



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация  
«Высший инженерный колледж» (АНПОО «ВИК»)

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: +7 (3412) 32-02-32. Тел./факс: 43-62-22. E-mail: mveu@mveu.ru, www.anogik.ru  
ОКПО 43666726. ОГРН 1021801652927. ИНН 1833017258. КПП 183101001

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ  
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ**

Для специальности  
**43.02.11 Гостиничный сервис**

Ижевск, 2020 г.

### **Пояснительная записка**

Методические рекомендации по выполнению практических работ составлены в соответствии с программой учебной дисциплины 43.02.11 Гостиничный сервис.

Дисциплина Здания и инженерные системы гостиниц для студентов специальности 43.02.11 Гостиничный сервис позволяет познакомиться с нормативными документами, регулирующими гостиничный бизнес, заполнением и использованием документов, изучить документы регулирующие гостиничный сервис, ГОСТы, правила охраны труда, и использование оборудования.

**Цель изучения** здания и инженерные системы гостиниц – формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков по организации и ведению гостиничного сервиса в части ресурсо сбережения, требования к зданиям, требования к инженерно-техническому оборудованию, принципы оформления интерьеров.

Изучение дисциплины позволяет ориентироваться в современных процессах гостиничной деятельности, освоить состав и порядок получения информации, составления договоров, научиться принимать товары, изучить необходимую нормативную документацию.

Как будущие работники гостиничной сферы студенты должны усвоить принципы и правила ведения отношений в области гостиничного сервиса.

**Критериями оценки результатов** работы студента являются:

- уровень освоения учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- четкость и структурированность изложения ответа при устной защите;
- оформление материала в соответствии с требованиями при письменном опросе.

Всего на практические работы выделено 42 часа. Студенты должны подготовиться к занятию по вопросам, выданным преподавателем на уроках.

**Практическое занятие № 1.** Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта - 6 час.

**Цель работ:** формирование у студентов знаний и умений по архитектурно-планировочному решению и функциональной организации зданий гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;

**Задание:** Разработать архитектурно-планировочное решение гостиничного предприятия по заданным условиям

Практические работы выполняются в группах по 2-4 человека.

Варианты гостиничных предприятий:

Расположение	Вместимость	Специализация	Категория
Город, центр	250 мест	Бизнес отель	5 звезд
Город	150 мест	Для туристов	3 звезды
Морское побережье	500 мест	Для отдыха	5 звезд
Окрестности города	100 мест	Для семейного отдыха	4 звезды
Пригородная зона	100 мест	Лечебная гостиница	5 звезд
За пределами города на берегу озера	100 мест	Для семейного отдыха	3 звезды
Горная местность	100 мест	Для спортсменов	5 звезд
Пригородная зона	200 мест	Для спортсменов	5 звезд

### **Рекомендации:**

Результатом данных практических работ является комплект документов, выполненных на листах формата А4 с учетом основных правил черчения:

1. Пояснительная записка
2. Планировочное решение участка гостиничного предприятия
3. Планировочное решение общественной части гостиницы
4. Планировочное решение жилой части гостиницы

1. В пояснительной записке следует дать пояснения по проектным предложениям:

- тип застройки: здания, сооружения на участке
- состав и схема расположения помещений: общественных, административных, служебных,

- форма плана жилого этажа,
- форма обслуживания, состав и расположение вспомогательных помещений.

При выборе планировочного решения должны быть учтены требования, предъявляемые к зданиям гостиницы: функциональные, санитарные и противопожарные.

2. При построении планировочной структуры участка гостиничного предприятия можно назвать общие черты планировочной структуры участка, практически независимые от места его расположения:

- 1) Застройка территории должна иметь наилучшую ориентацию зданий по сторонам света, обеспечивающую хорошую инсоляцию жилых номеров и территории.
- 2) Территория должна быть обеспечена всеми видами благоустройства.
- 3) Общественные здания и сооружения должны быть размещены изолированно от жилых корпусов, возможно объединение функциональных зон в одном здании, внутри которого будут выполняться все функциональные и санитарные требования.
- 4) На территории должна быть развитая сеть пешеходных дорожек, связывающих по кратчайшим направлениям общественные и жилые корпуса, не пересекающихся с транспортными магистралями.
- 5) При выборе способа застройки необходимо максимально использовать природный пейзаж и особенности рельефа для создания лучших условий эксплуатации и проживания и для придания живописного характера всему комплексу.
- 6) При решении генерального плана необходимо учитывать временной фактор, который предопределяет возможность перспективного развития гостиничного предприятия.

На участке, занимаемом туристским учреждением, выделяют следующие зоны (% от общей площади участка):

- жилая зона или зона спальных корпусов круглогодичного и летнего действия;
- общественная, предназначенная для приема туристов, административно-бытового обслуживания, питания и организации досуга проживающих;
- хозяйственная зона, инженерно-техническая зона;
- физкультурно-оздоровительная, состоящая из спортивных и тренировочных площадок (а также в зависимости от местных условий - пляж, лодочная станция и т.д.);
- зеленые насаждения и зона тихого отдыха (на участках гостиничных предприятий, расположенных среди сложившейся городской застройки, площадь озеленения может составлять меньшую часть участка и определяться конкретной градостроительной ситуацией).

При выборе лучшего проекта следует обращать внимание на наличие стоянки автомобилей (или подземного гаража), спортивных и детских

площадок, на выбор возможного подключения к городским инженерным коммуникациям или необходимость сооружения собственных подстанций.

3. При проектировании вестибюльной группы следует выдерживать четкое зонирование. Непосредственно в вестибюле обязательно расположены главный вход, зона приема и размещения, узел вертикальных коммуникаций, зона отдыха посетителей. Место перед стойкой и место зоны отдыха не должно быть проходным. Стойка администратора и узел вертикальных коммуникаций должны быть хорошо обозреваемы от главного входа. Наилучшее расположение всех элементов такое, при котором проживающие в гостинице при движении от входа к лифту проходят в непосредственной близости от стойки, особенно если ключевой хозяйство находится у портье. Правильное размещение всех элементов помогает быстрой ориентации посетителей и позволяет избежать лишних передвижений по вестибюлю. От взаиморасположения главного входа в гостиницу, стойки оформления и основных вертикальных коммуникаций, соблюдения технологической их последовательности (вход – стойка оформления – вертикальные коммуникации) в значительной мере зависит четкость движения в вестибюле и удобство пользования им.

Зону отдыха и ожидания обычно размещают вне основных потоков движения, вне транзитной части вестибюля, и выделяют планировочным решением, размещением групп мебели для отдыха, иногда иным покрытием или рисунком пола, характером освещения, типом светильников, зеленью и т.д.

*Камера хранения* может быть размещена смежно с гардеробом, что позволяет одному сотруднику совмещать функции гардеробщика и дежурного в камере хранения.

При вестибюле может быть предусмотрено *помещение для швейцаров и подносчиков багажа*, а также помещение временного хранения багажа, доставляемого в гостиницу при приезде или выезде клиентов. Это помещение должно быть удобно связано с грузовым лифтом, доставляющим багаж на этажи и размещаться вблизи специального входа в здание.

*Санитарные узлы* при вестибюлях предназначены для клиентов, временно находящихся в районе вестибюля, для лиц, приходящих к проживающим или только что приехавших и выполняющих формальности, связанные с получением номера. Санитарный узел чаще всего размещается таким образом, чтобы он мог также обслужить и посетителей ресторана, часто его располагают в подвальном помещении, находящимся под главным вестибюлем гостиницы.

*Гардероб* в вестибюле предназначен для обслуживания гостей. Интенсивность его работы увеличивается в часы работы ресторана. Гардероб в вестибюле обслуживает также лиц, приходящих к проживающим в гостинице.

С вестибюлем должны быть хорошо связаны ресторан, бар или кафе, парикмахерская, комната подносчиков багажа, пункт проката инвентаря (спортивного и бытового назначения), медицинский пункт для обслуживания

гостей и персонала. Приемы их взаиморасположения различны, они могут размещаться вдоль одной, двух или трех сторон вестибюля. Во всех случаях размещение помещений должно быть таким, чтобы максимально сократить перемещение потоков движения клиентов и персонала по вестибюлю.

4. На этаже должны быть жилые номера, вспомогательные помещения, горизонтальные коммуникации и узлы вертикальных коммуникаций.

При определении местоположения вертикальных коммуникаций следует руководствоваться правилом сокращения горизонтальных коммуникаций и противопожарными требованиями, определяющими расстояние наиболее удаленного помещения до выхода. При определении длины коридоров учитывают санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к естественному освещению коридоров.

На этапе проектирования определяется форма обслуживания на этаже. В зависимости от этого определяется состав вспомогательных помещений.

Номер в гостинице состоит из жилой комнаты, санитарного узла и передней. Выбор размеров комнаты определяется возможностью рациональной расстановки мебели и удобством гостей. Предпочтение отдается ширине комнаты 3,2 – 3,6 м.

При проектировании гостиничного предприятия используют несколько вариантов схем расположения номеров на этаже, которые определяют форму здания и его внешний вид.

### **Оценка**

«5» - разработана пояснительная записка, в которой есть информация о том, как учитываются предъявляемые к гостиницам требования, выполнены три чертежа с учетом требований, предъявляемых к чертежам, принятые решения рациональны.

«4» - разработана пояснительная записка, в которой нет информации о том, как учитываются предъявляемые к гостиницам требования, выполнены три чертежа (есть замечания по оформлению), есть замечания по принятым решениям.

«3» - работа является копией работы другого студента.

### **Вопросы для самоконтроля**

1. Что оказывает влияние на проектирование (выбор сооружений и зон) участка гостиничного комплекса?
2. Какие факторы оказывают влияние на выбор состава и расположения помещений общественного назначения?
3. Какая ширина коридора жилого этажа является рациональной?
4. Какие помещения кроме номеров могут быть на жилом этаже?

## ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 2.

**Тема:** Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания. – 6 час.

### **Цель работы:**

- 1) Научиться составлять схемы планировки приемно-вестибюльной группы помещений гостиничного комплекса. Сформировать оборудование вестибюльной группы .
- 2) Перечислить возможные виды помещений общественного питания в гостинцах .
- 3) Разработать приемы и убранства помещений общественного питания с применением разных специальных эффектов .

### **Теоретический материал:**

**Вестибюль** гостиницы, принимает на себя основную функцию по встрече гостей и формирует первое впечатление об отеле. Поэтому при разработке его дизайна необходимо не только правильно разместить зоны и распределить потоки посетителей, но и создать яркий, запоминающийся образ.

Как правило, вестибюль имеет входную зону, зоны приема (регистрации гостей и оформления документов), отдыха и сбора организованных групп, информации, установки телефонов-автоматов, банкоматов и торговых киосков, входа в предприятия питания и бытового обслуживания, коммуникационную зону (с лифтовыми холлами).

**Зона отдыха** находится в стороне от основных потоков движения и состоит из кресел, диванов и столиков, где гости могут отдохнуть, провести необходимые встречи и переговоры, воспользоваться услугами бара. Правильная организация этой зоны и выбранная мебель серьезно влияют на имидж отеля и комфорт гостя.

**Лобби-бар** располагается недалеко от стойки ресепшн. Специфика расположения лобби-бара создает определенные преимущества в его оформлении и освещении: панорамные окна, принятые в холлах гостиниц, - это яркий декоративный элемент и естественное освещение большую часть суток. Кроме контактной барной стойки, в зоне лобби-бара обычно находится мягкая мебель, дополняемая кофейными столиками и стульями.

**Служба общественного питания** обеспечивает обслуживание гостей предприятия в ресторанах, кафе или барах гостиницы, решает вопросы по организации и обслуживанию банкетов, презентаций и т.д.

Подразделения общественного питания, включающие в себя ресторан(ы), бары, кафе, службу банкетинга, а также пищеблок (кухню), обеспечивают гостей услугами питания.

Руководитель службы общественного питания составляет меню, обеспечивает доставку необходимых исходных продуктов, распределяет по участкам обслуживающий персонал, контролирует качество готовой продукции и обслуживания, соблюдая при этом разумный режим экономии.

Каждый отдел в службе имеет своего руководителя, включая менеджера по обслуживанию в номерах.

Ресторан как подразделение общественного питания обслуживает гостей согласно меню, которое является основой любой ресторанной концепции, независимо к какому типу данное предприятие питания относится. Большую роль при этом играет профессионализм метрдотелей и официантов, находящихся в непосредственном контакте с клиентами.

Буфетное или барное обслуживание заключается в основном в обеспечении клиентов спиртными напитками. В барах могут также готовиться напитки для их употребления в ресторане. Такой бар носит название сервисного.

**Кухня** является производственным центром. Заказы на производство конкретной продукции поступают из ресторана от официантов (на основе составленного и предлагаемого клиентам меню), а также из банкетного зала, работающего по предварительному заказу. Повара готовят необходимые блюда, а главной обязанностью руководства в этом секторе является лишь контроль за ценой и качеством конечного продукта.

### **Ход работы**

1) Ознакомиться с таблицей приложения 2 МГСН 4.16-98 «Гостиницы» и указать площади помещений приемно-вестибюльной группы определенной категории гостиницы.

Заполнить таблицу согласно индивидуальному заданию

*Категория гостиницы - \_\_\_\_\_.*

*Вместимость гостиницы - \_\_\_\_\_ мест.*

<i>Наименование помещений</i>	<i>Площадь помещений приемно-вестибюльной группы (м<sup>2</sup>)</i>	<i>Примечания</i>

*Вывод: площадь помещений приемно-вестибюльной группы гостиницы категории \_\_\_\_\_ вместимостью \_\_\_\_\_ мест составляет - \_\_\_\_\_ м<sup>2</sup>.*

<b>№ вар</b>	<b>Индивидуальное задание</b>	<b>№ вар</b>	<b>Индивидуальное задание</b>
1.	гостиница категории 1* вместимостью 100 мест	1.	гостиница категории 4* вместимостью 1000 мест
2.	гостиница категории 2* вместимостью 300 мест	2.	гостиница категории 5* вместимостью 500 мест
3.	гостиница категории 3* вместимостью 500 мест	3.	гостиница категории 1* вместимостью 100 мест
4.	гостиница категории 4* вместимостью 800 мест	4.	гостиница категории 2* вместимостью 50 мест
5.	гостиница категории 5* вместимостью 100 мест	5.	гостиница категории 3* вместимостью 100 мест
6.	гостиница категории 1* вместимостью 50 мест	6.	гостиница категории 4* вместимостью 100 мест
7.	гостиница категории 2* вместимостью 100 мест	7.	гостиница категории 5* вместимостью 100 мест
8.	гостиница категории 3* вместимостью 300 мест	8.	гостиница категории 1* вместимостью 300 мест
9.	гостиница категории 4* вместимостью 500 мест	9.	гостиница категории 2* вместимостью 100 мест
10.	гостиница категории 5* вместимостью 800 мест	10.	гостиница категории 3* вместимостью 500 мест
11.	гостиница категории 1* вместимостью 300 мест	11.	гостиница категории 4* вместимостью 300 мест
12.	гостиница категории 2* вместимостью 500 мест	12.	гостиница категории 5* вместимостью 300 мест
13.	гостиница категории 3* вместимостью 800 мест	13.	гостиница категории 4* вместимостью 1000 мест

ПРИЛОЖЕНИЕ 2 (рекомендуемое)

МГСН 4.16-98 «Гостиницы»

Площади помещений приемно-вестибюльной группы (м<sup>2</sup>)

Наименование помещений	Вместимость, мест	Категории					Примечания
		1*	2*	3*	4*	5*	
Вестибюль	50	36	45	50	60	70	
	100	70	90	90	100	120	
	300	150	210	210	300	330	
	500	-	300	300	350	400	
	800	-	-	400	480	560	
	1000	-	-	-	600	-	
Бюро приема и регистрации	50	6	8	10	10	12	При вестибюле
	100	8	10	12	12	14	
	300	10	10	12	12	14	
	500	-	12	12	14	16	
	800	-	-	12	14	16	
	1000	-	-	-	14	-	
Бюро бронирования	50	-	-	-	8	8	При вестибюле
	100	-	-	8	8	8	
	300	8	8	10	10	10	
	500	-	8	10	10	10	
	800	-	-	10	10	10	
	1000	-	-	-	10	-	
Комнаты дежурного персонала	50	8	8	8	8	8	1 - 2 комнаты
	100	8	8	8	8	8	
	300	8	8	8	8	8	
	500	-	8	8	8	8	
	800	-	-	14	14	16	
	1000	-	-	-	16	-	
Служебный санитарно-гигиенический блок	50	3	3	6	6	6	Санузел, душевые, комната личной гигиены
	100	3	3	6	10	10	
	300	6	6	10	10	10	
	500	-	6	10	14	14	
	800	-	-	14	14	14	
	1000	-	-	-	14	-	
Комната дежурного администратора	50	-	-	-	12	16	
	100	8	8	8	12	16	
	300	8	8	8	12	16	
	500	-	8	8	12	20	
	800	-	-	12	16	20	
	1000	-	-	-	16	-	

Сейфовая	50	-	-	-	-	-	При комнатах дежурного персонала или в отделениях банков
	100	-	6	6	8	8	
	300	6	8	8	8	8	
	500	-	8	8	8	12	
	800	-	-	8	8	12	
	1000	-	-	-	8	-	
Швейцарская и помещения носильщиков	50	-	-	-	-	-	Вблизи главного входа
	100	-	6	6	8	8	
	300	-	6	6	8	10	
	500	-	8	8	10	12	
	800	-	-	8	10	12	
	1000	-	-	-	10	-	

Наименование помещений	Вместимость , мест	Категории					Примечания
		1*	2*	3*	4*	5*	
Камера хранения	50	6	8	8	8	8	
	100	8	10	10	10	10	
	300	10	12	12	12	12	
	500	-	16	16	16	16	
	800	-	-	16	16	20	
	1000	-	-	-	20	-	
Помещение охраны	50	8	8	8	8	2×8	Допускается объединение нескольких комнат
	100	8	8	8	8	2×8	
	300	8	2×8	2×8	2×8	3×8	
	500	-	2×8	2×8	2×8	3×8	
	800	-	-	3×8	3×8	4×8	
	1000	-	-	-	3×8	-	
Помещения посыльных	50	-	-	8	8	8	
	100	-	8	8	8	8	
	300	-	8	8	8	12	
	500	-	8	8	12	12	
	800	-	-	12	12	16	
	1000	-	-	-	12	-	
Отделение связи	50	-	-	-	12	12	
	100	12	12	12	12	12	
	300	12	12	12	12	24	

	500	-	12	12	24	30	
	800	-	-	24	30	42	
	1000	-	-	-	42		
Телефонный переговорный пункт междугородной связи	50	-	4	4	8	8	Допускается установка телефонов-автоматов. В гостиницах 4* и 5* предусматривается спутниковая связь
	100	4	4	8	8	8	
	300	8	8	8	12	12	
	500	-	8	12	12	16	
	800	-	-	12	16	16	
	1000	-	-	-	16	-	
Гардероб	50-1000	Из расчета обслуживания до 10% проживающих и их гостей					
Багажный вестибюль	100-1000	По заданию на проектирование из расчета 0,1 м <sup>2</sup> на одного гостя из объема организованного потока, но не менее 12 м <sup>2</sup>					Рекомендуется для обеспечения обслуживания организованных потоков
Помещения для (хранения багажных тележек)	100-1000	Из расчета 3 м <sup>2</sup> на 100 проживающих в гостинице, но не менее 3 м <sup>2</sup>					При отсутствии багажного вестибюля и подносчиков багажа
Кладовая уборочного инвентаря	50-1000	Из расчета 3 м <sup>2</sup> на 100 м <sup>2</sup> вестибюля, но не менее 3 м <sup>2</sup>					Оборудовать раковиной и трапом
Медпункт	50	-	-	-	-	14	
	100	-	14	14	14	26	
	300	-	14	14	26	26	
	500	-	14	26	26	42	
	800	-	-	26	36	42	
	1000	-	-	-	36	-	

## Вопросы для самоконтроля

- 1) Перечислить функциональные зоны приемно-вестибюльной группы.
- 2) Какой крупный планировочный элемент включает планировочная структура вестибюльных помещений?
- 3) Где осуществляется наиболее интенсивное движение гостей в открытой зоне вестибюля?
- 4) Схематично изобразить прямо-противоположное размещение главного входа и вертикальных коммуникаций
- 5) Схематично изобразить угловое размещение главного входа и вертикальных коммуникаций.
- 6) По какой цепочке определяется размещение рабочей зоны приемно-вестибюльной группы помещений гостиницы?
- 7) Чем представлена рабочая зона (рецепция) приемно-вестибюльной группы помещений гостиницы?
- 8) Указать вертикальные и горизонтальные коммуникации (лестницы, коридоры, лифты, мусоропроводы, эскалаторы, бельепроводы, холлы):

Вертикальные коммуникации	Горизонтальные коммуникации

- 9) Графически изобразить размещение рабочей зоны между главным входом и вертикальными коммуникациями.
- 10) Описать какие основные технологические процессы происходят в зоне отдыха (ожидания) приемно-вестибюльной группы.
- 11) Чем представлена (оборудована) зона отдыха?
- 12) Какой ряд важных факторов необходимо учитывать при планировании зоны отдыха в вестибюле?
- 13) Перечислить основные функции бюро обслуживания.
- 14) Что относится к торговой зоне приемно-вестибюльной группы?
- 15) Расшифровать аббревиатуру МГСН.
- 16) Какие помещения могут быть использованы в качестве вестибюлей?
- 17) Какие спец. эффекты возможны в убранстве вестибюлей и помещений общественного питания ?

### **Практическое занятие №3 Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы – 6 час.**

#### **Задание:**

- 1) Выбрать стиль для оборудования жилой части гостиницы .
- 2) Применить современные приемы интерьера ( арки, потолочные короба и т.д.).

3) Решить интерьер номерного фонда в определенной гамме, обосновав выбор цвета.

### **Теоретический материал :**

Материалы для отделки номеров должны быть прочными, характеризоваться высокой звукоизоляцией и легко поддаваться очистке. Для мягкой мебели часто используются фактурные или гладкие однотонные по окраске ткани без рисунков и орнаментов, оптимально соответствуют общему оформлению. Ковровое покрытие, прежде всего с орнаментом, обогащает цветовое оформление, выполняет функции звуко- и теплоизоляции. Ковры и ковровые дорожки широко используются в номерах, в номерах высокой категории комфорта они являются неотъемлемой составляющей в гостиной, спальне. В гостиницах рекомендованы для использования ворсовые и петельные ковры. Важный элемент интерьера номеров это свет и освещение. **Освещение в гостиницах** должно создавать комфортные условия проживания для гостей, способствовать эффективному обслуживанию номеров. Кроме общего освещения в номерах необходимо использовать осветительные приборы для освещения локальных зон — рабочего стола, журнального столика, кровати, зеркала, обеспечивать полноценные условия для отдыха и работы. При использовании осветительного оборудования необходимо учитывать цветовое оформление помещения — отделка стен, пола, потолка. Существенную роль в освещении жилой части гостиницы играет категория номера. В номерах класса «люкс», апартаментах необходимо использовать декоративное осветительное оборудование, дополняющее общий дизайн номера. К декоративным осветительным приборам относятся торшеры, подвесные светильники с декоративным рассеянием и затемнением, настольные, настенные светильники. В выборе светильников для общего освещения номера необходимо учитывать следующие факторы:

- Освещение номера должно быть равномерным без резких контрастов яркости;
- При освещении номера необходимо учитывать яркость освещения коридоров и холлов, контраст яркости и цвета между помещениями общего пользования и номером не должен быть значительным;
- В освещении номеров необходимо учитывать солнечную инсоляцию, что определяется ориентацией на стороны горизонта сооружения гостиницы;
- При недостаточном освещении в номере создается эффект подавленного тонуса, дискомфорта; если освещение слишком яркое — видоизменяется цветное восприятие помещения.

Вопросы для самоконтроля:

1) Какое убранство необходимо новым гостиничным проектам с номерами «Стандарт»?

2) Какие цвета более приемлемы для меблировки номеров, какой стиль мебели?

#### **Практическое занятие № 4 Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади – 6 час**

Цель: Составление схем расстановки мебели с учетом требований функциональности и пожаробезопасности в одно-двухкомнатных номерах.

Задание:

- 1) Определить и обосновать размеры и расстояния между мебелью в номерах
- 2) Определить алгоритм создания комфорта в номерах разного стиля интерьера.

Теоретический материал:

Общий комфорт внутреннего пространства жилого номера обеспечивается его декоративным оформлением. Гармоничное сочетание наглядно-пространственного оформления, достижение целостности и согласованности всех компонентов создает эффект эстетического комфорта пребывания в номере. Эстетически целесообразно декоративное оформление номера связывается с цветовой гаммой и отделкой поверхностей, дизайном оборудования, декоративным оформлением деталей, освещением, озеленением и др.. Одним из важнейших элементов интерьера номеров можно назвать цветное оформление помещений — цвет окраски стен, использование цветового орнамента, обоев, деревянных панелей или драпировки, лепнины в оформлении стен и потолка, покрытие пола. Жилая часть гостиниц характеризуются значительным количеством мелких элементов и необходимо продумывать каждый элемент в использовании материалов и цвета. Материалы для внутренней отделки номеров условно делятся на два вида — для отделки стен и пола. В отделке стен в жилых номерах чаще всего используются окраски однородного цвета или с определенным нежным орнаментом, обои; в дорогих апартаментах используются деревянные панели или драпировки. Современные подходы оформления жилого интерьера связываются с сочетанием различных отделочных материалов, что приводит к достижению в интерьере разнообразия и удобства. Более прочные материалы используются для поверхностей активного использования, например покрытие стены панелью или тканью в узких проходах, возле вешалок и др..

Вопросы для самоконтроля:

- 1) Какие стили интерьера вы знаете?

2) Что является определяющим в скандинавском стиле?

3) Какой стиль дизайна номера более приемлем в городских гостиницах среднего класса?

### **Практическое занятие № 5 Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов – 6час.**

**Цель:** Произвести выбор необходимого стиля для оборудования номеров заданной гостиницы.

#### **Задание:**

- 1) Перечислите виды возможных интерьерных решений в гостиницах.
- 2) Перечислите требования, предъявляемые к цветовым гаммам интерьеров.
- 3) Составьте план изменения интерьера гостиницы.
- 4) Применить современные приемы интерьера ( арки, потолочные короба и т.д.).
- 5) Решить интерьер номеров в определенной гамме , обосновав выбор цвета .

#### **Теоретический материал :**

Материалы для отделки номеров должны быть прочными, характеризоваться высокой звукоизоляцией и легко поддаваться очистке. Для мягкой мебели часто используются фактурные или гладкие однотонные по окраске ткани без рисунков и орнаментов, оптимально соответствуют общему оформлению. Ковровое покрытие, прежде всего с орнаментом, обогащает цветовое оформление, выполняет функции звуко- и теплоизоляции. Ковры и ковровые дорожки широко используются в номерах, в номерах высокой категории комфорта они являются неотъемлемой составляющей в гостиной, спальне. В гостиницах рекомендованы для использования ворсовые и петельные ковры.

Важный элемент интерьера номеров это свет и освещение. **Освещение в гостиницах** должно создавать комфортные условия проживания для гостей, способствовать эффективному обслуживанию номеров. Кроме общего освещения в номерах необходимо использовать осветительные приборы для освещения локальных зон — рабочего стола, журнального столика, кровати, зеркала, обеспечивать полноценные условия для отдыха и работы. При использовании осветительного оборудования необходимо учитывать цветовое оформление помещения — отделка стен, пола, потолка.

Существенную роль в освещении жилой части гостиницы играет категория номера. В номерах класса «люкс», апартаментах необходимо использовать декоративное осветительное оборудование, дополняющее общий дизайн номера. К декоративным осветительным приборам относятся торшеры, подвесные светильники с декоративным рассеянием и затемнением, настольные, настенные светильники. В выборе светильников для общего освещения номера необходимо учитывать следующие факторы:

- Освещение номера должно быть равномерным без резких контрастов яркости;
- При освещении номера необходимо учитывать яркость освещения коридоров и холлов, контраст яркости и цвета между помещениями общего пользования и номером не должен быть значительным;
- В освещении номеров необходимо учитывать солнечную инсоляцию, что определяется ориентацией на стороны горизонта сооружения гостиницы;
- При недостаточном освещении в номере создается эффект подавленного тона, дискомфорта; если освещение слишком яркое — видоизменяется цветное восприятие помещения.

Существует множество деталей, на которые стоит обратить внимание заранее: расположение номера, его внутренний интерьер, время заселения и выселения, дополнительные услуги. Если интерьер номера изначально не располагает к романтическому настроению, его можно украсить композициями из цветов, а кровать усыпать лепестками роз и повесить мягкий балдахин для ощущения интимности. Также позаботьтесь об освещении, обязательно подготовьте свечи, которые всегда настраивают на романтический лад. Чтобы порадовать и удивить молодоженов, многие известные отели придумывают какие-то сюрпризы и приятные неожиданности. Например, один из лучших свадебных отелей Парижа Four Season George V отдает в распоряжение новобрачным один из своих самых больших номеров под названием Honeymoon Suite на восьмом этаже. Это последний этаж отеля, и с его террасы новобрачные могут насладиться видом на Эйфелеву башню, которая давно стала символом Парижа, а из ванной комнаты можно лицезреть старинное здание парижской оперы.

Важно также обратить внимание на местоположение номера в отеле. Если не хотят лишнего шума, выбирайте апартаменты подальше от холла и бассейна, а, выбирая номер на последнем этаже, узнайте заранее, всегда ли туда поднимается лифт. Еще один важный момент – время выселения. Многие гостиницы не разрешают оставаться в своих номерах до 12 дня, настаивая на выселении рано утром. Подумайте, будет ли это вам удобно.

Вопросы для самоконтроля:

1) Какое убранство необходимо новым гостиничным проектам с номерами «Стандарт»?

2) Какие цвета более приемлемы для меблировки номеров, какой стиль мебели?

**Практическое занятие № 6** Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов - 6 час.

**Цель работы:** получение знаний о требованиях к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов и умений при использовании системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих

**Задание 1:**

- дать характеристику (описать) системы водоснабжения и канализации действующего предприятия,
- по результатам наблюдения на предприятии представить в аудитории ситуации связанные с неисправностями при использовании систем водоснабжения и канализации

**Рекомендации:**

1. Определить соответствие гостиничного предприятия Системе классификации гостиниц и иных средств размещения:

Требование	Категория гостиницы				
	*	**	***	****	*****
<b>Техническое оборудование</b>					
Водоснабжение:					
Горячее, холодное	+	+	+	+	+
Горячее от резервной системы ГВС на время аварии, профилактических работ			+	+	+
Установка по обработке воды с				+	+

целью обеспечения ее пригодности для питья (в районах, где отсутствует гарантия пригодности воды)						
---	--	--	--	--	--	--

2. Определить:
  - расположение водомерного узла,
  - расположение запорной арматуры;
  - наличие фильтров для дополнительной очистки воды;
  - тип водоразборных устройств;
  - материал труб;
2. Выявить наличие и состав противопожарного оборудования
3. Выявить наличие и определить тип системы пожаротушения
4. Определить тип системы горячего водоснабжения (местное, центральное, централизованное)
5. Выявить схему сети горячего водоснабжения: тупиковая или циркуляционная (с принудительной или естественной циркуляцией)
6. Выявить наличие наружной канализации
7. Определить:
  - Вид приемников сточной жидкой;
  - Расположение ревизий.
8. Перечислить неисправности в системах водоснабжения и канализации, которые случились во время прохождения практики в гостинице, описать действия персонала при обнаружении неисправностей.

### Задание 2:

- составить таблицу с выбранными параметрами, характеризующими отопительные приборы;
- выбрать радиатор отопления по заданным условиям

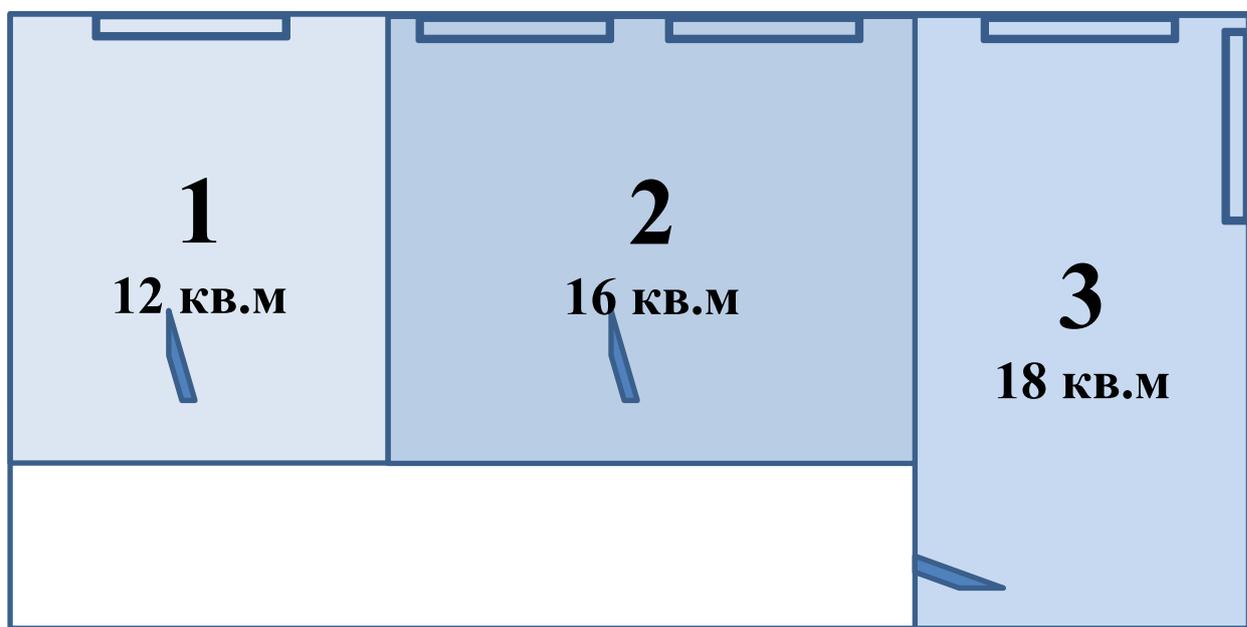
### Рекомендации:

1. Используя описание различных отопительных приборов (тексты - информация из Интернета о видах отопительных приборов размещены в папках студентов на каждой парте), определите параметры, по которым можно сравнить радиаторы и конвекторы, и заполните таблицу

Параметр	Отопительный прибор						
	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx

2. Выполните расчет и объясните решение.

- 2.1. Определите вид, количество, размеры и место расположения радиатора/радиаторов в гостиничном номере № 1, 2, 3 на рисунке.
- 2.2. Определите вид и количество отопительных приборов для обогрева гостиничного предприятия (площадь вестибюля – 20 кв.м, 5 номеров площадью по 16 кв.м, 3 подсобных помещения площадью по 10 кв.м)?
- 2.3. Определите вид и количество отопительных приборов для обогрева коттеджа из трех комнат?
- 2.4. Гостиница расположена на расстоянии 250 км от населенных пунктов. Объясните, какую систему отопления можно рекомендовать.



### Оценка

«5» - Работа выполнена на аудиторном занятии. Отопительные приборы в таблице сравниваются минимум по пяти параметрам, представлены и объяснены результаты выбора систем отопления минимум двух вариантов задания 2.

«4» - Сравнительная таблица содержит не менее пяти параметров и результаты выбора системы отопления представлены в письменном виде на следующем занятии.

«3» - Сравнительная таблица и результаты наблюдения системы отопления представлены в письменном виде не в полном объеме позже срока, нет решения задач или представлены позже срока.

### Вопросы для самоконтроля

1. Какой должна быть температура в гостиничных помещениях?
2. Каким требованиям должны отвечать отопительные приборы?
3. Какие требования предъявляются к системам водоснабжения и канализации?

4. Какие требования предъявляются к качеству воды?
5. Какие требования предъявляются к горячей воде?
6. Каковы основные правила эксплуатации систем водоснабжения?

### **Практическое занятие № 7 «Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение» - 4 часа.**

**Цель работы:** получение знаний об использовании ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;

#### **Задание:**

Представить (презентация PowerPoint) ресурсо- и энергосберегающие технологии, применяемые в гостиничных предприятиях.

#### **Рекомендации**

На аудиторном занятии (семинар) студент демонстрирует презентацию выполненную внеаудиторно по заданной преподавателем тематике

#### **Оценка**

«5» - презентация соответствует теме и представлена на данном занятии

«4» - презентация соответствует теме, но не представлена

«3» - презентация соответствует теме и представлена позже срока

#### **Вопросы для самоконтроля**

1. Почему необходимо внедрять энерго- и ресурсосберегающие технологии в гостиницах?
2. Перечислите ресурсо - и энергосберегающие технологии, применяемые в гостиничных предприятиях.

#### **Общие рекомендации**

По всем вопросам, связанным с изучением дисциплины (включая самостоятельную работу), консультироваться с преподавателем.

#### **Контроль и оценка результатов**

Оценка за выполнение практической работы выставляется в форме «зачтено-незачтено», по пятибалльной системе и учитывается как показатель текущей успеваемости студента.

**Оценивание** ответа на «зачтено-незачтено» осуществляется следующим образом:

Оценка **зачтено** выставляется, если ответ логически и лексически грамотно изложен, содержателен и аргументирован, подкреплён знанием литературы и источников по теме задания, умением отвечать на дополнительно заданные вопросы; незначительное нарушение логики изложения материала, периодическое использование разговорной лексики, допущение не более трех ошибок в содержании задания, а также не более трех неточностей при аргументации своей позиции, неполные или неточные ответы на дополнительно заданные вопросы.

Оценка **незачтено** выставляется, если в ответе допущено существенное нарушение логики изложения материала, систематическое использование разговорной лексики, допущение более трех ошибок в содержании задания, а также более трех неточностей при аргументировании своей позиции, неправильные ответы на дополнительно заданные вопросы; существенное нарушение логики изложения материала, полное незнание литературы и источников по теме вопроса.

**По пятибалльной системе:**

<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>		<b>Критерии оценки результата</b>
<b>балл (оценка)</b>	<b>вербальный аналог</b>	
5	отлично	Представленные работы высокого качества, уровень выполнения отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, выполнены все предусмотренные практической работой задания.
4	хорошо	Уровень выполнения работы отвечает всем требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные практической

		работой задания выполнены, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
3	удовлетворительно	Уровень выполнения работы отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных практической работой заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
2	не удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных практической работой заданий не выполнено.