

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 15.11.2021 12:11:19

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
предприятия**



Курск 2021

Методические рекомендации по выполнению практических работ по учебной дисциплине Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.14 Гостиничное дело (базовой подготовки).

Форма обучения: очная

Организация – разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Скибина О.Н. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Содержание

1.	Пояснительная записка	4
2.	Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».	7
3.	Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	24
4.	Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.	24
5.	Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	27
6.	Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.	30
7.	Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	32
8.	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	35
9.	Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	39
10.	Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	42
11.	Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	44
12.	Решение ситуационных задач по цветовому решению интерьеров.	48
13.	Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.	49
14.	Решение ситуационных задач по организации охраны труда и обеспечении безопасности. Составление акта по форме Н-1.	52

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине Здания и инженерные системы гостиниц являются частью рабочей программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

Содержание методических указаний по выполнению практических занятий соответствует требованиям ФГОС СПО.

ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ПК 1.1.	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале
ПК 1.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 1.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества
ПК 2.1.	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале
ПК 2.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 2.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей
ПК 3.1.	Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале
ПК 3.2.	Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы
ПК 3.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества

В результате выполнения практических работ по профессиональному модулю обучающийся должен **уметь:**

- использовать ресурсы и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В методических указаниях содержатся требования к выполнению практических занятий, в которых дается теоретический материал, задания для выполнения, контрольные вопросы.

Практические занятия предназначены для закрепления и углубления знаний и умений, полученных во время лекционных занятий. При подготовке к практическим занятиям следует использовать литературу из представленного списка, а также руководствоваться приведенными указаниями и рекомендациями.

На практических занятиях приветствуется активное участие в обсуждении конкретных ситуаций, способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективные решения поставленных проблем, уметь находить полезный дополнительный материал по тематике практических занятий.

При подготовке к практическому занятию обучающийся должен ознакомиться с планом занятия, изучить конспект лекций, соответствующие разделы учебников и учебных пособий. Для лучшего запоминания и понимания прочитанного следует составить конспект прочитанного. При этом необходимо выбирать основные положения и избегать механического переписывания материала. После изучения материала рекомендуется ответить на вопросы, рекомендуемые для самоконтроля. Затем следует составить план ответа на вопросы плана занятий.

В ходе практического занятия выясняется степень усвоения обучающимися понятий и терминов по темам профессионального модуля, умение обучающихся применять полученные знания для решения конкретных практических задач.

В результате выполнения заданий и ответа на контрольные вопросы обучающийся получает оценку.

Критерии оценки практической работы

Оценка «*отлично*» выставляется, если обучающийся активно работает в течение всего практического занятия, дает полные ответы на вопросы и показывает при этом глубокое овладение лекционным материалом, знание соответствующей литературы, способен выразить собственное мнение по данной проблеме, проявляет умение самостоятельно и аргументировано излагать материал, анализировать явления и факты, делать самостоятельные обобщения и выводы.

Оценка «*хорошо*» выставляется при условии соблюдения следующих требований: обучающийся активно работает в течение практического занятия, вопросы освещены полно, изложения материала логические, обоснованные фактами, со ссылками на соответствующие нормативные документы и литературные источники, освещение вопросов завершено выводами, обучающийся обнаружил умение анализировать факты и события, а также выполнять учебные задания. Но в ответах допущены неточности, некоторые незначительные ошибки, имеет место недостаточная аргументированность при изложении материала, допущены логические ошибки при решении задач.

Оценка «*удовлетворительно*» выставляется в том случае, когда обучающийся в целом овладел сути вопросов по данной теме, обнаруживает знание лекционного материала, законодательства и учебной литературы, пытается анализировать факты и события, делать

выводы и решать задачи. Но на занятии ведет себя пассивно, дает неполные ответы на вопросы, допускает грубые ошибки при освещении теоретического материала или 3-4 логических ошибок при решении задач.

Оценка *«неудовлетворительно»* выставляется в случае, когда обучающийся обнаружил несостоятельность осветить вопрос, вопросы освещены неправильно, бессистемно, с грубыми ошибками, отсутствуют понимания основной сути вопросов, выводы, обобщения, обнаружено неумение решать практические задачи.

Практическая работа №1

Тема: Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».

Цель работы: изучая правила подсчета площадей и объема помещения обучающийся может определить категорию гостиницы.

Средства обучения: конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: индивидуальная работа

Задача:

1. Рассчитать общую площадь здания (включая технические, мансардные, цокольные и подвальные).

2. Определить категорию гостиницы.

Разъяснение методики выполнения работы :

Правила подсчета общей, полезной и расчетной площадей. Стр.258-259,

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Данное задание обращает внимание и мотивирует практическую деятельность студентов. Студент формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Такое задание обращает внимание на индивидуальную работу каждого студента.

Ход занятия

1. Актуализация знаний.

1. Что входит в понятие «категория гостиницы».

2. Где впервые ввели категории гостиниц?

3. Назовите виды категорий гостиниц.

Ход занятия

Инструкция к выполнению:

Задание 1.

Инструкция: Используя «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий», решите задачи на определение категории гостиницы.

Задача 1

Двухместные номера 100% - 3*,4*,5*

Стационарный генератор – 3*, 4*,5*

Газо-, водоснабжение от резервной системы - 3*,4*,5*

Система кондиционирования воздуха – 4*,5*

Телефоны коллективного пользования для городской, междугородней и международной связи – 3*,4*,5*

Зал фитнеса – 4*,5*

Плавательный бассейн или сауна с мини-бассейном – 4*

Ресторан – 2*,3*

Кафе /бар - 4*,5*

Химчистка – 3*

Мелкий ремонт одежды – 3*,4*,5*

Почтовые и телеграфные услуги – 3*,4*,5*

Транспортное обслуживание (организация встреч и проводов) – 4*,5*

Письменные стандарты поведения для персонала – 1*,2*,3*,4*,5*

Внешний вид персонала – 2*,3*,4*,5*

Какой категории средств размещения соответствует данная гостиница?

Задача 2

Двухместные номера 100% - 2*,3*

Стационарный генератор – 2*, 3*

Газо-, водоснабжение от резервной системы -2*, 3*

Система кондиционирования воздуха – 3*

Телефоны коллективного пользования для городской, междугородней и международной связи – 2*, 3*

Зал фитнеса – 3*,

Плавательный бассейн или сауна с мини-бассейном – 3*

Ресторан – 2*,3*

Кафе /бар - 3*,4*

Химчистка – 3*

Мелкий ремонт одежды – 3*,4*

Почтовые и телеграфные услуги – 3*,4*

Транспортное обслуживание (организация встреч и проводов) – 2*, 3*

Письменные стандарты поведения для персонала – 1*,2*,3*,4*,5*

Внешний вид персонала – 2*,3*

Какой категории средств размещения соответствует данная гостиница?

Приложение

ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

ГОСТ Р 51185-2014

НАЦИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Туристские услуги

СРЕДСТВА РАЗМЕЩЕНИЯ

Общие требования

Tourist services. Means of accommodation. General requirements

ОКС 03.080.30

ОКСТУ 0131

Дата введения 2016-01-01

Предисловие

1 РАЗРАБОТАН Открытым акционерным обществом "Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации" (ОАО "ВНИИС") при участии Департамента туризма и региональной политики Министерства культуры Российской Федерации

2 ВНЕСЕН Техническим комитетом по стандартизации ТК 199 "Туристские услуги и услуги средств размещения"

3 УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 11 ноября 2014 г. N 1542-ст

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 51185-2008

1 Область применения

Настоящий стандарт устанавливает общие требования к средствам размещения и предоставляемым в них услугам. Положения настоящего стандарта распространяются на средства размещения различных видов, предназначенные для временного проживания туристов (далее - средства размещения) и услуги, предоставляемые в них. Настоящий стандарт предназначен для применения юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и физическими лицами, предоставляющими услуги средств размещения.

Примечание - Физические лица предоставляют услуги средств размещения в соответствии

с действующим законодательством. На основе настоящего стандарта могут разрабатываться нормативные документы, устанавливающие требования к различным средствам размещения, и стандарты организаций - исполнителей услуг средств размещения.

2 Нормативные ссылки

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов

ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха

ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу

ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования

ГОСТ Р 55319-2012 Услуги средств размещения. Общие требования к специализированным средствам размещения

ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

ГОСТ Р 55817-2013 Услуги средств размещения. Общие требования к индивидуальным средствам размещения

ГОСТ Р 56184-2014 Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам

ГОСТ 30494-2011 Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях

Примечание - При пользовании настоящим стандартом целесообразно проверить действие ссылочных стандартов в информационной системе общего пользования - на официальном сайте Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии в сети Интернет или по ежегодному информационному указателю "Национальные стандарты", который опубликован по состоянию на 1 января текущего года, и по выпускам ежемесячного информационного указателя "Национальные стандарты" за текущий год. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана недатированная ссылка, то рекомендуется использовать действующую версию этого стандарта с учетом всех внесенных в данную версию изменений. Если заменен ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, то рекомендуется использовать версию этого стандарта с указанным выше годом утверждения (принятия). Если после утверждения настоящего стандарта в ссылочный стандарт, на который дана датированная ссылка, внесено изменение, затрагивающее положение, на которое дана ссылка, то это положение рекомендуется применять без учета данного изменения. Если ссылочный стандарт отменен без замены, то положение, в котором дана ссылка на него, рекомендуется применять в части, не затрагивающей эту ссылку.

3 Термины и определения

В настоящем стандарте применены термины по ГОСТ Р 53423, ГОСТ Р 54599, ГОСТ Р 54606, ГОСТ Р 55319, а также следующие термины с соответствующими определениями:

3.1 средство размещения: Объект туристской индустрии, включающий в себя здание/здания/часть здания/строения/сооружения, в которых расположены одно или несколько оборудованных жилых комнат/помещений, предназначенных для размещения и временного проживания туристов.

3.2 размещение: Предоставление туристам условий/удобств для отдыха, сна и гигиены.

3.3 временное проживание: Проживание туристов сроком менее шести месяцев.

3.4 исполнитель услуг средств размещения: Организация/юридическое лицо, индивидуальный предприниматель или физическое лицо, предоставляющие услуги средств размещения на собственной или арендованной материальной базе. Примечание - Физические лица предоставляют услуги индивидуальных средств размещения в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

3.5 потребитель услуг средств размещения: Турист, гость, клиент, проживающий, постоялец, посетитель и иные потребители услуг, имеющие намерение получить или пользующиеся услугами средств размещения.

3.6 коллективные средства размещения: Средства размещения (здания, часть здания, помещения), используемые для предоставления услуг средств размещения юридическими лицами или индивидуальными предпринимателями.

3.7 индивидуальные средства размещения: Средства размещения (здания, часть здания, помещения), используемые физическими лицами, не являющимися индивидуальными предпринимателями, для временного проживания и предоставления услуг средств размещения.

3.8 малые средства размещения: Средства размещения с номерным фондом не более 50 номеров.

3.9 специализированные средства размещения: Объекты туристской индустрии, представляющие собой средства размещения, которые предоставляют услуги размещения и дополнительные услуги в соответствии с назначением, специализацией, профилем работы и/или направлением деятельности, а именно туристские, оздоровительные, спортивные, физкультурно-оздоровительные, образовательные и другие.

3.10 гостиница (отель): Объект туристской индустрии, представляющий собой коллективное средство размещения с определенным количеством номеров, имеющее единое руководство, предоставляющее определенный набор услуг и сгруппированное в категории в зависимости от оборудования номеров и других помещений и уровня сервиса. Примечание - В гостинице минимальным набором услуг является заправка постелей, уборка номера и санузла, предоставление завтрака или условий для приготовления пищи.

3.11 общежитие: Коллективное средство размещения, специально построенное или переоборудованное, предназначенное для временного проживания определенных категорий населения, например студентов, учащихся, рабочих, служащих и военнослужащих, в период их работы, службы или обучения.

3.12 номерной фонд: Общее количество номеров (жилых комнат для проживания) в средстве размещения.

3.13 номер в средстве размещения: Одна или несколько жилых комнат/помещений с мебелью, оборудованием и инвентарем, необходимыми для временного проживания.

3.14 категория средств размещения: Категория, присвоенная средству размещения, в соответствии с действующим порядком классификации гостиниц и иных средств размещения" (без звезд, одна, две, три, четыре, пять звезд) [1] или иная категория (символы, цифры, буквы и т.п.), присвоенная средству размещения в соответствии с требованиями Системы добровольной сертификации.

4 Виды средств размещения

4.1 Различают средства размещения различных видов. Виды средств размещения приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Средства размещения различных видов

Виды средств размещения		
Коллективные средства размещения	Гостиницы и аналогичные средства размещения	Гостиницы (отели), апартаменты, сюит-отели, отели-гарни, курортные отели, клубы с проживанием, парк-отели, бутик-отель, мотели
	Специализированные средства размещения	Санаторно-курортные средства размещения: санатории, пансионаты, профилактории, грязелечебницы с проживанием, бальнеологические лечебницы с проживанием, спа-отели и др. Специализированные средства размещения для отдыха и

		<p>организации досуга: усадьбы с проживанием, дома/базы/центры отдыха, оздоровительные лагеря, рекреационные центры, деревни отдыха, спортивные лагеря /базы, лагеря труда и отдыха, дома охотника (рыбака) и др.</p> <p>Средства размещения для отдыха, оздоровления и организации досуга детей и юношества:</p> <ul style="list-style-type: none"> - детские санаторно-оздоровительные организации - санатории, пансионаты с лечением, профилактории, санаторно-оздоровительные и лечебно-оздоровительные центры/лагеря для детей; - детские центры отдыха и оздоровления/лагеря/ базы отдыха, рекреационные центры для детей и подростков; - специализированные или профильные лагеря/центры туристские оздоровительные, спортивные, краеведческие, языковые, танцевальные, компьютерные, образовательные, экологические, физкультурно-оздоровительные, образовательные и др.); - туристские (центры детского и юношеского туризма, краеведения и экскурсий, станции юных туристов, детские туристские базы, лагеря и т.п.); - летние пришкольные лагеря, лагеря дневного пребывания (в школах, гимназиях, колледжах и других образовательных организациях) <p>Туристские специализированные средства размещения: туристские базы, туристские приюты, туристские деревни (деревни отдыха), горные приюты, стоянки, кемпинги и др.</p> <p>Транспортные специализированные средства размещения: общественный пассажирский транспорт (железнодорожные поезда и вагоны, теплоходы, суда, паромы), наземный и водный транспорт, переоборудованный под средства размещения для ночлега, круизные речные и морские суда, яхты, катера, плавучие гостиницы/отели прогулочные корабли, флотели, акватели/ботели, ротели и т.п.), лайнеры, флайтели, автодома и автофургоны и др.</p> <p>Конгресс-отели: конгресс-центры с проживанием, конгрессно-гостиничные комплексы, бизнес-отели, неспециализированные объекты конгрессной недвижимости с проживанием и др.</p>
	Иные коллективные средства размещения	<p>Капсульные отели, апартаменты таймшера, кондоминиумы, концептуальные отели, ледяные отели, отели для женщин, отели для нудистов;</p> <p>Хостелы; общежития, меблированные комнаты, сервисные апартаменты;</p> <p>Индивидуальные жилые дома, в т.ч. клубные дома, виллы/особняки, коттеджи, дачные дома, гостевые дома, сельские гостевые дома, сельские хижины, избы, юрты, шале, бунгало; доходные дома, комнаты в жилых домах и прочие средства размещения</p>
Индивидуальные средства размещения		<p>Жилые дома, в т.ч.: клубные дома, виллы/особняки, коттеджи, доходные дома, дачные дома, комнаты в жилых домах, квартиры в многоквартирных жилых домах, меблированные комнаты, находящиеся в частной собственности, апартаменты и сервисные апартаменты, в т.ч. апартаменты таймшера, гостевые дома, сельские гостевые дома, сельские хижины, избы, юрты, шале, бунгало</p>
<p>Примечание - Средства размещения отдельных видов, например, меблированные комнаты, хостелы, гостевые дома, туристские автофургоны, автодома и другие, могут быть отнесены как к коллективным средствам размещения, так и к индивидуальным, в зависимости от того, кто является субъектом деятельности по оказанию услуг средств размещения.</p>		

4.2 Средства размещения подразделяют на виды и категории по следующим признакам:

- по назначению;
- по местонахождению/расположению;
- по времени функционирования;
- по уровню технического оснащения;
- по состоянию материальной базы и номерного фонда;
- по вместимости;
- по уровню сервиса и качеству оказываемых услуг;

- по контингенту проживающих;
- по другим параметрам, имеющим значение для оказания услуг средств размещения и/или информированию потребителей услуг средств размещения.

В соответствии с Порядком классификации средств размещения [1] категории обозначаются символом "звезда" (знак соответствия категории). Средствам размещения могут быть присвоены категории - мини-отель, без звезд, одна, две, три, четыре, пять звезд. Примечание - В системах добровольной сертификации средств размещения во избежание нарушения законодательства для обозначения категории средств размещения рекомендуется использовать другие знаки соответствия категории, например, буквы русского или латинского алфавита, арабские или римские цифры, другие символы (елочки, журавли, листья и др.).

4.3 По местонахождению/расположению средства размещения подразделяют на городские, загородные, сельские, горные, лесные, речные и др.

4.4 По времени функционирования средства размещения подразделяют:

- на круглогодичного действия;
- сезонного действия;
- выходного дня;
- круглосуточного, дневного или ограниченного по времени суток пребывания/действия.

4.5 В зависимости от номерного фонда средства размещения подразделяют:

- на большие (св. 200 номеров);
- средние (от 51 до 200 номеров);
- малые (от 16 до 50 номеров);
- мини - (от пяти до 15 номеров).

4.6 По контингенту проживающих и специализации средства размещения подразделяют:

- на туристские, спортивные, физкультурно-оздоровительные, детские, молодежные, студенческие, семейные, для пожилых людей, для туристов с ограниченными физическими возможностями, для детей, находящихся в трудной жизненной ситуации, для командировочных и т.д.

4.7 По виду используемых зданий (помещений) средства размещения подразделяют на расположенные:

- в отдельно стоящих зданиях (кроме индивидуальных жилых домов);
- в индивидуальных жилых домах;
- в квартирах многоквартирных жилых домов;
- в иных зданиях, частях зданий и помещениях.

Примечание - Расположение средств размещения в жилых домах регулируется законодательством Российской Федерации.

4.8 По способу и форме организации работы/деятельности средства размещения подразделяют:

- на независимые;
- сетевые (гостиничные цепи, объединения) и другие.

5 Общие требования к средствам размещения

5.1 Средства размещения должны соответствовать требованиям нормативных правовых актов Российской Федерации, нормативных документов федеральных органов исполнительной власти [2], [3], [4], [5], [6].

5.2 В средствах размещения, расположенных на территории культурно-исторических объектов, в зданиях, являющихся историческими и культурными памятниками, необходимо соблюдать законодательство Российской Федерации для памятников истории и культуры [7].

5.3 В средствах размещения, расположенных на охраняемых природных территориях (лечебно-оздоровительной местности и курортах, природных парках,

заповедниках, памятниках природы, ботанических садах и пр.), необходимо соблюдать соответствующее законодательство Российской Федерации [8].

5.4 Средства размещения должны соответствовать требованиям, установленным соответствующими отраслевыми нормами и действующими нормативными документами.

5.5 При проектировании, строительстве новых и реконструкции ранее введенных в эксплуатацию зданий средств размещения необходимо предусматривать условия для проживания и обслуживания туристов с ограниченными физическими возможностями в соответствии с требованиями действующего законодательства Российской Федерации и ГОСТ Р 55699.

5.6 Средства размещения, имеющие категорию в соответствии с действующим порядком классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, должны соответствовать установленным требованиям [1]. Примечание - Средства размещения, подтвердившие категорию в системах добровольной сертификации, должны соответствовать требованиям, установленным этими Системами.

5.7 В средствах размещения необходимо соблюдать законодательство Российской Федерации в области охраны здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака [9]. Для курящих туристов могут быть предусмотрены специально оборудованные места для курения.

5.8 Требования к информационному обеспечению в средствах размещения

5.8.1 Информация об исполнителе услуг средств размещения, режиме работы и оказываемых услугах должна соответствовать установленным требованиям [2]-[6], [10], ГОСТ Р 53997 и доводиться до потребителей услуг доступными и наглядными способами.

5.8.2 Информация для туристов предоставляется в соответствующем художественном исполнении на русском языке, а при необходимости - на иностранных языках.

5.8.3 Информация для потребителей услуг должна содержать следующие сведения:

- фирменное наименование (наименование) исполнителя услуг (юридического лица или индивидуального предпринимателя) и вышестоящей организации;
- правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации;
- порядок (правила) проживания в конкретном средстве размещения;
- сведения о классификации средства размещения (копия свидетельства о категории при наличии);
- сведения о лицензировании отдельных видов деятельности (копии лицензий на медицинскую деятельность, на реализацию (продажу) алкогольной продукции, лекарственных средств и т.п.), о добровольной сертификации предоставляемых услуг (копии сертификатов соответствия на услуги средств размещения туристов, питания, услуги физкультуры и спорта, туристские услуги и др.);
- перечень предоставляемых услуг, включенных в стоимость проживания или в стоимость путевки;
- перечень дополнительных платных услуг, их стоимость и порядок оплаты;
- перечень служб средства размещения и режим их работы;
- перечень документов, необходимых для оформления проживания;
- порядок расчетов с потребителями услуг и другую полезную информацию.

5.8.4 Помещения средства размещения для потребителей должны быть обеспечены средствами визуальной информации и навигации.

6 Требования к гостиницам и аналогичным средствам размещения

6.1 Гостиницы и аналогичные средства размещения (далее - гостиницы) и услуги, предоставляемые в них, должны соответствовать требованиям, приведенным в приложениях А, Б и В.

6.2 Услуги гостиниц должны предоставляться в соответствии с Правилами предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации [10].

6.3 Гостиницы могут быть расположены в отдельно стоящих зданиях или занимать часть здания с отдельным входом для потребителей/туристов.

6.4 Гостиницы, входящие в международные, российские, региональные объединения, сети, цепи, должны дополнительно соответствовать требованиям стандартов, принятых в этих организациях, не противоречащим законодательству Российской Федерации.

6.5 Требования к прилегающей территории

6.5.1 Территория, прилегающая к гостиницам, должна быть благоустроена и освещена в темное время суток.

6.5.2 Здания гостиниц должны иметь удобные подъездные пути для автомобиля и/или автобуса с необходимыми дорожными знаками, площадку с твердым покрытием для кратковременной парковки автотранспорта и необходимые справочно-информационные указатели.

6.5.3 Подходы и подъезды к гостиницам должны иметь твердое покрытие. На прилегающей территории рекомендуется оборудовать вымощенные пешеходные дорожки. При устройстве на прилегающей территории твердых покрытий, площадок и пешеходных дорожек должны быть предусмотрены стоки для талой и дождевой воды

6.5.4 К входу в средство размещения должен быть обеспечен свободный подъезд специального автотранспорта: скорой помощи, службы МЧС России.

К площадкам с мусоросборниками, расположенным на прилегающей территории, должен быть обеспечен свободный подъезд специального транспорта для вывоза мусора.

6.5.5 Прилегающая территория должна соответствовать действующим строительным нормам и санитарно-гигиеническим требованиям [11], [12].

6.5.6 Уборка прилегающей территории должна проводиться регулярно и включать в себя полив территории и растений в теплое и жаркое время года и антигололедные мероприятия в зимнее время (удаление наледи, посыпание песком или антигололедными реагентами, удаление снега и сосулек и т.п.)

6.5.7 Гостиницы, занимающие часть здания, используют существующие дороги, подъезды, тротуары, а также объекты придомовой территории (автостоянки, детские площадки, спортивные сооружения), по согласованию с муниципалитетом, управляющей компанией или собственниками здания и земельного участка.

6.6 Требования к зданиям, техническому оборудованию и оснащению гостиниц и аналогичных средств размещения приведены в приложении А.

6.6.1 Архитектурно-планировочные, строительные элементы и конструктивные решения гостиниц должны соответствовать требованиям, установленным законодательством Российской Федерации [4], [5] и нормативными документами [13]. Планировка зданий и всех помещений средств размещения должна соответствовать эстетическим, техническим, санитарно-гигиеническим, экологическим нормам и требованиям.

6.6.2 Не допускается использование цокольных этажей и подвальных помещений средств размещения для проживания туристов [14]. Примечание - В цокольных и подвальных этажах средств размещения допускается устройство нежилых помещений в соответствии с [13]

6.6.3 Помещения общего пользования должны быть оснащены мебелью, инвентарем и другим оборудованием, соответствующим функциональному назначению помещения.

6.6.4 При отсутствии полного санузла в каждом номере средства размещения оборудуются санузлы общего пользования на этажах (душевые, умывальные комнаты, туалеты), отдельные для мужчин и женщин.

6.6.5 В больших и средних средствах размещения должны быть оборудованы комнаты для персонала, помещения для хранения и обработки уборочного инвентаря, приготовления дезинфицирующих растворов, для хранения чистого и грязного белья и т.п.

6.6.6 Санитарные помещения (душевые, санузлы, комнаты гигиены и др.) для персонала средств размещения должны быть расположены в отдельной зоне, изолированной от проживающих туристов.

6.6.7 В гостиницах должны быть предусмотрены предприятия питания различных типов (ресторан, кафе, бар, закусочная, буфет и т.п.). При отсутствии предприятий питания должны быть оборудованы кухни, столовые, комнаты для приема и приготовления пищи методом самообслуживания, которые рекомендуется оснащать необходимым оборудованием для приготовления блюд, столовой и чайной посудой, столовыми приборами, емкостями для хранения продуктов и моющими средствами.

6.6.8 В случае отсутствия телевизора в каждом номере в средстве размещения необходимо оборудовать помещение/часть помещения для просмотра телепередач, отдыха и организации досуга.

6.6.9 При проектировании и строительстве новых средств размещения в многоэтажных зданиях выше пяти этажей, необходимо предусматривать пассажирские лифты с круглосуточным режимом работы.

6.6.10 Системы водоснабжения, отопления, водоотведения, вентиляции и кондиционирования воздуха должны обеспечивать качество воды, параметры освещения и микроклимата в номерах для проживания и общественных помещениях в соответствии с ГОСТ 30494 и требованиями санитарных норм и правил [15], [16], [17]. Освещенность в жилых и общественных помещениях, санузлах должна быть достаточной для комфортного проживания [18], в т.ч.:

- в жилых, общественных помещениях и коридорах освещение должно быть достаточным для свободной и правильной ориентации при передвижении проживающих и персонала;
- в номерах должно быть основное (потолочное, настенное и/или напольное освещение) и дополнительное освещение (прикроватные светильники, настольные лампы, торшеры и т.п.), обеспечивающее возможность чтения в темное время суток.

6.6.11 Материалы, используемые для внутренней отделки помещений, покрытия полов, мягкой мебели из синтетических материалов, не должны являться источниками выделения вредных веществ и создавать неблагоприятные условия для проживания туристов.

Покрытия и поверхности стен, перегородок, оборудования и мебели, установленной в номерах и общественных помещениях, должны быть нетравмоопасными (без острых углов и кромок). Поверхности должны быть гладкими, легко очищаемыми, допускать их уборку влажным способом и быть устойчивыми к воздействию моющих и дезинфицирующих средств.

Полы во всех помещениях должны быть ровными, без щелей и дефектов и иметь плинтусы, плотно прилегающие к стенам и полу.

6.6.12 Стены и полы санузлов, ванн и душевых комнат, комнат гигиены и других санитарно-гигиенических помещений рекомендуется облицовывать влагостойкими материалами, устойчивыми к дезинфицирующим средствам.

6.6.13 Светопроемы в жилых комнатах/номерах и общественных помещениях рекомендуется оборудовать солнцезащитными устройствами (жалюзи, занавеси, шторы и т.п.).

6.7 Требования к номерам гостиниц и аналогичных средств размещения

6.7.1 Требования к номерам гостиниц и аналогичных средств размещения приведены в приложении Б.

6.7.2 Требования к номерам гостиниц и аналогичных средств размещения, имеющих категорию, приведены в [1].

7 Требования к другим средствам размещения

7.1 Специализированные средства размещения должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 55319.

7.2 Санатории, пансионаты, центры отдыха должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54599

7.3 Специализированные средства размещения для детей и юношества должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов.

7.4 Малые средства размещения должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 54606.

7.5 Хостелы должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 56184.

7.6 Индивидуальные средства размещения должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 55817.

7.7 Сельские гостевые дома, хижины, избы и пр. должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов.

7.8 Бизнес-отели (конгресс-отели) должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов.

7.9 Усадьбы должны соответствовать требованиям действующего законодательства Российской Федерации и нормативных документов.

8 Требования к услугам, предоставляемым в средствах размещения различных видов

8.1 Услуги, предоставляемые в гостиницах и аналогичных средствах размещения, должны соответствовать требованиям, указанным в приложении В. Примечание - Общие требования к услугам хостелов - по ГОСТ Р 56184, к услугам меблированных комнат по ГОСТ Р 54606.

8.2 Услуги, предоставляемые в других средствах размещения, должны соответствовать требованиям нормативных документов для средств размещения конкретных видов (см. раздел 7).

8.3 Перечень предоставляемых дополнительных услуг устанавливается исполнителем услуг средств размещения (владельцем, администрацией) самостоятельно в зависимости от специализации деятельности, расположения средства размещения, климатических условий, контингента проживающих, запросов туристов и т.п.

9 Требования безопасности

9.1 В средствах размещения должны быть обеспечены безопасные условия для жизни и здоровья проживающих туристов, сохранность их имущества и соблюдаться правила и требования, установленные нормативными правовыми актами Российской Федерации и нормативными документами федеральных органов исполнительной власти [2], [4], [5], региональными законодательными актами в части безопасности, и ГОСТ Р 50644.

9.2 Все санитарно-техническое, технологическое и другое оборудование, приборы, мебель и инвентарь должны соответствовать и эксплуатироваться с соблюдением требований нормативных и технических документов.

9.3 В средствах размещения должны соблюдаться санитарно-гигиенические, противоэпидемиологические правила и нормы, в т.ч.:

- содержание прилегающей территории, мест общего пользования, общественных зон и помещений средств размещения;
- уборка номеров/жилых комнат и общественных помещений;
- уборка и обработка санузлов, помещений для самостоятельного приготовления пищи;
- обработка белья (стирка, глажение, хранение);
- содержание и обработка уборочного инвентаря;
- удаление отходов и защита от насекомых и грызунов;
- освещение и состояние микроклимата в номерах/жилых комнатах и общественных помещениях.

9.4 Питьевая вода должна быть безопасна в эпидемиологическом отношении и безвредна по химическому составу. При отсутствии гарантии качества питьевой воды в средствах размещения должно быть установлено оборудование для дополнительной очистки воды, обеспечено наличие кулеров или бутилированной питьевой воды.

9.5 Уровень шума на территории и в жилых помещениях не должен превышать нормы, установленные законодательством Российской Федерации [19].

9.6 Препараты, используемые для дезинфекции, дезинсекции, дезодорации, моющие средства должны быть безопасными для здоровья туристов, иметь документы, подтверждающие их безопасность, и сопровождаться товаросопроводительной документацией, обеспечивающей их прослеживаемость.

9.7 Средства размещения должны соответствовать требованиям пожарной безопасности [5].

9.7.1 В здании должны быть предусмотрены эвакуационные пути и выходы, лестницы, хорошо заметные информационные указатели для обеспечения свободной ориентации как в обычной, так и в чрезвычайной ситуациях [20].

9.7.2 Средства размещения должны быть оборудованы системами противопожарной защиты, оповещения и средствами защиты от пожара.

9.7.3 В средствах размещения должны быть размещены на доступном для обозрения месте планы эвакуации во время пожара, инструкции о действиях персонала и туристов в чрезвычайных ситуациях (стихийных бедствиях, пожарах и других), включающие взаимодействие с МЧС России.

10 Требования охраны окружающей среды

10.1 Средства размещения рекомендуется располагать в районах с благоприятными экологическими и климатическими условиями.

10.2 Средства размещения должны функционировать в соответствии с положениями законодательства об охране окружающей среды [21].

В средствах размещения не допускается:

- использование оборудования, не отвечающего требованиям экологической безопасности;
- сброс в открытые водоемы загрязненных производственных и бытовых сточных вод без соответствующей предварительной очистки;
- сброс сточных вод непосредственно на прилегающую территорию и акваторию;
- выброс вредных веществ в атмосферу, превышающий показатели, установленные для населенных пунктов санитарными нормами.

11 Требования к персоналу

11.1 Персонал средств размещения должен иметь образование или профессиональную подготовку и опыт работы в соответствии с занимаемой должностью и требованиями ГОСТ Р 54603.

11.2 Персонал средств размещения, имеющих категорию, должен соответствовать установленным требованиям [1].

11.3 Персонал в зависимости от специализации средств размещения должен обладать дополнительными умениями и навыками.

11.4 Персонал средств размещения должен быть подготовлен к действиям в чрезвычайных ситуациях и оказанию при необходимости первой медицинской помощи туристам и проживающим.

11.5 Персонал обязан выполнять должностные инструкции и осуществлять работу в соответствии со стандартами, содержащими функциональные обязанности и установленные правила работы в средствах размещения.

Приложение А (обязательное). Требования к зданиям гостиниц и аналогичных средств размещения, их техническому оборудованию и оснащению

Приложение А (обязательное)

Таблица А.1 - Требования к зданиям гостиниц и аналогичных средств размещения, их техническому оборудованию и оснащению

Требования	Апарт-отели, сюит-отели	Гостиницы/отели, парк-отели, отели-гарни	Курортные отели, клубы с проживанием	Бутик-отели	Мотели
Требования к зданиям					
Вывеска					
освещаемая или светящаяся	+	+	+	+	+
с указанием категории (если категория присвоена в соответствии с [1])	+	+	+	+	+
Вход для гостей					
отдельный от служебного входа	+	+	+	+	+
воздушно-тепловая завеса или тамбур (в зависимости от климатической зоны)	+	+	+	+	-
наличие пандуса	+	+	+	+	+
наличие доступной среды по ГОСТ Р 54699*	+	+	+	+	+
* Вероятно, ошибка оригинала. Следует читать: ГОСТ Р 55699. - Примечание изготовителя базы данных.					
Наличие автостоянки	+	+	+	+	+
Наличие автостоянки для инвалидов (или обозначенных машиномест на общей стоянке)	+	+	+	+	+
Требования к техническому оборудованию и оснащению					
Аварийное освещение и энергоснабжение					
стационарный генератор или аккумуляторы и фонари	+	+	+	+	+
Естественное и искусственное освещение в жилых и общественных помещениях	+	+	+	+	+
Естественное и/или искусственное освещение в коридорах и на лестницах круглосуточно	+	+	+	+	+
Водоснабжение (круглосуточно)					
горячее	+	+	+	+	+
холодное	+	+	+	+	+
Установка по обработке воды с целью обеспечения ее пригодности для питья или наличие бутилированной питьевой воды в номере (бесплатно)	+	+	+	+	-
Канализация (водоотведение) или локальные очистные сооружения (при отсутствии возможности подключения к централизованным сетям)	+	+	+	+	+
Отопление, обеспечивающее температуру воздуха в жилых и общественных помещениях не ниже 18,5°C (для круглогодичных и сезонных зимних помещений)	+	+	+	+	+
Вентиляция (естественная или принудительная) или кондиционирование воздуха, обеспечивающие нормальную циркуляцию воздуха и исключающие проникновение посторонних запахов в жилые комнаты и общественные помещения	+	+	+	+	+
Внутреннее радиовещание	+	+	+	+	+
Телевидение	+	+	+	+	+
Телефонная связь из номера:					
- внутренняя;	+	+	+	+	+
- городская, междугородная,	+	-	-	+	-

международная; - кнопка вызова обслуживающего персонала	+	-	-	+	-
Телефоны коллективного пользования в вестибюле/службе приема и размещения	+	+	+	+	+
Охранная сигнализация: - электронные замки или видеокamеры в коридорах; - служба охраны и/или тревожная кнопка	+	-	-	+	-
Звукоизоляция, обеспечивающая уровень звукового давления менее 35 дБ	+	+	+	+	-
Требования к санитарным объектам общего пользования					
Туалеты вблизи общественных помещений (службы приема и размещения, конференц-залов, фитнес- и спа-центров и др.)	+	+	+	+	+
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло или диспенсер с жидким мылом, махровые или бумажные полотенца (или электрополотенце), крючки для одежды, корзина для мусора	+	+	+	+	+
Требования к общественным помещениям					
Служба приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания	+	+	+	+	+
Декоративное озеленение, художественные композиции	+	-	-	+	-
Сейф или индивидуальные сейфовые ячейки для хранения ценностей проживающих	+	+	+	+	+
Требования к помещениям для предоставления дополнительных услуг					
Предприятие питания (ресторан, кафе, бар, закусочная, буфет)	+	-	-	+	-
Помещение/часть помещения для самостоятельного приготовления пищи с условиями для самообслуживания (в случае отсутствия предприятия питания)	+	-	-	-	-
Помещение/часть помещения или зона для просмотра телепередач (при отсутствии телевизора в жилых комнатах)	-	+	+	-	-
Комната бытовых услуг (стирка, глажение)	-	+	+	+	-
Комната для детских игр	-	-	+	-	-
Комната или место для хранения багажа	+	+	+	+	+
Для вновь построенных и реконструируемых средств размещения. Для мотелей количество мест - не менее 50% от численности номерного фонда. В районах, где отсутствует гарантия качества питьевой воды. Помещение/часть помещения для самостоятельного приготовления пищи в номерах средства размещения. Для гостиниц, пансионатов и средств размещения, предназначенных для родителей с детьми. Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требования, знак "-" означает, что требования не предъявляются.					

Приложение Б (обязательное). Требования к номерам гостиниц и аналогичных средств размещения

Приложение Б(обязательное)

Таблица Б.1 - Требования к номерам гостиниц и аналогичных средств размещения

Требования	Апарт-отели, сюит-отели	Гостиницы/отели, парк-отели, отели-гарни	Курортные отели, клубы с проживанием	Бутик-отели	Мотели
------------	-------------------------	--	--------------------------------------	-------------	--------

Наличие одно- и двухместных номеров: Не менее 100%	+	+	+	-	-
Наличие номеров высшей категории	+	-	+	+	-
не менее 100% номеров	+	-	-	-	-
Наличие многокомнатных номеров или номеров, которые могут быть соединены	+	-	-	+	-
Площадь номера (не учитывая площадь санузла, лоджии, балкона, террасы): однокомнатного одноместного	-	+	+	+	+
- не менее 9 м	+	-	-	-	-
однокомнатного двухместного	-	+	+	+	+
- не менее 12 м	+	-	-	-	-
- не менее 25 м					
Номера, предназначенные для приема большего числа проживающих, должны иметь площадь из расчета на каждого проживающего, не менее:	-	+	+	-	+
- 6 м - для средств размещения круглогодичного функционирования;	-	+	+	-	+
- 4,5 м - для средств размещения сезонного функционирования					
Высота потолка номера: - не менее 2,5 м	+	+	+	+	+
Площадь санузла в номере, не менее 1,5 м	+	+	+	+	+
Техническое оснащение номеров					
Двери и замки с внутренним предохранителем или защелкой	+	+	+	+	+
Звукоизоляция, соответствующая требованиям для жилых помещений	+	+	+	+	+
Отопление, обеспечивающее поддержание температуры воздуха в номере не менее 18,5°C (для круглогодичных и сезонных зимних помещений)	+	+	+	+	+
Освещение					
- естественное	+	+	+	+	+
- искусственное (от потолочного/настенного/напольного светильника)	+	+	+	+	+
- прикроватный светильник	+	+	+	+	+
- светильник над умывальником	+	-	-	+	-
- настольная лампа	+	+	-	+	-
Выключатель освещения у входа в номер	+	+	+	+	+
Телевизор в номере	+	-	-	+	-
Холодильник/мини-холодильник/мини-бар в номере	+	-	-	+	-
Холодильник общего пользования (на этаже или в комнате для самостоятельного приготовления пищи)	-	+	+	-	-
Электророзетки с указанием напряжения	+	+	+	+	+
Оснащение мебелью и инвентарем					
Кухонное оборудование	+	-	-	-	-
Кровать (минимальные размеры)					
- односпальная 80x190	-	+	+	+	+
- односпальная 90x200	+	+	+	+	+

- двухспальная 160x190	-	+	+	+	+
- двухспальная 160x200	+	+	+	+	+
- двухспальная 200x200	+	+	+	+	+
Детская кровать (по просьбе проживающего)	+	+	+	+	+
Прикроватная тумбочка/столик на каждого проживающего	+	+	+	+	+
Плотные занавеси (шторы, жалюзи) на окна, обеспечивающие затемнение помещения	+	+	+	+	+
Комплект постельных принадлежностей и белья по количеству проживающих: - матрац с намотрацником, подушка, одеяло, покрывало на кровать, простыня, пододеяльник, наволочка; - дополнительная подушка; - дополнительное одеяло	+	+	+	+	+
Постельное белье из натуральных тканей (льняных, хлопчатобумажных, шелковых)	+	-	-	+	-
Прикроватный коврик (или ковры, ковровое покрытие) у каждой кровати	+	-	-	+	-
Шкаф (встроенный шкаф) с полками, вешалками (по 5 шт. на проживающего)	+	+	+	+	+
Вешалка для верхней одежды и головных уборов	+	+	+	+	+
Стулья не менее одного на каждого проживающего	+	+	+	+	+
Стол/ туалетный стол или журнальный столик	+	+	+	+	-
Зеркало в полный рост или большого размера в прихожей и/или в комнате	+	+	+	+	+
Корзина для бумажного мусора	+	+	+	+	+
Графин, стаканы	+	+	+	+	+
Набор посуды в номерах высшей категории	+	+	+	+	+
Щетки: одежная, обувная	+	+	+	-	-
Ключ для открывания бутылок	+	+	+	+	+
Телефонный аппарат (при наличии телефонной связи из номера)	+	+	+	+	+
Информационные материалы в номере					
телефонный справочник	+	+	+	+	-
перечень оказываемых услуг	+	+	+	+	+
рекламные материалы (буклеты, брошюры и прочее) с туристской и другой информацией	+	+	+	+	-
Противопожарная инструкция, план эвакуации во время пожара	+	+	+	+	+
Инструкция для проживающих о действиях в случае пожара и в экстремальных ситуациях, характерных для данной местности (оползни в горах, землетрясения и тому подобное)	+	+	+	+	+
Инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера					
В номерах с полным санузлом					
умывальник, унитаз, ванна или душевая кабина	+	+	+	+	+
Зеркало					
над умывальником	+	+	+	+	+
большого размера или зеркальная стенка	+	+	+	+	-
Полка для туалетных принадлежностей	-	+	+	+	+
Туалетный стол	+	-	-	+	-
Коврик (махровый) для ног для каждого проживающего	+	+	+	+	-
Фен для сушки волос	+	-	-	+	-
Полотенцедержатель, крючки для одежды	+	+	+	+	+
Полотенца, в т.ч. банное для каждого проживающего	+	+	+	+	+

не менее двух	-	+	+	+	+
не менее трех	+	-	-	-	-
Халат банный (по просьбе проживающего)	+	-	-	+	-
Шапочка банная (на каждого проживающего)	+	-	-	+	-
Туалетные принадлежности на каждого проживающего (замена по мере использования): шампунь, гель, туалетное мыло	+	+	+	+	-
туалетное мыло (замена по мере использования) или диспенсер с жидким мылом	-	+	+	+	+
Туалетная бумага:	+	+	+	+	+
с резервным рулоном	+	+	+	+	-
Держатель для туалетной бумаги	+	+	+	+	+
Крышка для унитаза	+	+	+	+	+
Щетка для унитаза (в футляре)	+	+	+	+	+
Корзина для мусора	+	+	+	+	+
Пакеты для предметов гигиены	+	+	+	+	-
Пакеты для прачечной, химчистки (при наличии прачечной, химчистки или договора с прачечной/химчисткой)	+	+	+	+	-
При отсутствии полного санузла в номере					
Ванная или душевая общего пользования из расчета одна на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа (кроме малых средств размещения)	-	+	+	+	+
Ванная или душевая общего пользования из расчета одна на 10 человек, проживающих в номерах без ванны или душа (для малых средств размещения до 50 номеров)	-	+	+	+	+
Оборудование ванных комнат/душевых: ванны, душевые кабины, туалетная кабина, умывальник с зеркалом и полкой для туалетных принадлежностей, крючки для одежды, корзина для мусора	-	+	+	+	+
Туалет общего пользования из расчета одна кабина на 10 человек, проживающих в номерах без туалета (не менее двух на каждом этаже)	-	+	+	+	+
Оборудование туалетов: туалетные кабины, умывальник с зеркалом, электророзетка, туалетная бумага, мыло, тканевые или бумажные полотенца (или электрополотенце), крючки для одежды, корзина для мусора	-	+	+	+	+
В апартотелях - 100% номеров категории "студия" и "апартамент", в снйт-отелях - 100% номеров высшей категории: снйт, апартамент, люкс, джуниор-снйт, студия.					
Номера категории "студия" площадью не менее 25 м ² , люкс - площадью не менее 35 м ² , "апартамент" - площадью не менее 45 м ² , снйт - площадью не менее 75 м ² .					
Для номеров категории апартамент и студия.					
Для номеров 1-5 категории.					
Для номеров высшей категории.					
Для номеров 1 категории, люкс, студия, джуниор-снйт.					
Для номеров 1-5 категории.					
Для номеров категории снйт, апартамент.					
Допускается отсутствие полок в шкафу при наличии комода с ящиками и/или передвижной открытой вешалки.					
Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требования, знак "-" означает, что требования не предъявляются.					

Приложение В (обязательное). Требования к услугам гостиниц и аналогичных средств размещения

Приложение В (обязательное)

Таблица В.1 - Требования к услугам гостиниц и аналогичных средств размещения

Требования	Апарт-отели, сюит-отели	Гостиницы/отели, парк-отели, отели-гарни	Курортные отели, клубы с проживанием	Бутик-отели	Мотели
Услуги службы приема и размещения - круглосуточный прием туристов	+	+	+	+	-
Администратор (дежурный в ночное время)	-	-	+	-	+
Вручение корреспонденции проживающим	+	+	+	+	-
Почтовые и телеграфные услуги	+	+	+	+	-
Услуги подноса багажа	+	-	-	+	-
Утренняя побудка (по просьбе)	+	+	+	+	+
Ежедневная уборка номера горничной	+	+	+	+	+
Уборка номера горничной к заезду	+	+	+	+	+
Смена постельного белья: один раз в пять дней	-	+	+	+	+
ежедневно	+	-	-	-	-
Смена полотенец: один раз в три дня	-	+	+	+	+
ежедневно	+	-	-	-	-
Стирка и глажение: исполнение в течение суток	+	+	+	+	-
Предоставление утюга, гладильной доски	+	+	+	+	+
Предоставление ниток и иголок	+	+	+	+	+
Услуги по хранению багажа	+	+	+	+	-
Бизнес-услуги (отправка факсов, электронная почта, интернет-связь)	+	+	+	+	-
Организация встреч и проводов (в аэропорту, на вокзале и т.п.) по просьбе гостя	+	-	-	+	-
Вызов такси	+	+	+	+	-
Бронирование и/или продажа билетов на различные виды транспорта, спортивные, зрелищные мероприятия	+	+	+	+	-
Туристские и экскурсионные услуги: организация экскурсий, услуги гидов-переводчиков	+	+	+	+	-
Оздоровительные и/или спортивные услуги	-	-	+	-	-
Вызов скорой помощи, пользование медицинской аптечкой	+	+	+	+	+
Услуги по организации досуга и развлечений	+	-	+	+	-
<p>для номеров высшей категории. для курортных отелей. для клубов с проживанием. Примечание - Знак "+" означает обязательность выполнения требования, знак "-" означает, что требования не предъявляются.</p>					

Защита работы – индивидуальная.

Практическая работа №2

Тема: «Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия»

Цель работы: уметь рассчитывать площади помещений, используя Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц»

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: индивидуальная работа

Задача:

1. Рассчитать площадь общественной части здания как сумму площадей всех этажей (включая технические, мансардные, цокольные и подвальные).

2. Указать полезную площадь помещения.

Разъяснение методики выполнения работы:

Правила подсчета общей, полезной и расчетной площадей. Стр.258-259,

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов»

Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус,

Это задание обращает внимание и мотивирует практическую деятельность студентов. Студент формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Данное задание обращает внимание на индивидуальную работу каждого студента.

Защита работы – индивидуальная.

Ход занятия

1. Актуализация знаний.

- Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию.
- Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
- Что оказывает влияние на физический износ здания.
- Что влияет на моральный износ здания.
- Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.

Ход работы

Инструкция: Используя функциональную схему гостиничного предприятия, рассчитайте полезную площадь общественного здания гостиницы «Престиж» г. Курска, опираясь на правила подсчёта общей, полезной и расчётной площадей, строительного объёма, площади застройки и этажности здания.

Описание отеля

В центральной части Курска высится современное многоэтажное здание, которое трудно не заметить. Строгий внешний облик и скромная вывеска, говорящая о том, что в здании располагается отель, сразу бросаются в глаза. Однако, что же скрывается за этой строгостью? Стоит лишь переступить порог, как попадаешь в атмосферу гостеприимства и доброжелательности. Первым встречает гостя приветливый и внимательный персонал, который поможет подобрать наилучший вариант размещения в одном из 70 номеров и с радостью предложит широкий комплекс дополнительных услуг. В отлично оборудованных номерах также ничто не способно испортить настроение, все здесь способствует комфортному проживанию. Как ни крути, а отель «Престиж» не только соответствует своему названию, но и является прекрасным вариантом для временного проживания гостей города.

Номерной фонд

Одноместный номер (кол-во-28)

В номере: односпальная кровать, тумбочка, стол, стул, зеркало, ТВ, телефон, кондиционер, чайник, мини-бар. Ванная комната оборудована современной душевой кабиной, туалетом, раковиной. Размеры: длина- 6м, ширина – 2м.

Одноместный номер (Улучшенный)(кол-во-22)

В номере: односпальная кровать, тумбочка, стол, стул, зеркало, чайник, телефон, ТВ, кондиционер, сейф, мини-бар. Ванная комната оборудована современной душевой кабиной, туалетом, раковиной.

Размеры: длина- 6м, ширина – 3м.

Номер Студии (TwinDouble) (кол-во- 6)

В номере: две отдельные кровати или одна двуспальная, тумбочки, стол, стул, зеркало, чайник, телефон, ТВ, кондиционер, мини-бар, сейф. Ванная комната оборудована современной душевой кабиной, туалетом, раковиной.

Размеры: длина- 8м, ширина – 3м.

Номер Студии (Улучшенный) (кол-во-4)

В номере: двуспальная кровать, тумбочки, стол, стул, зеркало, чайник, телефон, ТВ, кондиционер, шкаф, сейф, мини-бар. Ванная комната оборудована современной душевой кабиной, туалетом, раковиной.

Размеры: длина- 10м, ширина – 3м.

Номер Люкс (кол-во-10)

Спальня и гостиная. В спальне: кровать King-size с ортопедическим матрасом, прикроватные тумбы, туалетный столик. В гостиной: стол, стулья, диван, два кресла, тумба, ТВ, шкаф с фарфоровой посудой, журнальный столик. Ванная комната: ванна джакузи, раковина, туалет, биде.

Завтрак входит в стоимость номера.

Размеры: длина- 12м, ширина – 3м.

2. В гостинице располагается ресторан на 60 мест. Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место – 1,8 м². Общая площадь подсобных помещений предприятий общественного питания - 53 м².

3. Административные помещения общей площадью - 62 м².

4. Универсальный зал небольшой вместимостью (20 мест), который можно использовать как зал для переговоров, пресс-конференций. Площадь зала рассчитывается исходя из площади на одно место в зале – 1,2 м².

5. Предприятия бытового обслуживания общей площадью - 48 м².

6. Инженерно- технические помещения - 24 м².

7. Помещения для персонала - 28 м².

8. Приёмно-вестибюльная часть - 200 м².

Приложение

**ПРАВИЛА ПОДСЧЕТА ОБЩЕЙ, ПОЛЕЗНОЙ И РАСЧЕТНОЙ
ПЛОЩАДЕЙ, СТРОИТЕЛЬНОГО ОБЪЕМА, ПЛОЩАДИ
ЗАСТРОЙКИ И ЭТАЖНОСТИ ЗДАНИЙ**

1. Общая площадь общественного здания определяется как сумма площадей всех этажей (включая технические, мансардный, цокольный и подвальные). Площадь этажей зданий следует измерять в пределах внутренних поверхностей наружных стен. Площадь антресолей, переходов в другие здания, остекленных веранд, галерей и балконов зрительных и других залов следует включать в общую площадь здания. Площадь многосветных

помещений следует включать в общую площадь здания в пределах только одного этажа. При наклонных наружных стенах площадь этажа измеряется на уровне пола.

2. Полезная площадь общественного здания определяется как сумма площадей всех размещаемых в нем помещений, а также балконов и антресолей в залах, фойе и т.п., за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов.

3. Расчетная площадь общественных зданий определяется как сумма площадей всех размещаемых в нем помещений, за исключением коридоров, тамбуров, переходов, лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц, а также помещений, предназначенных для размещения инженерного оборудования и инженерных сетей. Площадь коридоров, используемых в качестве рекреационных помещений в зданиях учебных заведений, а в зданиях больниц, санаториев, домов отдыха, кинотеатров, клубов и других учреждений, предназначенных для отдыха или ожидания обслуживаемых, включается в нормируемую площадь. Площади радиоузлов, коммутационных, подсобных помещений при эстрадах и сценах, киноаппаратных, ниш шириной не менее 1 и высотой 1.8 м и более (за исключением ниш инженерного назначения), а также встроенных шкафов (за исключением встроенных шкафов инженерного назначения) включаются в нормируемую площадь здания.

4. Площадь подполья для проветривания здания, проектируемого для строительства на вечномерзлых грунтах, чердака, технического подполья (технического чердака) при высоте от пола до низа выступающих конструкций менее 1,8 м, а также лоджий, тамбуров, наружных балконов, портиков, крылец, наружных открытых лестниц в общую, полезную и расчетную площади зданий не включается.

5. Площадь помещений зданий следует определять по их размерам, измеряемым между отделанными поверхностями стен и перегородок на уровне пола (без учета плинтусов). При определении площади мансардного помещения учитывается площадь этого помещения с высотой наклонного потолка не менее 1.6 м.

6. Строительный объем здания определяется как сумма строительного объема выше отметки +0,00 (надземная часть) и ниже этой отметки (подземная часть). Строительный объем надземной и подземной частей здания определяется в пределах ограничивающих поверхностей с включением ограждающих конструкций, световых фонарей, куполов и других элементов, начиная с отметки чистого пола каждой из частей здания, без учета выступающих архитектурных деталей и конструктивных элементов, подпольных каналов, портиков, террас, балконов, объема проездов и пространства под зданием на опорах (в чистоте), а также проветриваемых подполий под зданиями, проектируемыми для строительства на вечномерзлых грунтах,

7. Площадь застройки здания определяется как площадь горизонтального сечения по внешнему обводу здания на уровне цоколя, включая выступающие части. Площадь под зданием, расположенным на столбах, а также проезды под зданием включаются в площадь застройки.

8. При определении этажности здания в число этажей включаются все надземные этажи, в том числе технический этаж, мансардный, а также цокольный этаж, если верх его перекрытия находится выше средней планировочной отметки земли не менее чем на 2 м. Подполье для проветривания под зданиями, проектируемыми для строительства на вечномерзлых грунтах, независимо от его высоты в число надземных этажей не включается. При различном числе этажей в разных частях здания, а также при размещении здания на участке с уклоном, когда за счет уклона увеличивается число этажей, этажность определяется отдельно для каждой части здания.

Технический этаж, расположенный над верхним этажом, при определении этажности здания не учитывается.

9. Торговая площадь магазина определяется как сумма площадей торговых залов, помещений приема и выдачи заказов, зала кафетерия, площадей для дополнительных услуг покупателям.

Подведение итогов.

Практическая работа №3-4

Тема: «Расчет числа посадочных мест в предприятии питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений»

Цель работы: уметь рассчитывать площадь предприятия питания, используя номерной фонд гостиницы. Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц»

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: индивидуальная работа

Задача:

1. Рассчитать площадь предприятия питания.
2. Номерной фонд гостиницы 240 человек.

Разъяснение методики выполнения работы:

Правила подсчета площади предприятия питания. Стр.264-267,

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус,

Данное задание обращает внимание и мотивирует практическую деятельность студентов. Студент формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Это задание обращает внимание на индивидуальную работу каждого студента.

Защита работы – индивидуальная.

Ход занятия

1. Актуализация знаний.

- Как происходит расчет площади помещений.
- В чем различие между жилыми и общественными помещениями.
- Сколько посадочных мест нужно для различных по площади ресторанов и столовых.

Ход работы

1. Используя приложение рассчитать число посадочных мест для ресторана гостиницы «Престиж» г. Курск, состоящей из 70 номеров.

2. Используя приложение рассчитать площадь служебных и вспомогательных помещений гостиницы.

В гостинице располагается ресторан на 60 мест. Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место – $1,8 \text{ м}^2$. Общая площадь подсобных помещений предприятий общественного питания - 53 м^2 .

Административные помещения общей площадью - 62 м^2 .

Универсальный зал небольшой вместимостью (20 мест), который можно использовать как зал для переговоров, пресс-конференций. Площадь зала рассчитывается исходя из площади на одно место в зале – $1,2 \text{ м}^2$.

Предприятия бытового обслуживания общей площадью - 48 м^2 .

Инженерно-технические помещения - 24 м^2 .

Помещения для персонала - 28 м^2 .

Приёмно-вестибюльная часть - 200 м^2 .

Приложение

Расчёт помещений для посетителей

Расчет торгового зала

К торговым помещениям ресторана относятся торговые залы с раздаточными. В группы торговых помещений входят также касса, подсобные помещения - сервизная и моечная столовой посуды.

Посетители ресторана имеют возможность снять одежду, вымыть руки, поправить причёску и т.д. Поэтому в ресторане есть вестибюль, гардероб, туалетные комнаты

Площадь торгового зала рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{зала}} = P * d = 100 * 1,8 = 180 \text{ м}^2 \text{ (2.59)}$$

Где P - количество посадочных мест;

d - норма S на одно место = 1,8.

В ресторане «Восток» имеется танцплощадка. Площадь танцплощадки рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{зала}} = P * d = 100 * 0,12 = 12 \text{ м}^2 \text{ (2.60)}$$

d - норма S на одно место = 0,12;

Гардероб в ресторане «Восток» расположен при входе в вестибюль. Количество мест в гардеробе должно соответствовать количеству мест во всех залах в период наибольшего притока посетителей.

Площадь гардероба рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{гардероба}} = P * d = 100 * 0,08 = 8 \text{ м}^2 \text{ (2.61)}$$

d - норма S на одно место = 0,08;

Вестибюль - это помещение, куда прежде всего попадает посетитель. При планировании вестибюля необходимо учитывать площадь зала ресторана. Недопустима малая площадь вестибюля, когда гостям приходится ждать обслуживания в гардеробе и свободных мест в зале в тесном помещении. Площадь вестибюля рассчитывается по формуле:

$$S_{\text{вестибюля}} = P * d = 100 * 0,4 = 40 \text{ м}^2 \text{ (2.62)}$$

d - норма S на одно место = 0,4.

Расчет административно-бытовых помещений

В ресторане в состав этой группы помещений входят следующие помещения:

- - кабинет директора;
- - комната персонала;
- - гардероб для персонала.
- - бельевая;
- - душевые;
- - уборные;

Полный состав помещений этой группы зависит от типа предприятия и определяется соответствующими СНиПами.

Бытовые помещения

Бытовые помещения для персонала (гардеробы, душевые, уборные, бельевые) размещаются единым блоком и таким образом, чтобы обслуживающий персонал смог пройти в них, минуя складские и производственные помещения, и в то же время они должны быть удобно связаны со всеми группами помещений.

Гардеробы предназначаются для хранения верхней, домашней и спецодежды работников предприятия. Гардеробы для мужчин и женщин следует проектировать раздельно, причем соотношение между мужским и женским гардеробами составляет 30:70 (%).

На заготовочных предприятиях площадь гардероба определяется исходя из следующих норм на одного работника:

- * 0,1 м² - гардероб верхней одежды (на 100 % работающих в максимальную смену и 25 % от смежной смены);
- * 0,25 м² - гардероб домашней и спецодежды (на 100 % производственного персонала);
- * 0,15 м² - помещение для переодевания (на 100 % производственного персонала).

Уборные для мужчин и женщин предусматриваются раздельными.

Количество санитарных приборов рассчитывается на 100 % работающих в многочисленной смене из расчета 30 человек на один санитарный прибор. Количество душевых сеток принимается на 50 % производственного персонала, работающего в максимальную смену, из расчета 15 человек на одну душевую сетку. Душевые кабины должны непосредственно примыкать к гардеробу для домашней и спецодежды. Размещать их у наружных стен не рекомендуется, так как это приводит к увлажнению, а зимой - к промерзанию стен. Помещение для личной гигиены женщин следует проектировать в том случае, если женщин, работающих в наиболее многочисленной смене - от 100 и более. Вход в данное помещение предусматривается из тамбура женской уборной.

Гардеробы для официантов должны проектироваться отдельно и предназначаться для переодевания и хранения спецформы.

В непосредственной близости к гардеробным должна располагаться бельевая. Площадь бельевой принимается из расчета 10 м² на 100 человек производственного персонала. В бельевой отводятся отделения для чистого и грязного белья. Основным оборудованием для данного помещения являются шкафы для хранения спецодежды. Вместимость одного шкафа составляет 60 комплектов. Норма белья на одного работника - 3 комплекта. При расчете площади бельевой учитывается количество шкафов для хранения белья, гладильная доска, стол и раковина для мытья рук.

Подведение итогов.

Практическая работа №5

Тема: «Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования»

Цель работы:

1. Уметь решать производственные ситуации для комфортного пребывания гостя в гостинице.

2. Развивать коммуникативные компетенции при выполнении заданий в форме правильной, лаконичной, четкой речи

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: работа группами

4. Стр.97 - 101.

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов»
Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание на коммуникативные компетенции при выполнении заданий.

Защита работы – по подгруппам.

Ход работы:

Задача:

1. У гостя в номере не работает кондиционер.
2. Создание подгрупп: группа гостей и группа сотрудников службы инженерно-технического оборудования.
3. Действия подгрупп.

Разъяснение методики выполнения работы:

1. Дать определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование».
2. В чем сущность естественной и механической вентиляции
3. Назвать виды и используемое оборудование.

Приложение

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

Требование	Категория гостиницы				
	*	**	***	****	*****
Техническое оборудование					
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;
4. Выявить наличие и состав противопожарного оборудования
 5. Выявить наличие и определить тип системы пожаротушения
 6. Определить тип системы горячего водоснабжения (местное, центральное, централизованное)
 7. Выявить схему сети горячего водоснабжения: тупиковая или циркуляционная (с принудительной или естественной циркуляцией)
 8. Выявить наличие наружной канализации
 9. Определить:
 - Вид приемников сточной жидкой;
 - Расположение ревизий.
 10. Перечислить неисправности в системах водоснабжения и канализации, которые случились во время прохождения практики в гостинице, описать действия персонала при обнаружении неисправностей.

Подведение итогов.

Практическая работа №6

Тема: «Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения»

Цель работы:

1. Уметь решать производственные ситуации для комфортного пребывания гостя в гостинице.

2. Развивать коммуникативные компетенции при выполнении заданий в форме правильной, лаконичной, четкой речи

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: групповая работа

4. Стр.125-146.

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание на коммуникативные компетенции при выполнении заданий

Защита работы – по подгруппам.

Ход работы

Задача:

1. В гостинице на стойке гости заселяются в номера.
2. Создание подгрупп: группа гостей и группа сотрудников службы приема и размещения.

3. Действия подгруппы «сотрудников гостиницы».

Разъяснение методики выполнения работы:

1. Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы?
2. Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиниц
3. Назвать виды и используемое оборудование.

Приложение

Техническая оснащенность службы приема и размещения

Служба приёма и размещения оснащена следующими техническими средствами: факс, 1 телефонный аппарат (2 телефонных номера), компьютер, ксерокс, кассовый аппарат, терминал для кредитных карт, аппарат для проверки подлинности денежных купюр.

Эта аппаратура даёт возможность менеджеру и администратору получать необходимую информацию в полном объёме и без задержки, что способствует повышению качества обслуживания в гостинице.

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

Оснащение гостиниц телекоммуникационными системами и оборудованием позволяет решить вопрос с внедрением в деятельность гостиницы современных информационных технологий. К информации предъявляются высокие требования: надежность, оперативность, многофункциональность, высокая скорость обработки и передачи, гибкость и т.д.

Интегрированная информационная система коммуникаций может состоять:

- - из структурированной кабельной сети;
- - местной телефонной сети на базе мини-АТС;
- - локальной компьютерной сети;

- -системы учрежденческой радиотелефонной связи, радиотелефонной связи с мобильными объектами;
- - пейджинговой связи.

Основным средством связи является телефон, установка которого в гостинице является общепринятой. В связи с эффективностью телефона, который способствует экономии движения персонала, наиболее рациональна установка телефонов во всех номерах гостиницы.

Телефонизация больших гостиничных зданий осуществляется обычно от собственной автоматической телефонной станции. Для связи с городской АТС прокладывается магистральный телефонный кабель. Распределительная сеть проходит по всему зданию, и на каждом этаже гостиницы устанавливаются специальные распределительные коробки. В одном из помещений вестибюльной группы или непосредственно в вестибюле устанавливают телефонные будки (или встроенные кабины) для городских телефонов-автоматов и для междугородной связи. При установке кабин рядом, перегородки выполняются из звуконепроницаемых материалов.

В больших гостиницах особое значение имеет организация внутренней связи с сотрудниками, отделами и обслуживающими гостиницу учреждениями. Для оперативной связи директора гостиницы и главного администратора со служащими устанавливаются два коммутатора. Эти станции оперативной административной связи рассчитаны на включение 40 абонентов.

Мини-АТС - это специализированный компьютер, в который заводятся внешние телефонные линии и от которого отходят линии внутренней связи.

Преимущества мини-АТС:

- - позволяет отказаться от части городских номеров, при этом большое количество внутренних абонентов может бесконфликтно пользоваться небольшим количеством внешних линий. Наиболее оптимальный вариант, когда на один внешний номер приходится шесть внутренних абонентов;
- - позволяет гостинице сделать свою телефонную связь современной и использовать ее максимально эффективно;
- - предоставляет всем своим абонентам современный сервис, не требуя при этом каких-либо специальных телефонных аппаратов;
- - производит тарификацию, т.е. регистрацию телефонных переговоров с указанием внутреннего номера, использованной линии, даты, времени, набранного номера и продолжительности разговора.

Использование мини-АТС помимо прямой экономии на покупке городских номеров и регулярной их оплате позволяет реализовать следующие сервисные функции, которые не предоставляются городскими АТС:

- - переадресация вызова;
- - подключение к разговору нескольких абонентов (конференц-связь);
- - вмешательство к занятому абоненту (экстренная связь);
- - проведение электронных совещаний;
- - автодозвон;
- - прием и отправка документов без повторного дозвона переключением на факс-аппарат;
- - при отсутствии на месте основного абонента станция будет наводить вызовы на других абонентов, пока не найдет того, кто ответит на вызов.

Цифровые мини-АТС обладают гораздо большими возможностями, компактны и надежны.

УАТС в отличие от мини-АТС способны обслуживать большее количество абонентов, поэтому их используют в средних и крупных гостиницах. УАТС имеют оборудование для интеграции с компьютерной сетью, программное обеспечение, предоставляют клиентам

услуги голосовой почты и конференц-связи, осуществляют интеллектуальную коммутацию телефонных вызовов, систематизируют поступающую информацию и др

Локальная компьютерная сеть

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.

Никакая гостиница в современном мире высоких технологий не может существовать без выхода в глобальную компьютерную сеть Интернет. Необходимо также наличие компьютерной системы бронирования, которая позволяет бронировать и резервировать места в гостинице в зависимости от потребностей гостей и возможностей гостиницы.

Все автоматизированные рабочие места гостиницы объединяются в локальную компьютерную сеть, которая облегчает взаимодействие между отделами, уменьшая количество времени для обеспечения коммуникации, и позволяет более эффективно наладить работу всей гостиницы.

Локальная компьютерная сеть включает в себя:

- - персональные компьютеры и периферийные устройства;
- - сетевые адаптеры для ПК и сетевые кабели;
- - сетевое оборудование - концентраторы и коммутаторы, которые соединяют между собой ПК и периферийные устройства;
- - сетевую информационную систему.

Персональный компьютер и периферийные устройства позволяют автоматизировать такие процессы, как сбор, хранение, накопление и обработка различной информации (цифровых данных, аудио- и видеоинформации, графики), создание баз данных, формирование и печать различных документов. Использование персональных компьютеров на рабочих местах сотрудников гостиницы значительно упрощает и ускоряет процесс обслуживания гостей.

Концентратор — это сетевое устройство, которое объединяет персональные компьютеры в сети. Его назначение - передавать (повторять) информацию, которую он получает, всем подключенным к нему устройствам.

Коммутаторы контролируют передачу информации в сети и управляют ее движением, анализируя адреса назначения каждого пакета.

Подведение итогов.

Практическая работа №7

Тема: «Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий»

Цель работы:

1. Уметь применять методики по использованию экономии ресурсов.
2. Мотивирует практическую деятельность студентов.

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: групповая работа

1. Стр.174-181

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание, мотивирует практическую деятельность студентов, формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Защита работы – по подгруппам.

Ход работы

Задача:

1. Определить потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.
2. Создание подгрупп: разделение обучающихся на две подгруппы.
3. Действия подгруппы «сотрудников гостиницы».

Разъяснение методики выполнения работы:

1. Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы.
2. Назвать виды и используемые ресурсы.

Приложение

Способы экономии энергии

Электроприбор Расход кВт·ч/год

Радиоприемник (10 Вт; 12,5 часов в неделю)

22 Принтер (42 мин. В неделю)

33 Кофеварка (800 Вт, 4,5 часа в неделю)

37 Электрочайник (1770 Вт, 1 литр в сутки)

38 Утюг (1500 Вт, 1 час в неделю)

39 Фритюрница (2000 Вт, 24 минуты в неделю)

42 Пылесос (1200 Вт, 50 минут в неделю)

53 Видеомагнитофон (в режиме ожидания)

61 Электрогриль (1500 Вт, 1 час в неделю)

78 Хлебопечь (600 Вт, 6 раз в неделю)

108 Стиральная машина (3000 Вт, 3 раза в неделю)

110 Факс с автоответчиком (34 Вт, в режиме ожидания)

114 Духовка (2000 Вт, 1 час в неделю)

121 Микроволновая печь (1400 Вт, 1,5 часа в неделю)

122 Цветной телевизор (95 Вт, 20 часов в неделю)

146 Кондиционер (1130 Вт, 4,5 часа в неделю в течение 3 месяцев)

203 Электрорадиатор (2000 Вт, 7 часов в неделю в течение 8 месяцев)

224 Холодильник (250 Вт, постоянно)

226Компьютер (250 Вт, 20 часов в неделю)
 237Светильники (180 Вт, 3 лампочки за 4 часа в сутки)
 250Посудомоечная машина (3000 Вт, 4 часа в неделю)
 344Морозильный шкаф (30 Вт, постоянно)
 400Электроплита (2000 Вт, 1,25 часа в сутки)
 438Холодильник с морозильной камерой (160 Вт, постоянно)
 550Водонагреватели малого объема (2000 Вт, 20 л в сутки)
 694Водонагреватель большого объема (2000 Вт, 95 л в сутки)
 2461Электрическая зубная щетка (20Вт),
 музыкальный центр (50 Вт),
 магнитофон (20 Вт),
 вафельница (1000 Вт),
 электродрель (500 Вт),
 тостер (1000 Вт),
 кухонная вытяжка (100 Вт),
 швейная машина (70 Вт),
 электромиксер (150 Вт),
 кофемолка (20 Вт),
 электромясорубка (200 Вт),
 плойка (40 Вт),
 электросоковыжималка (60 Вт),
 радиобудильник (10 Вт),
 электробритва (10 Вт),
 фен (600 Вт),
 беспроводной телефон (20 Вт)Максимум 20 кВт·ч

В год, можно пренебречь

Освещение:

- максимальное использование дневного света (увеличение прозрачности и площади окон, дополнительные окна);
 - повышение отражающей способности поверхностей (использование интерьеров в светлых тонах);
 - использование осветительных приборов только по необходимости; замена ламп накаливания на энергосберегающие;
 - Переход на светодиодное освещение
- Электроэнергия (в целом):
- оптимальное размещение устройств электрообогрева для снижения времени и требуемой мощности их использования;
 - использование устройств регулировки температуры, в т.ч. устройств автоматического включения и отключения, снижения мощности в зависимости от температуры, временных таймеров;
 - замена электрообогрева на обогрев с использованием тепловых насосов;
 - замена электрообогрева на обогрев газом или подключение к централизованному отоплению, в случаях, когда такая замена выгодна с учетом требуемых инвестиций;
 - качественная изоляция корпуса (стенок), двери холодильной установки, холодильника, прозрачная крышка в холодильнике для продуктов, с качественной изоляцией;
 - приобретение современных энергосберегающих холодильников;
 - не допускать образования наледи, инея в холодильнике, вовремя размораживать;

- качественный отвод тепла - не рекомендуется ставить бытовой холодильник к батарее или рядом с газовой плитой;
- при кондиционировании окна и двери должны быть закрыты - иначе кондиционер будет охлаждать улицу или коридор;
- чистить фильтр, не допускать его сильного загрязнения;
- необходимо настроить режим автоматического поддержания оптимальной температуры, не охлаждая, по возможности, комнату ниже 20-22 градусов;
- обдумать степень необходимости установки и использования кондиционеров, в том числе и с архитектурной точки зрения (кондиционеры, висящие на фасадах домов);
- необходимо следить за тем, чтобы отключать кондиционер на ночь;
- не оставлять без необходимости включенными в сеть зарядные устройства для мобильных приборов (очень актуально из-за возрастающего объема таких приборов);
- стараться избегать использования удлинителей, а если это необходимо, то пользуйтесь качественными удлинителями с проводом большого сечения. Экономия тепла
- Снижение теплопотерь (использование тепло сберегающих и теплоизолирующих материалов при строительстве/модернизации, внешней отделке зданий)
- Установка тепло сберегающих оконных систем и дверей.

Энергосбережение в современных гостиницах.

Учет энергоресурсов является основополагающим условием их экономии, хотя сами приборы учета не могут рассматриваться как энергосберегающее оборудование. «Счетчик фиксирует фактический расход энергоресурсов на объекте.

В соответствии с его показаниями происходят расчеты с поставщиком, таким образом, прибор учета стимулирует энергосбережение, делая его экономически выгодным потребителю. Кроме того, грамотным инженерам эксплуатации показания прибора необходимы для анализа эффективности работы инженерных систем здания и определения наиболее перспективных направлений ее оптимизации».

Счётчик фиксирует лишь фактический расход, а в соответствии с его показателями происходят расчеты с поставщиком энергоресурсов. Позволяет отслеживать объёмы использования того или иного ресурса и таким образом стимулирует энергосбережение. Кроме того показания прибора учёта позволяют грамотным инженерам эксплуатации анализировать эффективность работы систем здания, а также выявлять неполадки. Но одной только установки приборов учета недостаточно для экономии ресурсов.

Так, например, некоторые гостиницы старой постройки (до 90-х годов) до сих пор подключены к теплосетям по зависимой схеме и на вводе в здание имеют элеваторные узлы. Большинство из них уже оснащено узлами учета. Однако устаревшая схема теплоснабжения не позволяет регулировать количество поступающего тепла и делает бессмысленными любые меры по снижению тепло затрат.

В некоторых случаях даже приходится использовать специальные коллекторы для дополнительного охлаждения теплоносителя на выходе из здания, так как штраф за возврат перегретой воды в городскую сеть гораздо выше, чем возможная экономия на отоплении. По этой причине, установку прибора учета рекомендуется сопровождать мерами по модернизации устаревшей системы отопления: оснащение гостиницы ИТП (индивидуальным тепловым пунктом) с контурами регулирования на уровне теплоснабжения здания и на уровне раздачи тепла по зонам и видам потребителей (вентиляция, радиаторное отопление, теплые полы, горячее водоснабжение и т.д.), проведением балансировки нагрузки системы отопления по потребителям.

По данным специалистов, экономия тепловой энергии за счет этих мероприятий составляет не менее 30%. Этот же принцип регулирования должен быть применен для холодильного центра при создании системы холодоснабжения здания. Даже если отель оснащен современным энергосберегающим оборудованием и имеет контуры регулирования на уровне тепло-/холодоснабжения здания и на уровне раздачи тепло-/холод носителя по

зонам и видам потребителей, режимы его работы чаще всего выставляются вручную на локальных, не связанных между собою контроллерах, что приводит к несогласованной работе всей системы в целом.

В подавляющем большинстве гостиниц отсутствует детализированный учет, из-за чего регулирование приходится производить фактически «вслепую», без возможности оценить эффект от того или иного действия. По словам Вячеслава Голубева, главного инженера московской гостиницы «Будапешт», в отеле установлен ИТП с современной системой автоматики, позволяющий диспетчеру контролировать основные параметры системы отопления и ГВС в целом. Однако поддержание температуры в номерах осуществляется при помощи термостатов - приборов не подконтрольных диспетчеру инженерной службы отеля, что отрицательно сказывается на экономии энергоресурсов (тепло, холод) как в заселенном, так и в свободном номере.

Гость зачастую, для скорейшего достижения желаемой температуры в номере устанавливает крайние положения задатчика термостата, обычно это мин. + 10 и макс. + 30°C, при этом сам может после этого находиться вне номера, что приводит к ничем не обоснованному «перегреву» или «переохлаждению» номера.

После освобождения номера в обязанности горничных входит установка термостата в экономный режим (примерно на +18°C), но проследить за этим не представляется возможным. То есть, эффективность энергосбережения здесь зависит от человеческого фактора - добросовестности сотрудников отеля и сознательности гостя. Отсутствие возможности удаленного контроля и дифференцированного учета не позволяет отследить правильность режимов работы оборудования.

Соответственно, ограничены возможности планирования и оценки эффективности энергосберегающих мероприятий. Кроме того, любая неисправность в работе инженерных систем может быть обнаружена только при непосредственном обходе инженера или при поступлении жалоб со стороны постояльцев.

Данные меры эффективны, будучи реализованными, вкуче. Однако в нашей стране, как всегда, западный опыт перенимается весьма избирательно и фрагментарно, в принципе сводит на нет его эффективность. Так, для подавляющего большинства российских гостиниц вершиной борьбы за снижение затрат на электроэнергию путём установки энергосберегающих ламп, датчиков движения, использование ключей доступа для подачи электроэнергии в номер.

В то же время, меры по энергосбережению довольно редко затрагивают системы отопления, холодоснабжения, вентиляции и кондиционирования гостиницы, хотя именно на них приходится львиная доля расходов.

Подведение итогов.

Практическая работа №8

Тема: «Выбор цветной гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений»

Цель работы:

1. Уметь пользоваться цветовым кругом Гете.
2. Мотивирует практическую деятельность студента.

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: индивидуальная работа

Задача:

1. Использовать ориентацию заданного помещения.
2. Описать сочетание второго приема .
3. В каких интерьерах используется третий прием сочетания цвета.

Разъяснение методики выполнения работы:

Разобрать (каждому индивидуально) специфику гостиниц и многообразие функций которые из этого вытекают.

Стр.189-195

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание и мотивирует практическую деятельность студентов. Студент формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Защита работы – индивидуальная.

Ход работы

Приемы цветового решения

Цветовое решение гостиниц весьма разнообразно. Ниже приводятся наиболее характерные приемы цветового решения интерьера, отвечающие современным требованиям архитектуры гостиничных зданий.

В некоторых гостиницах внутренний объем вестибюльной группы не расчленен на отдельные помещения и все же он имеет композиционно обособленные функциональные зоны. Это достигается с помощью цвета. Так, например, окраской пола и потолка в один цвет (чаще белый) можно достигнуть впечатления единства объема группы помещений. Дифференциация этого объема на отдельные зоны, отвечающие функциям вестибюля, операционного холла, фойе, зрительного зала и других помещений, может быть осуществлена с помощью цветовых акцентов. Цветом часто акцентируются центральная лестница, зона бюро оформления и др.

Выбор цветовых акцентов должен соответствовать функциям помещений. Красный цвет часто используется в зоне дежурного администратора, как привлекающий внимание; спокойный сине-голубой цвет используется в вестибюле и т. д.

Цветовая гамма интерьера, построенная на сочетании трех основных цветов — желтого, красного, синего, на общем белом фоне является оптимальной для функциональной окраски помещений. Она вызывает чувство приподнятости и бодрости, что соответствует назначению этих помещений.

Важное значение цвет имеет в архитектуре всего комплекса. Так, связь внутреннего пространства с внешним можно решить применением в окраске интерьера цветов наиболее характерных для колорита самой гостиницы и окружающей застройки. Большая

насыщенность цветовых тонов в окраске интерьера и контрастность сочетаний усиливают цветовое звучание ансамбля.

Если цветом выделить основные конструктивные элементы (пол, потолок или несущие конструкции), а второстепенные элементы (перегородки, столбы) окрасить в нейтральные цвета, то внутреннее и внешнее пространство может восприниматься как единая среда.

Для современных номеров характерно рациональное использование площадей. В небольших помещениях не должно быть впечатления тесноты. Большое значение в этом принадлежит цвету.

Приемы использования цвета для композиционной связи разных зон номера, а также номера с другими помещениями довольно разнообразны. Наиболее распространенными являются следующие: 1) каждое помещение решено в своей цветовой гамме; 2) все помещения имеют одну цветовую гамму.

Первый прием применяется для больших номеров. В этом случае стены передней и санузла окрашивают в насыщенные цвета (красный, синий, зеленый и т. д.), стены комнаты — в светлые тона малой насыщенности. Для номеров небольшой площади (9—12 м²) целесообразно применять единую цветовую гамму, способствующую композиционному объединению разных зон, отчего номера зрительно кажется свободнее.

При выборе цветового решения номера необходимо принимать во внимание цвет общественных помещений жилого этажа. Часто цветовая композиция строится на контрастном сочетании цветов и яркостей. Если в номерах применяются мягкие сочетания тонов, а в коридорах и холлах — насыщенные тона, то номер производит впечатление тусклого, неинтересного.

В других случаях ставится задача объединить цветом помещения жилого этажа с тем, чтобы номера можно было рассматривать не как изолированные замкнутые ячейки, а как часть жилого этажа. В коридорах и жилых комнатах часто применяются мягкие, спокойные цвета — желтый, светло-зеленый, бежевый и др.; в передних используются насыщенные цвета, которые можно рассматривать как цветовые акценты всего комплекса. Такой способ позволяет добиться композиционного объединения холлов, коридоров и номеров.

И, наконец, применяется еще один прием — это однотонная композиция, построенная на сочетании цветов, близких по цветовому тону.

Цвет является одним из основных средств в создании индивидуальных архитектурных решений интерьеров типовых помещений.

Рассмотренные примеры позволяют сделать следующие рекомендации по цветовому решению интерьера гостиниц:

Цветовое решение не может рассматриваться как «последний штрих» в оформлении интерьера. Цвет интерьера и его пространственное решение должны идти параллельно с самого начала проектирования здания.

Цвет интерьера следует выбирать с учетом природных условий (ландшафт, освещенность, колорит среды и т. д.), архитектуры окружающих зданий, а также и самой гостиницы.

При выборе цветового решения помещения следует принимать также во внимание месторасположение гостиниц и их ориентацию по странам света. Холодную и нейтральную гаммы цветовой отделки интерьера рекомендуется выбирать для гостиниц, расположенных в южных районах России (южнее 45° северной широты), а также в центральных районах при световых проемах помещений, ориентированных на юг.

Теплую гамму цветовой отделки интерьера следует выбирать в гостиницах, расположенных в северных и центральных районах России (севернее 45° северной широты), при световых проемах помещений, обращенных на север.

Необходимо учитывать зависимость цветового решения от назначения помещения и времени воздействия данной цветовой среды на человека. В соответствии с этим к цветовому решению помещений гостиниц предъявляют следующие требования.

В номерах должны преобладать спокойные цвета нейтральных тонов, что обеспечит условия для отдыха и работы. Цветовые акценты здесь применяются ограниченно.

В вестибюле целесообразно использовать цвета средневолновой части спектра (жёлтые, голубые, зелёные) средней насыщенности, с большим коэффициентом отражения. Цветовые акценты должны быть размещены таким образом, чтобы во время работы они не попадали в поле зрения обслуживающего персонала.

В проходных помещениях (лестницы, коридоры) можно применять любые цвета. Стены и потолок должны быть светлыми с большим коэффициентом отражения.

В холлах не следует применять яркие цвета и резкие контрасты. Здесь должны преобладать цвета нейтральных и малонасыщенных тонов.

Цвет целесообразно применять для ориентировки проживающих. С этой целью в районе дежурного администратора, лифтовых холлах и лестницах следует использовать «броские» цвета, привлекающие внимание приезжающих. Коридоры разных этажей рекомендуется окрашивать в цвета, контрастные по яркости или цветовому тону. Хроматические контрасты следует строить на использовании насыщенных цветов.

Кроме функциональных задач, которые необходимо учитывать при цветовом решении интерьера, необходимо также добиваться гармоничного сочетания цветов всех элементов интерьера.

Из многочисленных вариантов цветовой композиции интерьера вестибюльной группы наиболее рекомендуемой является композиция, построенная на сочетании светлых и нейтральных тонов общего фона с насыщенными и яркими цветовыми акцентами.

Рекомендуются следующие цветовые акценты интерьера:

- однотонные, построенные на использовании группы близких цветов. Для выявления центра композиции берётся более насыщенный цвет;
- многоцветные, построенные на противопоставлении главных цветов или взаимно дополнительных.

Для номеров целесообразны следующие цветовые композиции:

- однотонные, построенные на одном главном цвете или группе близких цветов;
- полярные композиции, построенные на противопоставлении двух главных цветов или двух групп близких друг другу цветов;
- трёхцветные, построенные на трёх главных цветах.

Следует использовать различные свойства цветов в целях корректировки размеров и пропорций номеров.

При проектировании цветового решения гостиниц необходимо учитывать восприятие цвета при естественном и искусственном освещении. При этом нужно учитывать способность цвета снижать насыщенность и изменять цветовой тон как при интенсивном, так и при слабом освещении; снижать насыщенность света предмета на ярком фоне; изменять цветовой тон в зависимости от цветности излучения источника света.

Подведение итогов.

Практическая работа №9

Тема: «Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения».

Цель: отработка навыка подбора мебели и текстиля в помещениях гостиничного предприятия

Этапы выполнения занятия

1. Актуализация знаний.
2. Изучение и анализ мебели и текстиля в интерьере гостиничного предприятия.
3. Оформление вывода.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 53 с.— ЭБС «IPRbooks»

2. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. пос./С.В. Безруков.- М.: ИЦ «Академия», 2014.

3. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 1.

Ход занятия

1. Актуализация знаний.

- В чём состоит значение мебели в номерах.

- Назовите возможные способы расстановки мебели в жилом номере и в общественных помещениях.

2. Анализ схем расстановки мебели в номерах:

-симметричный;

-асимметричный;

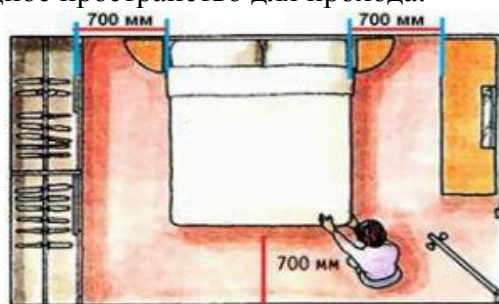
-круговой;

Определение плюсов и минусов данных схем расстановки мебели

Соответственно, каждый из способов имеет свои особенности и предназначен для различных конфигураций интерьеров, а также получения той или иной благоприятной обстановки для работы или отдыха. Имеется возможность и комбинирования способов расстановки мебели, особенно актуально это в просторных помещениях, в которых планируется две и более функциональные зоны.

Правила расстановки мебели

Когда речь идет о том, как правильно расставить мебель в номере, то тут важно учесть свободное пространство для прохода.

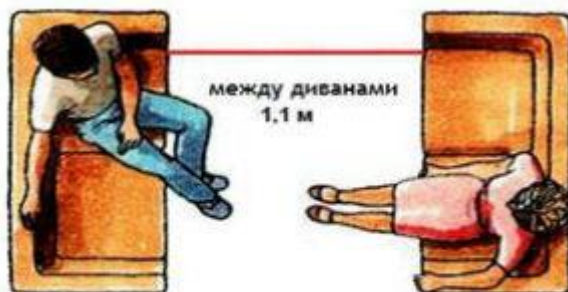


Манипулирование пространством при расстановке мебели в спальне

Именно оно играет в этих случаях важнейшую роль и как правило, пространства к сожалению не хватает для комфортного местопребывания.

Проходные зоны по правилам расстановки мебели должны быть как минимум шириной в 50 см, однако при этом Вы будете чувствовать дискомфорт, комфортно пройти можно будет только при ширине прохода в 90 см.

Стоит также обратить внимание на то, что при использовании мебели с выдвижными ящиками, нужно оставить около нее пространство на ширину не менее 125 см, а в прихожей в любом случае свободное пространство должно быть не менее 150 см для того, чтобы была возможность комфортно снимать и одевать одежду.



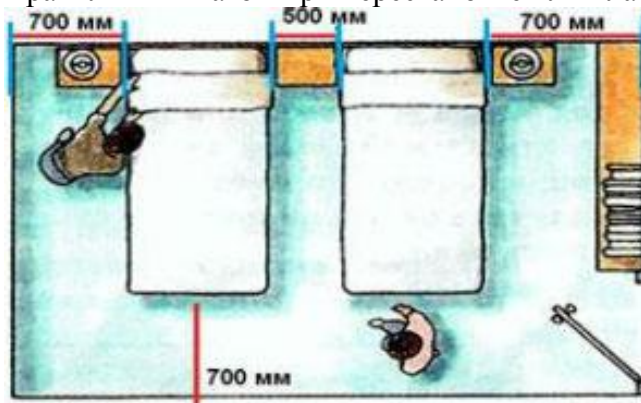
Расстояние между отдельными элементами мягкой мебели должно быть не менее 1,1 м.

При планировании мебели вокруг журнального/кофейного столика, стоит соблюдать расстояние между ней и столом, не менее 40 см.

Данное расстояние достаточно для прохода вдоль стола и конечно же, для того, чтобы присесть за него и комфортно брать с него вещи

Чтобы расставить мебель в маленькой комнате, а именно две кровати одну напротив второй, нужно прежде убедиться, что расстояние между ними будет не менее 110 см, это важно для комфортного прохода.

Правильным шагом при перестановке или планировке мебели с нуля было бы



Расстановка мебели в спальне – правильный вариант.

Составить план номера. Для этого нужно подобрать лист бумаги, на котором бы поместился бы план номера в масштабе 1:10, возможно и 1:20 плюс выносные размеры (примерно по 3 см с каждой стороны).

На плане нужно начертить полностью планировку со всеми окнами и дверьми, а также их открытое положение. Из цветной бумаги вырезается фигуры мебели с точным масштабом, затем по средствам перемещения их по полю плана, можно определить более приемлемый вариант расстановки мебели.

Выполнение эскизов вариантов расстановки мебели в номерах

Подведение итогов.

Практическая работа №10

Тема: «Создание фирменного стиля гостиничного предприятия»

Цель работы: ориентироваться в брендах гостиничного бизнеса.

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: групповая работа

Задача:

1. Выбрать известный гостиничный бренд, выявить его преимущества.

2. Создать собственный фирменный стиль для конкретного примера

Разъяснение методики выполнения работы:

1. Использовать домашнее задание.

2. Ознакомиться с помощью каких средств создается стиль.

4. Стр.182-190

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание, мотивирует практическую деятельность студентов, формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Защита работы – по подгруппам.

Ход работы

Логотип для отеля — не только неотъемлемая и узнаваемая часть бренда. Этот визуальный образ важен примерно так же, как репутация, сервис и реклама. От того, насколько качественным и запоминающимся будет лого, во многом зависит восприятие бренда и воспоминания о компании.

Почему лого важны для отелей

Логотипы отелей становятся и основным элементом фирменного стиля, и своеобразной рекламой. Они создают имидж, поскольку широко тиражируются и присутствуют не на одном лишь сайте или визитках, но участвуют в любой рекламной кампании — используются в роликах, на баннерах, листовках, буклетах. Их помещают на эксклюзивной продукции отеля — полотенцах, халатах, тапочках, косметике и т. д.

Правильный, привлекательный и вызывающий приятные ассоциации логотип непременно будет формировать у постояльцев чувство доверия. А в будущем хорошие воспоминания станут отличной мотивацией снова выбрать именно это заведение.

Особенности цветовой гаммы и визуальных образов

В логотипах отелей часто обыгрываются некие элементы природы, пейзажа, которые связаны с местоположением заведения. Поэтому мы часто видим в фирменных символах гостиниц горы, морские волны, силуэты местных достопримечательностей, очертания берегов или пляжей.

Логотип должен отражать атмосферу и стилистику компании. Иногда у бренда есть своего рода тотемный символ в виде животного или растения. Такому талисману, безусловно, находится место в лого!

Для отеля важен комфорт и гостеприимство. Поэтому уместным оказывается использование таких «теплых», уютных изображений, как дома и усадьбы, ключи и камин, шезлонги и кровати.

Часто бренду важно подчеркнуть давние традиции, репутацию, заработанную за многие десятилетия и даже века верной службы. В этом случае применяют гербовые, геральдические символы, национальные орнаменты, старинные шрифты.

В цветовой гамме предпочтение часто отдают нейтральным, спокойным оттенкам. Если вы раздумываете, на каком цвете остановиться, выбирайте палитру в соответствии с тем, что окружает гостиницу:

- Лазурный и синий превосходно подходят для морских побережий;
- Желтый и оранжевый — для солнечных пляжей;
- Зеленый и коричневый — для лесных пейзажей;
- Серый, бежевый и черный — для городских джунглей.

Подборка логотипов известных отелей поможет определиться с выбором! Знакомьтесь с примерами лого и краткими историями брендов.

Hilton

Настоящая империя гостиничного бизнеса имеет вековую историю. Первый отель с именем Hilton был открыт в Техасе в 1925 году Конрадом Хилтоном. Теперь именем основателя названа отдельная линия отелей представительского класса Conrad Hotels & Resorts. Компания не единожды переживала ошеломительные взлеты и падения. Но никто не сможет поспорить, что бренд Hilton — один из самых известных и почитаемых в мире.

Hilton Hotels сменила наименование на Hilton Worldwide в 2009 году, тогда же был презентован новый логотип из платины и золота. Причем обновленный лого фактически не взял ни одной черты старого. Ранее обыгрывалась литера Н, «закрученная» в спираль и напоминающая завиток волны.



Теперь также используется начертание буквы Н, стилизованной под корону, где верхняя часть выполнена в серебряном цвете, а нижняя — в золотом. Даже от фирменного шрифта и дружелюбного синего цвета компания отказалась.



Сегодня в сеть отелей Hilton входит 4200 заведений, действующих в 77 странах планеты, в том числе по франшизе.

MARRIOTT

Marriott International — компания с 90-летней историей. Сегодня под ее началом работают 30 брендов, 6 700 отелей открыто в 130 странах и регионах. Штаб-квартира международной корпорации располагается в США, где ее когда-то основали супруги Мэрриотты. Начиналось все с маленького киоска по продаже прохладительных напитков, а первая гостиница открылась в 1957 году.



Как видим, лого выполнен в красном цвете, но не агрессивном, а в благородном вишневом оттенке. Основой графического образа стала стилизация буквы М.

HYATT HOTELS CORPORATION

Hyatt— американская компания со штаб-квартирой в Чикаго, основанная семьей Притцкеров в 1957 году. В сеть входят отели преимущественно люкс-класса, это 490 заведений в 47 странах. Есть отели Hyatt и в России — в Москве, Екатеринбурге и Сочи.



Несмотря на американское происхождение, в логотипе компании чувствуется что-то восточное, символизирующее гостеприимный оазис посреди пустыни. Основная роль отводится имени бренда.

SHERATON

Бренд Sheraton возник также в США, а название пришло к нему с одним из первых отелей, выкупленных дельцами Хендерсонами и Р. Муром. История компании ведется с 1937 года. Sheraton стал первой американской фирмой, открывшей свой отель в Китае. Это произошло в 1985 г.

Самостоятельное значение бренд утратил, когда в 1998 году был выкуплен компанией Starwood Hotels & Resorts Worldwide. Затем, уже в 2016 году, сети отелей в результате слияния вошли в корпорацию Marriott International.



Однако сеть Sheraton сохранила фирменное наименование и айдентику. Гостиничный фонд включает 446 отелей и 156 400 номеров. Логотип у них достаточно лаконичный, строгий и консервативный.

RAMADA

Американская сеть отелей Ramada основана в 1954 г. в Аризоне. Открыл ее ресторатор М. В. Исбелл из Чикаго. В 1980 г. была создана международная линия RAMADA RENAISSANCE HOTELS, причем заведения с названиями «Рамада» были 4-звездочными, а «Ренессанс» — 5-звездочными. Сейчас сеть представлена 900 отелями в 50 странах.



RAMADA

Любопытно название, оно происходит от испанского слова rama — ветвь. Рамадой в Аризоне называли также беседки для отдыха во время сбора урожая. Отели и сегодня предлагают великолепную атмосферу для отдыха. В логотипе использована стилизация и отражение латинской буквы R. В силуэте можно также рассмотреть парящую чайку — символ мечтателей и путешественников.

Подведение итогов.

Практическая работа №11

Тема: Решение ситуационных задач по цветовому решению интерьеров.

Цель: отработка навыков подбора цветового решения интерьера.

Этапы выполнения занятия

1. Актуализация знаний.
2. Изучение и анализ стандарта качества обслуживания персоналом СПиР.
3. Оформление вывода.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 53 с.— ЭБС «IPRbooks»

2. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. пос./С.В. Безруков.- М.: ИЦ «Академия», 2014.

3. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 1.

Ход занятия

1. Актуализация знаний.

- Какие факторы влияют на внешний вид здания гостиницы.
- С помощью каких средств может быть создан запоминающийся образ гостиничного предприятия.
- Как цвет влияет на оформление интерьера.
- Что такое цветовой круг Гётте и какое значение он имеет при выборе цветового решения.

Инструкция:

1. Используя цветовой круг Гётте, дайте обоснование правильности подбора мебели и текстиля в предложенных номерах (анализ предложенных слайдов).

2. Сделайте подбор мебели и текстиля в номере «Стандарт», стены которого оформлены в светло-зелёных тонах.

3. Сделайте подбор мебели и текстиля в номере «Эконом», стены которого оформлены в голубых тонах.

4. Сделайте подбор мебели и текстиля в номере «Студия», стены которого оформлены в бежевых тонах.

5. Сделайте подбор мебели и текстиля в номере «Люкс», выполненного в стиле Ампира.

Подведение итогов.

Практическая работа №12

«Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма»

Цель работы: значение системы охраны труда при обслуживании .

Средства обучения:

конспекты по дисциплине «Здания и инженерные системы гостиниц», проектор, компьютер.

Вид проведения занятия: практическое занятие

Метод проведения занятия: групповая работа

Защита работы – по подгруппам.

Ход работы

Задача:

Разделение группы на несколько подгрупп.

Составить план для решения проблем охраны труда в гостиницах для горничных.

Разъяснение методики выполнения работы:

1.Использовать домашнее задание.

2.А.Д.Гридин «Безопасность и охрана труда в сфере гостиничного обслуживания», с.134-14

3. Стр.182-190

И.Ю.Ляпина «Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов» Государственный стандарт РФ «Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц», А.Б.Косолапов Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства» учебное пособие, КноРус.

Данное задание обращает внимание, мотивирует практическую деятельность студентов, формулирует и комментирует ответы на вопросы задания, отвечает на вопросы, по необходимости демонстрирует правильность выполнения заданий.

Приложение

Охрана труда и техника безопасности в гостиницах

Современный гостиничный заведение оснащен большим количеством различного оборудования и имущества. В нем работает большое количество обслуживающего персонала, происходит постоянная смена постояльцев. Именно поэтому вопросам охраны труда и техники безопасности в гостиничных учреждениях уделяется большое внимание.

В гостиницах должны проводиться мероприятия по профилактике травматизма, созданию нормальных санитарно-гигиенических условий, электробезопасности, обучению персонала.

Общее руководство работой по охране и безопасности труда в гостинице осуществляет директор (работодатель). Он обязан обеспечить выполнение требований законов о труде, правил и норм по охране труда, государственных стандартов, а также выполнения обязательств, предусмотренных коллективным договором (контрактом).

Директор гостиницы приказом назначает ответственного за безопасность труда, формирует состав службы охраны труда, назначает ответственных за состояние охраны труда в каждом подразделении и ответственных за обучение персонала гостиничного бизнеса и проверку знаний по охране труда.

На основе положений, правил и типовых инструкций в каждой гостинице разрабатывается свое положение об организации работы по охране труда и производственной санитарии. Кроме того, для каждой категории работников составляются инструкции.

Работник гостиницы обязан придерживаться норм, правил, инструкций по охране труда, уметь правильно применять коллективные и индивидуальные средства защиты, немедленно сообщать своему непосредственному руководителю о любом несчастном случае, а также о ситуациях, которые создают угрозу жизни и здоровью людей.

Работники гостиничного бизнеса допускаются к работе только после прохождения инструктажа по технике безопасности. Видами инструктажа является вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий.

Профилактика производственного травматизма

Причины травматизма могут быть организационными и техническими.

К организационным относятся: недостаточный надзор за соблюдением правил техники безопасности, отсутствие необходимой технической квалификации у персонала, работа без предохранительных средств, неправильное расположение людей на рабочем месте, недостаточный инструктаж, плохое освещение, низкая или высокая температура, слабая вентиляция и тому подобное.

К техническим причинам травматизма относятся: неисправность или несовершенство технологического оборудования, инструментов, устройств и средств техники безопасности, неудобство или загроможденность рабочего места.

Причиной травмы может стать также болезненное состояние работающего, неподготовленность к данной работе и невнимательное отношение к ней, усталость и состояние опьянения.

Расследование и учет несчастных случаев происходит в соответствии с "Положением о порядке расследования и учета несчастных случаев на производстве". Это положение устанавливает единый порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве, обязательный для всех гостиничных хозяйств.

По результатам расследования составляется заключение, которое является обязательным для работодателя и может быть обжаловано в государственной инспекции труда или в суде.

Производственная санитария и гигиена

Гигиена труда рассматривает вопросы, связанные с условиями работы и их влиянием на человеческий организм; разрабатывает гигиенические и лечебно-профилактические мероприятия, направленные на улучшение и сохранение здоровья трудящихся, повышение работоспособности и производительности труда. Существуют несколько гигиенических критериев оценки условий труда:

- загрязнение воздуха;
- температура, влажность и скорость движения воздуха;
- уровень шума;
- освещенность;
- санитарное состояние;
- личная гигиена сотрудников.

Загрязнение воздуха

Все гостиничные помещения, где работает персонал, должны быть просторными, иметь достаточно высокие потолки, быть оснащенными естественной или искусственной вентиляцией, что обеспечивает нормальную циркуляцию воздуха и исключает проникновение посторонних запахов.

Температура, влажность и скорость движения воздуха

Эти параметры существенно влияют на состояние здоровья человека, его работоспособность и регулируются с помощью системы отопления. Температура воздуха в помещениях должна быть не ниже 18 °С, влажность воздуха в теплый период года 30 - 60%, в холодный - не более 70%, скорость движения воздуха в холодный период - до 0,3 м/с, в теплый - до 0,5 м/сек.

Уровень шума

В гостиницах следует соблюдать противозвуковых правил. Полы в коридорах, холлах и гостиных должны покрываться звукопоглощающими коврами или покрытиями, их заменяющих; телевизоры должны устанавливаться только в номерах или специальных помещениях, а телефон общего пользования - вдали от жилых комнат в специальных кабинках или под акустическим колпаком. Для уменьшения шума в жилых и общественных

помещениях используют специальные звукоизолирующие окна и двери, звукоизолирующее отделку стен.

Освещенность

При плохой освещенности появляются зрительная усталость, общая вялость, ухудшение зрения, снижается производительность труда. В помещениях должно быть естественное (не менее одного окна) и искусственное освещение, обеспечивающее освещенность круглосуточно при лампах накаливания - 100 лк (в люменах), при люминесцентных лампах - 200 лк, в коридорах - естественное или искусственное освещение. Каждое рабочее место должно быть достаточно освещено, но освещение при этом не должно оказывать ослепляющей действия. Искусственное освещение может быть общим, местным и комбинированным. Применение только местного освещения на рабочих местах не допускается. Существует также аварийное освещение на случай эвакуации.

Санитарное состояние

В гостинице необходимо соблюдать санитарно-гигиенических норм и правил, установленных органами эпидемиологического надзора, в частности по чистоте помещений, состояния сантехнического оборудования, удаления отходов, эффективной защиты от насекомых и грызунов, обработки белья. Все газовое, водопроводное и канализационное оборудование должно быть установлено и эксплуатироваться в соответствии с "Правилами технической эксплуатации гостиниц и их оборудования".

В помещениях необходимо ежедневно делать влажную уборку, удалять пыль и паутину, пылесосить ковры и ковровые покрытия, протирать окна, двери. По окончании работы, помещения необходимо тщательно убирать и оставлять в полном порядке. Периодически необходимо убирать помещения с использованием мыльно-щелочного раствора, хлорной извести, проводить генеральные уборки, дезинфекции и дезинсекции (меры борьбы с насекомыми). Особое внимание должно уделяться работе горничных. Транспортировка белья, уборочных материалов и инвентаря осуществляют они на колясках.

В служебных помещениях, предназначенных для отдыха, приема пищи, смены одежды, обслуживающему персоналу запрещается держать уборочный инвентарь и грязное белье. Эти комнаты оборудуются индивидуальными шкафчиками, обеденными столами, стульями и тому подобное.

Инструкция по санитарному содержанию требует от персонала особого внимания к постельного белья постояльцев и ее своевременной замены. В бельевой должна быть идеальная чистота. Чистое и грязное белье должно храниться в разных помещениях, отдельно друг от друга. После приема грязного белья необходимо вымыть руки и сменить халат. Стирка белья гостей осуществляется горничными в специально оборудованных помещениях.

Инструкция по санитарному содержанию включает также требования к состоянию территории, прилегающей к гостинице. Она должна быть убрана, озеленена, облагорожена. Для сбора бытовых отходов на территории двора устанавливаются мусоросборники. Вторичное сырье и макулатура должна собираться и складываться отдельно.

Личная гигиена сотрудников

Все работники отеля не реже одного раза в год должны проходить медицинский профосмотр в поликлиниках и подавать на работу справки о состоянии своего здоровья. Сотрудники, не прошедшие медосмотр, к работе не допускаются.

В случае, если заболит житель отеля, администрация гостиничного комплекса должно вызывать врача. В случае инфекционного заболевания работники СЭС проводят в номере дезинфекцию. Уборка номеров, в которых находятся больные, должно проводиться с применением раствора хлорной извести.

На каждом этаже гостиницы должны быть инструкции по оказанию первой медицинской помощи и аптечки с набором необходимых медикаментов.

Подведение итогов.

Практическая работа №13
«Решение ситуационных задач по организации охраны труда и обеспечении безопасности. Составление акта по форме Н-1.»

ЦЕЛЬ: Вычисление размера вреда, подлежащего возмещению в результате трудового увечья.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 53 с.— ЭБС «IPRbooks»
2. Здания и инженерные системы гостиниц: учеб. пос./С.В. Безруков.- М.: ИЦ «Академия», 2014.
3. Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи: Приказ Министерства спорта, туризма и молодежной политики РФ от 25 января 2011 г. №35 // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. – 2011. – № 1.

Этапы выполнения занятия

1. Актуализация знаний.
2. Вычисление размера вреда, подлежащего возмещению в результате трудового увечья
3. Оформление вывода.

Ход занятия

1.Актуализация знаний.

- 1.Нормативные правовые акты по охране труда.
- 2.Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда.
- 3.Виды ответственности за нарушение требований и правил охраны труда.
- 4.Пропаганда вопросов охраны труда на предприятии.
- 5.Основные задачи и функции службы охраны труда в организациях.
- 6.Правила внутреннего трудового распорядка.
- 7.Права и гарантии права работников на труд в условиях, соответствующих требованиям охраны труда.
- 8.Обязанности работника в области охраны труда.
- 9.Средства индивидуальной защиты и их классификация.
- 10.Формирование службы охраны труда на предприятиях.

Инструкция:

Опираясь на правила возмещения вреда потерпевшему (Гражданский кодекс Российской Федерации), рассчитайте сумму выплаты.

НОРМАТИВНЫЙ ДОКУМЕНТ: Гражданский кодекс Российской Федерации.

Возмещение вреда потерпевшему включает:

- выплаты денежных сумм в размере заработной платы или соответствующей её части в зависимости от степени утраты трудоспособности
- компенсацию дополнительных расходов
- выплату единовременного пособия

Размер возмещения вреда устанавливается потерпевшему в процентах к его заработку, который он получал до своего увечья. Процент соответствующей степени утраты трудоспособности в результате профессиональной деятельности определяется врачебной технико-экспертной комиссией. Одновременно ВТЭК устанавливает соответствующую группу инвалидности и определяет нужду в дополнительных видах помощи.

Среднемесячная заработная плата рассчитывается за 12 месяцев работы, предшествовавших несчастному случаю. Расходы на уход осуществляются в размере 60% от суммы двух минимальных размеров оплаты труда. Расходы на протезирование, приобретение санитарно-курортных путёвок осуществляются по фактическим подтверждённым расходам. Возмещение расходов на приобретение лекарств осуществляется на основании справок лечебных учреждений о рецептах, выписанных потерпевшему в связи с данным повреждением здоровья.

Размер возмещения вреда здоровью в денежной или иной материальной форме.

Всё, связанное с этим вопросом решается по согласованию между потерпевшим и работодателем, ответственным за вред, а в случае спора между ними в суде.

1. Задача: Определите размер возмещения вреда администратору гостиницы «Октябрьская» Железновой М.П.

Время нахождения в стационаре и на больничном с 17.05.2013г. по 11.07.2014г. (40 рабочих дней) работодатель оплачивает в размере 100%.

Зарплата за 12 месяцев:

Май 2016г. -15200р.

Июнь 2016г.- 15200р.

Июль 2016г.-15500р.

Август 2016г.- 15500р.

Сентябрь 2016г.-15200р.

Октябрь 2016г.-15200р.

Ноябрь 2016г.-15200р.

Декабрь 2016г.-15200р.

Январь 2017г.-16000р.

Февраль 2017г.-16300р.

Март 2017г.– 16300р.

Апрель 2017г.-16300р.

Итого: 187100р.

Среднемесячный заработок: $187100:12=15591$ р.67коп.

Заработок в день: $15591,67:22=708$ р. 71 коп.

Оплата по больничному листу: $708,71 \times 40=28348$ р.48 коп.

Расходы на приобретение лекарств:5200 р.

Возмещение морального вреда: 3000 р.

Возмещение ущерба администратору гостиницы Железновой

3.Подведение итогов