

**РОСЖЕЛДОР**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«Ростовский государственный университет путей сообщения»**

**(ФГБОУ ВО РГУПС)**

---

Е.А. Гарибова

**ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ**

Учебно-методическое пособие

Ростов-на-Дону

2016

ББК 65.29я7 + 06

Рецензент – кандидат экономических наук, доцент Н.С. Ячник

**Гарибова, Е.А.**

Оснащение предприятий гостиничной индустрии: учебно-методическое пособие / Е.А. Гарибова; ФГБОУ ВО РГУПС. – Ростов н/Д, 2016. – 16 с.

Учебно-методическое пособие содержит план проведения лекционных и семинарских занятий по дисциплине «Оснащение предприятий гостиничной индустрии», задания для выполнения самостоятельной работы по изучаемым темам дисциплины и список рекомендуемой литературы. Для закрепления знаний по данной дисциплине приведены контрольные вопросы.

Предназначено для студентов 3-го курса дневного и заочного отделения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

Одобрено к изданию кафедрой «Социальные технологии».

*Учебное издание*

**Гарибова** Екатерина Александровна

## **ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ**

Печатается в авторской редакции  
Технический редактор Т.И. Исаева

Подписано в печать 30.12.16. Формат 60×84/16.  
Бумага газетная. Ризография. Усл. печ. л. 0,93.  
Тираж     экз. Изд. № 50162. Заказ     .

Редакционно-издательский центр ФГБОУ ВО РГУПС.

---

Адрес университета: 344038, г. Ростов н/Д, пл. Ростовского Стрелкового Полка  
Народного Ополчения, 2.

© Гарибова Е.А., 2016  
© ФГБОУ ВО РГУПС, 2016

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Тематика лекционных занятий .....	4
2 Тематика семинарских занятий .....	7
3 Вопросы для самостоятельной работы .....	9
4 Тематика рефератов .....	9
5 Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов заочного отделения .....	10
6 Перечни сопоставленных с ожидаемыми результатами освоения дисциплины вопросов .....	15
7 Перечень рекомендуемых учебных изданий .....	16

# **1 ТЕМАТИКА ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ**

## **РАЗДЕЛ 1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ГОСТИНИЧНЫМ КОМПЛЕКСАМ**

### **Лекция 1–2. Архитектурно-планировочные требования к зданиям и сооружениям гостиниц**

План лекционного занятия

- 1 Исходные требования к зданиям гостиниц (гостиничных комплексов).
- 2 Предметно-пространственная среда, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения.
- 3 Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
- 4 Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.

### **Лекция 3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий**

План лекционного занятия

- 1 Основные понятия проектирования, состав предпроектных работ, виды проектов.
- 2 Нормативная база проектирования и строительства.
- 3 Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.
- 4 Общественная, жилая части гостиницы.

## **РАЗДЕЛ 2. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ГОСТИНИЦ**

### **Лекция 4. Общие требования, предъявляемые при классификации гостиниц**

План лекционного занятия

- 1 «Положение о государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения».
- 2 Правоустанавливающие документы сертификации гостиниц и moteлей.

### **Лекция 5–6. Назначение, уровень комфортности гостиницы**

План лекционного занятия:

- 1 Требования к гостиницам любой категории.
- 2 Система классификации отечественных и зарубежных гостиниц и moteлей по категориям.

## **РАЗДЕЛ 3. ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ**

### **Лекция 7–8. Инженерное оборудование гостиниц**

План лекционного занятия:

- 1 Общие понятия.
- 2 Система отопления.

- 3 Система водоснабжения.
- 4 Система канализации.
- 5 Система вентиляции.
- 6 Энергетическое хозяйство.
- 7 Лифтовое оборудование гостиниц.

### **Лекция 9. Телекоммуникационные системы гостиницы**

План лекционного занятия:

- 1 Интегрированная система коммуникаций.
- 2 Комплексная система обеспечения безопасности.
- 3 Комплексная система оснащения конференц-залов.

## **РАЗДЕЛ 4. ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ КОМПЛЕКСОВ**

### **Лекция 10. Уборочные машины и механизмы**

План лекционного занятия:

- 1 Классификация уборочных машин и механизмов.
- 2 Применение уборочных машин и механизмов в зависимости от вида уборки.

### **Лекция 11. Оборудование прачечных**

План лекционного занятия:

- 1 Характеристика оборудования, применяемого в прачечных.
- 2 Правила эксплуатации оборудования.

### **Лекция 12. Оборудование службы приема и размещения**

План лекционного занятия:

- 1 Требования к стойке ресепшн.
- 2 Офисная техника службы приема и размещения.

## **РАЗДЕЛ 5. ТРЕБОВАНИЯ К ПЛАНИРОВКЕ НОМЕРОВ В ЗАВИСИМОСТИ ОТ КАТЕГОРИИ ГОСТИНИЦЫ**

### **Лекция 13. Требования к вместимости номерного фонда гостиниц и мотелей различной категории**

План лекционного занятия:

- 1 Требования к числу номеров в гостинице (мотеле) различной категории.
- 2 Требования к площади многоместных номеров.
- 3 Санузлы номерного фонда гостиницы (мотеля).

## **Лекция 14. Характеристика оснащения различных категорий номерного фонда**

План лекционного занятия:

- 1 Требования к обеспечению оборудованием номера «Сюит».
- 2 Требования к обеспечению оборудованием номера «Апартамент».
- 3 Требования к обеспечению оборудованием номера «Люкс».
- 4 Требования к обеспечению оборудованием номера «Студия».
- 5 Требования к обеспечению оборудованием номера первой категории.

## **РАЗДЕЛ 6. ОФОРМЛЕНИЕ ЖИЛЫХ И ОБЩЕСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ ГОСТИНИЦ**

### **Лекция 15. Интерьер и его влияние на качество обслуживания**

План лекционного занятия:

- 1 Факторы, влияющие на выбор интерьера.
- 2 Экстерьер здания гостиницы.
- 3 Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиницы.
- 4 Световое решение интерьера.

### **Лекция 16. Художественные элементы и средства оформления интерьера**

План лекционного занятия:

- 1 Мебель жилых и общественных помещений гостиницы.
- 2 Текстильные материалы в оформлении гостиницы.
- 3 Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
- 4 Декоративное оформление помещений гостиниц.

## 2 ТЕМАТИКА СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ

### Семинар 1. Архитектурно-планировочная организация гостиниц и туристских комплексов

#### *Контрольные вопросы*

- 1 Нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений.
- 2 Архитектурно-композиционные приемы формирования туристских комплексов.
- 3 Планировочная организация участка автотуристского учреждения.
- 4 Градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.

### Семинар 2. Основные понятия проектирования

#### *Контрольные вопросы*

- 1 Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
- 2 Состав предпроектных работ.
- 3 Виды проектов.
- 4 Типовой, генеральный, индивидуальный проект.

### Семинар 3. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц

#### *Контрольные вопросы*

- 1 Системы застроек гостиничных предприятий.
- 2 Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
- 3 Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
- 4 Санитарные требования к участку гостиничного комплекса.

### Семинар 4. Санитарные требования к планировке зданий гостиниц

#### *Контрольные вопросы*

- 1 Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
- 2 Что понимается под «долговечностью» здания?
- 3 Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
- 4 Назовите факторы, влияющие на физический износ здания.
- 5 Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.

### Семинар 5. Виды планово-предупредительного ремонта в гостиницах

#### *Контрольные вопросы*

- 1 Классификация ремонтных работ в гостиничных предприятиях.
- 2 Нормативная документация, регламентирующие ремонтные работы.
- 3 Перечислите состав помещений общественной и жилой частей гостиничных комплексов различного назначения.
- 4 Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?

## **Семинар 6. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.
- 2 Срок службы здания.
- 3 Система планово-предупредительного ремонта.
- 4 Конструктивные элементы здания.

## **Семинар 7. Системы жизнеобеспечения гостиничного предприятия**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Общие понятия.
- 2 Система отопления.
- 3 Система водоснабжения.
- 4 Система канализации.
- 5 Система вентиляции.
- 6 Энергетическое хозяйство.
- 7 Лифтовое оборудование гостиниц.

## **Семинар 8. Телекоммуникационные системы гостиницы**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Интегрированная система коммуникаций.
- 2 Комплексная система обеспечения безопасности.
- 3 Комплексная система оснащения конференц-залов.

## **Семинар 9. Административно-хозяйственная служба гостиницы**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Функции АХС гостиницы.
- 2 Персонал АХС гостиницы и его должностные обязанности.
- 3 Системы сервиса гостиницы.

## **Семинар 10–12. Профессиональное технологическое оборудование**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Использование уборочных машин и механизмов.
- 2 Техническая эксплуатация оборудования прачечных.
- 3 Приемы эксплуатации оборудования службы приема и размещения.

## **Семинар 13–14. Решение ситуационных задач на определение категории номера**

## **Семинар 15–16. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц**

### ***Контрольные вопросы***

- 1 Интерьер и экстерьер гостиниц.
- 2 Цветовые и световые решения в оформлении гостиниц.
- 3 Требования, предъявляемые к мебели жилых и общественных помещений гостиницы.



### **3 ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

- 1 Анализ нормативно-правовой базы проектирования и строительства.
- 2 Мировой и российский опыт проектирования и строительства гостиничных и туристских комплексов.
- 3 Конструктивные особенности строительства гостиниц и туристских комплексов.
- 4 Ресурсо- и энергосберегающие технологии.
- 5 Интегрированная система коммуникаций: российский международный опыт.
- 6 Инженерно-технологическое оборудование и системы жизнедеятельности гостиниц и туристских комплексов.
- 7 Технологическое оборудование гостиниц туристских комплексов: анализ предприятий г. Ростова-на-Дону.
- 8 Интегрированная система коммуникаций: российский международный опыт. Оформление гостиниц и туристских комплексов – дизайнерские подходы.
- 9 Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

### **4 ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ**

- Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность, назначение, уровень комфорта.
- Факторы, влияющие на интерьер.
- Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений.
- Здание гостиницы и прилегающая к нему территория.
- Требования к мебелировке различных помещений вестибюльной группы.
- Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.
- Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
- Основные принципы мебелировки помещений жилого фонда.
- Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера.
- Служебные помещения гостиниц: назначение, размещение.
- Помещения вестибюльной группы: назначение, размещение.
- Декоративное оформление интерьера.
- Помещения предприятий питания при гостинице.
- Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.
- Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
- Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.
- Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.

## **5 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОГО ОТДЕЛЕНИЯ**

Контрольная работа по учебной дисциплине является результатом самостоятельного творческого подхода студента к изучению определенного круга вопросов. Цель выполнения работы состоит в овладении и закреплении знаний по конкретной учебной дисциплине, в выработке навыков и умения самостоятельной работы с источниками (учебными, научными, нормативными) по заданной проблематике. Выполнение контрольной работы является условием допуска студентов заочного отделения к промежуточной форме контроля (экзамену) по данной учебной дисциплине. Контрольные работы оцениваются по двухбалльной системе («зачтено» / «не зачтено»). В случае неудовлетворительной оценки контрольной работы студент обязан ее доработать в соответствии со сделанными замечаниями и повторно представить работу в систему «Электронный университет». Контрольные работы выполняются по вариантам. Разбивка заданий на варианты производится применительно к заданиям по каждой конкретной дисциплине. Студенты обязаны выполнять только установленный для них вариант контрольных заданий. Выполнение неустановленного варианта контрольных заданий влечет возврат контрольной работы с целью ее повторного выполнения.

### **5.1 Содержание, структура и оформление контрольной работы**

Контрольная работа может включать вопросы теоретического и практического характера. Если контрольная работа включает только теоретические вопросы, то по указанию ведущего преподавателя структура ответа на вопросы контрольной работы может включать следующие элементы: план, основную часть, список источников и литературы. Если контрольная работа включает задания практического характера (задачи), то структура ответа на вопросы контрольной работы может включать следующие элементы: формулировка задания (задачи), предлагаемый студентом вариант решения с обоснованием. В любом случае, т.е. независимо от характера заданий контрольной работы, выполнение задания обязательной предваряется его полной формулировкой.

Оформляется контрольная работа следующим образом: титульный лист, содержание, задание, список использованной литературы. Шрифт – 14, Times New Roman, полуторный межстрочный интервал, нумерация всех страниц, кроме титульного листа, красная строка – 1,25.

### **5.2 Варианты контрольной работы**

Вариант контрольной работы выполняется согласно порядковому номеру фамилии студента в журнале. Если номер фамилии находится под двузначным числом, то выбор варианта происходит путем сложения двух цифр. Например, если фамилия находится в журнале под номером 14, то складываем 1 и 4, получаем в сумме вариант 5.

### **Вариант 1**

Раскрыть следующие вопросы:

1 Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность, назначение, уровень комфорта.

2 Понятие об интерьере зданий и помещений. Назначение интерьера. Факторы, влияющие на интерьер.

3 Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений.

4 Дайте характеристику основных определений:

Определение	Отличительные черты
Типовой проект	
Индивидуальный проект	
Новое строительство	
Расширение действующего предприятия	
Реконструкция действующего предприятия	
Техническое перевооружение	

### **Вариант 2**

Раскрыть следующие вопросы:

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

2 Требования к мебелировке различных помещений вестибюльной группы.

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

4 Дайте характеристику основным системам застройки:

Тип системы застройки	Характеристика

### **Вариант 3**

Раскрыть следующие вопросы:

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

2 Основные принципы мебелировки помещений жилого фонда.

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

4 Изобразите схематически виды композиционных схем. Дайте характеристику основных типов.

Тип композиционной схемы	Характеристика

### Вариант 4

Раскрыть следующие вопросы:

1 Служебные помещения гостиниц. Назначение, размещение.

2 Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах.

Нормы проходов в мебелировке помещений.

3 Система вентиляции и создание искусственного климата.

4 Составьте таблицу: «Характеристика конструктивных элементов здания

гостиницы»:

№	Конструктивный элемент	Назначение	Характеристика	Требование к эксплуатации

### Вариант 5

Раскрыть следующие вопросы:

1 Помещения вестибюльной группы. Назначение, размещение.

2 Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.

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

4 Распределите конструктивные элементы здания гостиницы, перечисленные на рисунке 1 на две основные группы:

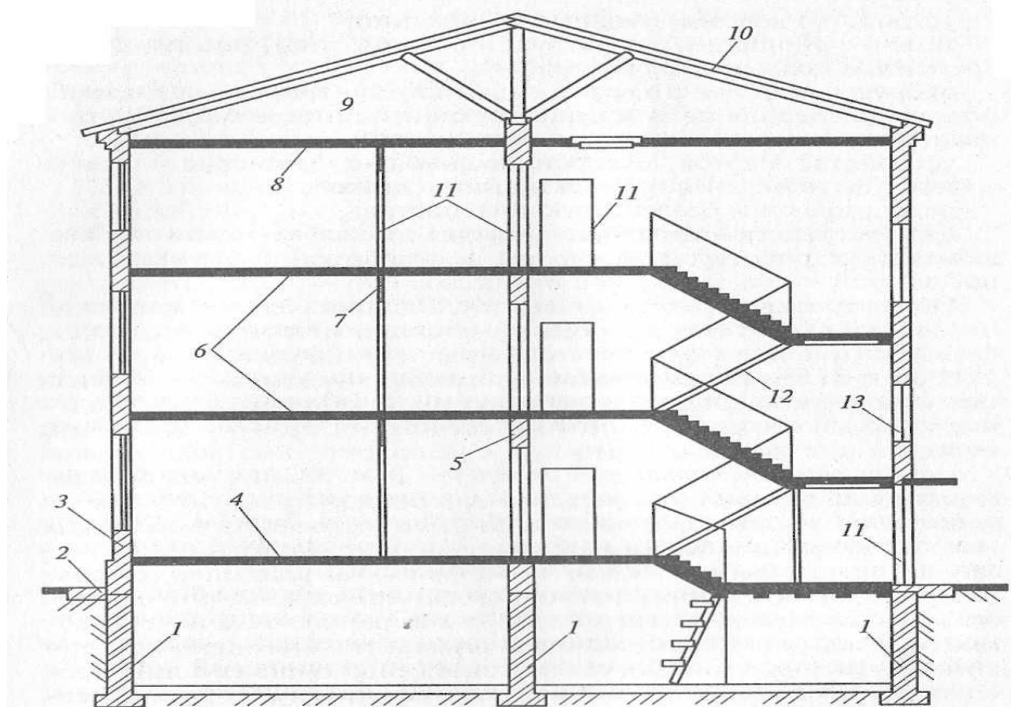


Рис. 1. Поперечный разрез здания:

1 – фундамент; 2 – отмостка; 3 – наружные стены; 4 – надподвальное перекрытие; 5 – внутренние стены; 6 – межэтажные перекрытия; 7 – перегородка; 8 – чердачное перекрытие; 9 – чердак; 10 – крыша; 11 – двери; 12 – лестница; 13 – окно

Несущие	Ограждающие

### **Вариант 6**

Раскрыть следующие вопросы:

1 Помещения предприятий питания при гостинице. Торговые залы и производственные помещения.

2 Оборудование мебелью холлов и гостиных.

3 Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.

4 Определить категорию гостиницы согласно системе требований и нормативов европейской системы классификации гостиниц:

А) Гостиница имеет площадь двухместного номера 14 м<sup>2</sup>, отдельный от служебного вход, охраняемую автостоянку, круглосуточный подъем и спуск на лифте, двери с внутренним предохранителем. Освещение от потолочного светильника, прикроватного светильника, настольной лампы, телефонный аппарат в каждой комнате. Оснащение мебелью: односпальная кровать – 90x200 см, двухспальная – 160x190 см. Телефонная связь прямая с городской сетью в 100 % номеров. Санузел в 100 % номеров.

Б) Персонал гостиницы, непосредственно контактирующий с посетителями, свободно владеет двумя иностранными языками. Номера гостиницы оснащены двухспальными кроватями размером 160 x200 см., коврами или ковровыми покрытиями, креслом для отдыха на каждого гостя, рекламными материалами, халатом банным, тапочками банными. В гостинице имеется плавательный бассейн и сауна, помещение для переговоров, компьютеры.

### **Вариант 7**

Раскрыть следующие вопросы:

1 Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.

2 Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.

3 Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.

4 Определить категорию гостиницы согласно системе требований и нормативов европейской системы классификации гостиниц:

А) Гостиница имеет 100 % мест в одно- и двухместных номерах, двери и замки с внутренним предохранителем и замком повышенной секретности. Предоставляет следующие услуги: швейцар, обязательная круглосуточная подножка багажа, ежедневная уборка горничной с контролем за его состоянием, ежедневная смена постельного белья и полотенец, чистка обуви персоналом гостиницы, конференц-зал с соответствующим оборудованием. Площадь санузла – 4,0 м<sup>2</sup>, площадь однокомнатного двухместного номера – 20 м<sup>2</sup>.

Б) Гостиница имеет отдельный от служебного вход для гостей, круглосуточный подъем и спуск на лифте, двери и замки с внутренним предохранителем, холодильник в многокомнатных номерах. Гостиница предлагает следующие

шие услуги: ежедневная уборка номера горничной, смена постельного белья раз в три дня, предоставление утюга, гладильной доски, смена полотенец один раз в три дня. В гостинице имеется помещение для просмотра телепередач, внутренняя телефонная связь в 100 % номеров, санузел расположен не менее чем в 50 % номеров.

### ***Вариант 8***

Раскрыть следующие вопросы:

1 Внутригостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.

2 Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.

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

4 Определить категорию гостиницы согласно системе требований и нормативов европейской системы классификации гостиниц:

А) Персонал гостиницы имеет форменную одежду, служебные значки, знание в необходимом объеме двух иностранных языков, имеет профессиональную подготовку, соответствующую выполняемой работе. Гостиничные номера оснащены следующим инвентарем и предметами санитарно-гигиенического оснащения номера: полками для туалетных принадлежностей, полотенцедержателями и крючками для одежды, туалетным мылом в фирменной упаковке, махровой простыней в апартаментах, полотенцами (не менее трех, в том числе банным). Площадь однокомнатного одноместного номера – 10 м<sup>2</sup>.

Б) Общие помещения гостиницы имеют мебель и другое оборудование, соответствующее функциональному назначению помещения, специальное напольное покрытие. При гостинице имеется комната бытового обслуживания. Гостиница предоставляет следующие услуги: служба приема работает круглосуточно, уборка кроватей горничной, химчистка: исполнение заказа в течение 12 часов, вручение гостям корреспонденции и др. Внутренняя телефонная связь в 100 % номеров, смена постельного белья один раз в пять дней, полотенце один раз в три дня.

## **6 ПЕРЕЧНИ СОПОСТАВЛЕННЫХ С ОЖИДАЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ВОПРОСОВ**

### **Вопросы для оценки результата освоения «Знать»:**

- 1 Основные признаки, характеризующие гостиницы: вместимость, этажность, назначение, уровень комфорта.
- 2 Требования к оформлению входа в гостиницу.
- 3 Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
- 4 Понятие интерьера, его назначение.
- 5 Факторы, влияющие на интерьер.
- 6 Требования к оборудованию места дежурного администратора.
- 7 Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
- 8 Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха в гостиничных комплексах.
- 9 Требования к оборудованию парикмахерских в гостиничных комплексах.
- 10 Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных в гостиничных комплексах.
- 11 Типы гостиничных номеров.
- 12 Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
- 13 Назначение, виды отопления.
- 14 Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Пять звезд».
- 15 Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».

### **Вопросы для оценки результата освоения «Уметь»:**

- 1) анализировать общую структуру здания гостиницы;
- 2) применять принципы зонирования однокомнатных номеров;
- 3) классифицировать помещения гостиницы;
- 4) охарактеризовать жилую часть гостиницы;
- 5) охарактеризовать общественную часть гостиницы;
- 6) классифицировать служебные помещения жилой части;
- 7) применять основные принципы меблировки номеров гостиницы;
- 8) применять способы размещения мебели в одноместном номере;
- 9) определять категории номеров, состав помещений, площадь помещений;
- 10) применять производственно-технологическое оборудование;
- 11) определять внутригостиничные горизонтальные коммуникации;
- 12) определять внутригостиничные вертикальные коммуникации;
- 13) классифицировать мебель для гостиниц и её состав;
- 14) классифицировать предприятия питания в гостиничных предприятиях;
- 15) анализировать требования к автостоянке на территории гостиницы.

### **Вопросы для оценки результата освоения «Владеть»:**

- 1) навыками по оснащению зданий и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды»;

- 2) навыками по обеспечению оборудованием номера «Сюит»;
- 3) навыками по обеспечению оборудованием номера «Апартамент»;
- 4) навыками по обеспечению оборудованию номера «Люкс»;
- 5) принципами обеспечения оборудованием номера «Студия»;
- 6) методами размещения мебели в двухместном номере;
- 7) принципами помещения спортивно-оздоровительного назначения;
- 8) принципами оснащения помещений бытового обслуживания;
- 9) методами проектирования композиционных систем;
- 10) методами проектирования архитектурных форм гостиниц в зависимости от назначения;
- 11) технологиями внедрения художественных элементов и средств оформления интерьера;
- 12) способами цветового оформления интерьера помещений гостиницы;
- 13) техникой эксплуатации системы отопления;
- 14) техникой эксплуатации мусоропровода;
- 15) особенностями системы противопожарной сигнализации и пожаротушения.

## **7 ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМЫХ УЧЕБНЫХ ИЗДАНИЙ**

1 Гостиничные комплексы. Организация и функционирование : учеб. пособие / В.А. Романов, С.Н. Цветкова, Т.В. Шевцова, В.В. Карашенко. – Ростов н/Д : МарТ ; Феникс, 2010. – 221 с.

2 **Кобяк, М.В.** Управление качеством в гостинице : учеб. пособие / М.В. Кобяк, С.С. Скобкин. – М. : Магистр ; ИНФРА-М, 2012. – 511 с.

3 **Баумгартен, Л.В.** Стандартизация и контроль качества : учебник для вузов / Л.В. Баумгартен. – М. : Академия, 2013. – 285 с.

4 Основы индустрии гостеприимства : учеб. пособие / Д.И. Елканова [и др.]. – М. : Дашков и К°, 2011. – 247 с.

5 **Бутко, И.И.** Проектирование процесса оказания услуг : учеб.-метод. пособие / И.И. Бутко, А.А. Завьялов, Е.В. Козлова. – Ростов н/Д, 2013. – 83 с.