

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/433435>

Тип работы: Контрольная работа

Предмет: Гостиничное дело

Содержание

Введение 3

1. Структура общественной части предприятий сервиса 4

2. Характеристика уборочных машин и механизмов, используемых в гостиничных предприятиях (пылесосы для сухой и влажной уборки) 9

3. Характеристика системы водоснабжения (системы горячего водоснабжения) предприятий сервиса 12

4. Расчёт искусственной вентиляции номера «Апартамент» 14

Список использованных источников 19

По функциональному назначению помещения гостиниц разделяют на жилую, общественную и служебно-хозяйственную зоны.

Общественная часть зданий отелей составляет помещения холлов, вестибюлей, кафе, рестораны, СПА и прочие помещения общего назначения. Состав и объем указанных групп помещений характеризуются разрядом отеля, вместимостью и прочее..

Вестибюль в гостинице является центральным помещением, которое объединяет остальные.

Административные помещения размещают по обеим сторонам коридора. Рестораны, бары, как правило составляют анфиладную композицию. Номера для постояльцев размещаются с одной и двух сторон коридора.

Помещения размещают с учетом функциональных процессов, происходящих в гостинице и схем перемещения людей в здании. Различные группы помещений связывают между собой внутренние, входные и выходные потоки. Основным потоком гостей является поток приезжих. В гостиницу он проходит через главный вход к стойке ресепшен, затем к лифту и в номера. Движение при отъезде гостей происходит так же, но в обратном направлении. Поток гостей перемещается с этажей, где расположен жилой фонд к помещениям для питания, бытового, развлекательного и спортивно-оздоровительного назначения. Помимо перемещения проживающих происходит движение служащих.

Общественные помещения отеля располагают в цокольных и надземных этажах гостиницы здания. Высота этажа, в котором размещаются помещения, определяется в зависимости от их назначения и требований санитарных норм и может составлять 3,6; 4,2; 4,8 м..

Вестибюль является местом постоянного трафика гостей, входящих и выходящих из гостиницы, Здесь контингент оформляет прибытие, убытие, экскурсии, такси, отправляет корреспонденцию, общается и прочее. По этой причине эта зона требует четкого зонирования.

На первом этаже зонирование мест приема и оформления приезжающих состоит из ресепшен, комнаты администратора, камеры хранения, помещение для обслуживающего персонала. На первом этаже также размещаются экскурсионная служба, парикмахерская, бьюти кабинет и прочие сервисные службы. Эти службы, как правило, не являются сотрудниками гостиницы, а являются партнерами на правах аренды помещений для предоставления услуг гостям.

Гардеробы при гостинице для обслуживания проживающих и обслуживающего персонала проектируются общими или отдельными и рассчитаны на обслуживание 20% проживающих и 60% обслуживающего персонала. Площадь гардероба принимается не менее 0,08 м² на одно место.

Композиция вестибюля, в соответствии с общим решением здания, может быть центричной, фронтальной или глубинной. В вестибюле предусматривают зону отдыха, встреч или ожидания, выделенную мебелью, зеленью, отметкой уровня пола или прочими средствами, расположенную в стороне от основных путей передвижения по вестибюлю.

При проектировании вестибюля обязательно следует предусмотреть главный вход, ресепшен, узел вертикальных коммуникаций, зону отдыха гостей. Место перед стойкой и зона отдыха не должны быть проходными.

Ресепшен и узел вертикальных коммуникаций должны хорошо просматриваться со стороны главного входа.

Наилучшее расположение этих элементов такое, при котором гости гостиницы при движении от входа к лифту проходят в непосредственной близости от стойки.

С вестибюлем связан ресторан, бар или кафе, парикмахерская, комната подносчиков багажа, пункт проката инвентаря (спортивного и бытового назначения), медпункт для обслуживания гостей и персонала.

Список использованных источников

1. Постановление Правительства России от 27.02.2019 г. №158. «Об утверждении Положения о классификации гостиниц». Режим доступа – URL: <https://www.garant.ru/products/ipo/> (Дата обращения: 13.03.2024)
2. Приказ Министерства культуры РФ от 11.07.2014 г. № 1215. «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями». Режим доступа – URL: <http://docs.cntd.ru/document/552424018> (Дата обращения: 13.03.2024)
3. ГОСТ 2874-1982. «Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством» от 18.10. 1982. Режим доступа – URL: https://ohranatruda.ru/ot_biblio/norma/ (Дата обращения: 14.03.2024)
4. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения» от 26.09.2001. Режим доступа – URL: <http://docs.cntd.ru/document/901798042> (Дата обращения: 10.03.2024).
5. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). «Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах» от 01.01.2016 г.. Режим доступа – URL: <http://docs.cntd.ru/document/1200115794> (Дата обращения: 13.03.2024).
6. Друкер, П.Ф. Эффективное управление предприятием. Учебное пособие / П.Ф. Друкер. – Вильямс, 2018. – 224 с.
7. Ехина, М.А. Бронирование гостиничных услуг: учебник. – 2-е изд. исправ. и доп. / М.А. Ехина. – М.: Академия, 2017. – 240 с.
8. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания: учебное пособие - 3-е изд. / И.Ю. Ляпина - М.: Академия, 2020. - 208с.
9. Наволоцкая Я.Е. Руководство современного менеджера ресторана / Я.Е. Наволоцкая. – М.: Вершина, 2019. – 184 с.
10. Системы очистки воды // Официальный сайт. – 2020. Режим доступа – URL: <https://ufa-filter.ru/cp7049-firmy--proizvoditeli.html> (Дата обращения: 29.02.2024)
11. Тимохина, Т.Л. Гостиничный сервис: учебник для среднего профессионального образования / Т.Л. Тимохина. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 331 с.
12. Технологии гостиничного сервиса: методические указания/ В.В. Провоторина. – Ростов-на-Дону: Донской гос. техн. ун-т, 2018. – 24с.

Эта часть работы выложена в ознакомительных целях. Если вы хотите получить работу полностью, то приобретите ее воспользовавшись формой заказа на странице с готовой работой:

<https://studservis.ru/gotovye-raboty/kontrolnaya-rabota/433435>