

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное учреждение
высшего профессионального образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Центр бакалавриата Развитие территорий



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по образовательной деятельности КФУ

Проф. Талорский Д.А.



_____ 20__ г.

подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Инженерные системы и коммуникации гостиниц Б1.В.ДВ.9

Направление подготовки: 43.03.03 - Гостиничное дело

Профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Автор(ы):

Галимов Ш.Ш. , Михеева Е.Е.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Рубцов В. А.

Протокол заседания кафедры No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Учебно-методическая комиссия Института управления, экономики и финансов (центр бакалавриата: развитие территорий):

Протокол заседания УМК No ____ от " ____ " _____ 201__ г

Регистрационный No 948330018

Казань
2018

Содержание

1. Цели освоения дисциплины
2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы
3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля
4. Структура и содержание дисциплины/ модуля
5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения
6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов
7. Литература
8. Интернет-ресурсы
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины/модуля согласно утвержденному учебному плану

Программу дисциплины разработал(а)(и) доцент, к.н. (доцент) Галимов Ш.Ш. Кафедра всемирного культурного наследия отделение Высшая школа исторических наук и всемирного культурного наследия , SSGalimov@yandex.ru ; ассистент, б/с Михеева Е.Е. кафедра сервиса и туризма Институт управления, экономики и финансов , krop-katya@yandex.ru

1. Цели освоения дисциплины

Основной целью является знакомство инженерными системами и коммуникациями гостиниц для общего представления

2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы высшего профессионального образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел " Б1.В.ДВ.9 Дисциплины (модули)" основной образовательной программы 43.03.03 Гостиничное дело и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 2 курсе, 3 семестр.

Дисциплина относится к базовой части учебного плана и предшествует изучению экономического блока

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины /модуля

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ОК-3 (общекультурные компетенции)	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности (
ОК-7 (общекультурные компетенции)	способностью к самоорганизации и самообразованию (
ОК-9 (общекультурные компетенции)	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (
ОПК-1 (профессиональные компетенции)	способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности, использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта(
ОПК-3 (профессиональные компетенции)	готовностью применять нормативно-технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (
ОПК-2 (профессиональные компетенции)	способностью организовывать работу исполнителей (
ПК-5 (профессиональные компетенции)	способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности; готовность к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения (
ПК-8 (профессиональные компетенции)	готовностью использовать оптимальные технологические процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя (

В результате освоения дисциплины студент:

1. должен знать:

Теоретические основы проектирования и строительства гостиничных и туристических комплексов

2. должен уметь:

Ориентироваться в инженерных коммуникациях гостиниц

3. должен владеть:

Навыками работы с инженерными и телекоммуникациями гостиниц

4. должен демонстрировать способность и готовность:

работать с использованием коммуникаций и руководить подчиненным персоналом

4. Структура и содержание дисциплины/ модуля

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) 144 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины экзамен в 3 семестре.

Суммарно по дисциплине можно получить 100 баллов, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов. Минимальное количество для допуска к зачету 28 баллов.

86 баллов и более - "отлично" (отл.);

71-85 баллов - "хорошо" (хор.);

55-70 баллов - "удовлетворительно" (удов.);

54 балла и менее - "неудовлетворительно" (неуд.).

4.1 Структура и содержание аудиторной работы по дисциплине/ модулю

Тематический план дисциплины/модуля

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Нормы и правила проектирования и строительства.	3	1-2	2	4	0	Устный опрос
2.	Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.	3	3-4	4	6	0	Устный опрос

N	Раздел Дисциплины/ Модуля	Семестр	Неделя семестра	Виды и часы аудиторной работы, их трудоемкость (в часах)			Текущие формы контроля
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
3.	Тема 3. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	3	5-8	8	10	0	Устный опрос
4.	Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц	3	9-10	4	4	0	Письменное домашнее задание
5.	Тема 5. Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.	3	11-12	4	4	0	Устный опрос
6.	Тема 6. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах.	3	13	2	2	0	Контрольная работа
7.	Тема 7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов.	3	14-18	4	6	0	Письменное домашнее задание
	Тема . Итоговая форма контроля	3		0	0	0	Экзамен
	Итого			28	36	0	

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Нормы и правила проектирования и строительства.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

Нормативная документация ГОСТ 30494-96.doc ГОСТ Р 53423-2009-Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.doc Основные фонды гостиничных предприятий Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой совокупность средств и орудий труда, действующих в натуральной форме в течение длительного времени как в сфере материального производства, так и в непроизводственной сфере. Различают основные производственные фонды, действующие на предприятиях и предназначенные для изготовления продукции (механизмов, оборудования, разного рода изделий и товаров), и основные непроизводственные фонды, действующие в сфере обслуживания в медицинских, бытовых, торговых, оздоровительных и других учреждениях. Основные фонды туристских учреждений состоят из зданий, сооружений, передаточных устройств, машин и механизмов, различного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года. Они образуются в результате капиталовложений в строительство, реконструкцию, на приобретение мебели и оборудования и отличаются от оборотных фондов, составляющих предметы труда, сырье, материалы, топливо и др. Предпроектные работы: 1. Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 2. Выбор участка. 3. Сбор исходных данных. 4. Задание на проектирование. Проект: 1. Технический проект ? технико-экономическое обоснование, проектные предложения, сметная документация. 2. Рабочие чертежи. Виды проектов Проект ? научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта. Проект состоит из следующих разделов: ? общая пояснительная записка (необходима для получения четкого представления о проектируемом объекте, в ней определяет целесообразность проектирования и строительства); ? архитектурные решения (генеральный план, внешняя и внутренняя отделка); ? конструктивные решения (схема фундамента, конструкция < i> i< /i>, перекрытий, выбор материалов для конструктивных элементов, расчеты нагрузок); ? технологические решения (организация процесса, расчет численности работающих); ? решения по инженерному обеспечению и оборудованию зданий; ? охрана окружающей среды (описание мероприятий); ? сметная документация (определяет общую стоимость здания и служит основанием для финансирования работ).

практическое занятие (4 часа(ов)):

Принципы проектирования Последовательность. Первоначально решаются общие вопросы обоснования целесообразности строительства, а затем определяются основные технологические, объемно-планировочные, конструктивные, архитектурные и другие решения. Вариантность. Разрабатываются несколько вариантов проектов в целях выбора наиболее эффективного. Применение единых норм проектирования. Это необходимо для разработки высококачественных экономических проектов. СНиПы, Нормы, Правила

Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Для освоения данной темы необходимо: 1) пройти лекцию 2; 2) выполнить задания по теме; 3) найти другие примеры архитектурно- планировочных решений гостиничных предприятий;) представить проект генерального плана собственного гостиничного предприятия.

практическое занятие (6 часа(ов)):

1. Найти фотопримеры архитектурно - планировочных решений зданий гостиниц различного назначения. 2. Из учебного пособия Ольховой А.П. зарисовать формы плана жилого этажа гостиниц (стр. 62-63) 3. Привести примеры необычных архитектурно-планировочных решений зданий гостиниц и туристских комплексов. 4. Подписать здания, сооружения и коммуникации на приведенном генеральном плане в тетради. 5. Подготовить доклад на тему: "Самые необычные отели мира".

Тема 3. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

лекционное занятие (8 часа(ов)):

Для освоения данной темы необходимо: 1) пройти лекцию 3; Определение и перечень инженерного оборудования современной гостиницы Система водоснабжения и водоотведения Система электрического и газового обеспечения Система кондиционирования и очистки воздуха Система отопления Система освещения и видеонаблюдения Система безопасности

практическое занятие (10 часа(ов)):

2) выполнить задания по теме; 3) повторить требования к эксплуатации инженерного оборудования; 4. Составить список необходимого инженерного и профессионального уборочного оборудования для предприятий размещения различных типов. 5. Приготовить доклад на тему: "Спринклерная и дренчерная системы тушения пожара. Отличительные особенности". 6. Составить конспект по ГОСТ 53780 "Лифты. Общие требования безопасности к устройству и установке."

Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиниц Под телекоммуникационными системами понимаются системы, связанные с возможностью передачи аудио-, видео- и других видов информации с помощью различных электромагнитных процессов. Оснащение гостиниц телекоммуникационными системами и оборудованием позволяет решить вопрос с внедрением в деятельность гостиницы современных информационных технологий. Этап 1. На этом этапе делаются первые шаги по использованию информационных технологий. В это время происходит сокращение численности персонала за счет автоматизации отдельных операций. Например, создаются автоматизированные рабочие места бухгалтера и портье. Этап 2. На этом этапе производится автоматизация внутри-фирменной деятельности: ? автоматизация каждого направления деятельности; создание единого программного средства, осуществляющей управление всеми (или почти всеми) направлениями деятельности гостиницы. Этап 3. На этом этапе осуществляется интеграция всех информационных систем и видов деятельности гостиницы в единую автоматизированную систему управления предприятием. Для успешного функционирования всех отделов и служб гостиничного предприятия и управления ими необходимо внедрены следующие информационные системы: ? интегрированная информационная система коммуникации ? комплексная система обеспечения безопасности ? может включать в себя систему управления доступом, систему охранного телевидения, охранную и пожарную сигнализацию, активные, и пассивные средства защиты информации, систему оповещения и управления эвакуацией людей; ? комплексная система оснащения конференц-залов ? в нее входят системы звукоусиления, синхронного перевода, конференц-системы, системы видеопроекции и отображения графической информации, внутреннее телевидение; ? система сервиса ? включает в себя системы приема телевизионного вещания и технологического телевидения, радиотрансляции и местного вещания, а также систему электронных часов ? система жизнеобеспечения гостиницы ? состоит из систем диспетчеризации инженерного оборудования, энергообеспечения создания микроклимата в помещениях; ? техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем. Интегрированная информационная система коммуникация включает в себя: ? структурированную кабельную сеть; ? местную телефонную сеть на базе мини-АТС или учрежденческой АТС; ? локальную компьютерную сеть; ? систему учрежденческой радиотелефонной связи, радиотелефонной связи с мобильными объектами; ? пейджинговую связь и др.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Приготовить доклад на тему: "Комплексная система обеспечения безопасности в гостинице"
2. Сделать конспект по Лекции 4, по вопросу: "Система сервиса"

Тема 5. Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Одним из основных требований, предъявляемых к гостиниц, и номерам любой категории, является обеспечение надлежащей санитарно-гигиенического состояния здания гостиницы, прилегающей территории и внутренних помещений. В связи с этим огромное внимание уделяется систематическому проведению уборочных работ. В современных гостиницах широко применяют различные отделочные материалы. Полы вестибюля, лестниц ча то отделывают натуральным камнем: гранитом, мрамором. По.: в холлах, коридорах, номерах покрывают синтетическим ворсовым покрытием и др. Для уборки полов и напольных покрытий используют профессиональные уборочные машины и механизмы. Отличие таких уборочных машин от бытовых состоит, прежде всего, в ресурсе е работы, который увеличен благодаря использованию более дорогих износостойких материалов, а также в их производительности Сила всасывания профессиональных пылесосов на порядок больше, чем бытовых. По характеру производимых работ уборочные машины и мех. низмы подразделяются: на отсасывающие машины ? пылесосы, убирающие пыль мусор потоком воздуха, создаваемым вентилятором; подметальные машины и ковроты ? для уборки всех видов полов с твердым покрытием, ковров и ковровых покрытий. полотерно-поломоечные машины ? для натирки и влажно, очистки паркетных полов, шлифовки и полировки линолеумны пластиковых полов с одновременным отсосом пыли и мойкой поле специальные машины ? для мойки стен, инвентаря и оборудования номеров, санузлов, служебных помещений гостиницы и др По назначению уборочное оборудование можно подраздели: на следующие виды: пылесосы для сухой уборки; пылесосы для влажной и сухой уборки; моющие пылесосы; пылесосы для чистки ковров; поломоечные машины; подметально-уборочные машины; пароочистители; аппараты для чистки водой высокого давления; оборудование для чистки фасадов. В современных гостиницах хорошо зарекомендовало себя про-фессиональное уборочное оборудование немецких фирм Karcher и Sorma. швейцарской фирмы Wetrok. шведской фирмы Electrolux и др. В Европе оборудование этих фирм известно уже десятки лет. Все оборудование сертифицировано для применения в России. Отличительная особенность современных уборочных машин и механизмов ? высокая производительность и экономичность, удобство и простота эксплуатации, надежность и эффективность в работе, современный дизайн и эргономичность.

практическое занятие (4 часа(ов)):

1. Описать профессиональное технологическое оборудование службы АХС. Составить общую сравнительную таблицу технических характеристик оборудования службы АХС. 2. Описать профессиональное технологическое оборудование службы приема и размещения. 3. Составить каталог профессионального технологического оборудования прачечных.

Тема 6. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах.

лекционное занятие (2 часа(ов)):

В гостиничном бизнесе коммунальные платежи являются одной из основных затратных статей. Известно, что не менее 40% всех эксплуатационных расходов составляют топливно-и электрозатраты. При этом, большие потери (в Екатеринбурге около 25%) происходят при транспортировке теплоэнергии из-за того, что часть теплотрасс нуждается в капитальном ремонте (по данным исследовательской работы ?Екатеринбург ? энергоэффективный город? компании ?Сименс?). Федеральным законом ? 261 ? ФЗ от 23.11.2009 г. ?Об энергосбережении и повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации? даются конкретные указания по энергетической эффективности напорных трубопроводов внутридомового применения (систем отопления, горячего и холодного водоснабжения). Во-первых, статьей 38 Федерального закона ? 261-ФЗ внесены изменения в статью 46 ФЗ ? 184-ФЗ от 27.12.2002 г. ?О техническом регулировании?, согласно которым требования к продукции и связанным с ней процессам обязательному исполнению в части обеспечения энергетической эффективности. Таким образом, указания ГОСТ, СНиП и пр. в части обеспечения энергетической эффективности переходят из разряда рекомендательных в разряд подлежащих обязательному исполнению. Во-вторых, статья 11 Федерального закона 261-ФЗ предписывает включение в проектную документацию и применение при строительстве, реконструкции и капитальном ремонте зданий технологии и материалы, позволяющие исключать нерациональный расход энергетических ресурсов как в процессе строительства, реконструкции и капитального ремонта, так и в процессе их эксплуатации. Таким образом, можно выделить следующие преимущества автоматизированных станций диспетчерского управления (АСДУ): ? экономия ресурсов (вода, тепло, электричество); ? удобное отображение состояния номеров на экране, установленном на рабочем месте дежурного администратора; ? повышение уровня обслуживания гостей и, как следствие, престижа гостиницы; ? снижение затрат на ремонтные работы за счет своевременного оповещения об аварийных ситуациях.

практическое занятие (2 часа(ов)):

Внимательно ознакомьтесь с главой 5 журнала "Пять звезд" и статьей "Оптимизация энергозатрат в гостинице" Продумайте и предложите комплекс энергосберегающих мер для гостиницы (по выбору) города Барнаула.

Тема 7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов.

лекционное занятие (4 часа(ов)):

Оформление вестибюля Оформление регистратуры Оформление жилых номеров Оформление ресторанов и кафе Оформление зон отдыха и релаксации Оформление пригостиничной территории

практическое занятие (6 часа(ов)):

1. Составить конспект по теме : "Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц" 2. Формирование предметно-пространственной среды гостиниц. Создать проект расположения мебели и декора в гостиничном номере. 3. Определить тип и стиль оформления, цветовое решение гостиничных номеров по предложенным фотографиям.

4.3 Структура и содержание самостоятельной работы дисциплины (модуля)

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
1.	Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Нормы и правила проектирования и строительства.	3	1-2	подготовка к устному опросу	6	устный опрос

N	Раздел Дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды самостоятельной работы студентов	Трудоемкость (в часах)	Формы контроля самостоятельной работы
2.	Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.	3	3-4	подготовка к устному опросу	8	устный опрос
3.	Тема 3. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	3	5-8	подготовка к устному опросу	12	устный опрос
4.	Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц	3	9-10	подготовка домашнего задания	4	письменное домашнее задание
5.	Тема 5. Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.	3	11-12	подготовка к устному опросу	4	устный опрос
6.	Тема 6. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах.	3	13	подготовка к контрольной работе	2	контрольная работа
7.	Тема 7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов.	3	14-18	подготовка домашнего задания	8	письменное домашнее задание
	Итого				44	

5. Образовательные технологии, включая интерактивные формы обучения

Используются в основном традиционные образовательные технологии из-за отсутствия технических возможностей

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Тема 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий. Нормы и правила проектирования и строительства.

устный опрос, примерные вопросы:

1. особенности проектирования гостиниц
2. Нормы и правила проектирования гостиниц
3. Требования к строительству

Тема 2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц и туристских комплексов.

устный опрос , примерные вопросы:

1. Требования в строительстве со стороны архитектуры города
2. перечень объектов в гостинице и туристическом комплексе
3. Требования к вспомогательным объектам и сооружениям

Тема 3. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

устный опрос , примерные вопросы:

1. перечень инженерного оборудования гостиниц
2. Основные системы жизнеобеспечения работы гостиниц

Тема 4. Телекоммуникационные системы гостиниц

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Дать характеристику охранной системы гостиницы и системе видеонаблюдения

Тема 5. Профессиональное оборудование и обеспечения безопасных условий труда в гостинице.

устный опрос , примерные вопросы:

1. перечень профессионального оборудования гостиниц
2. Основные моменты инструктажа техники безопасности

Тема 6. Ресурс- и энергосберегающие технологии в гостиницах и туристских комплексах.

контрольная работа , примерные вопросы:

1. Водоснабжение и водоотведение в гостиницах
2. Электроснабжение в гостиницах
3. Газоснабжение в гостиницах

Тема 7. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц и туристских комплексов.

письменное домашнее задание , примерные вопросы:

Предложить свой вариант оформления фасада здания гостиницы и фойе

Тема . Итоговая форма контроля

Примерные вопросы к экзамену:

1. Что входит в понятие "проектирование здания"?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?
5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?
7. Как реализуются при проектировании функциональные требования к зданиям?
8. Как реализуются при проектировании зданий требования по естественному освещению?
9. Как реализуются при проектировании зданий требования по шумоизоляции?
10. Как реализуются при проектировании противопожарные требования к зданиям?
11. Что такое генеральный план?
12. Как классифицируются уборочные машины и механизмы в зависимости от принципа работы и назначения?
13. Опишите устройство и принцип работы разных видов пылесосов, используемых в гостиницах.
14. Каково устройство и принцип работы разных видов полomoечных машин?
15. По какому принципу работают подметальные машины и какие их виды используются в гостиницах?

16. Для каких целей используются аппараты для чистки высоким давлением и парочистители?
17. Опишите устройство и принцип работы стирально-отжимной машины. Каковы особенности устройства гигиенических стиральных машин?
18. По какому принципу работают сушильные и гладильные машины?
19. Какие функции выполняет персональный компьютер и периферийные устройства в службе приема и размещения? Какие периферийные устройства используются?
20. Какие кассовые аппараты используются в гостиницах для расчетов с проживающими? Какие основные узлы имеет контрольно-кассовая машина?
21. Как осуществляется программирование электронных ключей?
22. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
23. Какие требования должны быть выполнены при планировке участка?
24. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
25. Сравните схемы с односторонним и двухсторонним расположением номеров на этаже.
26. Какие требования должны быть выполнены при проектировании жилой части?
27. Какие помещения, кроме номеров, могут быть на жилом этаже?
28. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
29. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
30. Какие требования должны быть выполнены при проектировании общественной части

7.1. Основная литература:

Практикум "Автоматизация работы гостиницы на основе программы "ЭДЕЛЬВЕЙС" по дисциплине "Информационные технологии в гостиничном деле", Габдрахманов, Нияз Камилевич; Рубцов, Владимир Анатольевич, 2013г.

История туризма : учеб. пособие / В.Э. Багдасарян, И.Б. Орлов, А.Д. Попов. ? М. : ИНФРА-М, 2017. ? 190 с. ? (Высшее образование: Бакалавриат). ?

www.dx.doi.org/10.12737/textbook_590857de03fbc8.64508513. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=>

7.2. Дополнительная литература:

Справочник ремонтника котельного оборудования тепловых электростанций, Гуреев, Виктор Михайлович; Махянов, Хамис Магсумович; Попов, Игорь Александрович; Шафоростов, Виктор Павлович; Гортышов, Ю. Ф., 2009г.

Справочник по проектированию котельных установок систем централизованного теплоснабжения, Либерман, Натан Борисович; Нянковская, Минна Теодоровна, 2011г.

История туризма : учеб. пособие / В.Э. Багдасарян, И.Б. Орлов, А.Д. Попов. ? М. : ИНФРА-М, 2017. ? 190 с. ? (Высшее образование: Бакалавриат). ?

www.dx.doi.org/10.12737/textbook_590857de03fbc8.64508513. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=>

7.3. Интернет-ресурсы:

СТРОИТЕЛЬНЫЕ НОРМЫ И ПРАВИЛА - <http://docs.cntd.ru/document/1200067446>

Архитектура и Проектирование | Справочник - <http://arx.novosibdom.ru/node/49>

Гостиничное дело - http://dw6.ru/inzhenerno_tehnicheskaya_sluzhba.html

Инженерно-техническая служба гостиниц -

<http://tourism-book.com/pbooks/book-62/ru/chapter-2397/>

Техническая эксплуатация гостиниц - http://mgiit.ru/sites/default/files/Tehnich_eks_gost.pdf

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Освоение дисциплины "Инженерные системы и коммуникации гостиниц" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Компьютерный класс, представляющий собой рабочее место преподавателя и не менее 15 рабочих мест студентов, включающих компьютерный стол, стул, персональный компьютер, лицензионное программное обеспечение. Каждый компьютер имеет широкополосный доступ в сеть Интернет. Все компьютеры подключены к корпоративной компьютерной сети КФУ и находятся в едином домене.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "БиблиоРоссика", доступ к которой предоставлен студентам. В ЭБС "БиблиоРоссика" представлены коллекции актуальной научной и учебной литературы по гуманитарным наукам, включающие в себя публикации ведущих российских издательств гуманитарной литературы, издания на английском языке ведущих американских и европейских издательств, а также редкие и малотиражные издания российских региональных вузов. ЭБС "БиблиоРоссика" обеспечивает широкий законный доступ к необходимым для образовательного процесса изданиям с использованием инновационных технологий и соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования (ФГОС ВПО) нового поколения.

Из-за отсутствия специализированных кабинетов используются в основном традиционные образовательные технологии

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО и учебным планом по направлению 43.03.03 "Гостиничное дело" и профилю подготовки Гостиничная деятельность .

Автор(ы):

Михеева Е.Е. _____

Галимов Ш.Ш. _____

"__" _____ 201__ г.

Рецензент(ы):

Рубцов В.А. _____

"__" _____ 201__ г.