

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владимирский государственный университет
имени Александра Григорьевича и Николая Григорьевича Столетовых»
(ВлГУ)

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

(Наименование института)



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

(наименование дисциплины)

направление подготовки / специальность

43.03.03. «Гостиничное дело»

(код и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) подготовки

«УПРАВЛЕНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ»

(направленность (профиль) подготовки)

г. Владимир
2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – формирование совокупности теоретических знаний по технической эксплуатации гостиничных предприятий и оборудования гостиниц, изучение основ организации комплексной системы безопасности гостиницы, приобретение теоретических знаний и практических навыков, необходимых для обеспечения организации безопасности клиентов и персонала гостиниц.

Задачи:

- изучить функциональную структуру инженерной службы гостиниц;
- ознакомиться с оборудованием инженерных систем для обеспечения комфортных условий клиенту;
- изучить теоретические основы эксплуатации и ремонта инженерных систем и оборудования гостиниц;
- изучить особенности организации работы основных и дополнительных систем жизнеобеспечения;
- ознакомить с требованиями к современным системам и техническим средствам безопасности гостиниц;
- сформировать навыки организации мероприятий по обеспечению безопасности гостиниц;
- дать теоретические знания в области обеспечения безопасности гостиничных предприятий;
- ознакомить с основными законодательными актами в изучаемой области;
- сформировать компетенции по организации обеспечения безопасности для гостиниц разного класса.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия», соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
УК-8 Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для	УК-8.1. Знает причины, признаки и последствия опасностей, способы защиты от чрезвычайных ситуаций; основы безопасности жизнедеятельности, телефоны служб спасения.	Знает: - основные техносферные опасности, их свойства и характеристики, характер воздействия вредных и опасных факторов на человека и природную среду; - методы защиты от данных опасностей применительно к гостиничной индустрии; - теоретические основы безопасности жизнедеятельности при ЧС; возможные последствия аварий, катастроф, стихийных бедствий и способы	Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание

<p>сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов</p>		<p>применения современных средств поражения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов и приемы первой помощи; методы защиты населения при ЧС. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - идентифицировать основные опасности среды обитания человека; - оценивать риск их реализации; - выбирать методы защиты от опасностей применительно к гостиничной индустрии и способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательными и правовыми актами в области безопасности и охраны окружающей среды, требованиями к безопасности технических регламентов в сфере профессиональной деятельности; - основными методами защиты производственного персонала и населения при возникновении ЧС; 	
	<p>УК-8.2. Умеет поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности и принимать меры по ее предупреждению; оказывать первую помощь в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы определения текущих и перспективных потребностей в совершенствовании систем безопасности средства размещения. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оперативно отслеживать текущие тенденции на рынке систем безопасности; - определять оптимальные варианты переоснащения гостиницы средствами коллективной и индивидуальной безопасности постояльцев и сотрудников; - пользоваться оборудованием инженерной службы в чрезвычайных ситуациях. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками составления брошюр, буклетов, методических указаний в целях информирования постояльцев об особенностях действующей системы безопасности на территории средства размещения; - навыками работы со средствами коллективного оповещения; - современными методиками, способствующими интеграции системы безопасности в общее информационное пространство средства размещения; - подходами к оценке качества работы системы безопасности гостиницы. 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание</p>
	<p>УК-8.3. Владеет методами прогнозирования возникновения опасных или</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы защиты в условиях ЧС. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять индивидуальных средств защиты в ЧС; 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание</p>

	<p>чрезвычайных ситуаций; навыками применения основных методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	<p>- прогнозировать возникновение опасных или чрезвычайных ситуаций. Владеет: - способами и технологиями защиты в чрезвычайных ситуациях.</p>	
<p>ПК-7 Способен обеспечить формирование и внедрение корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствие средств размещения системе классификации гостиниц.</p>	<p>ПК-7.1. Разрабатывает внутренние стандарты и регламенты процессов обслуживания на уровне подразделения организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Знает: - основы нормативно - правового регулирования сферы безопасности жизнедеятельности на уровне средств размещения; - основы стандартизации и сертификации средств безопасности; - документацию для прохождения сертификации гостиниц; - показатели эффективности и качества работы инженерно-технической службы (ИТС) и службы безопасности гостиницы Умеет: - организовать работу инженерно-технической службы гостиницы и ее взаимодействие с другими структурными подразделениями гостиницы; - осуществлять анализ эффективности мероприятий, проводимых инженерно-технической службой и службой безопасности гостиницы; - осуществлять техническое сопровождение при проведении массовых мероприятий в гостинице (конференции, фуршеты и др.); - пользоваться оборудованием по обеспечению функционирования зданий гостиничной индустрии; - привлекать сторонние организации для выполнения специальных функциональных обязанностей инженерно-технической службы; - управлять качеством инженерно-технического обслуживания; - составлять программы ресурсосбережения. Владеет: - навыками по заказу и приобретению необходимого оборудования для конкретных служб гостиницы; - подбором комплекса технических средств для оказания качественных услуг в средствах размещения; - современными достижениями передовых технологий в сфере эксплуатации средств размещения -навыками по координации служб, задействованных при устранении неисправности материально-технической базы в гостиницах и иных средствах размещения</p>	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированные задания</p>

	<p>ПК-7.2. Обеспечивает внедрение разработанных стандартов и регламентов в практическую деятельность организации избранной сферы деятельности</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - систему нормативных документов, формирующих качество и безопасность гостиничного продукта, как ключевых элементов эффективности деятельности гостиничных предприятий; - оборудование инженерных систем гостиниц; - сущность и виды ремонтов и осмотров в гостинице; - требования к эксплуатации номерного фонда гостиничных предприятий и гостиничного оборудования; <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать ресурсо-и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - технологическим процессом проведения ремонтов и осмотров в гостинице; - навыками эксплуатации, технологическим процессом по устранению неполадок и решению проблем, касаемых инженерно-технической системы гостиницы 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированные задания</p>
	<p>ПК-7.3. Обеспечивает контроль за выполнением требований системы классификации гостиниц и иных средств размещения</p>	<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - структуру и функции инженерно-технической службы гостиниц; - должностные инструкции работников ИТС, требования к их квалификации. <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять подбор сотрудников для инженерной службы; - контролировать качество и эффективность работы сотрудников ИТС и службы безопасности гостиницы; - контролировать выполнение правил и норм охраны труда и требований производственной безопасности в гостинице. <p>Владеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации и контроля работы сотрудников ИТС и службы безопасности гостиницы. 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированные задания</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов

Тематический план форма обучения – очная

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	В форме практической подготовки		
1	Инженерно-техническая служба гостиницы	6	1	2	2			6	
2	Теплоснабжение гостиниц	6	2-3	4	4		1	6	
3	Система водоснабжения гостиницы	6	4-5	4	4		1	6	
4	Система канализации гостиницы	6	6-7	4	2		1	6	Рейтинг-контроль №1
5	Система вентиляции и кондиционирования воздуха	6	7-8	2	4		1	6	
6	Электрическое оснащение гостиниц	6	8-9	2	4		1	6	
7	Лифтовое оборудование гостиниц	6	10	2	2		1	6	
8	Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы	6	11-12	2	4		1	6	Рейтинг-контроль №2
9	Комплексная система обеспечения безопасности	6	12-13	4	2		2	6	
10	Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть	6	13-14	2	4		1	6	
11	Особенности эксплуатации материально-технической базы предприятия питания при гостинице	6	15-16	4	2		2	6	
12	Квалификационные требования к инженерно-техническому персоналу гостиниц	6	17-18	4	2		2	6	Рейтинг-контроль №3
Всего за 6 семестр:				36	36		14	72	Экзамен (36)
Наличие в дисциплине КП/КР									-
Итого по дисциплине				36	36		14	72	Экзамен (36)

Тематический план
форма обучения – заочная (3 г 6 м)

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	В форме практической подготовки		
1	Инженерно-техническая служба гостиницы	5		2				11	
2	Теплоснабжение гостиниц	5						12	
3	Система водоснабжения гостиницы	5						12	
4	Система канализации гостиницы	5						12	Рейтинг-контроль №1
5	Система вентиляции и кондиционирования воздуха	5						12	
6	Электрическое оснащение гостиниц	5			2		2	12	
7	Лифтовое оборудование гостиниц	5						12	
8	Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы	5						12	Рейтинг-контроль №2
9	Комплексная система обеспечения безопасности	5		2			2	12	
10	Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть	5						12	
11	Особенности эксплуатации материально-технической базы предприятия питания при гостинице	5		2	2		4	11	
12	Квалификационные требования к инженерно-техническому персоналу гостиниц	5			2		2	11	Рейтинг-контроль №3
Всего за 5 семестр:				6	6		10	141	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР									-
Итого по дисциплине				6	6		10	141	Экзамен (27)

Содержание лекционных занятий по дисциплине

Тема 1. Инженерно-техническая служба гостиницы

Цель, задачи инженерно-технической службы гостиницы. Структура инженерно-технической службы. Виды и особенности ремонтов и осмотров в гостинице.

Тема 2. Теплоснабжение гостиниц

Система отопления гостиниц. Центральная система водяного отопления. Система панельно-лучистого отопления. Система воздушного отопления. Электрическое отопление. Эксплуатация систем отопления

Тема 3. Система водоснабжения

Внутренний водопровод. Противопожарный водопровод. Система горячего водоснабжения. Эксплуатация систем водоснабжения.

Тема 4. Система канализации

Бытовая канализация. Ливневая канализация (водостоки). Производственная канализация. Техническая эксплуатация системы канализации

Тема 5. Система вентиляции и кондиционирования воздуха

Естественная вентиляция. Механическая вентиляция: вытяжная, приточная. Промышленные, бытовые и полупромышленные системы кондиционирования. Сплит-системы. Централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

Тема 6. Электрическое оснащение

Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение: рабочее, аварийное. Эксплуатация осветительных сетей и светильников. Эксплуатация электросетей и электрооборудования.

Тема 7. Лифтовое оборудование гостиниц

Пассажирыские грузопассажирыские и грузовые лифты. Правила эксплуатации лифтов.

Тема 8. Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы

Мусоропровод. Уборочные машины и механизмы: пылесосы, поломоечные машины, подметальные машины. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных.

Тема 9. Комплексная система обеспечения безопасности

Система охранной сигнализации. Система контроля доступа. Электронный замок. Мини-бар. Система пожарной сигнализации.

Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть

Интегрированная информационная система коммуникаций. Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть.

Тема 11. Особенности эксплуатации материально-технической базы предприятия питания при гостинице

Материально-техническая база предприятия питания при гостинице. Обеспечение безопасности для гостей и сотрудников на предприятии питания.

Тема 12. Квалификационные требования к инженерно-техническому персоналу гостиниц

Сотрудники ИТС. Требования к уровню образования, стажу работы сотрудников инженерно-технической службы гостиницы. Проверка компетентности данных сотрудников. Подтверждение квалификации.

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

Тема 1. Инженерно-техническая служба гостиницы

Процесс проектирования гостиничного комплекса: основные этапы и документация. Понятие эксплуатации здания. Соотношение понятий ремонт и профилактические работы. Признаки инженерно-технического оборудования. Способы воздействия на инженерно-техническое оборудование. Жизненный цикл инженерно-технического оборудования. Необходимость и способы наблюдения за состоянием инженерно-технического оборудования. Обязанности персонала инженерно-технических служб – *выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 2. Теплоснабжение гостиниц

Ориентированные на потребителя проекты по отоплению гостиниц. Различные виды отопительных систем: их преимущества и недостатки. Основные характеристики водяного отопления. Система лучистого отопления – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 3. Система водоснабжения

Основные правила оснащения соответствующим водопроводно-канализационным оборудованием гостиниц. Виды водоснабжения: плюсы и минусы разных систем – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 4. Система канализации

Преимущества и недостатки использования канализационного оборудование гостиничных объектов. Сравнение канализационного оборудование с водопроводным оборудованием. Понятие и необходимость использования жиролоуловителей. Основные правила установки канализационных систем – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 5. Система вентиляции и кондиционирования воздуха

Технология размещения систем кондиционирования воздуха. Технология вентиляции воздуха. Особенности обмена воздуха. Преимущества естественной вентиляции воздуха.

Особенности механической приточно-вытяжной вентиляции. Особенности вытяжки – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 6. Электрическое оснащение.

Виды электрических приборов в гостинице. Техника безопасности при работе с электрическим оборудованием гостиниц – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 7. Лифтовое оборудование гостиниц

Основные правила безопасности в лифте. Понятие «служебные лифты». Примеры пассажирских лифтов. Преимущества эскалатора – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 8. Система удаления мусора, уборочные машины и механизмы

Основные документы, регламентирующие правила уборки мусора в гостинице. Примеры уборочных машин и механизмов, их преимущества и недостатки. Техника безопасности при работе с уборочными машинами. Основные документы, регламентирующие оборудование прачечных. Примеры дозаторов жидких моющих средств. Примеры панели управления машин. Примеры прачечного оборудования – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 9. Комплексная система обеспечения безопасности

Основные составляющие, виды, методы и средства обеспечения безопасности гостиницы. Концептуальная модель обеспечения безопасности гостиничного хозяйства. Ответственные лица за безопасность в гостинице – *доклады, групповая дискуссия, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 10. Телекоммуникационные системы гостиниц: телефонная и радиосеть

Основные документы, регламентирующие оборудование отдельных служб и техническая эксплуатация телекоммуникационной системы гостиницы. Оборудование отдельных служб и техническая эксплуатация телекоммуникационной системы гостиницы. Примеры внутренней связи с сотрудниками, отделами и обслуживающими гостиницу учреждениями. Примеры АТС. Примеры междугородной связи. Основные группы радиотрансляционной сети. Рекомендации по использованию радиотрансляционной сети – *доклады, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 11. Особенности эксплуатации материально-технической базы предприятия питания при гостинице

Основные документы, регламентирующие работу службы питания в гостинице. Правила эксплуатации различного оборудования кухни. Возможные травмы – *доклады, групповая дискуссия, выполнение практико-ориентированного задания.*

Тема 12. Квалификационные требования к инженерно-техническому персоналу гостиниц

Примеры должностных инструкций сотрудников инженерно-технической службы конкретных гостиниц города Владимира или Владимирской области – *групповая дискуссия, выполнение практико-ориентированного задания.*

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

5.1. Текущий контроль успеваемости.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия» проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые тестовые вопросы для текущего контроля приведены ниже.

Рейтинг-контроль №1

1. Инженерно-техническая служба гостиницы занимается:
 - а) обеспечением питания
 - б) бронированием мест для клиентов
 - в) эксплуатацией основных и дополнительных систем жизнеобеспечения
2. Количество занятых в инженерно-технической службе гостиницы зависит от:
 - а) количества номеров, «звездности», вида используемого оборудования
 - б) местоположения в городе, категории обслуживаемых клиентов
 - в) географического размещения
3. Трубы для водоснабжения гостиниц изготавливают из:
 - а) меди
 - б) чугуна, стали, полимеров
 - в) бетона и асбоцемента
4. Для подачи воды в номера гостиниц используется схема:
 - а) с нижней разводкой

- б) с верхней разводкой
 - в) с нижней и верхней разводками
5. Бактерицидная обработка воды в гостиницах осуществляется:
- а) нагреванием
 - б) хлором, ультрафиолетовыми лучами, озоном
 - в) керамическими и угольными фильтрами
6. Провода для электроснабжения выполняются из:
- а) углерода
 - б) меди, алюминия, стали
 - в) стекловолокна
7. Для электроснабжения гостиницы прокладываются сети:
- а) дополнительные
 - б) сверхаварийные
 - в) основная, резервная, аварийная
8. Резервная электростанция для 4-х звездной гостиницы по мощности равна:
- а) потребляемой мощности
 - б) мощности аварийной сети
 - в) 1/2 от потребляемой мощности
9. Гостиницы в городах чаще всего оборудуются следующей системой канализации:
- а) местной
 - б) центральной
 - в) смешанной
10. Биологическая потребность кислорода обозначает:
- а) биохимическая потребность кислорода необходимого для окисления органических веществ в сточных водах
 - б) биохимическая потребность кислорода для окисления всех химических элементов в сточных водах
 - в) биохимическая потребность кислорода для окисления ядовитых соединений в сточных водах
11. Ливневая система канализации включает:
- а) решетки для чистки обуви, сборные каналы, пескоуловители, дождеприемники
 - б) водосточные трубы и каналы для отвода собранной воды
 - в) дренажный трубопровод, отстойник
12. Открытая система теплоснабжения, это когда:
- а) горячей водой снабжаются обогревательные приборы
 - б) горячей водой снабжаются обогревательные приборы и система горячего водоснабжения
 - в) горячей водой снабжаются система горячего водоснабжения
13. Вихревой гидравлический теплонагреватель по эффективности уступает:
- а) газовому котлу
 - б) электрическому
 - в) твердотопливному
14. Тепловой насос преобразует:
- а) низкопотенциальное тепло в высокопотенциальное
 - б) перекачивает горячий воздух в воздушной системе отопления
 - в) перекачивает горячую воду на котельной
15. Тепловой пункт или узел это:
- а) устройство для подогрева теплоносителя в системе отопления
 - б) часть котельной
 - в) устройство, в котором происходит смешение горячей воды от ТЭЦ с холодной водой из системы холодного водоснабжения
16. В гостиницах для проветривания номеров используются схемы:
- а) приточной вентиляции

б) вытяжной вентиляции

в) комбинированная

17. Рекуперация тепла из воздуха, выбрасываемого из вентиляционной системы гостиницы, заключается в:

а) возврате в здание уходящего тепла вместе с выбрасываемым воздухом.

б) восстановлении газового состава свежего воздуха.

в) регулировании температуры воздуха исходящей загрязненной струи воздуха

18. Что из нижеперечисленного НЕ отражает эффективности работы инженерно-технической службы (ИТС) гостиницы:

а) Обеспечение устойчивой, безопасной и технически правильной эксплуатации здания, инженерных систем и оборудования гостиницы в соответствии с требованиями технической документации и паспортными данными

б) Внедрение в производственную деятельность ИТС новых видов технологического оборудования и прогрессивных технологий, направленных на повышение технической оснащенности, эффективности надежности работы технических систем и технологического оборудования гостиницы

в) Обеспечение высокого показателя загрузки номерного фонда

г) Эффективное, экономное расходование электро- и тепловой энергии, теплоносителя, воды и прочих видов коммунальных услуг

д) Создание наиболее благоприятных и безопасных условий труда

е) Обеспечение рационального расходования денежных средств, выделяемых на проведение капитального ремонта и эксплуатацию инженерно-технического оборудования

19. Что из нижеперечисленного НЕ отражает эффективности работы службы безопасности гостиницы:

а) Обеспечение устойчивой, безопасной и технически правильной эксплуатации здания, инженерных систем и оборудования гостиницы в соответствии с требованиями технической документации и паспортными данными

б) Обеспечение охраны и безопасности постояльцев и их имущества

в) Защита имущество гостиницы от краж, вандализма и пр.

г) Обеспечение защиты отеля от нападений, террористических актов, саботажа и пр.

д) Незамедлительное и эффективное реагирование в случае какого-либо происшествия, требующего вмешательства персонала отеля или представителей сторонних ведомств (полиции, «скорой помощи» и т.п.)

20. Ответственным за соблюдение техники безопасности в гостинице является:

а) руководитель службы приема и размещения

б) главный инженер

в) главный электрик

г) руководитель административно-хозяйственной службы

Рейтинг-контроль №2

1. Что относится к горизонтальным коммуникациям:

а) коридоры

б) лифт

в) лестница

г) холлы

2. Для отопления гостиниц применяются различные системы:

а) водяного отопления;

б) парового отопления;

в) воздушного топления;

г) все ответы правильные.

3. Затраты на систему пожарной сигнализации составляют около% стоимости ночевки:

а) 15%;

- б) 50%;
- в) 68%;
- г) 7%.

4. Как проводится испытание системы водяного отопления:

- а) измерением температуры воздуха отапливаемого помещения;
- б) измерением температуры на поверхности отопительных приборов;
- в) определением количества тепла отдаваемого отопительными приборами;
- г) определением равномерности прогрева поверхности отопительных приборов.

5. Чем обеспечивается движение сточных вод в системах канализации:

- а) напором, создаваемым насосом;
- б) самотеком, за счет уклона отводящих труб;
- в) водой, подаваемой в систему под напором;
- г) сжатым воздухом, подаваемым в систему.

6. Основными факторами, предопределяющие выбор участка для размещения гостиничного комплекса являются:

- а) градостроительные;
- б) архитектурно – ландшафтные;
- в) экологические;
- г) инженерно – экологические;
- д) все ответы правильные.

7. Что включает в себя система теплоснабжения?

- а) устройство для нагрева воды
- б) транспортирующее устройство
- в) водоразборную и заборную арматуру
- г) источник производства тепловой энергии
- д) все ответы верны

8. Температура горячей воды в гостинице должна быть?

- а) не выше 50 градусов
- б) не ниже 75 градусов
- в) не ниже 60 градусов
- г) не выше 70 градусов

9. Элементы системы водоснабжения?

- а) резервуары
- б) насосная станция
- в) стояк внутреннего водостока
- г) отводные трубы
- д) все ответы верны

10. По назначению и характеристике сточных вод канализационные системы бывают?

- а) бытовые
- б) сточные
- в) водостоки
- г) производственные
- д) лотковые

11. Температура в номере гостиницы должна быть?

- а) не ниже +18 градусов
- б) не выше +30 градусов
- в) не ниже +20 градусов
- г) не выше + 25 градусов

12. План предупредительного ремонте включает?

- а) технический осмотр
- б) соблюдение технических норм
- в) выполнение норм и правил эксплуатации

- г) предупреждение технических поломок
13. Неисправности систем отопления
- а) перегрев
 - б) протечки
 - в) не прогрев стояков
 - г) поломка водоразборных устройств
14. Влажность воздуха в помещении гостиницы в теплый период должна быть?
- а) 20-70 %
 - б) 35-65%
 - в) 25-70%
 - г) 30-60%
15. Общеобменная вентиляция — это:
- а) перемещение воздуха вентилятором
 - б) забор воздуха снаружи и выпуск его внутри
 - в) подача или удаление воздуха по всему объему помещения
 - г) удаление загрязнённого воздуха и выбрасывания его в атмосферу
16. Бытовые системы кондиционирования бывают:
- а) оконные
 - б) настенные
 - в) мобильные
 - г) сплит-системы
17. Мини АТС подразделяются на:
- а) аналоговые
 - б) локальные
 - в) структурирование
 - г) цифровые
19. Ожидания гостя формируются из:
- а. Прошлого опыта
 - б. Личных стандартов качества
 - с. Процесса обслуживания
 - д. Воспоминаний
15. Восприятие обслуживания — это:
- а. Процесс сопоставления чувственного образа со своими ожиданиями
 - б. Процесс формирования изменений в сознании гостя, чувственного образа.
 - с. Количественная мера соответствия получаемого обслуживания
16. Элементы мусоропровода:
- а) ствол с загрузочными клапанами
 - б) заглушка
 - в) приемная камера
 - г) стояк
17. К недостаткам люминесцентного освещения относят:
- а) Недостаточная яркость
 - б) Пульсация
 - в) Исполнения специальных источников энергии
 - г) Длительное разогревание
18. Расчет какого показателя не предусмотрен в методике оценки эффективности мероприятий по охране труда и технике безопасности Гандзюка?
- а) коэффициент уровня соблюдения правил охраны труда и техники безопасности
 - б) коэффициент технической безопасности оборудования
 - в) коэффициент технической оснащенности
 - г) коэффициент выполнения плановых работ по охране труда
19. Какие показатели могут быть использованы при осуществлении контроля соблюдения

техники безопасности и охраны труда на гостиничном предприятии?

- а) коэффициент частоты и тяжести травматизма
- б) численность пострадавших в результате несчастных случаев с потерей трудоспособности более чем на один рабочий день
- в) общее количество дней утраты трудоспособности во всех несчастных случаях коэффициент частоты смертельного травматизма
- г) все ответы верны

20. Свойство отдельных конструкций сохранять заданные качества в течение установленного срока их службы в определенных условиях при заданном режиме эксплуатации без разрушений, деформаций и потери внешнего вида:

- а) прочность
- б) долговечность
- в) капитальность
- г) функциональная целесообразность

Рейтинг-контроль №3

1. Выберите типы уборочных машин, которые рекомендуется применять для очистки коврового покрытия:

- а) моющие пылесосы
- б) подметательные машины
- в) поломоечные машины
- г) аппараты для чистки водой высокого давления
- д) пылесосы для сухой уборки
- е) пароочистители

2. Для чего необходима локальная компьютерная сеть в гостинице?

- а) для выхода в Интернет
- б) для автоматизации основных функциональных процессов
- в) для облегчения взаимодействия между отделами

3. Распределите следующие участки прачечной в порядке очередности занятости:

- а) бельевая
- б) участок стирки
- в) участок грязного белья
- г) гладильное отделение

4. По характеру производимых работ уборочные машины бывают:

- а) пароочистители
- б) отсасывающие машины
- в) подметательные машины
- г) вакуумные машины
- д) гидравлические аппараты
- е) поломоечные машины

5. Что не рекомендуется выбрасывать в мусоропровод:

- а) битое стекло
- б) мелкие деревяшки
- в) разнообразные жидкости
- г) остатки пищи
- д) старую макулатуру

6. Из ниже перечисленных параметров выберите параметры люминесцентного освещения:

- а) низкие затраты на установку
- б) длительное разгорание
- в) высокие затраты на установку
- г) стабильность освещения
- д) пульсация
- е) быстрое разгорание

7. Для обеспечения электробезопасности применяется:

- а) заземление
- б) высокое напряжение
- в) предохранители
- г) зануление
- д) все вышеперечисленное

8. На какую сторону света должно быть ориентировано здание гостиницы:

- а) юг
- б) север
- в) северо-восток
- г) восток

9. Какой должна быть температура теплоносителя:

- а) 75
- б) 90
- в) 100

10. Оптимальная температура воздуха на рабочем месте в гостинице должна составлять:

- а) 15
- б) 18
- в) 21

11. Ключевое значение безопасности клиентов приобретает правильный выбор технических средств и систем безопасности, а также

- а) их правильное проектирование, монтаж и обслуживание
- б) их назначение и автоматизация
- в) их ремонт

12. Приоритетные направления обеспечения безопасности современной гостиницы:

- а) контроль доступа на объект
- б) комплекс мер по противопожарной защите
- в) охранная сигнализация и видеонаблюдение
- г) все варианты

13. Назначение системы пожарной сигнализации:

- а) эффективное и своевременное обнаружение очага возгорания с точным определением места
- б) оповещение сотрудников службы безопасности, городской пожарной охраны
- в) инициирование (подача сигнала на включение /отключение) прочих систем
- г) документирование информации
- д) все варианты

14. Для экстренного оповещения гостей и сотрудников гостиницы о возникновении пожара или другой экстремальной ситуации, указание путей скорейшей безопасной эвакуации, выдача прочей экстренной информации служит:

- а) Система визуально звукового оповещения
- б) Система пожарной сигнализации
- в) Система пожаротушения
- г) все варианты

15. Управление системой вентиляции и дымоудаления позволяет:

- а) предотвратить распространения дыма и огня от очага возгорания по лифтовым и вентиляционным шахтам и трубам
- б) удалить дыма из помещений
- в) оповестить сотрудников службы безопасности, городской пожарной охраны
- г) все варианты

16. Центральная станция пожарной сигнализации формирует сигналы, передаваемые...

- а) главному контроллеру
- б) локальным контроллерам
- в) на пульт управления
- г) все варианты

17. Постановка и снятие с охраны номера производит ...

- а) сам клиент
- б) сотрудник вневедомственной охраны
- в) работник службы приема
- г) все варианты

18. Назначение какой системы является обеспечение визуального контроля над обстановкой на объекте?

- а) системой телевизионного наблюдения
- б) системой визуально звукового оповещения
- в) системой охраны
- г) все варианты

19. Назовите типы пожарных датчиков (извещателей):

- а) дымовые
- б) тепловые
- в) ручные
- г) комбинированные тепло дымовые датчики
- д) все варианты верны

20. В целях контроля за техническим состоянием конструкций и инженерного оборудования гостиниц общие осмотры проводят:

- а) 1 раз в год зимой
- б) ежеквартально
- в) каждые 2 года
- г) 2 раза в год весной и осенью.

5.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины «Техническая эксплуатация гостиничного предприятия» проводится в форме экзамена.

Вопросы к экзамену

1. Инженерно-техническая служба гостиниц
2. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Состав и задачи приемных комиссий.
3. Система и содержание планово-предупредительного ремонта.
4. Требования, предъявляемые к основным конструктивным элементам зданий.
5. Раскрыть понятия: долговечность, нормативный и фактический срок службы зданий.
6. Роль инженерно-технического оборудования гостиницы в процессе обслуживания гостей.
7. Основные виды оборудования и материально-технических средств, используемых в гостинице.
8. Теплоснабжение гостиничного комплекса.
9. Схема и принцип работы котельной установки.
10. Альтернативные системы отопления и принцип их работы.
11. Эксплуатация и обслуживание систем отопления.
12. Система холодного водоснабжения гостиниц. Схема водопроводной станции.
13. Схема водоснабжения с непосредственным присоединением к городской водопроводной сети с нижней тупиковой разводкой магистрали ее основные элементы.
14. Схема водоснабжения с водонапорным баком ее основные элементы.
15. Схема водоснабжения с повысительным насосом, ее основные элементы.
16. Схема водоснабжения с повысительным насосом и водонапорным баком, ее основные элементы.
17. Схема водоснабжения с повысительным насосом и гидропневматическим баком, ее основные элементы.

18. Противопожарный водопровод. Оборудование пожарного шкафчика.
19. Эксплуатация и содержание систем водоснабжения.
20. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Схема естественной вентиляции.
21. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Схема приточно-вытяжной общеобменной вентиляции.
22. Система кондиционирования воздуха. Устройство кондиционера.
23. Электрическая сеть гостиницы и ее предназначение.
24. схемы внутренних электросетей гостиницы.
25. Аварийное освещение и его предназначение.
26. Эксплуатация и содержание электросетей и электрооборудования гостиниц.
27. Лифтовое оборудование гостиниц. Классификация и обслуживание лифтов.
28. Виды источников освещения помещений.
29. Этапы внедрения информационных технологий в сфере гостеприимства.
30. Какие информационные системы необходимы для успешного функционирования всех отделов и служб гостиничного предприятия.
31. Структура интегрированной информационной системы коммуникаций.
32. Что включает в себя локальная компьютерная сеть.
33. Предназначение системы охранной сигнализации.
34. Предназначение системы контроля доступа.
35. Телефонная сеть гостиницы. Преимущества мини-АТС.
36. Основные функции станции Millennium NEAX 7400 ICS.
37. Комплексная система обеспечения безопасности и ее содержание.
38. Комплексная система оснащения конференц-залов.
39. Как подразделяются уборочные машины и механизмы по характеру производимых работ.
40. Как подразделяется уборочное оборудование по назначению.
41. Пылесосы для сухой уборки их предназначение, устройство и достоинства.
42. Пылесосы для влажной и сухой уборки их предназначение, устройство и достоинства.
43. Моющие пылесосы их предназначение, устройство и достоинства.
44. Пылесосы для чистки ковров их предназначение, устройство и достоинства.
45. Полумоечные машины их предназначение, устройство и достоинства.
46. Подметальные машины их предназначение, устройство и достоинства.
47. Аппараты для чистки высоким давлением их предназначение, устройство и достоинства.
48. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.

5.3. Самостоятельная работа обучающегося предполагает:

- 1) выполнение контрольной работы;
- 2) подготовка доклада по предложенным темам.

Задание для контрольной работы

1. Отметьте справа знаком ДА – если согласны с утверждением и НЕТ-если не согласны в соответствующих графах.

		ДА	НЕТ
1.	Структура управления гостиницей трех звезд и пяти – одинакова.		
2.	В однозвездной гостинице обязательно есть экологический отдел в составе инженерной службы.		
3.	Источником водоснабжения гостиницы может быть море или океан.		
4.	График суточной потребности воды в гостинице и городе одинаков.		

5.	Расход воды на человека в сутки в гостинице достигает 500 литров.		
6.	Освещение в гостинице подразделяется на крышное, боковое и солнечное.		
7.	Потребителями электроэнергии в гостинице являются кондиционеры, лифты, водяные насосы, источники освещения.		
8.	Электроснабжение гостиниц осуществляется по 2-ой категории.		
9.	Канализационная система гостиницы это совокупность трубопроводов для отвода и очистки сточных вод		
10.	В гостиницах чаще применяется раздельная канализационная система.		
11.	Источниками загрязнения сточных вод гостиницы является, в основном, система центрального пылеудаления и система климато-регулирующая.		
12.	Для обеспечения гостиниц теплом используется паровая система отопления.		
13.	В качестве теплоносителя в системах отопления гостиниц чаще используется вода.		
14.	Лучистая система отопления гостиниц включает солнце, нагреваемый элемент и теплоноситель пар.		
15.	Для снабжения гостиниц горячей водой в отдаленных поселках используется центральная система горячего водоснабжения.		
16.	Электрические системы отопления номеров гостиниц положительно влияют на здоровье клиента, так как не содержат экологически вредных элементов.		
17.	Для разводки газа внутри здания гостиницы разрешается применять пластиковые трубы.		
18.	Вентиляция в гостинице осуществляется с целью поддержания в номере газового состава воздуха, необходимой температуры, влажности.		
19.	В номерах гостиницы используется местная система воздухообмена.		
20.	Кратность воздухообмена в номере должна быть менее 0,5.		

2. Разработайте стратегию безопасности конкретного известного вам гостиничного предприятия, включая силы обеспечения, средства обеспечения и ресурсы обеспечения безопасности, а также «Положение о службе безопасности» конкретной гостиницы
3. Разработайте план работы службы безопасности известной вам гостиницы на год.
4. Составьте расширенный план проведения аудита безопасности известной вам гостиницы
5. Разработайте комплекс технических решений по обеспечению безопасности известной вам гостиницы.
6. Заполните паспорт безопасности для любого гостиничного предприятия.
7. Составьте систему реагирования на существующие угрозы безопасности для конкретной гостиницы, включая комплекс решений, изложенных в данной главе.
8. Посмотрите документальные фильмы о пожарах в гостиницах «Россия» и «Ленинград» и составьте список ошибок, допущенных при ликвидации пожаров, а также перечень действий, который бы позволил минимизировать потери или вообще не допустить возникновения пожара.
9. Приведите примеры атак на информационные ресурсы гостиничного предприятия и составьте перечень мер по предотвращению подобных угроз.
10. Составьте кроссворд по дисциплине (не менее 20 вопросов), используя термины из лекционного курса дисциплины.

Темы докладов

1. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничной деятельности.
2. Виды травматизма в профессиональной деятельности. Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.

3. Приказ Министерства жилищно-коммунального хозяйства РСФСР от 4 августа 1981 г. N 420 "Об утверждении и введении в действие "Правил технической эксплуатации гостиниц и их оборудования". Приложение. Правила технической эксплуатации гостиниц и их оборудования

4. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в гостинице. Техника безопасности при работе с оборудованием.

5. Параметры светового климата в гостинице. Виды освещения и осветительных приборов.

6. Установка лифтов в гостиницах, приемка, допуск, эксплуатация, контроль

7. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений.

8. Правила проживания в гостинице и правила пожарной безопасности

9. Техническая эксплуатация оборудования службы приема и размещения

10. Техническая эксплуатация оборудования прачечных

11. Ремонтно-строительная служба. Виды ремонта в гостинице, сроки, ремонт внутренних помещений и фасада, ремонт мебели

12. Уборка внутренней и внешней территории гостиницы. Оборудование (газонокосилки, рыхлители, для обрезки веток, снегоуборочные машины).

13. Характеристика чрезвычайных ситуаций в гостиницах (пожар, задымление, землетрясение, наводнения, цунами, оживление вулканов, ураганы, ливни, угроза взрыва).

14. Меры по ликвидации, задействованный персонал.

15. Подготовка документов на возмещение вреда (акты, запросы, справки). Оценка экономических потерь от ЧС.

16. Особенности горячего водоснабжения гостиниц в период ремонта центральных систем горячего водоснабжения

17. Типы освещения, качество света, требования к освещению различных помещений. Оборудование для систем управления освещением. Классификация ламп. Светильники, уход. Оборудование вывесок и наружного освещения

18. Крышные кондиционеры для зимних садов

19. Учет расхода тепла в гостиницах

20. Виды используемого газа. Схемы газоснабжения. Газораспределительные подстанции, газопроводы внешние. Нормы потребления. Уход за газовым оборудованием

21. Схемы электроснабжения. Электросиловое оборудование гостиниц. Виды проводки. Материал проводов. Системы защиты от перенапряжения, молниезащита, виды заземлений. График энергопотребления, учет электроэнергии и энергосбережение в гостиницах, счетчики электроэнергии, тарификация. Альтернативные источники электроснабжения

22. Требования к воде (питьевой и технической), к материалу труб (металл, чугун, бетон, пластик). Водоподготовка и водоочистка. Учет воды и способы водосбережения.

23. Требования к сбрасываемым водам, способы очистки. Оборудование канализационной сети. Санитарно-технические устройства гостиниц.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронном каталоге ЭБС
Основная литература		
Лебедев, В. М. Техническая эксплуатация зданий : учебное пособие / В.М. Лебедев. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 360 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/textbook_5c17517d93e275.20051119. - ISBN 978-5-16-013560-1	2021	https://znanium.com/catalog/product/1217279
Ушаков, Р. Н. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/25004. - ISBN 978-5-16-012496-4.	2021	https://znanium.com/catalog/product/1179524
Дополнительная литература		
Чудновский, А. Д. Безопасность бизнеса в индустрии туризма и гостеприимства : учеб. пособие / А.Д. Чудновский, Ю.М. Белозерова. — М. : ИД «ФОРУМ» : ИНФРА-М, 2018. — 335 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0786-3.	2018	https://znanium.com/catalog/product/960105
Безопасность в туризме : учебно-методическое пособие / сост. С. Ю. Махов. - Орел : МАБИВ, 2020. - 118 с. - Текст : электронный.	2020	https://znanium.com/catalog/product/1497034
Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской и гостиничной индустрии : учебное пособие для вузов / Г. М. Дехтярь. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 412 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-12232-9	2021	https://urait.ru/bcode/471505

6.2. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Академия гостеприимства
3. Проблемы теории и практики управления*
4. Менеджмент в России и за рубежом*
5. Экономика и управление *

* – литература из фонда библиотеки ВлГУ

6.3. Интернет ресурсы

1. www.consultant.ru – Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. <http://library.vlsu.ru/> – сайт научной библиотеки ВлГУ
3. <https://www.1000ideas.ru> - 1000 бизнес-идей
4. <https://bisnesideya.ru> - Каталог лучших идей бизнеса
5. <https://hotel.report/> - Журнал «Hotel.report»
6. <http://www.hotelstop.ru/> - Деловой журнал «Современный отель»

7. <http://www.scopus.com/> – библиографическая и реферативная база данных научных публикаций Scopus
8. <http://webofscience.com> – база данных международных индексов научного цитирования Web of Science

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы: аудитории, оснащенные мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без специального оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения:

пакет MS-Office

Microsoft Windows

7-Zip

AcrobatReader

СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ)

Примечание.

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости тестирование может быть проведено только в письменной или устной форме, а также могут быть использованы другие материалы контроля качества знаний, предусмотренные рабочей программой дисциплины.

Рабочую программу составил ст.преф. каф.КУГ Тюбеев М.А. МД

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостеприимство»
протокол № 1 от 25.08.2021 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьев О.Б.



Рабочая программа рассмотрена и одобрена
на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»
протокол № 1 от 30.08.21 г.

Председатель комиссии к.п.н., доцент Краснова М.В.