

Министерство образования Иркутской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
среднего профессионального образования
«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

Учебно-методическое пособие по выполнению внеаудиторных
домашних работ для студентов заочной формы
получения образования
по учебной дисциплине

**Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного
предприятия**
основной профессиональной образовательной программы
по специальности СПО

43.02.14 Гостиничное дело
по программе базовой подготовки (заочное отделение)

Байкальск 2023 г.

Учебно-методическое пособие по выполнению внеаудиторных домашних контрольных работ для студентов заочной формы получения образования разработано на основе Федерального государственного образовательного стандарта профессионального образования по специальности **43.02.14 Гостиничное дело**

Разработчик:

Глукман Т.В., преподаватель ГАПОУ БТОТиС

Методические рекомендации по выполнению домашних контрольных работ студентов одобрены ЦК профессионального блока ГАПОУ БТОТиС протокол № _____ от « ___ » _____ 20 ____ г.

Введение

Цель преподавания курса «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» студентам специальности **43.02.14 Гостиничное дело (заочное отделение)** состоит в изучении основ проектирования, конструктивных решений гостиничных предприятий, инженерно-технического оснащения и их технической эксплуатации, построения деятельности гостиничного бизнеса в рыночных условиях и адаптации к постоянно изменяющимся условиям рынка.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприя- тия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой докумен- тации в профессиональной деяте- льности Выстраивать траектории профес- сионального и личностного разви- тия	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная тер- минология Возможные траектории профессионального раз- вития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллек- тива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиен- тами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной дея- тельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на	Особенности социального и культурного

	государственном языке Оформлять документы	контекста Правила оформления документов.
ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направление ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение

		в профессиональной деятельности
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
ПК 1.1.	Составить план действия.	Стандарты, требования и рекомендации по

	<p>Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>оснащению гостиничных предприятий. Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)</p>	<p>Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий</p> <p>Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p>
ПК 2.2.	<p>Владеть актуальными</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и</p>

методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	ЖИТЬ
---	------

Настоящие методические рекомендации предназначены для студентов заочной формы обучения.

1. ПРОГРАММА КУРСА

Тема 1.

Современные принципы проектирования гостиничных зданий.

Тема 2.

Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.

Тема 3.

Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий.

Система жизнеобеспечения гостиниц

Тема 4.

Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности

Тема 5.

Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий

Тема 6

Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

2.1. Общие положения

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения должны выполнить контрольную работу по дисциплине **Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия**

Цель контрольных работ – закрепить теоретические знания, выработать навыки самостоятельной работы с литературой и с электронными ресурсами

по данному курсу, применить основные положения курса при работе по специальности.

Контрольная работа состоит из одного теоретического вопроса и двух практических. К выполнению контрольных работ следует подходить творчески. Качество её оцениваются по тому, насколько правильно и самостоятельно выполнены работы и в какой степени использована рекомендованная литература. В выполненных работах необходимо показать умение анализировать, систематизировать и обобщать изучаемый материал.

В разделе 3.2 методических указаний приведен список вариантов заданий с перечнем вопросов, которые следует осветить в своих работах. Указаны также ссылки на электронные источники и номера литературных источников из общего перечня литературы, которые необходимо изучить при выполнении контрольных работ по данной теме.

При подготовке к выполнению самостоятельных работ рекомендуется использовать учебники и электронные ресурсы.

Вариант контрольной работы студент определяет по таблице, исходя из начальной буквы своей фамилии:

Начальная буква фамилии студента	Номер темы контрольной работы	Начальная буква фамилии студента	Номер темы контрольной работы
А	1	П	16
Б	2	Р	17
В	3	С	18
Г	4	Т	19
Д	5	У	20
Е	6	Ф	21
Ё	7	Х	22
Ж	8	Ц	23
З	9	Ч	24
И	10	Ш	25
К	11	Щ	26
Л	12	Ы	27
М	13	Э	28
Н	14	Ю	29
О	15	Я	30

2.2.ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Вариант 1. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

Теоретическая часть

Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ.

Практическая часть

1. Составление перечня функциональных требований к зданиям при проектировании гостиниц и туристических комплексов.
2. Составление презентации «Виды проектов гостиниц и гостиничных комплексов».

Литература: 1,2,3,19. *Интернет ресурсы:* 26,27,28.

Вариант 2. Виды проектов гостиниц и туристических комплексов

Теоретическая часть

Виды проектов. Принципы проектирования.

Практическая часть

1. Разработка планировки здания гостиничного предприятия.
2. Составление презентации «Проект мини гостиницы».

Литература: 1,4,11,20,24. *Интернет ресурсы:* 27,28.

Вариант 3. Нормативная база и требования к проектированию.

Теоретическая часть

Нормативная база проектирования в строительстве. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.

Практическая часть

1. Составление плана мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы.
2. Составление презентации «Схема жилых этажей знаменитых гостиниц мира».

Литература: 1, 2, 3, 4, 7. *Интернет ресурсы:* 29,30.

Вариант 4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристических комплексов.

Теоретическая часть

Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.

Практическая часть

1. Составить генеральный план городской гостиницы.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Блочная система застройки».

Литература: 1,12,13. *Интернет ресурсы:* 31,32.

Вариант 5. Размещение помещений с учетом функциональных процессов.

Теоретическая часть

Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

Практическая часть

1. Составить функциональную схему гостиничного предприятия.
2. Составление презентации «Схема жилых этажей знаменитых гостиниц мира».

Литература: 1, 2, 9. *Интернет ресурсы:* 33,34.

Вариант 6. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.

Теоретическая часть

Порядок ввода в эксплуатацию здания и сооружений. Срок службы здания.

Практическая часть

1. Составить план ввода в эксплуатацию здания гостиницы.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Факторы, влияющие на физический и моральный износ зданий».

Литература: 1, 2, 11, 12, 17. *Интернет ресурсы:* 35.

Вариант 7. Виды ремонтов и технических осмотров.

Теоретическая часть

Система планово-предупредительного ремонта. Технические осмотры. Ремонт.

Практическая часть

1. Составить план мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Система планово-предупредительного ремонта в гостиницах».

Литература: 1, 2, 19. *Интернет ресурсы:* 36.

Вариант 8. Конструктивные элементы зданий.

Теоретическая часть

Фундамент. Стены. Перекрытия. Крыша. Полы. Окна, двери.

Практическая часть

1. Составление схемы поперечного разреза здания.
2. Составление презентации: «Балконы, лоджии, эркеры».

Литература: 1, 2, 9, 13. *Интернет ресурсы:* 37.

Вариант 9. Инженерное оборудование гостиниц.

Теоретическая часть

Общие понятия. Теплоснабжение.

Практическая часть

1. Составить схему центральной системы теплоснабжения действующей на базе местных котельных.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Инженерное оборудование гостиниц».

Литература: 1, 11, 17, 18. *Интернет ресурсы:* 38,39,49.

Вариант 10. Система отопления.

Теоретическая часть

Центральная система водяного отопления. Другие системы отопления. Эксплуатация систем отопления.

Практическая часть

1. Составить схему электрического отопления гостиничного номера, из двух комнат.
 2. Составление презентации: «Отопительные приборы в гостиницах».
- Литература:* 1, 4, 14, 17. *Интернет ресурсы:* 49.

Вариант 11. Система водоснабжения.

Теоретическая часть

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

Практическая часть

1. Составить схему холодного водоснабжения с водонапорным баком.
 2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Виды оборудования систем внутреннего противопожарного водопровода».
- Литература:* 1, 6, 15, 19. *Интернет ресурсы:* 40, 41.

Вариант 12. Система канализации.

Теоретическая часть

Схема устройства внутренней канализации. Техническая эксплуатация системы канализации.

Практическая часть

1. Составить схему устройства внутренней канализации здания.
 2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Назначение и оборудование системы внутренней канализации».
- Литература:* 1. *Интернет ресурсы:* 42, 43, 44.

Вариант 13. Система вентиляции и кондиционирования воздуха.

Теоретическая часть

Система вентиляции. Система кондиционирования воздуха. Централизованная система пылеудаления. Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха.

Практическая часть

1. Составить схему естественной вентиляции, открытое окно.
 2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Оборудование, используемое для кондиционирования воздуха в жилых помещениях».
- Литература:* 1, 5, 14, 17, 18, 19, 22, 23. *Интернет ресурсы:* 45, 46.

Вариант 14. Энергетическое хозяйство.

Теоретическая часть

Внутренняя электрическая сеть. Электрическое освещение. Эксплуатация осветительных приборов и светильников. Эксплуатация электросетей и электрооборудования.

Практическая часть

1. Составить схему внутренних магистральных электросетей.
2. Составление презентации: «Светильники для жилых номеров».

Литература: 1,5,8,22,23. *Интернет ресурсы:* 45,46,47,48.

Вариант 15. Лифты и мусороприемники.

Теоретическая часть

Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора.

Практическая часть

1. Составить схему мусоропровода.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Пассажирские лифты для транспортировки людей в гостиницах».

Литература: 1,4,5,10.

Вариант 16. Телекоммуникационные системы гостиниц.

Теоретическая часть

Значение телекоммуникационных систем в деятельности гостиниц.

Практическая часть

1. Составить схему информационных систем для успешного функционирования гостиничного предприятия.
2. Составление презентации: «Комплексная система оснащения конференц-залов».

Литература: 1,21. *Интернет ресурсы:* 50, 51.

Вариант 17. Интегрированная информационная система коммуникаций.

Теоретическая часть

Структурированная кабельная сеть. Телефонная сеть гостиницы. Радиотелефонная сеть. Локальная компьютерная сеть.

Практическая часть

1. Составить схему стандартного комплекса полной автоматизации гостиницы.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Телефонная сеть гостиницы».

Литература: 1,21. *Интернет ресурсы:* 52,53.

Вариант 18. Комплексная система обеспечения безопасности.

Теоретическая часть

Система безопасности. Система пожарной сигнализации.

Практическая часть

1. Составить схему кодирования электронного замка.
2. Составление презентации: «Системы пожарной сигнализации гостиниц».

Литература: 1,21. *Интернет ресурсы:* 55.

Вариант 19. Система сервиса.

Теоретическая часть

Комплексная система оснащения конференц-залов. Система сервиса в гостиницах.

Практическая часть

1. Составить перечень оборудования для работы конференц-зала.
 2. Составление презентации: «Система сервиса в гостиницах».
- Литература: 1,7,17. Интернет ресурсы: 54,55.*

Вариант 20. Система жизнеобеспечения гостиниц.

Теоретическая часть

Техническая эксплуатация оборудования. Система жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов.

Практическая часть

1. Составить схему технической эксплуатации оборудования телекоммуникационных систем.
 2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Система жизнеобеспечения гостиниц».
- Литература: 1,17,18. Интернет ресурсы: 55.*

Вариант 21. Профессиональное технологическое оборудование.

Теоретическая часть

Классификация уборочного оборудования. Пылесосы для сухой и влажной уборки. Моющие пылесосы. Пылесосы для чистки ковров.

Практическая часть

1. Опишите устройство и принцип работы моющего пылесоса.
 2. Составить презентацию: «Мир пылесосов».
- Литература: 1,15,17,18. Интернет ресурсы: 58,59.*

Вариант 22. Уборочные машины и механизмы.

Теоретическая часть

Поломоечные машины. Подметальные машины.

Практическая часть

1. Опишите устройство и принцип работы подметальной машины.
 2. Составить презентацию: «Виды гостиничного оборудования».
- Литература: 1,15,17,18. Интернет ресурсы: 58,59.*

Вариант 23. Аппараты для чистки.

Теоретическая часть

Аппараты для чистки высоким давлением без подогрева воды. Аппараты для чистки высоким давлением с подогревом воды.

Практическая часть

1. Опишите устройство и принцип работы аппараты для чистки высоким давлением без подогрева воды.
 2. Составить презентацию: «Аппараты для чистки высоким давлением».
- Литература: 1,15,17,18. Интернет ресурсы: 58,59.*

Вариант 24. Уборочные механизмы и их эксплуатация.

Теоретическая часть

Пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов.

Практическая часть

1. Составить план работы с уборочными машинами и механизмами.
2. Подготовка реферата, сообщения на тему: «Область применения пароочистителей».

Литература: 1,15,17,18. *Интернет ресурсы:* 58,59.

Вариант 25. Оборудование прачечных.

Теоретическая часть

Организация работы прачечных. Стирально-отжимные машины. Сушильные машины. Гладильные машины.

Практическая часть

1. Составить схему помещения прачечной с учетом грязной и чистой зоной.
2. Составить презентацию: «Виды оборудования для прачечных гостиниц».

Литература: 1,15,17,18. *Интернет ресурсы:* 60,61.

Вариант 26. Оборудование службы приема и размещения.

Теоретическая часть

Компьютеры и периферийные устройства. Контрольно-кассовые машины. Оборудование для кодирования электронных ключей. Техническая эксплуатация оборудования службы и приема и размещения.

Практическая часть

1. Составить схему работы на контрольно-кассовой машине.
2. Создание презентации: «Типы и виды оборудования службы приема и размещения»

Литература: 1,15,17,18. *Интернет ресурсы:* 56,57,62,63,64,65.

Вариант 27. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.

Теоретическая часть

Интерьер и качество обслуживания. Экстерьер здания гостиницы. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.

Практическая часть

1. Составить макет интерьера жилой комнаты с южной стороны гостиницы.
2. Создание презентации: «Экстерьеры здания гостиниц».

Литература: 1,15,17,18,19. *Интернет ресурсы:* 66,67,68.

Вариант 28. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.

Теоретическая часть

Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование искусственного освещения.

Практическая часть

1. Составить схему расположения трех видов освещения в номере (рабочее, ориентирующее, декоративное).
2. Создание презентации: «Осветительные приборы в оформлении холлов гостиниц».

Литература: 1,15,17,18,19. *Интернет ресурсы:* 69,70,71.

Вариант 29. Оформление помещений в гостинице.

Теоретическая часть

Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.

Декоративное оформление помещений в гостинице.

Практическая часть

1. Составить схему расстановки мебели в одноместном номере (в гостинице 4*).
2. Создание презентации: «Дизайнерские решения оформления гостиничных комплексов»

Литература: 1,15,17,18,19. *Интернет ресурсы:* 69,70,71.

Вариант 30. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей.

Теоретическая часть

Материалы для пола. Материалы для стен. Материалы для потолка.

Практическая часть

1. Приведите классификацию материалов для отделки стен в зависимости от помещения, где они должны использоваться.
2. Создание презентации: «Дизайнерские решения оформления гостиничных комплексов»

Литература: 1,15,17,18,19. *Интернет ресурсы:* 72,73,74.

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ

По дисциплине «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» предусматривается выполнять самостоятельные работы в виде реферирования, сообщения, презентации, составления схем, составления планов.

Цель реферата – самостоятельная работа по конкретной тематике с использованием лекционного материала, основной и дополнительной литературы.

Оформляется контрольное задание (реферат) на листах формата А 4 в печатном виде, объем не менее 5 листов, шрифт Times New Roman, 14 пт; интервал 1,5. Поля: 2,5 см. Все чертежи, графики, рисунки и таблицы должны быть подписаны. Нумерация страниц начинается с 3-ей страницы (обложка и оглавление не нумеруются). На проверку сдается печатный и электронный варианты. На титульном листе следует указать наименование техникума, название темы реферата, курс и группу студента, фамилию, имя, отчество исполнителя задания: фамилию, имя, отчество преподавателя. После титульного листа работы, следует оглавление.

Структура реферативной работы должна включать:

- введение;
- изложение основного материала;
- заключение;
- список используемой литературы.

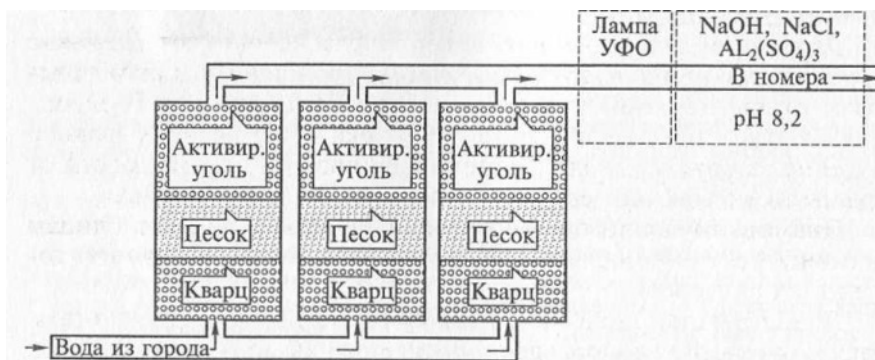
Сообщение делается устно на 5 минут. Структура сообщения включает в себя:

- изложение основного материала;
- заключение.

Презентация состоит из 8-10 слайдов. На первом слайде наименование техникума, тема презентации. На последнем слайде курс и группа студента, фамилию, имя, отчество исполнителя задания.

Составление схем, отразить работу объекта, аппарата, механизма с кратким описанием. На листе формата А 4.

Например: Схема станции водоподготовки гостиницы



На станциях водоподготовки воду пропускают через специальные фильтры, состоящие из слоев кварца, речного песка, активированного угля, обеззараживают ее с помощью лампы ультрафиолетового облучения (УФО), вводят в состав воды различные добавки.

Лампа УФО убивает микробы, содержащиеся в воде, смягчает ее. Срок службы лампы не должен превышать один год.

В качестве добавки используют щелочь NaOH, которую автоматически впрыскивают в воду через специальные отверстия в трубопроводе. Цель обработки воды NaOH — довести ее до уровня кислотности pH = 8,2. В воду могут добавлять также соли: NaCl и Al₂(SO₄)₃.

Выполнение макета (рисунок) в цвете. На листе формата А 4.

5 РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. *Ляпина И.Ю., Игнатьева Т.Л., Безрукова С.В.* Индустриальная база гостиниц и туристских комплексов – Москва. Издательский центр «Академия», 2009; -
2. *Романов В.А., Цветкова С.Н., Шевцова Т.В., Каращенко В.В.* «Гостиничные комплексы. Организация и функционирование»,
3. *Брашно Д.Г.* в «Гостиничный сервис и туризм»
4. Постановление Правительства РФ «О регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов» от 24.11.1998 № 1371.
5. Межотраслевые правила по охране труда (правила безопасности) при эксплуатации электроустановок. — СПб.: Издательство ДЕАН, 2001.
6. ГОСТ Р 2872-82. Вода питьевая.
7. ГОСТ Р 51185-98. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
8. СНиП 23-05-95. Естественное и искусственное освещение.
9. СНиП 2.08.02-89. Общественные здания и сооружения (с изменениями 1991, 1993, 1999 гг.).
10. Правила устройства и безопасной эксплуатации лифтов. Утверждены постановлением Госгортехнадзора России от 11.02.1992 с последующими изменениями и дополнениями.
11. Положение «О регистрации объектов в государственном реестре опасных производственных объектов и ведении государственного реестра». Утверждено постановлением Госгортехнадзора России от 03.06.1999 № 39.
12. Положение «О государственной системе классификации гостиниц и других средств размещения». Утверждено приказом Минэкономразвития России от 21.06.2003 № 197.
13. *Бартонь Н.Э., Чернов И.Е.* Архитектурные конструкции: Учебник для техникумов. — М.: Высш. шк., 1986.
14. *Золн В. П.* Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник. — М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2000.
15. *Ляпина И.Ю.* Организация и технология гостиничного обслуживания: Учебник. — М.: Профобриздат, 2001.
16. *Парфентьева Т. Р.* Оборудование торговых предприятий: Учебник. — М.: ИРПО: Изд. центр «Академия», 2000.
17. Туризм и гостиничное хозяйство: Учебник / Под ред. А. В. Чудновского. — М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем», 2001.
18. *Байлик С. И.* Гостиничное хозяйство: Учеб. пособие. — Киев: ВИРА-Р, 2001.
19. *Воскресенский М. Г., Гончарова Л. И.* Техническая эксплуатация основных фондов туристских учреждений: Учеб. пособие. — М.: ЦРИБ «Турист», 1986.

20. *Гранильщикова Ю.В.* Проектирование объектов туристского назначения (гостиничные учреждения): Учеб. пособие. — М.: ЦРИБ «Турист», 1982.
21. *Гуляев В. Г.* Новые информационные технологии в туризме: Учеб. пособие. — М.: ПРИОР, 1998.
22. *Некрутман С.В., Кирпичников В.П.* Электрическое оборудование предприятий питания. — М.: Экономика, 1981.
23. Правила устройства электроустановок. — 7-е изд. — М.: Изд-во НИЦ ЭНАС, 1999.
24. Порядок подготовки исходных данных и проектной документации для туристских хозяйств. — М.: ЦРИБ «Турист», 1980.
25. Туристские фирмы: Адресный справочник «Россия 1996». — СПб.: ТОО «ОЛБИС», 1996. - Вып. 9.

Интернет ресурсы:

26. <http://www.atelica.ru/hotel-Atelika-Oasis/plan/>,
27. <http://www.stroyplan.ru/docs.php>
28. http://www.coolreferat.com/Проект_гостиницы,
29. <http://www.docload.ru/Basesdoc/5/5713/index.htm>,
30. <http://files.stroyinf.ru/Data1/54/54018/>,
31. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/217-lestnicy.html>,
32. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/217-lestnicy.html>,
33. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/220-obshhestvennaya-chastgostinicy.html>
34. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/221-zhilaya-chast-gostinicy.html>,
35. <http://www.ispoldoc.ru/17st.html>,
36. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/206-sistema-planovopredupreditelnogo-remonta.html>,
37. <http://gardenweb.ru/konstruktivnye-elementy-zdaniy>.
38. <http://www.bibliotekar.ru/spravochnik-138-otoplenie/8.htm>,
39. <http://ru.teplowiki.org/wiki/Отопление>,
40. http://revolution.allbest.ru/sport/00160094_0.html,
41. <http://www.dpva.info/Guide/GuideTechnologyDrawings/WaterSupplyWasteWater/SnipInternationalWaterAndWaste/>,
42. http://snipov.net/c_4673_snip_100456.html
43. <http://www.holodim.ru/91.html>
44. <http://www.bronopol.ru/y7/y730/detail.p.hp?ID=2066>,
45. <http://www.docload.ru/Basesdoc/2/2786/index.htm>
46. <http://images.yandex.ru/yandsearch>
47. <http://images.yandex.ru/yandsearch>
48. <http://www.polyset.ru/GOST/all-doc/P/P-PTEGiO/>
49. <http://stroy-server.ru/notes/srok-sluzhby-zdaniy>
50. http://www.mygel.ru/2010-09-30/telekommunikatsionnye_uslugi_v_otele,
51. <http://student.zoomru.ru/men/organizaciya-i-upravlenie-gostinichnym-kompleksom/59707.477429.s4.html>
52. http://www.academia-moscow.ru/off-line/_books/fragment_4701.pdf
53. http://yuschikev.narod.ru/comp_set/Loc_seti.htm
54. <http://www.z-o.ru/sistemy-zhizneobespecheniya-gostinicy.html>
55. <http://eduscan.net/standart/090106>
56. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00160721_0.html

57. <http://www.bezmani.ru/spravka/bse/base/2/015957.htm>
58. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/191-professionalnoe-technologicheskoe-oborudovanie.html>
59. <http://www.tribuna.ru/publications/pylesosy-dlja-gostinits.html>
60. <http://images.yandex.ru/yandsearch?>
61. http://revolution.allbest.ru/management/00007609_0.html
62. http://www.coolreferat.com/Оборудование_службы_приема_и_размещения
63. http://www.byket.ru/sport_i_turizm/oborudovanie_sluzhby_priema_i.html
64. http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00160721_0.html
65. <http://www.bezmani.ru/spravka/bse/base/2/015957.htm>
66. <http://www.otel-e.com/ru/article/6/41/1604>
67. <http://images.yandex.ru/yandsearch>
68. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/188-cvetovoe-i-svetovoe-reshenie-interera-zhilyx-i.html>
69. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/189-svetovoe-reshenie-interera-zhilyx-i-obshhestvennyx.html>
70. <http://rest-hotels.ru/lektsii-po-industrialnoj-baze-gostinits/187-tekstilnye-materialy-v-interere-gostinic.html>
71. <http://works.tarefer.ru/31/100170/index.html>

Приложение 1.
Образец оформления титульного листа

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Иркутской области
«Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса»

Домашняя контрольная работа
по дисциплине: «Требования к зданиям и инженерным системам гостинич-
ного предприятия»
студентки заочного отделения
группы ЗГД-201
ФИО

Дата _____

Вариант № 1

Проверил: преподаватель дисциплины
«Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприя-
тия»
Глукман Татьяна Викторовна

Оценка: _____ (подпись)

Дата _____

Байкальск, 2023 г.