

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и
туризма
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.ДВ.01.02 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	кандидат экономических наук, доцент Шепелева С.В.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель освоения дисциплины:

сформировать систематизированные знания об особенностях технической эксплуатации гостиничных предприятий на основе отечественного и зарубежного опыта, законодательных и нормативных документов РФ.

Задачи дисциплины:

научить студентов использованию и соблюдению нормативных правовых документов и требований законодательства Российской Федерации, касающихся эксплуатации гостиничных зданий и сооружений, в т. ч. с учётом доступности их для маломобильных групп населения;

обучить студентов нормативным требованиям, обеспечивающим безопасность коммуникаций, инженерных систем и оборудования, пожарную безопасность зданий и сооружений гостиничного предприятия;

подготовить студентов к разработке процедур и методов контроля за использованием профессионального оборудования в гостинице, за соблюдением санитарно-гигиенических требований, обеспечения надёжности и безопасности зданий гостиницы;

обучить студентов организации деятельности инженерно-технической службы гостиницы.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1 Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-1.2 Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	
	ПК-1.3 Владеет методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций	

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства	ПК-2.1 Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса. ПК-2.2 Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса, материальных ресурсов и персонала; формировать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса. ПК-2.3 Владеет методами оценки и навыками планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале; навыками бизнес-планирования инновационного гостиничного продукта.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
ПК-4 Способен обеспечивать сервисную деятельность в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями	ПК-4.1 Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; особенности предоставления услуг гостеприимства для различных сегментов потребителей; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания, обслуживающих иностранных туристов; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для расчета продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд. ПК-4.2 Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров, заинтересованных сторон. ПК-4.3 Владеет иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации; навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; технологиями продвижения и продаж гостиничного продукта.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
ПК-7 Способен анализировать деятельность организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-7.1 Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	<p>ПК-7.2 Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; опре-делять формы и методы контроля бизнес-процессов департа-ментов (служб, отделов) предприятия питания; выявлять про-блемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).</p> <p>ПК-7.3 Владеет методами организации контроля соблюдения техни-ческих и санитарных условий работы структурных подразде-лений; методами организации контроля за выполнением со-трудниками стандартов обслуживания и обеспечением каче-ства продукции и услуг.</p>	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации пер-сонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межлич-ностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.</p>	<p>Сформированы систематические представления о: целях и задачах деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; основных принципах построения коллектива, условия его функционирования, систему существующих общественных отношений; о способах практического использования мотивационных теорий и теорий лидерства в практике управления; основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном и гостиничном бизнесе с использованием специализированных программ;</p>
<p>ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельно-сти департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключе-вых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса; осуществлять деловые и межличностные комму-никации, проводить совещания и собрания в трудовом коллек-тиве.</p>	<p>Сформировано умение: организации оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; определять целесообразность использования тех или иных форм, методов и средств делегирования полномочий с учётом личной ответственности за осуществляемые мероприятия .</p>

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-приимства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций</p>	<p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: в обеспечении планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; распределения полномочий и ответственности в организационной структуре управления; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; приемами проектирования организационных структур.</p>
<p>ПК-2.1. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.</p>	<p>Сформированы систематические представления о: координации и контроле деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; теоретических основах финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса; сборе и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p>
<p>ПК-2.2. Умеет применять стратегические и тактические методы анали-за потребностей департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса, материальных ресурсов и персонала; форми-ровать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.</p>	<p>Сформировано умение: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; формирования системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса; участия в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>ПК-2.3. Владеет методами оценки и навыками планирования потреб-ностей департаментов (служб, отделов) в материальных ре-сурсах и персонале; навыками бизнес-планирования иннова-ционного гостиничного продукта.</p>	<p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства; организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; вырабатывать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений.</p>

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
<p>ПК-4.1. Знает методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; особенности предоставления услуг гостеприимства для различных сегментов потребителей; специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в том числе возможности информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; основы организации деятельности предприятий питания, обслуживающих иностранных туристов; специализированные компьютерные программы, используемые на предприятиях питания для расчета продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд.</p>	<p>Сформированы систематические представления о: закономерностях, основных событиях и особенностях истории России с древнейших времен до наших дней в контексте европейской и всемирной истории; истории становления и развития государственности; культурных особенностях и традициях различных социальных групп; способах эффективного взаимодействия в сфере деловых отношений; о способах и методах взаимодействия со всеми заинтересованными сторонами разных культур и народностей; особенностях формирования клиентурных отношений; особенностях обслуживания различных сегментов потребителей гостиничных услуг; о специализированных компьютерных программах, используемых на предприятиях сервиса;</p>
<p>ПК-4.2. Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров, заинтересованных сторон.</p>	<p>Сформировано умение: выявлять закономерности исторического развития России в контексте всемирной истории; давать оценку культурно-историческим ценностям России; выявлять потребности потребителя; работать в «контактной зоне» как сфере реализации сервисной деятельности; обеспечивать эффективную организацию функциональных процессов; -применять, адаптировать и развивать современные технологии обслуживания; обслуживания и бесконфликтной работы в процессе сервисной деятельности; обеспечивать осуществлять эффективные межличностные взаимоотношения с потребителем и другими заинтересованными сторонами с учетом социально-культурных и психологических особенностей, организации функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения, соответствующих запросам потребителей;</p>
<p>ПК-4.3. Владеет иностранным языком с учетом характеристик постоянных клиентов гостиничного комплекса на уровне, обеспечивающем эффективные профессиональные коммуникации; навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами; технологиями продвижения и продаж гостиничного продукта.</p>	<p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: анализа особенностей исторического развития России в контексте всемирной истории; деловой коммуникации в устной и письменной формах на государственном языке Российской Федерации; выполнять перевод профессиональных текстов с иностранного (-ых) на государственный язык и обратно; использования информационно-коммуникационных технологий при поиске необходимой информации в процессе решения стандартных коммуникативных задач на государственном и иностранном (-ых) языках; основными коммуникативными техниками общения с потребителем и в коллективе; деловой коммуникацией на втором иностранном языке.</p>

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-7.1. Знает методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; законодательство Российской Федерации, регулирующее деятельность предприятий питания; принципы и методы организации системы контроля работы персонала предприятий питания; способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам; методы оценки эффективности системы контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания.	Сформированы систематические представления о: сборе, обработке и анализе информации о факторах внешней и внутренней среды гостиничного комплекса, необходимой для принятия стратегических и оперативных управленческих решений; организации системы мониторинга внешней и внутренней среды гостиничного комплекса; методах оценки эффективности деятельности структурных подразделений гостиничного комплекса; методах контроля деятельности департаментов (служб, отделов) предприятий питания; способах оценки соответствия качества предоставляемых услуг существующим стандартам.
ПК-7.2. Умеет анализировать проблемы в функционировании системы контроля, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем; выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) предприятия питания; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и определять уровень эффективности деятельности департаментов (служб, отделов).	Сформировано умение: осуществлять сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; разрабатывать планы доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; организовать оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; анализировать проблемы функционирования гостиничного комплекса; прогнозировать и разрабатывать мероприятия по решению проблем, возникающих в результате деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; выявлять проблемы в системе контроля предприятия питания и разрабатывать мероприятия по их исправлению; принимать управленческие решения на базе объективных результатов анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
ПК-7.3. Владеет методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы структурных подразделений; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: применять основные функции управления сервисной деятельностью, методы социального взаимодействия и реализации своей роли в команде; осуществления контроля деятельности предприятий сервиса и/или сервисной деятельности; подготовки предложений по формированию и совершенствованию гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка; методиками стратегического и ситуационного анализа и оценки результатов деятельности гостиничного комплекса; навыками создания и ведения баз данных по различным показателям деятельности гостиничного комплекса; методами организации контроля соблюдения технических и санитарных условий работы; методами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания.

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-7.1	ПК-1.2 ПК-2.2 ПК-4.2 ПК-7.2	ПК-1.3 ПК-2.3 ПК-4.3 ПК-7.3
1	Характеристика и организация деятельности инженерно-технической службы гостиницы	ПК-1 ПК-2	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Техническая эксплуатация гостиниц	ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Инженерное оборудование и его эксплуатация в гостиничных предприятиях	ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	Тестирование №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
4	Телекоммуникационные системы гостиниц	ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	Тестирование №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
5	Эксплуатация профессионального технологического оборудования	ПК-4 ПК-7	Тестирование №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
6	Санитарно-гигиенические требования к зданиям и сооружениям гостиницы	ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	Тестирование №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
7	Обеспечение надёжности и безопасности зданий отеля	ПК-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	Тестирование №3 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Тема 1: Характеристика и организация деятельности инженерно-технической службы гостиницы Функции инженерно-технической службы гостиницы. Роль инженерно-технической службы в технологическом цикле обслуживания клиентов гостиницы. Технические подразделения инженерной службы и их функции. Служба текущего ремонта и строительства. Служба систем телевидения и связи. Кадровый состав службы. Требования к персоналу. Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности инженерно-технической службы. Применение автоматизации. Взаимодействие инженерно-технической службы с другими службами гостиничного предприятия. Выбор способа технической эксплуатации - создание собственной службы или привлечение профессиональной организации, преимущества и недостатки</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Организация инженерной службы в отелях разных категорий и вместимости</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 2: Техническая эксплуатация гостиниц Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта основных фондов. Технические осмотры. Текущий и капитальный ремонт. Конструктивные элементы зданий.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p>

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Конструктивные элементы зданий.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 3: Инженерное оборудование и его эксплуатация в гостиничных предприятиях</p> <p>Инженерное оборудование гостиниц. Теплоснабжение. Система отопления (Центральная система водяного отопления. Другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления). Система водоснабжения (Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод. Система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения). Система канализации. Техническая эксплуатация системы канализации. Система вентиляции и кондиционирования воздуха (Система вентиляции. Система кондиционирования воздуха. Централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха). Энергетическое хозяйство (Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение. Эксплуатация осветительных сетей и светильников. Эксплуатация электросетей и электрооборудования). Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Виды систем вентиляции и кондиционирования воздуха в отелях</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 4: Телекоммуникационные системы гостиниц</p> <p>Интегрированная информационная система (Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть). Комплексная система обеспечения безопасности (Системы безопасности. Система пожарной сигнализации). Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса. Система жизнеобеспечения гостиниц (систем диспетчеризации инженерного оборудования, энергообеспечения, создания микроклимата в помещениях). Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Системы жизнеобеспечения гостиницы.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 5: Эксплуатация профессионального технологического оборудования</p> <p>Уборочные машины и механизмы (Пылесосы для сухой уборки. Пылесосы для влажной и сухой уборки. Моющие пылесосы. Пылесосы для чистки ковров. Поломоечные машины. Подметальные машины. Аппараты для чистки высоким давлением без подогрева воды. Аппараты для чистки высоким давлением с подогревом воды. Пароочистители). Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных (стирально-отжимные машины, сушильные машины, гладильные машины). Оборудование службы приема и размещения (компьютеры и периферийные устройства, контрольно-кассовые машины, оборудование для кодирования электронных ключей). Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Уборочные машины и механизмы.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 6: Санитарно-гигиенические требования к зданиям и сооружениям гостиницы</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к жилым зданиям и помещениям. Санитарно-гигиенические требования к инсоляции и солнцезащите жилых и общественных зданий. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила устройства и содержания косметических кабин-тов. Гигиенические требования к устройству и качеству воды в плавательных бассейнах, контроль качества. Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий. Санитарные правила устройства и содержания мест занятий по физической культуре и спорту</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к рабочим местам персонала в отеле.</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 7: Обеспечение надёжности и безопасности зданий отеля</p> <p>Безопасность коммуникаций. Безопасность оборудования. Мероприятия по защите зданий и посетителей. Требования по этажности. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Пути эвакуации и аварийные выходы. Дополнительные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м. Пожарный надзор: объекты проверок, порядок и сроки проведения. Долговечность и ремонтпригодность конструктивных решений. Эксплуатация зданий и сооружений отеля с учётом доступности для маломобильных групп населения</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Эксплуатация зданий и сооружений отеля с учётом доступности для МГН</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Курсовая работа:</p> <p>не предусмотрено учебным планом</p>

43.03.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) "Гостиничная деятельность"
 Рабочая программа дисциплины
 Дисциплина: Б1.В.ДВ.01.02 Техническая эксплуатация гостиничных предприятий
 Форма обучения: очная, заочная
 Разработана для приема 2023/2024 учебного года

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 6
Аудиторные занятия (АЗ):	48	48
Лекционные занятия (Лек)	24	24
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	24	24
Самостоятельная работа студента (СР)	55	55
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	55	55
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	53	53
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	0	0
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Характеристика и организация деятельности инженерно-технической службы гостиницы	6	3	3	0	7	3	
2	Техническая эксплуатация гостиниц	6	3	3	0	8	3	
3	Инженерное оборудование и его эксплуатация в гостиничных предприятиях	6	3	3	0	8	3	
4	Телекоммуникационные системы гостиниц	6	3	3	0	8	3	
5	Эксплуатация профессионального технологического оборудования	6	4	4	0	8	4	
6	Санитарно-гигиенические требования к зданиям и сооружениям гостиницы	6	4	4	0	8	4	
7	Обеспечение надёжности и безопасности зданий отеля	6	4	4	0	8	4	
Итого:			24	24	0	55	24	

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	8	8
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	4	4
Самостоятельная работа студента (СР)	91	91
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	91	91
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	13	13
Форма промежуточной аттестации	0	Зачет
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	4	4
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	108/3	108/3

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Характеристика и организация деятельности инженерно-технической службы гостиницы	7	2	0	0	12	3
2	Техническая эксплуатация гостиниц	7	0	0	0	12	3
3	Инженерное оборудование и его эксплуатация в гостиничных предприятиях	7	0	0	0	12	3
4	Телекоммуникационные системы гостиниц	7	0	2	0	13	3
5	Эксплуатация профессионального технологического оборудования	7	2	0	0	14	4
6	Санитарно-гигиенические требования к зданиям и сооружениям гостиницы	7	0	0	0	14	4
7	Обеспечение надёжности и безопасности зданий отеля	7	0	2	0	14	4
Итого:			4	4	0	91	24

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов / Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва), 2022 г. - 297 с. - ISBN 978-5-534-14414-7 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-489283>

2. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. - Балтийский государственный технический университет ВОЕНМЕХ имени Д.Ф. Устинова (г. Санкт-Петербург); Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 547 с. - ISBN 978-5-534-14966-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-506937>

3. УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Кобяк М. В., Скобкин С. С. ; Под ред. Скобкина С. С. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 502 с. - ISBN 978-5-534-15142-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/upravlenie-kachestvom-gostinichnogo-predpriyatiya-492674>

Дополнительная литература:

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА. Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино), 2022 г. - 449 с. - ISBN 978-5-534-10614-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-495422>

3. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА 2-е изд. Учебник для вузов / Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва), 2022 г. - 300 с. - ISBN 978-5-534-14413-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-489284>

3. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, КЛАССИФИКАЦИЯ В ТУРИСТСКОЙ И

ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ 5-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для вузов / Дехтярь Г. М. - Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва)., 2023 г. - 397 с. - ISBN 978-5-534-15308-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПБУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: arch.neicon.ru. - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. [Hotelier.PRO](https://hotelier.pro) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
9. [Hotel.report](https://hotel.report) [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный
10. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.up-pro.ru>. - Текст: электронный
11. [it-world.ru](https://www.it-world.ru) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://www.it-world.ru>. - Текст: электронный
12. [HR-tv.ru](https://thehrd.ru/) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный
13. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный
14. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный
15. [Executive.ru](https://www.e-executive.ru): профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.e-executive.ru>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа -

практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенные специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенный специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

**Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/
зачетом с оценкой**

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Тестирование №1

Примеры тестовых заданий

1. Открытие построенных комплексов или отдельных объектов допускается только после проверки...

- 1) Архитектурным комитетом;
- 2) инспекцией Государственного санитарного и пожарного надзора;
- 3) специальной приемочной ведомственной комиссией технической и хозяйственной готовности к обслуживанию туристов.

2. По сроку службы здания делят на три группы:

- 1) более 80 лет; 40 – 80 лет; 20 – 40 лет;
- 2) более 100 лет; 50 – 100 лет; 20 – 50 лет.
- 3) более 150 лет; 100 – 150 лет; 50 – 100 лет.

3. Период, в течение которого здание должно полностью отвечать своему назначению и может эксплуатироваться без нарушения условий обслуживания проживающих в нем людей (за исключением времени выполнения реконструкции или капитального ремонта), называется...

- 1) нормативным усредненным сроком службы здания;
- 2) фактическим сроком службы здания;
- 3) сроком физического износа здания.

4. Моральный износ здания можно ликвидировать...

- 1) частично при капитальном ремонте, а полностью только при проведении реконструкции;
- 2) путем выполнения всех мероприятий технической эксплуатации, включающих в себя капитальный ремонт;
- 3) заменой изношенных деталей конструкций и частей здания;

5. Правилами и нормами установлены три вида технических осмотров:

- 1) первичный, вторичный, окончательный;
- 2) государственный, муниципальный, частный;
- 3) общий, частичный, внеочередной;

6. Текущий ремонт подразделяют на следующие виды:

- 1) непредвиденный, планово-предупредительный;
- 2) планово-предупредительный, выборочный;
- 3) частичный, комплексный.

7. К комплексному капитальному ремонту относятся:

- 1) переоборудование вспомогательных помещений под жилые, включая переоборудование мансардных этажей, устройство вспомогательных помещений;
- 2) оборудование зданий всеми видами инженерного благоустройства с присоединением к существующим сетям, замена внутриквартальных и дворовых инженерных сетей;
- 3) все перечисленные выше действия.

8. С целью эффективной реализации своих функций персонал инженерно-технической службы в отеле должен осуществлять:

- 1) проведение обследования санитарного и технического состояния гостиницы и территории, прилегающей к нему, объектов коммунального назначения и благоустройства территории;
- 2) оценку качества выполнения проводимых службой работ и оказание услуг, составление и проверка по результатам обследования актов;
- 3) все перечисленные выше действия.

9. Надзор за техническим обслуживанием электрооборудования и электрических сетей в отеле должен осуществлять:

- 1) старший электрик;
- 2) заместитель главного инженера;
- 3) главный инженер.

10. Планы этажей, подвала фундаментов и кровли, фасады зданий, монтажные планы этажей и перекрытий выполняют в следующих масштабах:

- 1) 1:1000, 1:500;
- 2) 1:100, 1:200;
- 3) 1:50, 1:100.

11. Газовые отопительные котлы, могут быть установлены:

- 1) в котельной, на этаже;
- 2) в подсобном помещении;
- 3) в любом из перечисленных выше мест.

12. При применении панельно-лучистого отопления для обогрева применяется нагретая вода с температурой...

- 1) 35 – 40 °С;
- 2) 45 – 55 °С;
- 3) 65 – 75 °С.

13. Электроконвекторы, электронагреватели, тепловентиляторы относят к ...

- 1) системе электро-отопления;
- 2) системе панельно-лучистого отопления;
- 3) местной системе воздушного отопления;

14. Для регистрации котельной эксплуатирующая организация должна оформить карту учета объекта по установленной форме. При введении в эксплуатацию новой котельной она должна быть зарегистрирована в государственном реестре не позднее ...

- 1) 10 дней с даты начала эксплуатации;
- 2) 20 дней с даты начала эксплуатации;
- 3) 30 дней с даты начала эксплуатации.

15. Котельную установку должен обследовать ...

- 1) инспектор котлонадзора один раз в год;
- 2) слесарь по ремонту оборудования один раз в месяц;
- 3) специальная комиссия не реже двух раз в год: весной и осенью;

16. В четырех- и пятизвездочных гостиницах вода из городского водопровода должна проходить дополнительную очистку на станциях водоподготовки. На станциях водоподготовки воду...

- 1) пропускают через специальные фильтры, состоящие из слоев кварца, речного песка, активированного угля;
- 2) обеззараживают ее с помощью лампы ультрафиолетового облучения (УФО); вводят в состав воды различные добавки;
- 3) производят все действия, записанные в пунктах 1), 2).

17. В процессе эксплуатации системы водоснабжения могут возникнуть также шумы в трубопроводах. Вибрация и шум возникают при...

- 1) недостаточным давлением на вводе в здание;
- 2) износе насоса и неправильном его монтаже при жесткой заделке труб в строительные конструкции;
- 3) попадании в трубопровод посторонних предметов и ржавчины.

18. Бытовая канализация в гостиницах предназначена для...

- 1) для отвода сточных вод от санитарных приборов;
- 2) для отвода атмосферных вод с крыш зданий с помощью водосточных труб;
- 3) для отвода сточной жидкости от раковин и моек пищеблока, подсобных помещений, прачечных, парикмахерских и др.

19. Профилактическую очистку системы внутренней канализации через ревизии делают...

- 1) ежемесячно;
- 2) несколько раз в год;
- 3) один раз в год.

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

- 1) вентиляция;
- 2) кондиционирование;
- 3) аэрация.

21. Детальный осмотр вентиляционных систем в гостинице проводят...

- 1) ежемесячно;
- 2) два раза в год;
- 3) один раз в год.

22. Наружное освещение отеля включает в себя...

- 1) освещение фасада здания, архитектурных элементов;
- 2) освещение окружающей территории, скульптур, фонтанов, бассейнов; подсвет зелени, охранное освещение, световую рекламу;
- 3) все перечисленные выше виды освещения.

23. Все электроустановки во вновь введенных в эксплуатацию зданиях гостиничных

комплексов освидетельствуют...

- 1) раз в квартал (в течение первых 2-х лет после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период;
- 2) раз в месяц (в течение первого года после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период;
- 3) раз в 10 дней (в течение первого полугодия после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период.

24. Требованиями к техническому оснащению и оборудованию в хостелах предусмотрено горячее и холодное водоснабжение...

- 1) круглосуточно;
- 2) по графику не менее 12 часов в сутки;
- 3) по графику не менее 8 часов в сутки.

25. Мусоропроводы (при отсутствии пневматической системы мусороудаления) следует предусматривать в зданиях гостиниц и мотелей на мест и более.

- 1) 50;
- 2) 100;
- 3) 200.

26. Кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично является обязательным требованием для гостиниц категорий ...

- 1) 5*;
- 2) 4*, 5*;
- 3) 3* - 5*.

27. Круглосуточная работа лифта (при его наличии) в гостиницах должна обеспечиваться для категорий...

- 1) всех;
- 2) 4*, 5*;
- 3) 2* - 5*;

28. Требованиями к техническому оснащению и оборудованию в хостелах предусмотрено наличие лифта в здании хостела...

- 1) выше 4-х этажей;
- 2) выше 5-и этажей;
- 3) выше 6-и этажей.

29. В гостиницах и мотелях вместимостью и более мест следует, а для меньшей вместимости - рекомендуется, предусматривать диспетчеризацию систем инженерного оборудования с созданием центральных диспетчерских пунктов (ЦДП) и, при необходимости, диспетчерских служб отдельных инженерных систем.

- 1) 200;
- 2) 300;
- 3) 400.

30. В гостиницах категорий «4 звезды» и «5 звезд» (независимо от вместимости) следует предусматривать энергообеспечение не менее чем от...

- 1) двух отдельных источников;
- 2) трёх отдельных источников;
- 3) четырёх отдельных источников.

Тестирование №2

Примеры тестовых заданий

1. В средних и крупных гостиницах рекомендуется использовать...

- 1) аналоговые мини-АТС;
- 2) цифровые мини-АТС;
- 3) учрежденческие автоматические телефонные станции (УАТС);

2. Учрежденческая микросотовая сеть в отеле создается с целью...

- 1) повышения качества связи в отеле, устранения преград для распространения радиоволн соответствующего диапазона;
- 2) быстро находить отсутствующего на рабочем месте сотрудника;
- 3) утверждения в пункте 1), 2) верны.

3. Сетевое устройство, которое объединяет персональные компьютеры в сети - ...

- 1) концентратор;
- 2) коммутатор;
- 3) сетевой адаптер.

4. В локальной компьютерной сети сервисные системы используются для...

- 1) конкретной предметной области и включает в себя множество разнообразных пакетов прикладных программ (текстовые редакторы, графические, электронные таблицы и др.);
- 2) обработки запросов от всех рабочих станций сети;
- 3) обеспечения эффективного взаимодействия пользователя и персонального компьютера и выполняют посреднические функции между пользователем и операционной системой.

5. Безопасность здания гостиницы обеспечивается:

- 1) системой охранной сигнализации, системой видеонаблюдения, системой контроля доступа, системой охраны персонала, системой охраны гостей;
- 2) системой видеонаблюдения, системой контроля доступа, системой пожарной сигнализации;
- 3) системой охранной сигнализации, системой видеонаблюдения, системой контроля доступа, системой пожарной сигнализации, системой звукового оповещения и управления эвакуацией, системой контроля кассовых операций.

6. В системе охранно-пожарной сигнализации для определения наличия угрозы безопасности охраняемого объекта и передачи тревожного сообщения для своевременного реагирования предназначены...

- 1) устройства оповещения и реагирования;
- 2) извещатели (датчики);
- 3) контрольные панели.

7. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем включает в себя...

- 1) ежедневное обслуживание самим работником (очистка оборудования от пыли, наблюдение за исправностью состояния оборудования, подача заявок на ремонтные и профилактические работы);

- 2) периодический осмотр оборудования работниками инженерно-технической службы и подача заявок на ремонтные и профилактические работы;
- 3) все виды работ, перечисленные в пунктах 1), 2).

8. Портативная настольная видеокамера, предназначенная для оперативной демонстрации на большом экране (через видео- и мультимедиапроектор) разнообразных документов и иллюстраций:

- 1) видеокоммутатор;
- 2) визуайлер;
- 3) концентратор.

9. Телефонный аппарат дополнительно в ванной комнате (или кнопка вызова обслуживающего персонала) – требование для номеров категорий:

- 1) «сюит», «апартамент»;
- 2) «сюит», «апартамент», «люкс», «студия» (5*);
- 3) «сюит», «апартамент», «люкс», «студия», «номер I категории» (4*, 5*).

10. Телефоны коллективного пользования с городской, междугородной и международной связью в общественных помещениях (вестибюле) в кабине или под акустическим колпаком обязательны для категорий ...

- 1) 1* - 5*;
- 2) 2* - 5*;
- 3) 2* - 5*.

11. С целью централизации управления и контроля за работой инженерного оборудования при помощи средств автоматизации, телемеханики и связи в современных крупных гостиницах организуется ...

- 1) диспетчерская служба;
- 2) служба автоматизации;
- 3) служба контроля.

Тестирование №3

Примеры тестовых заданий

1. Следует предусматривать особые мероприятия по защите номеров и общественных помещений от шума из коридоров путём...

- 1) установки шумозащищающих дверей, уплотнения в притворах;
- 2) устройства тамбуров либо вторых дверей в передних;
- 3) использование любого из вариантов, представленных выше.

2. Остекление жилых номеров должно обеспечивать соблюдение нормативных уровней шума в жилых помещениях от внешних источников шума...

- 1) при закрытых окнах;
- 2) в режиме проветривания;
- 3) при открытых окнах.

3. Жилые помещения гостиниц и мотелей должны быть защищены от ионизирующего и неионизирующего излучения внешних и внутренних источников в соответствии с...

- 1) СанПиН 2.1.2.1002-00;
- 2) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03;

3) СНиП 23-03.

4. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...

- 1) российские сертификаты, маркировку «эко»;
- 2) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- 3) гигиенические заключения с эко-маркировкой.

5. В хостеле должна осуществляться санитарная уборка помещений ...

- 1) один раз в сутки;
- 2) два раза в сутки;
- 3) три раза в сутки.

6. В районах, где отсутствует гарантия качества питьевой воды, для отелей категорий предусматривают установку по обработке воды с целью обеспечения её пригодности для питья.

- 1) 5*;
- 2) 4*, 5*;
- 3) всех категорий.

7. Повышенная звукоизоляция номеров, обеспечивающая уровень шума менее 35 ДБ, является обязательным требованием для отелей категории...

- 1) 5*;
- 2) 4*, 5*;
- 3) 2* - 5*.

8. Инсоляция - это...

- 1) искусственное и естественное освещение;
- 2) освещение помещения прямыми солнечными лучами;
- 3) обработка помещения с помощью специального оборудования;

9. Хостелы должны быть обеспечены санузлами из расчета не менее одной туалетной кабины и одного умывальника на человек:

- 1) 5;
- 2) 10;
- 3) 15.

10. Санитарные объекты общего пользования вблизи общественных помещений должны предусматриваться в отелях категорий.

- 1) 1* - 5*;
- 2) 2* - 5*;
- 3) 3* - 5*.

11. Ванная или душевая общего пользования из расчета одна на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа обязательна для гостиниц категории...

- 1) 1*;
- 2) 2*;

3) 1*, 2*, 3*.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Примерные вопросы контрольной работы

1. Функции инженерно-технической службы гостиницы.
2. Роль инженерно-технической службы в технологическом цикле обслуживания клиентов гостиницы.
3. Технические подразделения инженерной службы и их функции.
4. Служба текущего ремонта и строительства.
5. Служба систем телевидения и связи.
6. Кадровый состав инженерно-технической службы.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №2

1. Требования к персоналу инженерно-технической.
2. Планирование, организация, мотивация и контроль деятельности инженерно-технической службы.
3. Применение автоматизации в отеле.
4. Взаимодействие инженерно-технической службы с другими службами гостиничного предприятия.
5. Выбор способа технической эксплуатации - создание собственной службы или привлечение профессиональной организации, преимущества и недостатки.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №3

Примерные вопросы

1. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиницах?
2. Каковы назначение и принцип работы конкретных машин и механизмов?
3. Каковы правила эксплуатации уборочных машин и механизмов?
4. Каково значение прачечного оборудования в процессе обслуживания гостей?
5. Какое оборудование используется в прачечных гостиниц?
6. Опишите устройство и принцип работы конкретного оборудования в прачечной.
7. Опишите оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1

Ситуация 1

13 июля 1979 г. катастрофический пожар произошёл в роскошном отеле «Корона де Арагон». В результате пожара 72 человека погибли, 3 пропали без вести и 110 получили ранения, ожоги, отравились ядовитыми продуктами горения (из них 58 были госпитализированы). Всего в момент пожара в отеле находилось около 300 человек. Таким образом, удалось спастись только одной трети находившихся в отеле. В результате пожара здание отеля полностью выведено из

строю. Из-за сильного повреждения его кирпичный остов подлежит разборке.

Одиннадцатизэтажный отель «Корона де Арагон», построен в 1969 г., считался лучшим в Сарагосе. Здание выполнено из негорючих конструкций, но при отделке помещений в большом количестве применялись различные легковоспламеняющиеся синтетические материалы. Эвакуация людей в случае пожара могла осуществляться по центральной лестнице и по двум наружным аварийным лестницам. На всех этажах отеля имелись внутренние пожарные краны и 160 огнетушителей.

Пожар начался около 8 часов утра на первом этаже в помещении кухни, где готовились завтраки. Причиной пожара явилось воспламенение нагретого пищевого масла, которое находилось в противне, ёмкостью около 20 литров, нагретое до температуры кипения.

Четверо поваров и официантов пытались потушить пламя в противне огнетушителями, но их действия оказались неэффективными. Официант Марио Верон, 25 лет, принимавший участие в тушении пожара, заявил после, что огнетушители не работали. Однако это маловероятно: видимо, официанты и работники кухни не умели ими пользоваться. Из кухни пламя и дым по системе кондиционирования и вентиляционным шахтам распространились на этажи. Загорелась горючая отделка из пластмасс и мебель в баре «Пикадилли», в котором находились посетители. Пожар быстро достигал центральной лестницы, лишив людей возможности выйти по ней из здания. Распространению огня способствовали легкогорючие ковры, которыми были покрыты полы на путях эвакуации. Наружными запасными лестницами никто не воспользовался. Очевидно, проживающие в отеле не знали, как пройти к ним. В отеле отсутствовали указатели для обозначения кратчайшего пути к лестницам и запасным выходам.

По свидетельству одного из работников отеля, проживающих в номерах охватила паника при появлении первых признаков дыма. Многие, обезумев от страха, выпрыгивали из окон и разбивались о мостовую, несмотря на отсутствие прямой угрозы их жизни.

Ассоциация владельцев гостиниц пыталась обвинить в гибели людей пожарные подразделения Сарагосы, утверждая, что для спасения людей из верхних этажей отеля не использовались пожарные автолестницы. Руководители пожарной охраны департамента решительно отвергали эти обвинения. Быстрое развитие пожара не дало возможности своевременно оказать помощь людям, находившимся на верхних этажах. Большинство из них погибли от отравления продуктами горения.

Мэр Сарагосы сказал, что при строительстве новых зданий не учитывается степень повышенной пожарной опасности современных строительных и отделочных материалов, использование которых приводит к быстрому развитию пожара. Гибель людей в отеле «Корона де Арагон» явилась следствием быстрого распространения огня из-за наличия во всех помещениях отеля большого количества синтетических легкогорючих материалов и ковров.

Катастрофический пожар в отеле «Корона де Арагон» свидетельствует о необходимости осуществления в общественных зданиях комплекса пожарно-профилактических мер, среди которых очень важным является поддержание в работоспособном состоянии систем противодымной защиты лестничных клеток и других помещений. Следует категорически запретить применение горючих материалов для отделки путей эвакуации. Надо, чтобы население обязательно было обучено правилам поведения при возникновении пожара.

Задание

- 1. Изучить ситуацию в микро-группе.*
- 2. Выявить причины пожара.*
- 3. Что способствовало распространению пожара?*
- 4. Оцените действия работников отеля.*
- 5. Как вели себя гости во время пожара?*
- 6. Опишите наиболее правильные действия гостей в данной ситуации.*
- 7. Какие действия должен был предпринять персонал в данной ситуации?*

Ситуация 2

В 2 часа 41 минуту магнитофон центральной станции автоматически записал сообщение о пожаре в гостинице «Хафния».

Как только был установлен адрес, дежурный диспетчер сразу включил тревогу для выезда пожарных машин, продолжая одновременно уточнять номер телефона, с которого поступило сообщение о пожаре.

Вскоре одно за другим на центральную станцию аварийной службы стали поступать новые тревожные сообщения о пожаре в гостинице «Хафния»: «Горит крыша», «Пламя вырывается из чердачного окна», «Видим женщину в окне гостиницы, она просит о помощи», «Горит гостиница, пламя угрожает жилому дому». Поток сообщений указывал, что обстановка в гостинице очень серьёзная.

Всего 4 минуты потребовалось пожарным, чтобы прибыть к гостинице. В 2 час 46 минут там уже находились силы пожарных станций Н и А, которые должны были выехать по первому вызову в соответствии с заранее составленным расписанием для тушения пожара в гостинице «Хафния». Эти силы первого выезда включали: три пожарных автонасоса, две автоцистерны, автолестницу и две выдвижные спасательные лестницы, а также машины скорой медицинской помощи и полиции. На пожарных машинах прибыли 47 человек во главе с дежурным – пожарным инспектором, взявшим на себя руководство тушением пожара.

Гостиница «Хафния» расположена в плотно застроенной части города. Шестиэтажное здание было построено в 1897 – 1899 гг. оно состояло из четырёх корпусов, образующих небольшой замкнутый двор. Когда-то проезд в него осуществлялся через арку высотой 2,6 метра. Затем арку заложили, устроив в ней помещение администратора. Таким образом, проезд во внутренний двор был ликвидирован. Общая площадь всех четырёх корпусов не превышала 430 квадратных метров. На первом этаже находились административные помещения, ресторан, кухня. На втором – шестом этажах гостиницы размещались 60 одноместных и двухместных номеров на 105 спальных мест. В ночь происшествия шесть мест заняты не были.

Открытая главная лестница с фасада улицы Вестер Волдгаде проходила из подвала по всем этажам до чердака. В одном блоке с лестницей размещалась шахта лифта. Коридор соединял все четыре корпуса, поэтому из каждого номера на главную лестницу можно было попасть двумя путями. Двери, через которые живущие в гостинице выходили из коридора на главную лестницу, всегда были открыты, что создавало условия для быстрого задымления путей эвакуации. В северном боковом корпусе имелась вторая лестница, но проживающие в гостинице о ней не знали, двери на лестницу были закрытыми.

Горела крыша гостиницы, столбы пламени и искр через прогары поднимались в черное ночное небо. Из окон верхних этажей клубами валил дым. Огонь буйствовал на чердачном этаже, из окон которого вырвались языки пламени.

Ночной пожар застал проживающих в гостинице врасплох. Сквозь озарённые красным светом окна отчетливо видны были фигуры людей, в панике метавшихся по помещениям. Полуодетые люди стояли на подоконниках, некоторые, спасаясь от пламени и дыма, искали укрытия на узких карнизах фасада. Стоны и крики о помощи доносились отовсюду.

Присутствие пожарных на многих попавших в беду подействовало успокаивающе. Они увидели пожарную автолестницу, кабина которой стала плавно подниматься вверх. Боевой расчёт автолестницы приступил к спасанию испуганных людей с верхних этажей. Здесь же по обе стороны от автолестницы были установлены две выдвижные лестницы для эвакуации находящихся на нижних этажах.

РТП не решился использовать для оказания помощи спасательные брезентовые полотнища, справедливо считая, что невозможно уговорить охваченных паникой людей прыгать на

полотнище в порядке строгой очереди. В ином случае число жертв могло бы увеличиться. Через мегафон все время передавалось обращение к находящимся в здании на датском и английском языках сохранять спокойствие, не выбрасываться вниз, ждать кабины пожарной лестницы.

Немного раньше РТП по радио запросил срочную помощь. Пожар принял столь сложный характер, что для его ликвидации и оказания немедленной помощи людям требовались дополнительные силы и технические средства.

В окнах на уступах фасадной части здания находилось не менее 20 человек, к спасению которых пожарные прилагали максимум усилий. Вызывала тревогу и судьба живущих в других корпусах гостиницы, куда огонь и дым могли проникнуть по коридорам. Не ясно, как сложилась обстановка в замкнутом внутреннем дворе, в который выходили окна всех четырёх корпусов гостиницы. Требовалось срочно установить, где находится основной очаг пожара, куда в первую очередь направить пожарных-ствольщиков, где нужна помощь людям.

Автонасосы уже были установлены на гидранты, проложены рукавные линии. Разведка должна была дать ответ, как наиболее эффективно использовать пожарные стволы и спасательные средства. В очень сложных условиях разведку быстро и чётко выполнил инспектор Кох. У него было портативное приёмно-передаточное устройство, по которому он в ходе разведки передал сведения дежурному пожарному инспектору об обстановке в помещениях и во дворе гостиницы. Руководствуясь этой информацией, РТП действовал безошибочно. Ствольщики прошли через главный вход и по основной лестнице проникли на третий и четвёртый этажи, подавляя мощными струями воды основные очаги горения. Прибывшую по дополнительному вызову автолестницу Кох провёл очень сложным путём во двор соседнего здания, принадлежащего газете «Политикен». С помощью этой лестницы удалось с большим трудом снять с горящей крыши гостиницы уже не надевавшуюся на помощь женщину.

Спасательные работы со стороны улицы Вестер Волдгаде проходили довольно успешно. Через 10 минут после прибытия пожарных все спасательные работы в этой части здания удалось закончить. С помощью пожарных лестниц из горящих помещений были эвакуированы 23 человека, четверо проживающих на втором этаже спустились по главной лестнице вниз самостоятельно. Но в корпусе, по словам портье, проживали 32 человека. В ходе тушения пожара на шестом и пятом этажах были найдены три трупа, судьба ещё двух человек осталась неизвестна.

В разгар спасательных работ на место пожара прибыл старший оперативный начальник (РТП-2), который в дальнейшем и руководил действием пожарных. К этому времени в его распоряжении имелось 26 пожарных машин и машин скорой помощи. В тушении пожара всего участвовали 95 работников пожарной охраны, не считая персонала скорой медицинской помощи и полиции.

В течение часа пожарные по главной лестнице здания вели активное наступление на огонь. Одновременно проводился осмотр всех помещений. Пострадавших доставляли вниз и на машинах скорой помощи увозили в больницы.

К четырём часам пожар был локализован. Полностью все очаги горения удалось ликвидировать лишь к шести часам утра. Из-за сильного задымления 27 пожарных работали на позициях в изолирующих противогазах.

Длительным и тяжёлым был процесс разборки обрушений внутри здания гостиницы и извлечения жертв пожара из-под них. Большую помощь пожарным оказали в расчистке завалов добровольцы. Последний погибший был извлечён из-под развалин в 6 часов вечера.

В результате пожара из находившихся в гостинице 93 человек погибли 35. Из них 34 человека скончались в результате ожогов и отравлений продуктами горения. Один человек умер вследствие травмы черепа, полученной, по-видимому, после прыжка с пятого этажа. 14 человек получили лёгкие ожоги или отравились продуктами горения. Им была оказана медицинская помощь, и они остались живы.

Гостинице нанесён очень большой материальный ущерб. В корпусе по улице Вестер Волдгаде полностью сгорели три верхних этажа. Наполовину выгорел северный корпус, в западной части гостиницы огнём сильно повреждены чердак и крыша здания. Нижние этажи гостиницы сильно

пострадали от пролитой воды.

Проведённым расследованием и технической экспертизой установлено, что пожар возник на кухне третьего этажа северного корпуса здания. На каждом этаже в кухнях находился бумажный мешок для сбора мусора, извлекаемого из корзин и пепельниц в номерах, остатки содержимого в бумажном мешке почти неопровержимо свидетельствуют, что тлеющие остатки сигарет могли быть причиной возникновения пожара. Однако не исключается возможность, что бумажный мешок мог поджечь пироман – больной, страдающий страстью к поджогам. Из кухни продукты неполного термического разложения по вентиляционным каналам и через неплотности в междуэтажных перекрытиях распространились на верхние этажи, где произошёл взрыв. Что явилось причиной взрыва, установить не удалось.

Пожар в сравнительно небольшой старинной гостинице «Хафния» привёл к трагическим последствиям. Гибель большого числа людей объясняется, главным образом, быстрым развитием пожара по всем верхним этажам и тем, что ни лестницы, ни коридоры не могли быть использованы как пути эвакуации. Стены главной лестницы были обшиты тонкими листами декоративной фанеры, а коридоры на всех шести этажах отделаны деревянными панелями. Высохшие деревянные панели и фанера быстро воспламенились. Лестницы коридора оказались в огне, и по ним нельзя было выбраться наружу. Двери второй лестницы всё время держались закрытыми, на них не было чёткого указателя «Запасной выход». Этой лестницей никто из проживающих также не воспользовался для выхода из горящего здания. И, наконец, в гостинице не было сигнала тревоги для оповещения людей о пожаре и необходимости срочно покинуть номер. Один портье не в состоянии был оповестить спавших в номерах людей об угрозе пожара. Пожар мог быть обнаружен в самой начальной стадии, если бы помещения гостиницы (номера, ресторан, кухни, склад) имели автоматическую пожарную сигнализацию.

Только благодаря быстрым и правильным действиям пожарных Копенгагена удалось избежать более тяжёлых последствий. Высокой оценки заслуживает хладнокровие и умелое руководство спасением людей и тушением пожара дежурного инспектора. Он правильно оценил создавшуюся сложную обстановку и сумел быстро провести операцию по спасению людей с этажей гостиницы. Последующие чёткие действия пожарных города дали возможность потушить пожар в тех пределах, в которых огонь получил развитие ко времени прибытия пожарных станций первого выезда.

Пожар и гибель 34 человек в гостинице «Хафния» свидетельствуют, что меры пожарной безопасности обязательно должны соблюдаться не только во многоэтажных современных отелях, но и в небольших старинных гостиницах.

Задание

- 1. Изучить ситуацию в микро-группе.*
- 2. Выявить причины пожара.*
- 3. Что способствовало распространению пожара?*
- 4. Оцените действия работников отеля.*
- 5. Как вели себя гости во время пожара?*
- 6. Опишите наиболее правильные действия гостей в данной ситуации.*
- 7. Какие действия должен был предпринять персонал в данной ситуации?*

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №2

Ситуация 3

В сеульском отеле «Дай-Юн-Как» 25 декабря 1971 г. отмечали рождественский праздник. К 10 часам в ресторане, расположенном на 13-м этаже отеля, собралось более 200 гостей.

Еще 200 человек находилось в барах и номерах отеля. Примерно в это время на втором этаже в баре одного кафе из-за небольшой неисправности произошла утечка пропана из баллона. Вышедший газ воспламенился (причина воспламенения осталась невыясненной). Пламя быстро охватило кафе. Затем загорелись синтетические длинноворсовые ковры, которыми были устланы коридоры отеля, горячая облицовка стен коридоров, вестибюлей. Удушливый дым потянуло в лестничные клетки и шахты лифтов. Через некоторое время дым проник в ресторан, вызвав среди посетителей панику. Основная лестница была задымлена, запасные выходы закрыты. Люди бросились к лифтам, надеясь быстро спуститься вниз. Но электроснабжение вышло из строя и кабины лифтов застряли между этажами, обрекая пассажиров на гибель.

Вскоре все 22 этажа гостиницы были полностью охвачены огнём. Находящиеся на верхних этажах здания люди оказались отрезанными от путей эвакуации. Они вынуждены были подняться на подоконники и просить помощи о спасении. Некоторые, обезумев от ужаса, выбрасывались из окон на мостовую. 40 человек разбилось насмерть, выпрыгнув из окон. Многие задохнулись в помещениях, сгорели в лифтовых кабинах.

Вся имеющаяся в Сеуле пожарная техника и личный состав пожарной охраны, полиция, санитарные машины прибыли на место катастрофы. Около 2000 пожарных, солдат, полицейских в течение 12 часов боролись с огнём. Мощные струи воды подавались в горящие помещения нижних этажей, до восьмого этажа включительно. С этих этажей удалось эвакуировать около 100 человек. Людям, находящимся выше, пожарные не смогли оказать помощь: до девятого этажа лестницы не доставали, а проникнуть в горящее здание не было возможности. Большая группа людей пыталась спастись от огня и дыма, выбравшись на плоскую крышу здания. Стационарных пожарных лестниц для спуска вниз не имелось. Крыша не была приспособлена для посадки вертолётов, а огромные клубы дыма и мощные тепловые потоки воздуха мешали вертолётам приблизиться к зданию. Лишь немногим удалось спастись с помощью канатов, сброшенных с вертолётов. Ведь не каждый смог выдержать головокружительный полёт на стометровой высоте над пылающим зданием, держась за конец каната.

Дипломат, находившийся на 11-м этаже, закутав себя в мокрое одеяло для предупреждения ожогов, стоя в оконном проёме, ждал, когда ему сбросят с вертолёта спасательную веревку. Но сделать легчику это никак не удавалось. Когда надежды на помощь не оставалось, этот человек, оказавшийся в плену огня, тщательно изолировал мокрыми простынями двери, чтобы в номер не проникал дым, закрыл подушками вентиляционные отверстия в стене, открыл окна номера, а сам по шею погрузился в ванну с водой. Так ему удалось спастись. Решающую роль в спасении, безусловно, сыграли самообладание и находчивость, правильное поведение в условиях опасности: в задымленной обстановке, при высокой температуре.

Всего погибли 162 человека, получили тяжёлые ожоги, ранения, пострадали от удушья 64 человека. Отель, на строительство которого в 1964 г. было затрачено 4800 тысяч долларов, полностью вышел из строя. Среди гостиниц мира, пострадавших в последние годы от пожаров, отель в столице Южной Кореи по числу жертв держит трагический рекорд. Его печальные итоги сравнимы разве что с не менее печальными итогами пожара в отеле «Атланта» (1964 г., США), когда погибли 119 человек.

Анализ всех обстоятельств пожара в отеле «Дай-Юн-Как» показывает, что причинами столь катастрофических последствий было, прежде всего, применение для отделки путей эвакуации горючим материалов, которые нельзя использовать для этих целей в гостиницах и других зданиях общественного назначения любой вместимости. Пагубные последствия имели просчёты проектировщиков, объединивших выходы с двух лестниц в общий холл вестибюля здания. При строительстве зданий необходимо рассредоточить такие лестницы. Не менее важно, чтобы гостиницы повышенной этажности, их номера и рестораны, подвалы, служебные помещения оборудовались спринклерными установками пожаротушения.

В отеле «Дай-Юн-Как» имелась дренчерная система пожаротушения без клапанов группового действия, включаемая вручную. Задвижка для пуска воды в систему размещалась в подвале, что исключало её быстрое открывание. К тому же наличие дренчеров в объёме всего здания требует

столь большого расхода воды, что исключает возможность эффективного использования таких систем. Дренчерными системами можно создать водяную завесу или эффективно защищать ограниченную часть помещений, но не всё здание в комплексе.

Помещения отеля были оборудованы пожарной сигнализацией. Однако концентратор (приёмная станция) находился в вестибюле, откуда не было прямой связи с пожарной охраной. Это обстоятельство не дало возможности быстро передать сообщение о случившемся в пожарную охрану города.

Обслуживающий персонал отеля оказался не подготовленным к действиям в сложившейся обстановке: растерялся, не открыл запасные выходы, не указал людям пути эвакуации, допустил использование лифтов. В помещениях отеля плохо соблюдался противопожарный режим.

Не подготовились к тушению пожара в высотном здании и пожарные части Сеула. Не было заранее разработана система эвакуации с верхних этажей отеля. Видимо, здесь не проводились тренировки по отработке действий пожарных и обслуживающего персонала в случае пожара. Все это усугубило и без того тяжёлое положение и привело к трагическим последствиям.

В общественных зданиях с массовым пребыванием людей – гостиницах, универсамах, ресторанах – не должны использоваться баллоны со сжиженным газом. В настоящее время технически возможно на кухнях и в барах применять электрические плиты и электронагреватели.

Задание

- 1. Изучить ситуацию в микро-группе.*
- 2. Выявить причины пожара.*
- 3. Что способствовало распространению пожара?*
- 4. Оцените действия работников отеля.*
- 5. Как вели себя гости во время пожара?*
- 6. Опишите наиболее правильные действия гостей в данной ситуации.*
- 7. Какие действия должен был предпринять персонал в данной ситуации?*

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

Не предусмотрено учебным планом

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: зачет

Примерный перечень теоретических вопросов к зачету

Банк тестовых заданий к зачету

1. Основными зданиями считаются ...

- 1) гостиницы, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря;
- 2) гостиницы, в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др.;
- 3) котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания, находящиеся на балансе туристского учреждения;

2. При выборе участка проверяют...

- 1) транспортные связи, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;
- 2) экологичность участка, транспортные связи, наличие зеленых насаждений, затопляемость

паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;

3) проницаемость почвы для воды и отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву;

3. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта – это...

- 1) технический паспорт;
- 2) проект;
- 3) сметная документация.

4. Эксплуатация зданий, сооружений, в том числе содержание автомобильных дорог, должна осуществляться в соответствии с требованиями...

- 1) технических регламентов, проектной документации;
- 2) нормативных правовых актов Российской Федерации и муниципальных правовых актов;
- 3) все перечисленные выше варианты.

5. В целях обеспечения безопасности зданий, сооружений в процессе их эксплуатации должны обеспечиваться...

- 1) техническое обслуживание зданий, сооружений;
- 2) текущий ремонт зданий, сооружений, эксплуатационный контроль;
- 3) все перечисленные выше действия.

6. Под надлежащим техническим состоянием зданий, сооружений понимаются...

- 1) поддержание параметров устойчивости, надежности зданий, сооружений;
- 2) поддержание параметров устойчивости, надежности зданий, сооружений, а также исправность строительных конструкций, систем инженерно-технического обеспечения, сетей инженерно-технического обеспечения, их элементов в соответствии с требованиями технических регламентов, проектной документации; *
- 3) исправность строительных конструкций, систем инженерно-технического обеспечения, сетей инженерно-технического обеспечения.

7. Если число собственников здания превышает 5, решения по вопросам его эксплуатации в целях обеспечения безопасной эксплуатации здания, в том числе о привлечении на основании договора физического или юридического лица в целях обеспечения безопасной эксплуатации здания, принимаются:

- 1) на общем собрании таких собственников;
- 2) дирекцией предприятия;
- 3) начальником отдела эксплуатации.

8. Лицо, ответственное за эксплуатацию здания, сооружения, обязано вести журнал эксплуатации здания, сооружения, в который вносятся сведения:

- 1) о датах и результатах проведенных осмотров, контрольных проверок и (или) мониторинга оснований здания, сооружения, строительных конструкций, сетей инженерно-технического обеспечения;
- 2) о выполненных работах по техническому обслуживанию здания, сооружения, о проведении текущего ремонта здания, сооружения;
- 3) все перечисленные выше сведения.

9. Лицо, ответственное за эксплуатацию здания (сооружения) обязано извещать при эксплуатации о каждом случае возникновения аварийных ситуаций в нём:

- 1) органы государственного контроля (надзора) в случае, если за эксплуатацией здания, сооружения в соответствии с федеральными законами осуществляется государственный контроль (надзор);
- 2) органы местного самоуправления, за исключением случаев, указанных в пункте 1);
- 3) всех перечисленных выше субъектов.

10. К горизонтальным коммуникациям относятся...

- 1) коридоры, холлы;
- 2) лестницы — главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы;
- 3) гостиничные номера и коридоры;

11. Вертикальными коммуникациями гостиницы являются...

- 1) гостиничные номера, коридоры;
- 2) вспомогательные помещения на этаже;
- 3) лестницы — главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы;

12. Количество лифтов в здании гостиницы зависит от...

- 1) вместимости гостиницы и этажности здания;
- 2) вместимости гостиницы и грузоподъемности самих лифтов;
- 3) этажности здания и количества номеров на этаже.

13. Количество лестниц в здании и их размеры зависят от:

- 1) этажности здания, интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию;
- 2) интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию;
- 3) площади здания и интенсивности людского потока.

14. На жилых этажах гостиницы размещаются...

- 1) номера, помещения поэтажного обслуживания, гостиные, транзитные коммуникации и лестнично-лифтовые узлы;
- 2) номера, культурно-досуговые помещения, транзитные коммуникации и лестнично-лифтовые узлы;
- 3) номера, помещения бытового обслуживания, гостиные, лестнично-лифтовые узлы.

15. Открытие построенных комплексов или отдельных объектов допускается только после проверки...

- 1) Архитектурным комитетом;
- 2) инспекцией Государственного санитарного и пожарного надзора;
- 3) специальной приемочной ведомственной комиссией технической и хозяйственной готовности к обслуживанию туристов.

16. По сроку службы здания делят на три группы:

- 1) более 80 лет; 40 – 80 лет; 20 – 40 лет;
- 2) более 100 лет; 50 – 100 лет; 20 – 50 лет.
- 3) более 150 лет; 100 – 150 лет; 50 – 100 лет.

17. Период, в течение которого здание должно полностью отвечать своему назначению

и может эксплуатироваться (без нарушения условий обслуживания проживающих в нем людей (за исключением времени выполнения реконструкции или капитального ремонта), называется...

- 1) нормативным усредненным сроком службы здания;
- 2) фактическим сроком службы здания;
- 3) сроком физического износа здания.

18. Моральный износ здания можно ликвидировать...

- 1) частично при капитальном ремонте, а полностью только при проведении реконструкции;
- 2) путем выполнения всех мероприятий технической эксплуатации, включающих в себя капитальный ремонт;
- 3) заменой изношенных деталей конструкций и частей здания;

19. Правилами и нормами установлены три вида технических осмотров:

- 1) первичный, вторичный, окончательный;
- 2) государственный, муниципальный, частный;
- 3) общий, частичный, внеочередной;

20. Текущий ремонт подразделяют на следующие виды:

- 1) непредвиденный, планово-предупредительный;
- 2) планово-предупредительный, выборочный;
- 3) частичный, комплексный.

21. К комплексному капитальному ремонту относятся:

- 1) переоборудование вспомогательных помещений под жилые, включая переоборудование мансардных этажей, устройство вспомогательных помещений;
- 2) оборудование зданий всеми видами инженерного благоустройства с присоединением к существующим сетям, замена внутриквартальных и дворовых инженерных сетей;
- 3) все перечисленные выше действия.

22. С целью эффективной реализации своих функций персонал инженерно-технической службы в отеле должен осуществлять:

- 1) проведение обследования санитарного и технического состояния гостиницы и территории, прилегающей к нему, объектов коммунального назначения и благоустройства территории;
- 2) оценку качества выполнения проводимых службой работ и оказание услуг, составление и проверка по результатам обследования актов;
- 3) все перечисленные выше действия.

23. Надзор за техническим обслуживанием электрооборудования и электрических сетей в отеле должен осуществлять:

- 1) старший электрик;
- 2) заместитель главного инженера;
- 3) главный инженер.

24. Планы этажей, подвала фундаментов и кровли, фасады зданий, монтажные планы этажей и перекрытий выполняют в следующих масштабах:

- 1) 1:1000, 1:500;
- 2) 1:100, 1:200;
- 3) 1:50, 1:100.

25. Газовые отопительные котлы, могут быть установлены:

- 1) в котельной, на этаже;
 - 2) в подсобном помещении;
 - 3) в любом из перечисленных выше мест.
- 26. При применении панельно-лучистого отопления для обогрева применяется нагретая вода с температурой...**
- 1) 35 – 40 °С;
 - 2) 45 – 55 °С;
 - 3) 65 – 75 °С.
- 27. Электроконвекторы, электронагреватели, тепловентиляторы относят к ...**
- 1) системе электро-отопления;
 - 2) системе панельно-лучистого отопления;
 - 3) местной системе воздушного отопления;
- 28. Для регистрации котельной эксплуатирующая организация должна оформить карту учета объекта по установленной форме. При введении в эксплуатацию новой котельной она должна быть зарегистрирована в государственном реестре не позднее ...**
- 1) 10 дней с даты начала эксплуатации;
 - 2) 20 дней с даты начала эксплуатации;
 - 3) 30 дней с даты начала эксплуатации.
- 29. Котельную установку должен обследовать ...**
- 1) инспектор котлонадзора один раз в год;
 - 2) слесарь по ремонту оборудования один раз в месяц;
 - 3) специальная комиссия не реже двух раз в год: весной и осенью;
- 30. В четырех- и пятизвездочных гостиницах вода из городского водопровода должна проходить дополнительную очистку на станциях водоподготовки. На станциях водоподготовки воду...**
- 1) пропускают через специальные фильтры, состоящие из слоев кварца, речного песка, активированного угля;
 - 2) обеззараживают ее с помощью лампы ультрафиолетового облучения (УФО); вводят в состав воды различные добавки;
 - 3) производят все действия, записанные в пунктах 1), 2).
- 31. В процессе эксплуатации системы водоснабжения могут возникнуть также шумы в трубопроводах. Вибрация и шум возникают при...**
- 1) недостаточным давлением на вводе в здание;
 - 2) износе насоса и неправильном его монтаже при жесткой заделке труб в строительные конструкции;
 - 3) попадании в трубопровод посторонних предметов и ржавчины.
- 32. Бытовая канализация в гостиницах предназначена для...**
- 1) для отвода сточных вод от санитарных приборов;
 - 2) для отвода атмосферных вод с крыш зданий с помощью водосточных труб;
 - 3) для отвода сточной жидкости от раковин и моек пищеблока, подсобных помещений, прачечных, парикмахерских и др.
- 33. Профилактическую очистку системы внутренней канализации через ревизии делают...**

1) ежемесячно;

2) несколько раз в год;

3) один раз в год.

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

1) вентиляция;

2) кондиционирование;

3) аэрация.

35. Детальный осмотр вентиляционных систем в гостинице проводят...

1) ежемесячно;

2) два раза в год;

3) один раз в год.

36. Наружное освещение отеля включает в себя...

1) освещение фасада здания, архитектурных элементов;

2) освещение окружающей территории, скульптур, фонтанов, бассейнов; подсвет зелени, охранное освещение, световую рекламу;

3) все перечисленные выше виды освещения.

37. Все электроустановки во вновь введенных в эксплуатацию зданиях гостиничных комплексов освидетельствуют...

1) раз в квартал (в течение первых 2-х лет после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период;

2) раз в месяц (в течение первого года после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период;

3) раз в 10 дней (в течение первого полугодия после ввода), а затем ежегодно при подготовке зданий к эксплуатации в зимний период.

38. Требованиями к техническому оснащению и оборудованию в хостелах предусмотрено горячее и холодное водоснабжение...

1) круглосуточно;

2) по графику не менее 12 часов в сутки;

3) по графику не менее 8 часов в сутки.

39. Мусоропроводы (при отсутствии пневматической системы мусороудаления) следует предусматривать в зданиях гостиниц и мотелей на мест и более.

1) 50;

2) 100;

3) 200.

40. Кондиционирование воздуха во всех помещениях круглогодично является обязательным требованием для гостиниц категорий ...

1) 5*;

2) 4*, 5*;

3) 3* - 5*.

41. Круглосуточная работа лифта (при его наличии) в гостиницах должна обеспечиваться для категорий...

- 1) всех;
- 2) 4*, 5*;
- 3) 2* - 5*;

42. Требованиями к техническому оснащению и оборудованию в хостелах предусмотрено наличие лифта в здании хостела...

- 1) выше 4-х этажей;
- 2) выше 5-и этажей;
- 3) выше 6-и этажей.

43. В гостиницах и мотелях вместимостью и более мест следует, а для меньшей вместимости - рекомендуется, предусматривать диспетчеризацию систем инженерного оборудования с созданием центральных диспетчерских пунктов (ЦДП) и, при необходимости, диспетчерских служб отдельных инженерных систем.

- 1) 200;
- 2) 300;
- 3) 400.

44. В гостиницах категорий «4 звезды» и «5 звезд» (независимо от вместимости) следует предусматривать энергообеспечение не менее чем от...

- 1) двух отдельных источников;
- 2) трёх отдельных источников;
- 3) четырёх отдельных источников.

45. В средних и крупных гостиницах рекомендуется использовать...

- 1) аналоговые мини-АТС;
- 2) цифровые мини-АТС;
- 3) учрежденческие автоматические телефонные станции (УАТС);

46. Учрежденческая микросотовая сеть в отеле создается с целью...

- 1) повышения качества связи в отеле, устранения преград для распространения радиоволн соответствующего диапазона;
- 2) быстро находить отсутствующего на рабочем месте сотрудника;
- 3) утверждения в пункте 1), 2) верны.

47. Сетевое устройство, которое объединяет персональные компьютеры в сети - ...

- 1) концентратор;
- 2) коммутатор;
- 3) сетевой адаптер.

48. В локальной компьютерной сети сервисные системы используются для...

- 1) конкретной предметной области и включает в себя множество разнообразных пакетов прикладных программ (текстовые редакторы, графические, электронные таблицы и др.);
- 2) обработки запросов от всех рабочих станций сети;
- 3) обеспечения эффективного взаимодействия пользователя и персонального компьютера и выполняют посреднические функции между пользователем и операционной системой.

49. Безопасность здания гостиницы обеспечивается:

- 1) системой охранной сигнализации, системой видеонаблюдения, системой контроля доступа,

системой охраны персонала, системой охраны гостей;

2) системой видеонаблюдения, системой контроля доступа, системой пожарной сигнализации;

3) системой охранной сигнализации, системой видеонаблюдения, системой контроля доступа, системой пожарной сигнализации, системой звукового оповещения и управления эвакуацией, системой контроля кассовых операций. *

50. В системе охранно-пожарной сигнализации для определения наличия угрозы безопасности охраняемого объекта и передачи тревожного сообщения для своевременного реагирования предназначены...

1) устройства оповещения и реагирования;

2) извещатели (датчики);

3) контрольные панели.

51. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем включает в себя...

1) ежедневное обслуживание самим работником (очистка оборудования от пыли, наблюдение за исправностью состояния оборудования, подача заявок на ремонтные и профилактические работы);

2) периодический осмотр оборудования работниками инженерно-технической службы и подача заявок на ремонтные и профилактические работы;

3) все виды работ, перечисленные в пунктах 1), 2).

52. Портативная настольная видеочасть, предназначенная для оперативной демонстрации на большом экране (через видео- и мультимедиапроектор) разнообразных документов и иллюстраций:

1) видеочасть;

2) визуайлер;

3) концентратор.

53. Телефонный аппарат дополнительно в ванной комнате (или кнопка вызова обслуживающего персонала) – требование для номеров категорий:

1) «сюит», «апартамент»;

2) «сюит», «апартамент», «люкс», «студия» (5*);

3) «сюит», «апартамент», «люкс», «студия», «номер I категории» (4*, 5*).

54. Телефоны коллективного пользования с городской, междугородной и международной связью в общественных помещениях (вестибюле) в кабине или под акустическим колпаком обязательны для категорий ...

1) 1* - 5*;

2) 2* - 5*;

3) 2* - 5*.

55. С целью централизации управления и контроля за работой инженерного оборудования при помощи средств автоматики, телемеханики и связи в современных крупных гостиницах организуется ...

1) диспетчерская служба;

2) служба автоматизации;

3) служба контроля.

56. По характеру производимых работ уборочные машины и механизмы подразделяют

на...

- 1) подметальные машины, поломочные, специальные;
- 2) отсасывающие, ковровисты, полотеры;
- 3) отсасывающие, подметальные машины и ковровисты, полотерно-поломочные, специальные.

57. На рабочих местах в службе приема и размещения устанавливается следующее технологическое оборудование:

- 1) персональный компьютер и периферийные устройства, контрольно-кассовая машина; комплекс оборудования для кодирования электрических ключей;
- 2) персональный компьютер, контрольно-кассовая машина, электронные информационные табло для гостей;
- 3) персональный компьютер, периферийные устройства, оборудование для безналичного расчета по банковским картам.

58. Существует несколько классов контрольно-кассовых машин, которые отличаются по цели и функциональности:

- 1) активные, пассивные, автоматизированные;
- 2) автономные, пассивные системные, активные системные;
- 3) автономные, системные, облачные.

59. Парогенераторы используют преимущественно для...

- 1) для очищения комнат, холлов, коридоров;
- 2) для очищения и дезинфекции ванных и туалетных комнат, санузлов, кухонных помещений (зоны кухонь в апартаментах);
- 3) для дезинфекции гостиничной мебели, различного оборудования.

60. Машины механические подметальные чаще всего используют в отелях при уборке ...

- 1) вестибюля, коридоров, служебных помещений;
- 2) вестибюля и холлов;
- 3) территории паркингов, парковых аллей.

61. Если в пылесосах для сухой уборки использовать для всех операций одну насадку, это может привести к...

- 1) преждевременному выходу пылесоса из строя;
- 2) быстрому износу насадки;
- 3) поломке насадки.

62. Оборудование для прачечных промышленного использования позволяет производить непрерывный технологический процесс стирки в течение ...

- 1) 20 часов;
- 2) 16 часов;
- 3) 12 часов.

63. Производительность сушильных и гладильных машин в мини-прачечных, чем у стиральной машины

- 1) должна быть выше;
- 2) не должна быть выше;
- 3) не должна быть ниже.

64. Для глажения сорочек в мини-прачечных используются следующие способы

обработки:

- 1) глажение прессом, на манекене, на специализированном столе;
- 2) глажение на специализированном столе;
- 3) глажение прессом.

65. Следует предусматривать особые мероприятия по защите номеров и общественных помещений от шума из коридоров путём...

- 1) установки шумозащищающих дверей, уплотнения в притворах;
- 2) устройства тамбуров либо вторых дверей в передних;
- 3) использование любого из вариантов, представленных выше.

66. Остекление жилых номеров должно обеспечивать соблюдение нормативных уровней шума в жилых помещениях от внешних источников шума...

- 1) при закрытых окнах;
- 2) в режиме проветривания;
- 3) при открытых окнах.

67. Жилые помещения гостиниц и мотелей должны быть защищены от ионизирующего и неионизирующего излучения внешних и внутренних источников в соответствии с...

- 1) СанПиН 2.1.2.1002-00;
- 2) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03;
- 3) СНиП 23-03.

68. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...

- 1) российские сертификаты, маркировку «эко»;
- 2) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- 3) гигиенические заключения с эко-маркировкой.

69. В хостеле должна осуществляться санитарная уборка помещений ...

- 1) один раз в сутки;
- 2) два раза в сутки;
- 3) три раза в сутки.

70. В районах, где отсутствует гарантия качества питьевой воды, для отелей категорий предусматривают установку по обработке воды с целью обеспечения её пригодности для питья.

- 1) 5*;
- 2) 4*, 5*;
- 3) всех категорий.

71. Повышенная звукоизоляции номеров, обеспечивающая уровень шума менее 35 ДБ, является обязательным требованием для отелей категорий...

- 1) 5*;
- 2) 4*, 5*;
- 3) 2* - 5*.

72. Инсоляция - это...

- 1) искусственное и естественное освещение;
- 2) освещение помещения прямыми солнечными лучами;
- 3) обработка помещения с помощью специального оборудования;

73. Хостелы должны быть обеспечены санузлами из расчета не менее одной туалетной кабины и одного умывальника на человек:

- 1) 5;
- 2) 10;
- 3) 15.

74. Санитарные объекты общего пользования вблизи общественных помещений должны предусматриваться в отелях категорий.

- 1) 1* - 5*;
- 2) 2* - 5*;
- 3) 3* - 5*.

75. Ванная или душевая общего пользования из расчета одна на 20 человек, проживающих в номерах без ванны или душа обязательна для гостиниц категории...

- 1) 1*;
- 2) 2*;
- 3) 1*, 2*, 3*.

76. Противопожарные стены могут не возвышаться над кровлей, если все элементы чердачного или бесчердачного покрытия, за исключением кровли, выполнены из ...

- 1) горючих материалов Г1, Г2;
- 2) горючих материалов Г3, Г4;
- 3) негорючих материалов.

77. Общая площадь проемов в противопожарных преградах, за исключением ограждений лифтовых шахт, не должна превышать их площади.

- 1) 15 %;
- 2) 25 %;
- 3) 35 %.

78. Киоски, размещаемые в вестибюле гостиниц и мотелей, должны быть выполнены из ...

- 1) негорючих материалов;
- 2) горючих материалов Г1, Г2;
- 3) горючих материалов Г2, Г3.

79. Клапаны, используемые в системе дымоудаления, расположенные на высоте более 2,2 м, должны открываться ...

- 1) автоматически;
- 2) дистанционно;
- 3) автоматически, дистанционно и вручную.

80. Ширину эвакуационного выхода из коридора на лестничную клетку, а также ширину маршей лестниц следует устанавливать в зависимости от ...

- 1) числа эвакуирующихся через этот выход;
- 2) числа номеров на этаже;

3) конфигурации здания.

81. Для обеспечения безопасности зданий гостиниц в процессе эксплуатации в состав проектной документации следует дополнительно включать разработку инструкции по эксплуатации. Инструкция должна ...

- 1) содержать сведения об основных решениях, обеспечивающих надежность и безопасность здания, о предельных нагрузках на несущие элементы;
- 2) устанавливать обязательную периодичность обследования зданий, их обслуживания или ремонта;
- 3) содержать всю перечисленную информацию в пунктах 1), 2).

82. Охранная сигнализация, электронные замки или видеокамеры в коридорах – обязательное требование для отелей категории ...

- 1) 2* - 5*;
- 2) 3* - 5*;
- 3) 4*, 5*.

83. К автоматическим средствам пожаротушения относятся:

- 1) спринтерные системы;
- 2) спринклерные и дренчерные системы;
- 3) лафетные системы.

84. К информационным средствам на участках зданий и сооружений, используемых МГН, относятся ...

- 1) рельефные, фактурные и иные виды тактильных поверхностей путей движения на участках, дорогах и пешеходных трассах, в том числе тактильно-визуальная разметка путей движения;
- 2) ограждение опасных зон; тактильно-визуальная разметка путей движения на участках; тактильные указатели по разграничению пешеходных и велосипедных дорожек;
- 3) все перечисленные средства в пунктах 1), 2).

85. К визуальным техническим средствам сигнализации общего пользования, доступных для инвалидов, относят ...

- 1) световые сигнальные устройства, в том числе световые сигнализаторы, световые маячки, светофоры;
- 2) печатные носители статической информации (указатели, таблички, вывески, щиты, стенды, аппликации и т.п.);
- 3) печатные носители статической информации, выполненной шрифтом Брайля (указатели, таблички и т.п.).

86. К техническим средствам односторонней связи общего пользования, доступных для инвалидов, относят ...

- 1) громкоговорители, микрофоны, ларингофоны, наушники, электронные навигаторы, акустические системы громкоговорящей связи;
- 2) персональные компьютеры с технологией специальных возможностей для слепых и слабовидящих;
- 3) текстовые средства связи, в том числе с «бегущей строкой», факсимильные аппараты.

87. Акустические устройства и средства предназначены для оказания помощи лицам с нарушениями зрения и слуха, а также для дублирования визуальной информации в наиболее ответственных местах. Рекомендуется использовать шумовые индикаторы, воспроизводящие звуки:

- 1) морского прибой, пения птиц, другие звуки природы;
- 2) различных музыкальных инструментов;
- 3) метронома, колокольчиков или ксилофонных пластин, ударных инструментов.

88. Оптимальная высота размещения тактильной информации на столах или витринах (горизонтально или под наклоном) - 0,6-1,1 м, а в зоне путей движения на стенах - на высоте

...

- 1) 0,9 – 1,1 м;
- 2) 1,2 – 1,6 м;
- 3) 1,3 – 1,8 м.

89. Что означает данная пиктограмма?

- 1) пути эвакуации инвалидов;
- 2) направление движения для людей с ограниченными возможностями;
- 3) лифт для инвалидов;

90. Что означает данная пиктограмма?

- 1) пути движения для слепых без сопровождения;
- 2) место для инвалидов, пожилых с детьми;
- 3) проходы, лифты, санитарные узлы, доступные для инвалидов всех категорий, кроме инвалидов на кресле-коляске.

Примерный перечень практических заданий к зачету

1. Разработать схему взаимодействие инженерно-технической службы с другими службами гостиничного предприятия.
2. Разработать схему противопожарной безопасности в гостинице.
3. Разработать инструкцию для гостей по противопожарной безопасности.