Министерство образования Московской области
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Московской области
«Сергиево-Посадский колледж»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

по специальности

43.02.14 Гостиничное дело

г. Сергиев Посад
2017

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан с учетом требований ФГОС, и на основе учебной программыОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия,по специальности43.02.14 Гостиничное делоутвержден приказом Министерства образования и науки РФ от09.12.2016 № 1552 «Обутверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 26.12.2016 регистрационный № 44974.

Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины

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 предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.

ОК 06.	Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления 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.	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	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

	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	правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для

	или с помощью	решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

Дополнительные умения:

- определять и подбирать необходимые материальные ресурсы в соответствии с
технической документацией;
- применять приёмы, составлять предварительный график технического осмотра в зданиях и сооружениях гостиничного предприятия;
- контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

Дополнительные знания:

- новые тенденции в развитии гостиничного бизнеса;
- новые тенденции в архитектурно-планировочных решениях, а также и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- инновационные принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- изменения в законодательно-нормативных документах РФ, Московской области по
энергосбережению;
- современные технологии ресурсосбережения.

2. ФОРМЫ И МЕТОДЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки освоения дисциплины являются умения, знания, общие компетенции, способность применять их в практической деятельности и повседневной жизни.

	Тип (вид) задания	Критерии оценки
	Тесты	Шкала оценки образовательных достижений
	Устные ответы	Критерии и нормы оценки устных ответов
	Практическая работа	Выполнение не менее 80% – положительная оценка
	Проверка конспектов, рефератов	Соответствие содержания работы, заявленной теме; правилам оформления работы.

По проведению тестовых заданий. Тест – это письменная работа, которая требует выбора ответа. Тесты содержат от 5 до 10 заданий, к каждому из которых приводится три или четыре ответа, один из них верный. Обучающийся, выполнив задание, выбирает и записывает только ту букву, которая содержит верный ответ. Проверка и выставление оценок проводится сразу после их выполнения, на уроке.

Шкала оценки образовательных достижений (тестов)

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично

89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Критерии и нормы оценки устных ответов

«5»	за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором обучающиеся легко ориентируются, за умение связывать теорию с практикой, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логическое изложение ответа.
«4»	если обучающийся полно освоил материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, грамотно излагает ответ, но содержание, форма ответа имеют отдельные недостатки.
«3»	если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновывать свои суждения
«2»	если обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.
«1»	за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

Критерии оценивания практических работ

Практическая работа проводится с целью отработки знаний, умений и навыков. Практические работы по уровню сложности делятся на три типа:

1. Упрощенные – на оценку «3»
2. Средние – на оценку «4»
3. Сложные – на оценку «5»

Обучающиеся могут выполнять практическую работу по выбору, с учетом индивидуальных особенностей.

Критерии оценивания рефератов:

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если

- Выдержана структура реферата
- Материал изложен в определенной последовательности
- Нет замечаний по культуре исполнения
- Ответ самостоятельный

Оценка «4» выставляется, если

- Структура реферата выдержана
- Имеются незначительные замечания к последовательности изложения

• Незначительные замечания по исполнительской культуре
Оценка «3» выставляется, если
• Имеются замечания к последовательности изложения
• Имеются незначительные замечания по структуре реферата
• При ответе допущена существенная ошибка, или ответ неполный и несвязный
• Имеются замечания по исполнительской культуре
Оценка «2» выставляется обучающемуся, если
• Существенные замечания по структуре реферата
• Существенные замечания по изложению материала
• При ответе допущены существенные ошибки существенные ошибки, которые обучающийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя
Промежуточный контроль по результатам освоения обучающимися учебной дисциплины проводится в форме дифференцированного зачета.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
89 ÷ 80	4	хорошо
79 ÷ 70	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

3. ИНФОМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Основные источники (печатные издания):

1 . Безрукова С.В.Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2017, 208 с.
2.Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2017, 208 с.
3. Гражданский кодекс Российской Федерации
4. Налоговый кодекс Российской Федерации
5. Трудовой кодекс Российской Федерации

Интернет источники (электронные издания)

1. http://www.russiatourism.ru
2. http://www.hotelmaster.ru
3. http://www.hotres.ru
4. http://www.hotelline.ru
5. http://www.frontdesk.ru
6. http://ps-hotel.ru Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. http://hotelexecutive.ru/
8. http://service-school72.ru/
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: http://www.moyker.ru ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: http://5stars-mag.ru
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:http://www.frio.ru
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа: http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7.

Дополнительные источники

1. Е.С.Агранович-Понамарева.
Основы архитектурных зданий и сооружений.-Ростов н/Д"Феникс",2014
2. Е.С.Агранович-Понамарева.
Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2013
3. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2013
4. Овчаров А.О. Туристиский комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014
5. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2012.

4. КОНТРОЛЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Самостоятельная работа студента является одним из видов учебных занятий студентов и проводиться:

- с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
-формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В учебном процессе выделяется два вида самостоятельной работы:

- аудиторная;
- внеаудиторная.

Аудиторная самостоятельная работа выполняется на учебных занятиях под непосредственным руководством преподавателя и по его заданию.

Внеаудиторная самостоятельная работа выполняется студентом по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия

Темы рефератов, докладов и презентацийна темы:

1. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Вместимость, этажность.
2. Основные признаки, характеризующие гостиницы. Назначение, уровень комфортности.
3. Месторасположение и архитектурная форма гостиниц в зависимости от назначения.
4. Требования к оформлению входа в гостиницу.
5. Автостоянка на территории гостиницы.
6. Гаражи при гостиницах.
7. Основные конструктивные элементы здания гостиницы.
8. Конструктивный модуль. Конструктивные схемы зданий гостиниц.
9. Номерной фонд гостиницы. Типы номеров.
10. Общая структура здания гостиницы. Жилая и общественная часть.
11. Жилая часть гостиницы. Общая структура номеров.
12. Однокомнатный номер. Зонирование номера.
13. Двух- трёхкомнатные номера, их структура.
14. Служебные помещения жилой части (дежурного по этажу, подсобные склады, комната чистки и глажения одежды).
15. Помещения вестибюльной группы (отделение связи, гардероб, камера хранения, бюро обслуживания).
16. Вестибюль, его основные элементы. Зона отдыха вестибюля.
17. Помещения предприятий питания.
18. Производственные помещения ресторанов.
19. Залы многоцелевого назначения.
20. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.

21. Помещения бытового обслуживания.
22. Внутригостиничные горизонтальные коммуникации.
23. Внутригостиничные вертикальные коммуникации.
24. Понятие интерьера, его назначение. Внутренний, внешний интерьер.
25. Факторы, влияющие на интерьер.
26. Требования к оборудованию места дежурного администратора.
27. Требования к оборудованию гардероба при вестибюле и камеры хранения.
28. Требования к оборудованию бюро обслуживания и зоны отдыха.
29. Требования к оборудованию парикмахерских.
30. Требования к оборудованию вестибюльных баров, кафе-закусочных.
31. Категории номеров. Состав помещений, площадь помещений.
32. Основные принципы меблировки номеров гостиницы.
33. Мебель для гостиниц. Конструкция, материалы, назначение.
34. Художественные элементы и средства оформления интерьера.
35. Декоративно-прикладное искусство в интерьере.
36. Способы размещения мебели в одноместном номере.
37. Способы размещения мебели в двухместном номере.
38. Требования к оборудованию холлов, гостиных, кафе.
39. Цветовое оформление интерьера помещений гостиницы.
40. Лифтовое оборудование гостиницы. Основные требования к лифтовому оборудованию.
41. Освещение. Требования к освещенности различных помещений гостиницы.
42. Система отопления. Назначение, виды отопления.
43. Канализация и санитарное оборудование. Назначение, устройство.
44. Система водоснабжения. Требования к водопроводной воде и оборудованию.
45. Система вентиляции. Естественная и механическая вентиляция.
46. Слаботочные устройства. Назначение, требования к эксплуатации.
47. Производственно-технологическое оборудование. Холодильные установки.
48. Производственно-технологическое оборудование. Кухонное оборудование.
49. Мусоропровод. Назначение, размещение, устройство.
50. Система противопожарной сигнализации и пожаротушения .
51. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории « Пять звёзд».
52. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Четыре звезды».
53. Требования к зданию и прилегающей территории гостиницы категории «Три звезды».
54. Правила технического обслуживания лифтов.
55. Правила эксплуатации системы отопления. Основные неполадки системы отопления.

5. МАТЕРИАЛЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. **Форма проведения промежуточной аттестации** экзамен
2. **Процедура проведения**. Экзамен проводится в традиционной форме после выполнения и сдачи всех практических работ.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену

1 Основные понятия сферы гостиничного хозяйства
2 Основные виды гостиничных предприятий
3 Основные фонды гостиничного предприятия
4 Материально-техническая база гостиничного предприятия
5 Гостиничный продукт: общая характеристика
6 Материальная составляющая гостиничного продукта
7 Нематериальная составляющая гостиничного продукта
8 Понятие и состав проекта здания гостиницы
9 Виды проектов зданий гостиниц
10 Типовой проект здания гостиницы
11 Индивидуальный проект здания гостиницы
12 Характеристика проектов зданий гостиниц в г. Москве
13 Основные этапы проектирования здания гостиницы
14 Справка, предоставляемая заказчиком для проектирования здания гостиницы: значение,состав.
15 Нормативная база проектирования и строительства
16 Основные понятия при постройке здания гостиницы
17 Порядок ввода здания в эксплуатацию
18 Роль рабочей комиссии при вводе здания в эксплуатацию
19 Роль государственной ведомственной комиссии при вводе здания в эксплуатацию
20 Генеральный план при застройке: понятие и роль
21 Основные системы постройки гостиниц
22 Централизованная система постройки гостиницы
23 Блочная система постройки гостиницы
24 Стилобатная система постройки гостиницы
25 Смешанная система постройки гостиницы
26 Основные композиционные решения гостиничных зданий
27 Коридорное композиционное решение гостиничного здания
28 Галерейное композиционное решение гостиничного здания
29 Зальное композиционное решение гостиничного здания
30 Секционное композиционное решение гостиничного здания
31 Анфиладное композиционное решение гостиничного здания
32 Центрическое композиционное решение гостиничного здания
33 Смешанное композиционное решение гостиничного здания
34 Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде атриума
35 Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде стилобата

36 Соотношение общественной и жилой части гостиницы в виде примыкания
37 Соотношение общественной и жилой части гостиницы как единого целого
38 Основные блоки гостиничного предприятия
39 Функциональные связи между блоками гостиничного предприятия
40 Блок приемно-вспомогательных помещений с вестибюлем: значение и основные понятия
41 Схемы вестибюлей гостиницы
42 Особенности различных баров в гостинице
43 Состав и площадь помещений общественного питания (пищевого блока) гостиницы
44 Административный блок
45 Жилой блок гостиницы: основные функциональные связи и состав
46 Категории номеров в гостинице и особенности номеров для людей с ограниченными
возможностями здоровья.
47 Формы обслуживания в гостинице и состав вспомогательных помещений на жилом этаже при различных формах обслуживания
48 Другие блоки гостиничного предприятия. Помещения для конференций и банкетов.
49 Инженерная инфраструктура гостиничного предприятия: понятие и принципы
50 Теплоснабжение гостиничного предприятия
51 Водоснабжение гостиничного предприятия
52 Вентиляционная система гостиничного предприятия
53 Система кондиционирования в гостинице
54 Лифтовое хозяйство гостиничного предприятия
55 Энергетическое оборудование гостиничного предприятия
56 Технологическое оборудование гостиничного предприятия
57 Факторы, влияющие на экстерьер гостиничного здания. Создание внешнего облика
предприятия.
58 Современные архитектурные стили и их краткая характеристика.
59 Интерьер и его значение для качества обслуживания.
60 Характеристика объекта гостиничной индустрии (по выбору студента)

6. МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Задание. Ответить на вопросы:

1.Что входит в понятие «проектирование» здания?

2.Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?

3.Что такое предпроектная подготовка строительства, каково ее назначение?

4.Что такое проект, из каких основных разделов он состоит

5.Изобразите схематически основные этапы проектирования. Дайте характеристику каждому этапу.

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.Раскройте основные принципы проектирования.

12.Изобразите схематически виды проектов, дайте краткую характеристику каждого вида.

13.Какое значение имеют нормативные документы при проектировании и строительстве. Назовите их основные виды и область их применения.

14.Что такое генеральный план, какие объекты и с какой целью на нем изображают.

15.В чем заключаются и каким образом выполняются функциональные требования, предъявляемые к гостиничным комплексам.

16.Что такое система застройки. Дайте характеристику основным системам застройки

17.Какими факторами необходимо руководствоваться при выборе лучшего проекта.

18.Что понимается под объемно-планировочным решением, расположение каких компонентов гостиницы определяет тип объемно-планировочного решения. Назовите основные типы объемно-планировочных решений.

19.Что такое композиционные схемы, чем определяется их тип.

20.Изобразите схематически виды композиционных схем. Дайте характеристику основных типов.

21.Что понимается под общественной частью гостиницы. Раскройте состав помещений и характеристику общественной части.

22.Система электроснабжения. Силовые сети, освещение различных помещений

23.Лифтовое хозяйство. Основные требования к лифтовому оборудованию, техническое обслуживание лифтов.

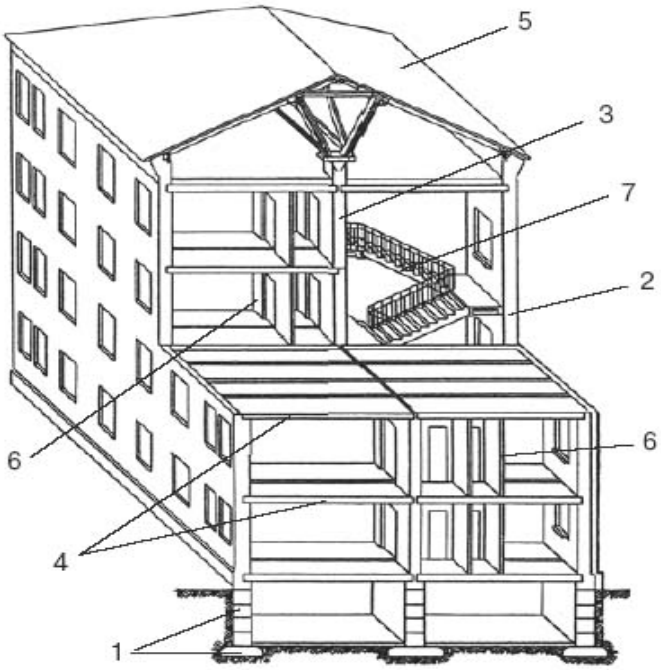
24.Система отопления. Назначение, виды систем отопления, правила эксплуатации.
25.Система водоснабжения и канализации. Санитарно-техническое оборудование, правила эксплуатации.
26.Система вентиляции и создание и искусственного климата.
27.Слаботочные устройства, применяемые в гостиницах, виды и способы их применения.
28. Система пожаротушения и противопожарной сигнализации.
29.Мусоропровод и пылеудаление. Правила эксплуатации мусоропровода.
30.Правила эксплуатации здания гостиницы. Осмотры здания гостиницы, текущий и капитальный ремонт
31.Внутри гостиничные коммуникации. Система горизонтальных и вертикальных сообщений.
32.Применение новых материалов, архитектурно-строительных элементов при оборудовании помещений гостиниц.
33.Конструктивные элементы здания гостиницы. Конструктивный модуль, типы номеров.
34.Основные принципы меблировки помещений жилого фонда.
35.Структурные составляющие многокомнатного гостиничного номера. Зонирование однокомнатного номера.
36.Виды мебели, используемые в гостиницах. Конструкция мебели, применяемые материалы.
37.Способы размещения мебели в одноместном и двухместном номерах. Нормы проходов в меблировке помещений.
38.Декоративное оформление интерьера. Архитектурно-строительное оборудование, произведения декоративно-прикладного искусства.
39.Оборудование мебелью холлов и гостиных.
40.Требования к оборудованию мебелью однокомнатного номера.
41.Требования к оборудованию мебелью многокомнатного номера.
42.Цветовое оформление интерьера. Три направления сочетаний цветовых гамм.
43.Организационная структура службы безопасности гостиничного предприятия.
44. Принципы организации службы безопасности.
45. Требования к персоналу службы безопасности.
46. Алгоритм создания службы безопасности, выбор организационной модели, структура службы безопасности.
47. Функции службы безопасности.

Задание. Распределить в нужные колонки таблицы конструктивные элементы здания.

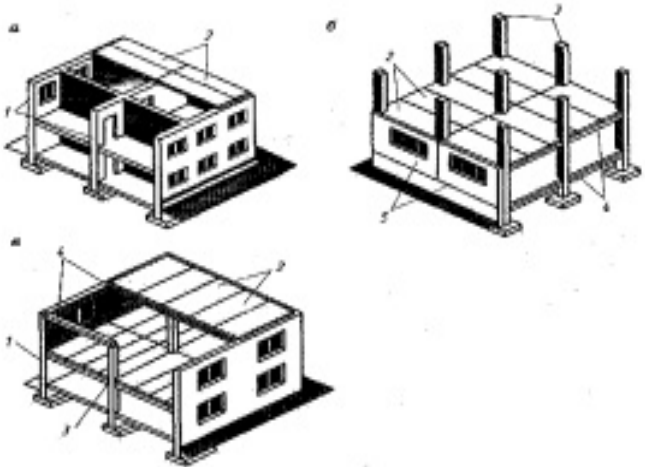
Заполнить таблицу.

Несущие	Ограждающие

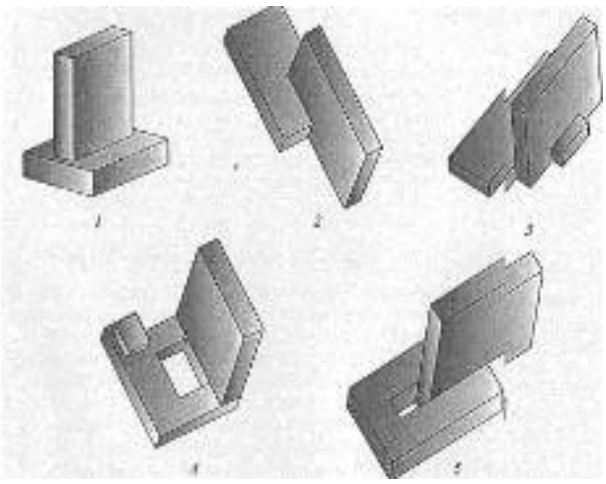
Задание. Определить конструктивные элементы здания. Подписать названия конструктивных элементов здания(позиции).



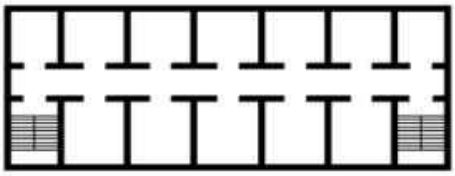
Задание. Определить конструктивную систему зданий и описать её.

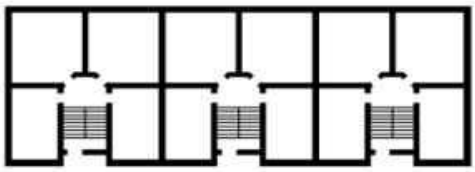


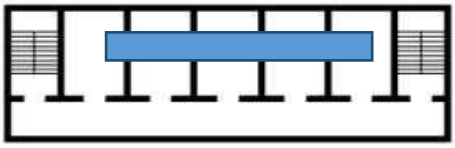
Задание. Определить объёмно-планировочное решение зданий.



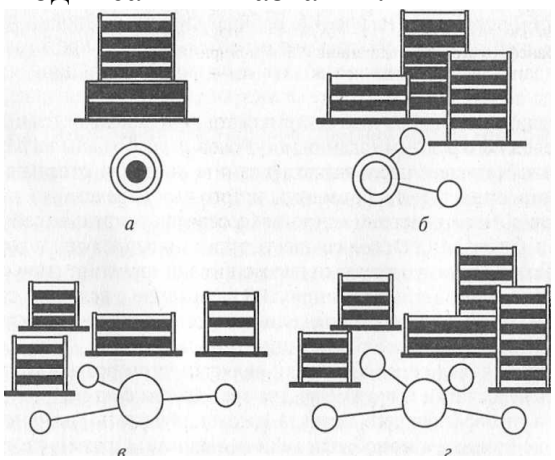
Задание. Определить виды планировочных композиций зданий гостиничных предприятий. Подписать их названия.



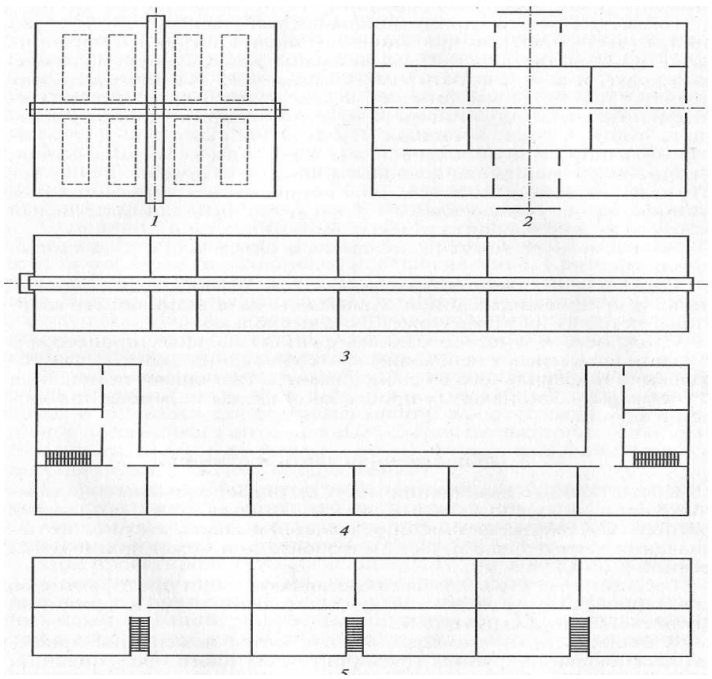




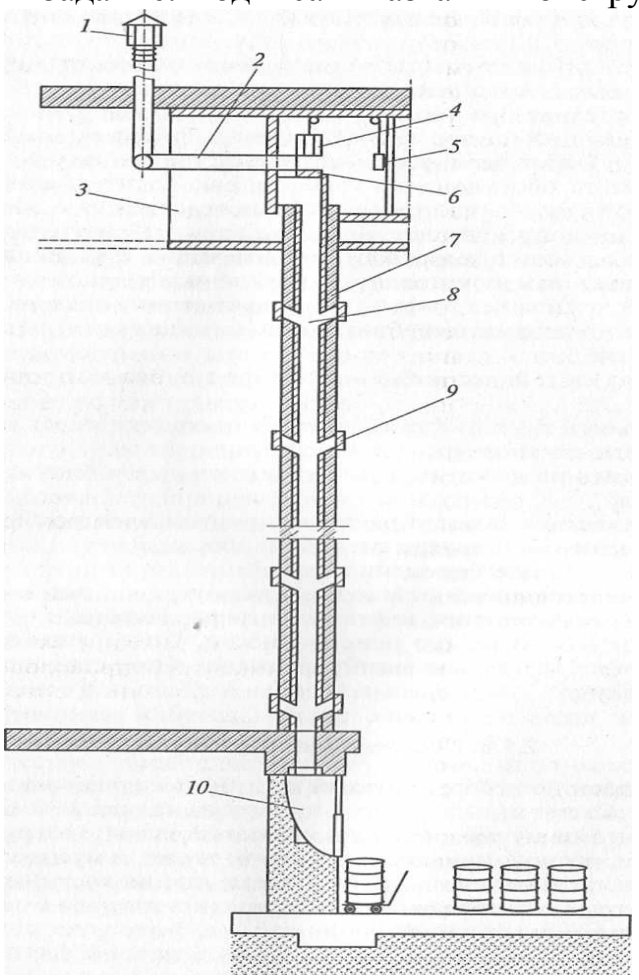
Задание. Определить системы застройки гостиничных предприятий. Подписать их названия.



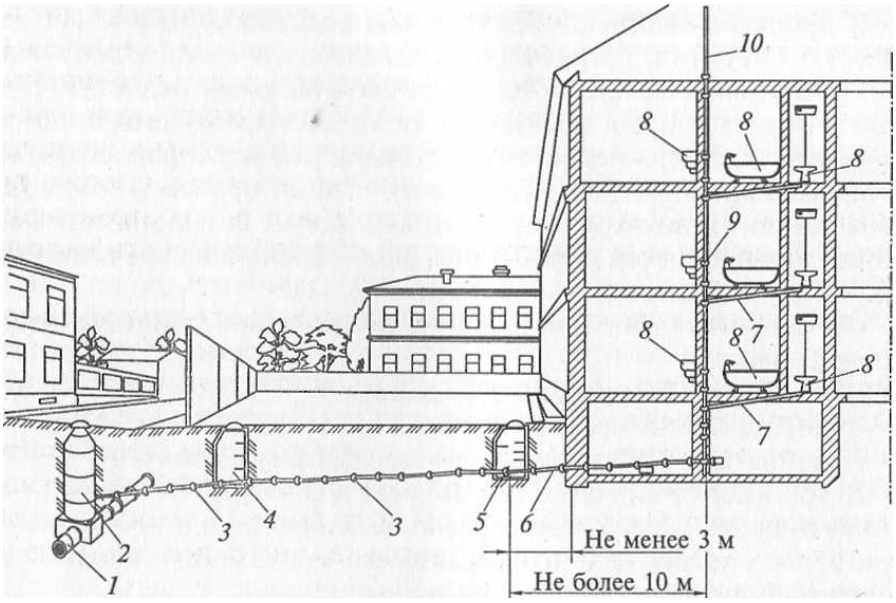
Задание. Определить приёмы планировок зданий гостиничных предприятий. Подписать их названия.



Задание. Подписать названия конструктивных элементов мусоропровода.



Задание. Определить элементы устройства внутренней канализации здания и дворовой канализационной сети. Подписать названия позиций.



Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (весенний осмотр). Конструктивный элемент: крыша.

№ п/п	Перечень плани-руемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответственный

Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (осенний осмотр). Конструктивный элемент: фундамент и стены подвальных помещений.

№ п/п	Перечень плани-руемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответ-ственный

Задание. Заполнить таблицу. План мероприятий по эксплуатации здания и оборудования гостиницы (весенний осмотр). Конструктивный элемент: стены наружные и внутренние.

№ п/п	Перечень плани-руемых работ	Начало работ	Окончание работ	Ответ-ственный

Задание. Разработать объёмно-планировочное решение гостиничного предприятия (план зоны приёма гостей, план жилого этажа и тд.) по заданным условиям:

Горная местность	300 мест	Для спортсменов	5 звезд

Планы планировки этажей: