база гостиниц»

Автор
Зайнуллина Т.Г.

Ростов-на-Дону, 2018

Аннотация

Учебно-методическое пособие по дисциплине «Материально-техническая база гостиниц» предназначен для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничная деятельность».



Оглавление

Гостиница: понятийный аппарат	5
Функциональное назначение гостиниц.....	5
Гостиничные услуги и их особенности	5
Рынок гостиничных услуг	5
Классификация гостиниц	6
Материально-техническая база гостиничного предприятия	6
Понятие материально-технической базы и ее состав	6
Основные фонды гостиничного предприятия	7
Износ основных фондов гостиничного предприятия	7
Стоимость основных фондов гостиничного предприятия	8
Оборотные фонды гостиничного предприятия	8
Инженерно-техническое оборудование гостиниц	8
Санитарно-техническое оборудование	8
Водопроводно-канализационное оборудование	8
Теплоснабжение	9
Вентиляция и кондиционирование воздуха	10
Пылеудаление и мусоропровод	10
Лифтовое хозяйство	10
Энергетическое хозяйство	11
Слаботочное оборудование.....	12
Инженерно-техническая служба гостиницы	12
Пожарная безопасность гостиницы	13
Общие требования пожарной безопасности в гостинице ...	13
Оборудование системы пожарной безопасности и пожаротушения.....	14
Пожарное оборудование	15
Гостиница как объект проектирования и строительства ..	17
Вопросы для самостоятельной работы студентов.....	18
Перечень вопросов для подготовки к экзамену	19
Методические указания по подготовке контрольной работы	20
Общие положения.....	20
Вариант темы контрольной работы	21



Материально-техническая база гостиниц

Темы контрольных работ по дисциплине «Материально-техническая база гостиниц»	21
Оформление контрольной работы	23
Список использованных источников.....	24

ГОСТИНИЦА: ПОНЯТИЙНЫЙ АППАРАТ

Функциональное назначение гостиниц

Гостиница — это здание (или комплекс зданий) со сложным круглосуточным технологическим процессом, в котором клиентуре гарантировано предоставление номеров (или мест в номерах), а также дополнительных услуг, направленных на комфортное, удобное и безопасное потребление гостиничного продукта. Современная гостиница не является лишь местом проживания; довольно часто часть номерного фонда используют под офисы, временные представительства фирм и учреждений.

Гостиничные услуги и их особенности

ГОСТ Р 51185-2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования» относит гостиницы к разновидности коллективных средств размещения и определяет их как «предприятия, предоставляющие услуги размещения и в большинстве случаев, услуги питания, имеющие службу приема, а также оборудование для оказания дополнительных услуг». Такое же определение термина «гостиница» приводит ГОСТ Р 53432-2009 «Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения»

Существуют различные понятия услуги. В узком смысле услуга – это действие, приносящее пользу, помощь другому. В широком смысле услуга – это результат, достигаемый при непосредственном взаимодействии исполнителя и потребителя, а также собственной деятельности исполнителя по удовлетворению потребности потребителя.

Гостиничные услуги – это особый гостиничный продукт, приобрести который можно с помощью обменных сделок. Гость платит не за право владения номером, а за право иметь к нему доступ в оговоренное время.

Рынок гостиничных услуг

Рынок гостиничных услуг выполняет следующие основные функции:

- реализацию стоимости и потребительской стоимости, заключенных в продукте;

- организацию процесса доведения продукта до потребителя;
- экономическое обеспечение материальных стимулов к труду. В процессе выполнения рынком первой функции

Материально-техническая база гостиниц

происходит движение стоимости, которое отражается посредством обмена.

Спрос на услуги – это платежеспособная потребность в продуктах и услугах, он отличается высокой эластичностью, высокой степенью дифференциации, высокой замещаемостью.

Предложение услуг представляет собой совокупность возможностей предприятий представить на рынок туристские и гостиничные продукты и услуги.

Как и всякий другой товарный рынок, рынок туристских и гостиничных услуг неоднороден и классифицируется по региональному, целевому и иным признакам.

Классификация гостиниц

Классификация гостиничных предприятий по уровню комфорта играет огромную роль в решении вопросов управления качеством гостиничных услуг. Уровень комфорта — это комплексный критерий, слагаемыми которого являются:

- состояние номерного фонда: площадь номеров (м²), доля одноместных (однокомнатных), многокомнатных номеров, номеров-апартаментов, наличие коммунальных удобств и т. д.;

- состояние мебели, инвентаря, предметов санитарно-гигиенического назначения и т.п.;

- наличие и состояние предприятий питания: ресторанов, кафе, баров и т. п.;

- состояние здания, подъездных путей, обустройство прилегающей к гостинице территории;

- информационное обеспечение и техническое оснащение, в том числе наличие телефонной, спутниковой связи, телевизоров, холодильников, мини-баров, мини-сейфов и т. д.;

- обеспечение возможности предоставления ряда дополнительных платных и бесплатных услуг.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

Понятие материально-технической базы и ее состав

На сегодняшний день современный менеджер должен не только владеть технологией обслуживания клиентов, но и иметь четкое представление о материально-технической базе гостиницы, ее техническом оснащении, требованиях и способах оформления жилых и общественных помещений гостиницы, прекрасно

разбираться в вопросах, связанных с охраной труда и обеспечением безопасности находящихся в гостинице людей.

Для осуществления процесса производства и предоставления гостиничных услуг каждое предприятие должно обладать определенной разнообразием средств труда. Совокупность всех средств и предметов труда, используемых в процессе создания и предоставления гостиничных услуг, является материально-технической базой гостиничного хозяйства. Материально-техническая база гостиничного хозяйства включает сеть сооружений (зданий), их техническое оснащение (оборудование, инструмент), транспортные средства и другие основные фонды.

Основные фонды гостиничного предприятия

Основные фонды (ОФ) отелей - та часть средств труда, многократно берет участие в производственно-эксплуатационном процессе, полностью или частично сохраняет свою натуральную форму, переносит свою стоимость на услуги частями по мере срабатывания и возмещает ее в процессе реализации услуг.

В зависимости от функционального назначения и натурально-вещественных признаков основные фонды делятся на следующие виды:

- здания;
- сооружения;
- передаточные устройства;
- машины и оборудование;
- автотранспортные средства;
- жилье;
- инструменты;
- мебель, производственный и хозяйственный инвентарь и др.

Износ основных фондов гостиничного предприятия

Особенностью основных фондов является то, что они многократно участвуют в производственном процессе и вследствие этого обесцениваются и физически изнашиваются. Различают два вида износа - физический и моральный.

Под физическим износом основных фондов понимают утрату ими своих производственно-технических качеств в результате их использования в процессе труда, а также влияния природно-климатических условий.

Моральный износ основных фондов заключается в несоответствии их современным требованиям. На моральный износ

существенно влияет внедрение достижений научно-технического прогресса в сферу создания и строительства гостиничных комплексов.

Стоимость основных фондов гостиничного предприятия

Основные фонды гостиничного хозяйства учитываются в натуральной и стоимостной формах.

Особенно важное значение имеют стоимостные показатели потому, что правильная оценка основных фондов позволяет изучить их объективную и реальную динамику, состав и структуру, размер амортизации отчислений, себестоимость услуг и эффективность их использования.

Длительная эксплуатация основных фондов, постепенное их износа вызывает необходимость применения нескольких видов их оценки: по первоначальной, восстановительной; по первоначальной и восстановительной стоимости за вычетом износа; по смешанной (балансовой) стоимости и по балансовой стоимости за вычетом износа.

Оборотные фонды гостиничного предприятия

В отличие от основных средств, которые неоднократно участвуют в процессе производства, оборотные средства функционируют только в одном производственном цикле и полностью переносят свою стоимость на весь изготовленный продукт.

К оборотным производственным фондам гостиницы относятся: материалы, предназначенные для продажи; материалы, используемые для оказания услуг, предназначенных для продажи, материалы, предназначенные для управленческих нужд и др.

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ГОСТИНИЦ

Санитарно-техническое оборудование

Водопроводно-канализационное оборудование

Водопроводная сеть обеспечивает здание гостиничного комплекса водой для питьевых и хозяйственно-производственных нужд. Вместе с обеспечением отеля холодной водой действуют системы горячего и пожарного водоснабжения.

Система водоснабжения включает в себя три компонента:

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

Здание гостиницы, имеющее систему холодного и горячего водоснабжения, должно быть оборудовано также системой внутренней канализации, по которой удаляется из здания сточная жидкость. Сточной жидкостью называется вода, которая была использована для различных нужд и получила при этом дополнительные примеси (загрязнения), изменившие ее химический состав или физические свойства. Систему внутренней канализации подсоединяют к городским канализационным сетям.

В зависимости от происхождения и характера загрязнения канализацию разделяют на бытовую, ливневую и производственную.

Теплоснабжение

В системе отопления теплота необходима для нагрева теплоносителя, который подается в отопительные приборы и поддерживает в помещениях гостиницы необходимую температуру. Система отопления функционирует в холодное время года.

В системе горячего водоснабжения подвод теплоты необходим для нагрева водопроводной воды от температуры 5—15 °С до температуры 65 — 75 °С. Система горячего водоснабжения должна функционировать круглогодично.

В зависимости от вида теплоносителя системы теплоснабжения делятся на водяные и паровые.

Теплоснабжение гостиниц от теплосетей производится по прямому договору гостиницы с управлением теплосети.

Система воздушного отопления также широко применяется для создания комфортных условий проживания, при этом теплоносителем является воздух, нагретый до температуры более высокой, чем температура помещения. При воздушном отоплении воздух может нагреваться не выше 70 °С, если он подается в помещение на высоте не более 4 м.

В гостиницах нашли применение воздушно-тепловые завесы, которые устанавливают у входных дверей. Они предназначены для создания направленного воздушного потока, являющегося барьером для проникновения в помещение холодного наружного воздуха в зоне входа.

Электрическое отопление также может быть использовано в гостиницах.

Вентиляция и кондиционирование воздуха

Вентиляция – организованный регулируемый воздухообмен, который устраивают в помещениях, связанных с пребыванием в них людей.

Для поддержания в помещениях строго определенных климатических условий проводят кондиционирование воздуха.

Кондиционирование – создание и автоматическое поддержание в закрытых помещениях влажности, температуры, чистоты и скорости движения воздуха, наиболее благоприятных и комфортных для самочувствия людей.

Система вентиляции – это инженерный комплекс, предназначенный для обработки наружного воздуха, его транспортировки и раздачи в обслуживаемых помещениях, забора и удаления загрязненного воздуха за пределы здания.

Пылеудаление и мусоропровод

В крупных современных гостиницах используют централизованную систему пылеудаления, благодаря которой отпадает необходимость в большом количестве пылесосов, снижаются затраты времени на уборку помещений и экономится электроэнергия. Пылеудаление в гостиницах должно осуществляться пылесосами или специальной централизованной системой пылеудаления, а также ручной влажной и сухой уборкой.

Для удобства удаления мусора из этажей в гостиницах высотой 3 этажа и более применяются специальные устройства, называемые мусоропроводами. Мусоропроводы в гостиницах устраиваются в лестничных клетках или в отдельных помещениях. В помещениях отдыха обслуживающего персонала устройство мусоропроводов не допускается по санитарно-гигиеническим соображениям.

Лифтовое хозяйство

Современные гостиницы и отели невозможно себе представить без лифтовых кабинок. В соответствии с порядком классификации гостиниц в гостиницах категории 5* предусмотрена установка лифта в здании более одного этажа, в гостиницах 4* – более двух этажей, в гостиницах 3* – более трех этажей, в гостиницах категории 2* – более четырех этажей, в гостиницах категории 1* и без звезд – более пяти этажей.

Лифтом называется подъемно-транспортное устройство периодического действия, предназначенное для подъема и спуска людей и грузов с одного уровня на другой.

Количество пассажирских лифтов в здании гостиницы определяется из расчета: один лифт на 150 человек, но не менее двух лифтов в здании.

Лифты в зданиях гостиницы размещают в основных коммуникационных узлах – возле входа, возле лестниц и в лестничной клетке. Шахты лифтов нельзя устанавливать смежно с жилыми комнатами.

В зданиях высотой 10 этажей и более один из грузопассажирских лифтов должен иметь на каждом этаже выходы в шлюзы, ограждающие конструкции которых должны иметь предел огнестойкости 2 часа.

Лифт должен иметь автономное управление с первого этажа и непосредственный выход из здания наружу на первом этаже. В шахте лифта и в шлюзах должен быть обеспечен подпор воздуха при пожаре.

Необходимо отметить, что максимальное время ожидания лифта в отелях категории 4-5 звезд не больше 30 секунд, 3 звезды не более 45 секунд. Так же в гостиницах 4-5 звезд наличие грузового (служебного) лифта является обязательным.

Энергетическое хозяйство

Электроснабжение электрических установок в гостиницах осуществляется внутренними электрическими сетями. Электрической сетью называется совокупность подстанций и линий различных напряжений, предназначенных для передачи и распределения электроэнергии внутри одного или нескольких зданий и сооружений.

В системе электроснабжения гостиничных комплексов предусмотрены две изолированные схемы - от основного источника и резервная (аварийная). Рабочее освещение подразделяется на внутреннее и наружное.

Аварийное освещение разделяется на освещение безопасности и эвакуационное. Аварийное освещение включается автоматически при аварии рабочего освещения.

В гостиницах, как и в жилых зданиях, в целях наибольшего обеспечения безопасности гостей и обслуживающего персонала принимается напряжение трехфазного тока для силовой сети 380 В. Для питания осветительных установок, электроприборов и

электрооборудования применяется напряжение 220 В.

Слаботочное оборудование

Слаботочные устройства ранее применялись только трех видов: телефон, сигнал вызова (внутренняя гостиничная сигнализация), электрочасы. Сегодня их значительно больше и они позволяют (вместе с обслуживанием клиентов) управлять гостиничным комплексом.

Оборудование радиоточками является обязательным для любой гостиницы по требованиям ГОИЧС. Радиофикация крупных гостиниц осуществляется от собственного радиоузла, в котором монтируется несколько блоков усилителей для трехпрограммного радиовещания и музыкального оформления объектов питания и общественных помещений.

Под телекоммуникационными системами понимаются системы, связанные с возможностью передачи аудио-, видео- и других видов информации с помощью различных электромагнитных процессов.

Гостиничный бизнес, как и любой элемент инфраструктуры туризма, должен быть обеспечен компьютерными средствами.

В гостинице должны быть оборудованы автоматизированные рабочие места для персонала, обеспечивающие автоматизацию основных функциональных процессов. Необходимо также наличие компьютерной системы бронирования, которая позволяет бронировать и резервировать места в гостинице в зависимости от потребностей гостей и возможностей гостиницы.

Инженерно-техническая служба гостиницы

Инженерно-техническая служба в системе управления гостиницей подчинена главному инженеру. В больших гостиницах она состоит из нескольких специализированных групп — электрооборудования и связи, механиков, ремонтная и др. Главный инженер определяет техническую политику и направления технического развития гостиничного предприятия в условиях рыночной экономики, пути реконструкции и технического переоснащения, уровень специализации в предоставлении услуг на перспективу.

В больших гостиницах автоматизированная служба управления гостиницей может выделяться в отдельное подразделение.

ПОЖАРНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ ГОСТИНИЦЫ

Общие требования пожарной безопасности в гостинице

К гостиницам и отелям предъявляются повышенные требования в плане пожарной безопасности. Это связано с тем, что в этих объектах постоянно пребывает много людей и увеличивается риск возникновения пожара, который может привести к травматизму и гибели проживающих, а также к большим материальным ущербам.

В гостинице, кемпинге, мотеле должна быть разработана инструкция о мерах пожарной безопасности, должны быть вывешены планы эвакуации на случай пожара. Все прибывающие в гостиницу, кемпинг, мотель, общежитие граждане должны быть ознакомлены (под роспись), при проживании иностранных граждан инструкция должна быть на нескольких языках. Курение в не отведенных для этих целей местах запрещено.

Каждая гостиница обеспечивается первичными средствами пожаротушения и системами пожарной безопасности – сигнализации и оповещения, управления, эвакуацией, пожаротушения. Для выбора типа установки обращаются к Своду Правил № 5.13130.2009, Техническом регламента 123-ФЗ и СП 3.13130.2009.

Также на основании этих нормативов составляются правила пожарной безопасности для гостиницы, прописывающие обязательные к выполнению пункты и запреты:

- территория, на которой расположено здание гостиницы, должна очищаться от мусора и отходов;
- системы противопожарной защиты должны проходить техническое обслуживание на предмет исправного их состояния;
- запрещено загромождать пути эвакуации, противопожарные двери и выходы;
- в гостиницах с количеством постояльцев более 50-ти должны присутствовать средства связи с ближайшим постом пожарной охраны;
- эксплуатационные испытания для пожарных лестниц должны осуществляться каждые 5 лет;
- подвалы и чердаки должны быть закрыты на замок, с указанием ответственного за хранение ключей, окна в этих помещениях обязательно должны быть остеклены и закрыты;
- ПК идут только в комплекте с пожарными рукавами и стволами;
- обязательно наличие сертифицированных и опеча-

танных средств первичного пожаротушения.

Персонал гостиницы, как общественного предприятия, должен проходить противопожарные инструктажи и в совершенстве владеть навыками работы с огнетушителем и знаниями о действиях при пожаре. На рабочем месте каждого сотрудника отеля должны быть в наличии индивидуальные средства защиты, включая маски для защиты дыхательных путей.

Персонал обеспечивается фонариками, которые помогут, если при пожаре отключится электроэнергия. Из числа персонала руководителем назначается ответственное за пожарную безопасность лицо, которое должно пройти курс пожтехминимума.

Оборудование системы пожарной безопасности и пожаротушения

Требуется установить систему пожарной безопасности, дымовые и тепловые датчики которой будут анализировать температуру, задымление и состав воздуха, отправляя данные на контрольный пункт. В момент возгорания система запускает средства пожарной безопасности (систему дымоудаления и автоматического пожаротушения, блокирует лифты и пр.).

Выбор системы пожаротушения и системы оповещения и управления эвакуацией людей при пожаре регламентируется требованиями свода правил СП 5.13130.2009 (разработаны в соответствии со ст. 89 Федерального закона от 22 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»).

В гостиницах в основном применяют водяное пожаротушение, как наиболее дешевое и безопасное для человека. При этом преимущественно используется сплинкерная система. За счет того, что она не разбрызгивает воду, а обволакивает объект водяным туманом, погасить пламя удастся с наименьшим ущербом для имущества.

Чтобы в случае пожара гости и персонал могли спокойно, не создавая давки, покинуть здание, следует позаботиться о системе управления эвакуацией. Она включает в себя световые табло с указателями путей эвакуации и выходов, поэтажные планы здания, размещенные в удобных для обзора местах, а также систему оповещения, автоматически транслирующую звуковой сигнал или речевые сообщения, предупреждающие людей об опасности.

Особое внимание в современных гостиницах уделяется вопросам обеспечения безопасности людей с ограниченными воз-

можностями. Для этого оборудуются специальные номера, в которых необходимо предусмотреть установку дополнительного ручного пожарного извещателя, дополнительных устройств оповещения о пожаре: сирены, строб-лампы, виброподушки, а также устройства вызова персонала гостиницы из санузлов.

Одними из наиболее пожароопасных мест в гостинице являются кухни и гриль-бары. Несмотря на использование только электрических плит для приготовления пищи, существует опасность возгорания жиров и масел в системах вытяжки. В данном случае для противопожарной защиты используются установки локального пожаротушения с автоматическим и ручным пуском.

Пожарное оборудование

В соответствии с требованиями законодательства, гостиница должна быть оборудована целым комплексом пожарного оборудования.

Полотно противопожарное (кошма) предназначено для прекращения доступа кислорода в зону горения. Изготавливается из негорючих теплоизоляционных кремнеземных тканей и используется для прекращения доступа воздуха к очагу возгорания. Бывает кошма стеклоткань, кошма войлочная, кошма асбестовая, обязательной сертификации не подлежит.

Кошма размещается на щитах пожарных, стендах пожарных, специальных машинах, перевозящих ЛВЖ, ГЖ. На складах и производственных участках с обращением веществ и материалов неспособных гореть без доступа кислорода, кошма выполняется противопожарным полотном размером 1,5×2м. и запаковывается в сумку красного цвета.

Пожарные шкафы предназначены для размещения переносных огнетушителей и пожарных рукавов. Пожарный шкаф снабжен универсальной корзиной для пожарного рукава диаметром 51/66 мм и перфорированными отверстиями под пожарный вентиль 51 мм (угловой и прямооточный) и 66 мм (угловой). Изготавливаются из металлического листа толщиной 1,0—1,2 мм с покрытием эпоксидно-полиэфирной порошковой краской белого или красного цвета. Исполнение: открытое (с окном из оргстекла) или закрытое — без окна, с ручкой-защелкой (ЕВРО) или с почтовым замком.

Рукава пожарные — это гибкий трубопровод с соединительными головками на концах, предназначенный для транспортировки тушащих огонь веществ.

Щиты и стенды пожарные предназначены для размещения

первичных средств пожаротушения, немеханизированного инструмента и пожарного инвентаря в производственных и складских помещениях, не оборудованных внутренним противопожарным водопроводом и автоматическими установками пожаротушения, а также на территории предприятий (организаций), не имеющих наружного противопожарного водопровода, или при удалении зданий (сооружений), наружных технологических установок этих предприятий на расстояние более 100 м от наружных пожарных водосточников

В стандартный комплект пожарных щитов и стендов входят: лом, багор, лопата, два конусных ведра. В пожарных щитах и стендах предусмотрено место для хранения двух огнетушителей.

Огнетушители порошковые (ОП) — предназначены для тушения пожаров классов (А, В, С, Е), в зависимости от вида используемого огнетушащего вещества.

Пожары классифицируются по виду горючего материала и подразделяются на следующие классы:

- пожары твердых горючих веществ и материалов (А);
- пожары горючих жидкостей или плавящихся твердых веществ и материалов (В);
- пожары газов (С);
- пожары металлов (D);
- пожары горючих веществ и материалов электроустановок, находящихся под напряжением (Е);
- пожары ядерных материалов, радиоактивных отходов и радиоактивных веществ (F).

Огнетушители углекислотные ОУ — заряжены жидкой двуокисью углерода, которая находится под давлением ее насыщенных паров.

Огнетушители воздушно-пенные ОВП. Рекомендуется оборудовать предприятия деревообрабатывающей промышленности, склады хранения твердых горючих материалов, а также ЛВЖ и ГЖ. Не рекомендуется использовать огнетушитель воздушно-пенный ОВП для тушения оборудования, находящегося под напряжением, для тушения сильно нагретых или расплавленных веществ и химических веществ.

Пожарные знаки являются одним из обязательных элементов пожарной безопасности. Они нужны для урегулирования поведения человека и предотвращения возникновения пожара. Кроме этого, средства используются в целях обозначения мест, где располагаются средства противопожарной защиты.

Охранно-пожарная сигнализация — это необходимое усло-

вие обеспечения безопасности жизни людей и целостности имущества. Согласно государственным стандартам, а также нормативным актам и рекомендациям МЧС, системами пожарных сигнализаций должны быть оборудованы все предприятия и учреждения. Главной целью работы любой системы пожарной сигнализации является максимально быстрое оповещение людей о появлении возгорания, кроме того она отвечает за:

- работу инженерных систем здания и их отключение в случае возникновения такой необходимости – блокировка лифтов, отключение вентиляции;
- обнаружение очага возгорания;
- включение систем пожаротушения;
- работу аварийного освещения, разблокировку всех выходов, в том числе и запасных.

В состав пожарной сигнализации входят датчики, оповещатели, центральная база для обработки информации. Пожарные датчики могут быть автоматическими или ручными. Ручной датчик представляет собою обычную кнопку, которой персонал может воспользоваться во время пожара. Автоматические датчики, в свою очередь, реагируют на дым, тепловое или световое излучение. Датчики могут быть дымовые, линейные, ионизационные, радиоизотопные, оптические, газовые — выбор зависит от места установки.

Дымовые датчики реагируют на появлении в воздухе объекта дыма, в котором появляются мельчайшие твердые частички, образовавшихся в процессе неполного сгорания различного вида веществ и материалов. Тепловые датчики рассчитаны на срабатывание, в случаях превышения определенной температуры.

ГОСТИНИЦА КАК ОБЪЕКТ ПРОЕКТИРОВАНИЯ И СТРОИТЕЛЬСТВА

Для строительства или реконструкции объектов гостиничной индустрии необходимо наличие проектно-сметной документации.

Проект представляет собой комплекс технической и конструкторской документации, содержащей обоснование, расчеты, чертежи, сметы, пояснительные записки и другие материалы. Обоснование определяет целесообразность проектирования и строительства конкретного предприятия. Принятые проектные решения обосновываются расчетами. Чертежи содержат графиче-

ское изображение проектируемого объекта (геометрическая форма зданий, внутренняя планировка, схема электроснабжения). Стоимость строительства определяется на основании сметы.

Документом, в котором содержатся основные требования к проектированию и строительству предприятий, зданий, сооружений, являются строительные нормы и правила (СНиП) и строительные правила (СП). Этот документ обязателен для всех проектных, строительных и монтажных организаций, для гостиниц это — СП 257.1325800.2016 «Здания гостиниц. Правила проектирования» от 21.04.2017 г. Он устанавливает требования к проектированию и строительству новых, реконструируемых и капитально ремонтируемых гостиниц и гостиничных комплексов (в том числе гостиниц, входящих в состав зданий другого назначения), а также требования к организации участков этих объектов.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов предназначена для внеаудиторной работы по закреплению теоретического курса и практических навыков дисциплины, по изучению дополнительных разделов дисциплины в соответствии с методическими рекомендациями и нижеуказанными темами.

1. Понятие гостиницы, виды гостиниц.
2. Перечень и характеристика основных этапов развития мировой гостиничной индустрии.
3. Гостиничные услуги.
4. Основные и дополнительные услуги.
5. Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов.
6. Основные типы гостиниц и туристских комплексов по назначению, формирование предметно-пространственной среды.
7. Конструктивные особенности строительства гостиниц.
8. Объемно-планировочное решение гостиниц.
9. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию гостиниц.
10. Телекоммуникационные системы гостиниц.
- 11.3. Организация уборочных работ в гостинице.
12. Технические стандарты гостиницы
13. Требования пожарной безопасности в гостинице.
14. Система пожарной сигнализации в гостинице.
15. Использование комплекса технических средств в обеспе-

чении безопасности гостиницы.

16.4. Система обеспечения безопасности клиентов гостиницы и их имущества.

17.5. Ответственность за нарушения требований безопасности в гостинице.

18.1. Конструктивные особенности строительства гостиниц.

19.2. Особенности проектирования гостиниц и основные требования, предъявляемые к проекту гостиницы.

20. Виды проектов гостиниц. Принципы проектирования.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ

1. Перечень и характеристика основных этапов развития мировой гостиничной индустрии.
2. Особенности и классификации гостиниц в России.
3. Законодательные основы гостиничного бизнеса в России.
4. Тенденции развития гостиничной индустрии.
5. Организационная структура гостиничного комплекса.
6. Понятие гостиничной услуги и ее особенности. Основные и дополнительные гостиничные услуги.
7. Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации
8. Материально-техническая база гостиничных предприятий и ее структура.
9. Основные фонды гостиничного предприятия (ОПФ).
10. Производственные основные фонды гостиничного хозяйства.
11. Непроизводственные основные фонды гостиничного хозяйства.
12. Физический и моральный износ (ОПФ).
13. Показатели использования ОПФ.
14. Требования к зданиям и сооружениям гостиниц
15. Здания, прилегающие к территории, подъездные пути и инфраструктура гостиничного комплекса.
16. Инженерное оборудование гостиниц.
17. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию гостиниц.
18. Телекоммуникационные системы гостиниц.
19. Система вентиляции и кондиционирования воздуха в гостинице.

20. Система водоснабжения и канализации в гостинице.
21. Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице.
22. Требования пожарной безопасности в гостинице.
23. Лифтовое оборудование гостиниц и система удаления мусора.
24. Организация уборочных работ в гостинице.
25. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.
26. Технические стандарты гостиницы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПОДГОТОВКА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Общие положения

Контрольная работа выполняется в форме реферата.

Реферат – это самый простой вид научной работы.

Цель написания реферата – приобщить студентов к творческой работе с экономической литературой.

Непосредственными задачами данной формы самостоятельной работы являются:

– научиться самостоятельно излагать материал (а, в дальнейшем, и свои взгляды на проблему);

– овладеть научно-исследовательским стилем письма, для которого характерны отсутствие личных местоимений, неупотребление глаголов, выражающих чувства (эмоции), повествование от третьего лица, особая мера выдержанности оценок, недопустимость политизированного подхода и т.д.;

– усвоить формальные и редакционные требования оформления работы.

Реферат, как письменная научная работа, предполагает определенную организацию его подготовки и написания, а также соблюдения требований, которые к нему предъявляются.

Реферат должен иметь план, включающий несколько разделов и список использованной литературы. В ряде случаев даются приложения. Желательно чтобы реферат начинался с небольшого введения, в котором студент может обосновать выбор темы, раскрыть структуру плана и дать анализ литературы, по которой будет написана реферат. Целесообразно завершить реферат краткими выводами и предложениями, вытекающими из текста работы.

Текст должен иметь характер самостоятельного изложения.

Не допускается дословное переписывание материалов из источников без соответствующих ссылок. Ссылками на источник (Автор. Название. Год и место издания. Страница) должны быть оформлены прямые цитаты из текста используемых изданий, а именно: чье-то мнение, высказывание, приведенные факты, в том числе статистические материалы, таблицы, сравнительные данные и т.п., а также материалы, размещенные в Internet с соответствующими адресами. Сноски должны быть, оформлены единообразно. Сноски в тексте работы могут быть как постраничными, так и концевыми. В последнем случае они должны корреспондировать со списком литературы, приведенном в финале работы. Например, сноска типа [6, 14] непосредственно в тексте означает ссылку на источник, позиционированный в списке литературы под номером 6, и на текст, размещенный в нем на 14-ой странице.

Вариант темы контрольной работы

Вариант темы контрольной работы определяется по таблице в зависимости от двух последних цифр зачетной книжки. Например, последние две цифры зачетной книжки 1 и 5, следовательно, вариант темы – 16.

Предпол. цифра зач. Кн.	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Последняя цифра зач. кн.									
	Номер темы									
0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
3	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
4	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
5	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
6	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
7	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
8	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
9	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20

Темы контрольных работ по дисциплине «Материально-техническая база гостиниц»

1. Архитектурно-планировочные решения гостиниц и туристских комплексов.
2. Классификация гостиниц в соответствии с современной

Материально-техническая база гостиниц

- нормативно правовой базой.
3. Основные типы гостиниц и туристских комплексов по назначению, формирование предметно-пространственной среды.
 4. Требования к пожарной безопасности гостиниц.
 5. Предприятие общественного питания как часть гостиничного комплекса и его оборудование.
 6. Помещения культурно-массового назначения в гостинице и его оборудование.
 7. Помещение спортивно-оздоровительного назначения в гостинице и его оборудование.
 8. Номерная часть гостиницы и ее оборудование.
 9. Конструктивные особенности строительства гостиниц.
 10. Принципы оформления интерьеров гостиниц.
 11. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.
 12. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.
 13. Экономическая безопасность гостиницы.
 14. Основные требования к территории гостиницы.
 15. Обеспечение безопасности гостей гостиницы и необходимое оборудование.
 16. Использование комплекса технических средств в обеспечении безопасности гостиницы.
 17. Требования к оборудованию гостиницы «5 звезд».
 18. Требования к оборудованию гостиницы «4 звезды».
 19. Требования к оборудованию гостиницы «3 звезды».
 20. Требования к оборудованию гостиницы «без звезд».
 21. Требования к оборудованию гостиницы «2 звезды».
 22. Устройство хозяйственно-питьевого водопровода в гостиницах.
 23. Автоматизированные системы управления гостиницами.
 24. Служба хозяйственного обеспечения гостиниц и ее оборудование.
 25. Основные составляющие технологии клининга.
 26. Инженерно-техническая служба гостиничного комплекса.
 27. Электрооборудование и освещение гостиниц.
 28. Система отопления в гостиницах.
 29. Основные фонды гостиниц их состав и классификация.
 30. Особенности проектирования гостиниц и основные требования, предъявляемые к проекту гостиницы.
 31. Система пожарной сигнализации в гостинице.

32. Системы вентиляции и кондиционирования воздуха в гостиницах.
33. Декоративное оформление помещений в гостинице.
34. Интерьер и его влияние на качество обслуживания.
35. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиницы.
36. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения.
37. Требования, предъявляемые к оборудованию номерного фонда.
38. Объемно-планировочное решение гостиниц.
39. Основные принципы проектирования гостиниц.
40. Виды проектов гостиниц. Принципы проектирования.

Оформление контрольной работы

Оформление реферата. Размер реферата не должен быть излишне большим. Однако от студента не принимается работа на 2–3 страницах. Минимальный объем 15 (пятнадцать) страниц стандартного формата А4, максимальный 20 (двадцать) страниц машинописного текста через 1,5 (полтора) межстрочных интервала шрифтом 14-го размера.

Реферат выполняется на стандартных листах формата А4 (210 x 297 мм). Ориентация текста книжная (лист располагается вертикально). Текст наносится постранично только с одной стороны листа, двустороннее расположение текста на листе недопустимо.

Поля и отступы текста: левое поле – 30 мм, правое поле – 15 мм, верхнее и нижнее поля – по 25 мм. Если текст печатается на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word, то при форматировании следует установить правый ограничитель текста в позицию 161/2. Оформлять границы полей в виде рамок не нужно.

Нумерация страниц начинается с титульного листа. Титульный лист считается первой страницей, но номер «1» на нем не проставляется. На второй странице располагается «Содержание» работы. В «Содержании» напротив соответствующих разделов должны быть проставлены номера страниц, с которых они начинаются.

На титульном листе реферата должна содержаться следующая информация: наименование вуза, кафедра, по которой выполняется работа, название темы, аббревиатура студенческой группы, фамилия и инициалы студента, фамилия и инициалы

научного руководителя, а также его ученая степень и должность, город и текущий год.

Список использованных источников

1. Руденко Л.Л. Технологии гостиничной деятельности М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2014 <http://www.iprbookshop.ru/15714.html>
2. Овчаренко Н.П. Организация гостиничного дела М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2015 учебное пособие <http://www.iprbookshop.ru/27035.html>
3. Лихолетов В.В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания СПб.: Интермедия 2012 учебное пособие <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>
4. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц М.: Московская государственная академия водного транспорта 2015 учебник <http://www.iprbookshop.ru/46812.html>
5. Иванилова С.В. Экономика гостиничного предприятия М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа 2014 учебное пособие <http://www.iprbookshop.ru/15710.html>
6. Информационный портал индустрии гостеприимства и питания (Сетевой информационный ресурс) <http://www.horeca.ru/>