

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет дизайна и технологии
Кафедра сервисных технологий
Направление подготовки 43.03.03 – Гостиничное дело
Профиль: Гостиничная деятельность

ДОПУСТИТЬ К ЗАЩИТЕ
Зав. кафедрой
_____ И.В. Абакумова
«__» _____ 2016 г.

БАКАЛАВРСКАЯ РАБОТА

на тему: Проектирование функционально-планировочной среды учебной гостиницы

Исполнитель
студент группы 289-об _____ Г.С. Давидович
(подпись, дата)

Руководитель
доцент, канд.пед.наук _____ Е.В. Пшеничникова
(подпись, дата)

Нормоконтроль
доцент, канд.пед.наук _____ Е.В. Пшеничникова
(подпись, дата)

Благовещенск 2016

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«АМУРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «АмГУ»)

Факультет дизайна и технологии
Кафедра сервисных технологий

УТВЕРЖДАЮ
Зав. кафедрой
_____ И.В. Абакумова

«___» _____ 2016 г.

ЗАДАНИЕ

К бакалаврской работе студента: Давидович Галины Сергеевны

1. Тема бакалаврской работы: Проектирование функционально планировочной среды учебной гостиницы (утверждена приказом от 03.06.2016 г № 1215-уч)

2. Срок сдачи студентом законченной работы: 22.06.2016 г.

3. Исходные данные к бакалаврской работе: СНиП П78-79, «Система классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи» 2014 г., Проектная документация общежитий АмГУ

4. Содержание бакалаврской работы (перечень подлежащих разработке вопросов):

1. Современные подходы к подготовки кадров для индустрии гостеприимства 2.

Проектирование функционально-планировочной среды учебной гостиницы

5. Перечень материалов приложения: 1. «Анкета для выяснения мнения специалистов по

вопросам практической части подготовки бакалавров по направлению Гостиничное дело» 2.

«Группы основных помещений учебных гостиниц» 3. «Основное оборудование номеров

высшей категории «люкс», третьей категории, зоны приема и размещения» 4. «Положение об

Учебной гостинице» 5. Профессиональный стандарт "Руководитель/управляющий гостинич-

ного комплекса/сети гостиниц"

6. Дата выдачи задания: 25.04. 2016 г.

Руководитель бакалаврской работы: Пшеничникова Е.В. (доцент, кандидат педагогических наук)

Задание принял к исполнению (дата) 25.04.2016 г.

РЕФЕРАТ

Бакалаврская работа содержит 72 страницы, 19 рисунков, 6 таблиц, 4 приложение, 60 источников.

ГОСТИНИЦА, ПЕРСОНАЛ, ОБУЧЕНИЕ, УРОВНИ КВАЛИФИКАЦИИ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ СТАНДАРТ, НОМЕРА ГОСТИНИЧНОГО ТИПА, УЧЕБНАЯ ГОСТИНИЦА, ПРОЕКТИРОВАНИЕ, ФУНКЦИОНАЛЬНО-ПЛАНИРОВОЧНАЯ СРЕДА, ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

В данной бакалаврской работе рассмотрены проблемы по вопросам проектирования функционально-планировочной среды учебных гостиниц.

Объектом бакалаврской работы является деятельность гостиничных предприятий.

Предмет бакалаврской работы – особенности проектирования функционально-планировочной среды учебных гостиниц.

Цель бакалаврской работы – изучить функционально-планировочную среду учебных гостиниц и разработать рекомендации по созданию учебной гостиницы на базе Амурского государственного университета.

Для решения поставленных задач использовались следующие методы:

теоретические: изучение и анализ нормативных материалов, научной литературы, интернет источников; обобщение опыта гостиничной деятельности; моделирование;

эмпирические: наблюдение; опрос специалистов.

Данные методы легли в основу бакалаврской работы и обеспечили ее целостность в соответствии с поставленной целью.

Полученные результаты и их практическая значимость состоит в том, что раскрыта сущность понятия «функционально-планировочная среда учебной гостиницы», его составляющие элементы, функции и компоненты.

Проведен анализ функционально-планировочной среды учебных гостиниц в России и за рубежом; рассмотрены основные аспекты обучения применяемые в учебных гостиницах; Выполнен анализ функционально-планировочной структуры подразделения «Номера гостиничного типа» АмГУ, проанализирована загруженность подразделения «Номера гостиничного типа», выполнен анализ контингента;

Разработана функционально-планировочная среда учебной гостиницы; проанализированы основные требования к проектируемым номерам; составлен перечень основного оборудования для оснащения проектируемых номеров; определена стоимость ремонтных работ с учетом строительных материалов; разработано положение об учебной гостинице.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	9
1 Современные подходы подготовки кадров для индустрии гостеприимства	11
1.1 Особенности подготовки кадров для гостиничных предприятий	11
1.2 Практический опыт подготовки сотрудников на базе учебных гостиниц	21
1.3 Особенности функционально-планировочной среды учебных гостиниц	30
Вывод по первому разделу	34
2 Исследование ресурсов Амурского государственного университета для создания учебной гостиницы	36
2.1 Анализ деятельности подразделения «Номера гостиничного типа» при студенческом городке АмГУ	36
2.2 Проектирование функционально-планировочной среды учебной гостиницы	47
2.3 Основные требования к оборудованию и оснащению номеров учебной гостиницы	57
2.4 Разработка положения об Учебной гостинице	62
Вывод по второму разделу	66
Заключение	69
Библиографический список	72
Приложение А Анкета для выяснения мнения специалистов по вопросам практической части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело»	78
Приложение Б Группы основных помещений учебных гостиниц	79
Приложение В Основное оборудование номеров высшей категории «люкс», третьей категории, зоны приема и размещения	86
Приложение Г Положение об Учебной гостинице	89
Приложение Д Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"	95

НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

В настоящей бакалаврской работе использованы ссылки на следующие стандарты и нормативные документы:

ГОСТ 2.104-68 ЕСКД Основные надписи

ГОСТ 2.105-95 ЕСКД Общие требования к текстовым документам

ГОСТ 2.106-96 ЕСКД Текстовые документы

ГОСТ 2.111-68 ЕСКД Нормоконтроль

ГОСТ 2.306-68 ЕСКД Обозначение графических материалов и правил нанесения их на чертежах

ГОСТ 2.316-68 ЕСКД Правила нанесения на чертежах надписей, технических требований и таблиц

ГОСТ 3.1103-83 ЕСКД Основные надписи

ГОСТ 3.1130-93 ЕСКД Основные требования к формам и бланкам документов

ГОСТ 3.1105-84 ЕСКД Правила оформления документов общего назначения

ГОСТ Р 50644-2009 Туристские услуги. Требования к обеспечению безопасности туристов и экскурсантов

ГОСТ Р 50645-94 Туристско-экскурсионное обслуживание. Классификация гостиниц

ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг

ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования

ГОСТ Р 51185-2008 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования

ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513:2003) Туристские услуги гостиницы. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения

ГОСТ Р 53522-2009 Туристские и экскурсионные услуги. Основные положения

ГОСТ Р 53997-2010 Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования

ГОСТ Р 53998-2010 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

ГОСТ Р 54599-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к услугам санаториев, пансионатов, центров отдыха

ГОСТ Р 54600-2011 Туристские услуги. Услуги турагентств. Общие требования
СНиП II-79-78 Гостиницы

Общероссийский классификатор услуг населению ОК 002-93 (ОКУН), с изменениями 5/99 ОКУН, включая раздел 060000 «Туристские услуги и услуги средств размещения»

Правила предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации, утвержденные постановлением Правительства РФ от 9 октября 2015 г. № 1085

Система классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями, приказ Минкультуры России от 11.07.2014, №1215

Ст ОО РАСТ 02-04 «Гостиничный стандарт РАСТ. Основные положения

ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ОБОЗНАЧЕНИЯ, СОКРАЩЕНИЯ

АмГУ – Амурский государственный университет;

АПК – Академия повышения квалификации работников образования;

ВГУЭС – Владивостокский университет экономики и сервиса;

МШГМ – Международная школа гостиничного менеджмента.

ВВЕДЕНИЕ

Новые социально-экономические отношения, обуславливают инновационные подходы к развитию индустрии гостеприимства. Переход во всех видах экономической деятельности на профессиональные стандарты, приводит к повышению требований к квалификации специалистов данной отрасли. Квалифицированные кадры в гостиничном бизнесе выступают одним из ключевых факторов успеха деятельности предприятия.

В условиях сложившейся международной ситуации: с ограничением выезда на более популярные международные направления для русских туристов Турции и Египта Россия начинает активно развивать внутренний туризм. Одним из ведущих направлений является Дальний Восток. Амурская область становится территорией опережающего развития согласно программе Президента. Область ориентирована на приток туристов из Китая, в связи с этим подготовлены проекты создания туристического - гостиничного комплекса «Малая Венеция» и «Золотая миля» поэтому возникает большой спрос на подготовку специалистов высокого профессионального уровня. Основываясь на многолетний зарубежный опыт в подготовки кадров гостиничной индустрии, возникает потребность в создании учебной гостиницы как основной базы для теоретической и практической подготовки специалистов высокого уровня.

Актуальность работы обусловлена тем, что в связи с растущей потребностью в специалистах высокого профессионального уровня в индустрии гостеприимства, и введению профессиональных стандартов во всех видах экономической деятельности возникает потребность в создании учебных гостиниц на базах учебных заведений для повышения уровня теоретической и практической подготовки студентов.

Объектом бакалаврской работы является деятельность гостиничных предприятий.

Предмет бакалаврской работы – особенности проектирования функционально-планировочной среды учебных гостиниц.

Цель бакалаврской работы – изучить функционально-планировочную среду учебных гостиниц и разработать рекомендации по созданию учебной гостиницы на базе Амурского государственного университета.

В соответствии с целью были поставлены следующие задачи:

- раскрыть теоретические основы современных подходов к подготовке кадров для гостиничных предприятий;
- обосновать целесообразность проектирования учебных гостиниц при учебных заведениях;
- изучить возможности Амурского Государственного университета для создания учебной гостиницы;
- выполнить анализ деятельности подразделения «Номера гостиничного типа» при студенческом городке АмГУ;
- разработать функционально-планировочную среду учебной гостиницы при АмГУ.

1 СОВРЕМЕННЫЕ ПОДХОДЫ К ПОДГОТОВКЕ КАДРОВ ДЛЯ ИНДУСТРИИ ГОСТИПРИИМСТВА

1.1 Особенности подготовки кадров для гостиничных предприятий

Гостиничный бизнес уникален тем, что служащие – это часть гостиничного продукта. Весь персонал гостиницы – и портье на регистрации, и официант, обслуживающий за завтраком, и швейцар у парадного подъезда, и горничная, и директор прикладывают все усилия, чтобы гость остался доволен и вновь вернулся в отель. Их отношение, внешний вид, готовность выполнить любую просьбу гостя формирует общее впечатление о гостинице. Любой работник должен верить, что его собственное качество обслуживания – такое, какого ждет от него гость, является самой важной задачей в работе.

Основной особенностью является то, что помещения гостиницы содержат в своих стенах представителей различных профессий (от 5 до 9 специальностей). Рассмотрим основные профессии в гостинице.

Администратор отеля, он же менеджер размещения, занимается приемом и регистрацией гостей, контролирует исполнение их просьб и осуществляет связь с внутренними службами. В небольших отелях администратор выполняет функции кассира и менеджера по бронированию. В крупных отелях одновременно работают несколько менеджеров размещения.

Швейцар является «душой отеля», т.к. первым встречает гостей и проводит их к администратору. В маленьких отелях швейцар является также администратором отеля. Дополнительно швейцар занимается обработкой почты, телефонных звонков постояльцев и ведением списка гостей.

Горничная – это наиболее востребованная профессия в гостиничном деле, ведь именно горничные обеспечивают надлежащий уровень чистоты, без которого отелю невозможно заслужить признание. Деятельность горничной довольно разнообразна и сопряжена с нелегким физическим трудом, т.к. современный

уборочный инвентарь не может полностью заменить человека, например: застилать постели, собирать забытые вещи, проверять внешний вид интерьера.

Консьерж осуществляет заботу о каждом госте отеля, и именно благодаря его заботам случайный постоялец часто становится постоянным клиентом. Служба консьержей оказывает целый комплекс услуг. В том числе помогает гостю сориентироваться в городе, заказать билеты на мероприятия и зарезервировать столик в ресторане, забронировать железнодорожные и авиабилеты, организовать няню для ребенка, обеспечить уход за одеждой клиента.

Менеджер бронирования гостиницы – это человек, от которого в немалой степени зависит загрузка отеля. Менеджер бронирования принимает звонки клиентов, проводит консультирование, осуществляет бронирование. Специалист обязан владеть грамотной речью, иметь навыки эффективной беседы по телефону, отлично знать гостиничную сферу и свой город.

Повар не является исключительно гостиничной профессией, но каждый солидный отель стремится иметь у себя повара высокой квалификации. Часто слава о хорошей кухне отеля широко распространяется, благодаря чему становится больше постояльцев. В обязанности повара входит приготовление питания, планирование меню, координация деятельности подведомственных сотрудников и надзор за качеством блюд.

Крупные отели в качестве постоянных сотрудников нанимают медиков и массажистов.

При этом практически каждая услуга, которая оказывается клиенту, требует совместной работы нескольких служб и, как следствие, координации действий работников данных специальностей.

Обслуживающий персонал, занятый в сфере гостиничного сервиса, играет первостепенную роль. От того, как ими решаются проблемы обслуживания, будет зависеть, будет ли клиент удовлетворен предложенными услугами. Успешное ведение гостиничного обслуживания заставляет каждого служащего предприятия думать о клиенте и делать все для того, чтобы создавать и поддержи-

вать представление о клиенте как о высшей ценности, которую необходимо удовлетворить.

Работа отеля – это непрерывное производство: отель работает 24 часа в сутки, 365 дней в году. У менеджеров рабочий день не нормирован и практически всегда больше 8 ч в день. При этом работа менеджеров высшего уровня отличается высокой долей разговорных контактов (непосредственно и по телефону) и относительно небольшим временем, расходуемым на работу с письмами и документами. Работа менеджеров отличается высокими нервными нагрузками. Необходимо умение принимать быстрые решения и постоянная готовность к любым неожиданностям.

Обучение сотрудников гостиницы должно быть направлено на развитие комплекса личностно-профессиональных качеств, наиболее важными из которых являются:

- вежливость, дружелюбие;
- инициативность;
- дисциплинированность, пунктуальность;
- стрессоустойчивость;
- терпеливость в общении с клиентами и уверенность в себе;
- умение преодолевать кризисные ситуации и находить правильный выход из создавшегося положения.

Организационная структура гостиничного предприятия определяется назначением гостиницы, ее категорией, размером номерного фонда, местоположением, спецификой гостей и другими факторами. Она является отражением полномочий и обязанностей, возложенных на каждого работника.

Для упорядочения деятельности в гостиничной отрасли утвержден Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.03.2012 N 220н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02.04.2012 N 23681) предназначен для решения вопросов, связанных с регулированием тру-

довых отношений, обеспечением эффективной системы управления работниками организаций сферы туризма независимо от их организационно-правовых форм и форм собственности. Включает в себя Квалификационные характеристики работников, осуществляющих гостиничную деятельность по должностям :директор гостиницы, начальник службы гостиничного фонда, начальник службы приема и размещения, дежурный по этажу, менеджер службы приема и размещения, консьерж, портье[47].

Квалификационные характеристики применяются в качестве нормативных документов или служат основой для разработки должностных инструкций, содержащих конкретный перечень должностных обязанностей работников, с учетом особенностей организации труда и управления, а также прав, ответственности и компетентности работников. При необходимости должностные обязанности, включенные в квалификационную характеристику определенной должности, могут быть распределены между несколькими исполнителями.

Уровни квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов разработаны в соответствии с пунктом 6 Правил разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов, утвержденных постановлением Правительства Российской Федерации от 22 января 2013 г. № 23[51].

Уровни квалификации применяются при разработке профессиональных стандартов для описания трудовых функций, требований к образованию и обучению работников. Единые требования к квалификации работников, установленные Уровнями квалификации, могут быть расширены и уточнены с учетом специфики видов профессиональной деятельности.

Первый уровень квалификации включает деятельность под руководством, индивидуальная ответственность. Основные пути достижения – краткосрочное обучение или инструктаж, практический опыт.

Второй уровень включает деятельность под руководством с элементами самостоятельности при выполнении знакомых заданий, индивидуальная ответственность. Пути достижения – основные программы профессионального обучения, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих,

должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, практический опыт.

Третий уровень включает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении типовых практических задач, планирование собственной деятельности, исходя из поставленной руководителем задачи, индивидуальная ответственность. Пути достижения – основные программы профессионального обучения, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих (до одного года), практический опыт.

Четвертый уровень включает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений, планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач, ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников. Пути достижения – образовательные программы среднего профессионального образования, программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), основные программы профессионального обучения, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих, практический опыт.

Пятый уровень включает самостоятельную деятельность по решению практических задач, требующих самостоятельного анализа ситуации и ее изменений, участие в управлении решением поставленных задач в рамках подразделения, ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников или подразделения. Пути достижения – образовательные программы среднего профессионального образования, программы подготовки специалистов среднего звена, программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих). Основные программы профессионального обучения, программы профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям

служащих, программы переподготовки рабочих, служащих, программы повышения квалификации рабочих, служащих. Дополнительные профессиональные программы. Практический опыт.

Шестой уровень включает самостоятельную деятельность, предполагающую определение задач собственной работы и/или подчиненных по достижению цели. Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений. Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации. Пути достижения – образовательные программы высшего образования/программы бакалавриата. Образовательные программы среднего профессионального образования, программы подготовки специалистов среднего звена. Дополнительные профессиональные программы. Практический опыт.

Седьмой уровень включает определение стратегии, управление процессами и деятельностью, в том числе, инновационной, с принятием решения на уровне крупных организаций или подразделений. Ответственность за результаты деятельности крупных организаций или подразделений. Пути достижения – образовательные программы высшего образования – программы магистратуры или специалитета. Дополнительные профессиональные программы. Практический опыт.

Восьмой уровень включает определение стратегии, управление процессами и деятельностью (в том числе, инновационной) с принятием решения на уровне крупных организаций. Ответственность за результаты деятельности крупных организаций и (или) отрасли. Пути достижения - программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программы ординатуры, программы ассистентуры-стажировки. Образовательные программы высшего образования – программы магистратуры или специалитета. Дополнительные профессиональные программы. Практический опыт.

Девятый уровень включает определение стратегии, управление большими техническими системами, социальными и экономическими процессами. Значительный вклад в определенную область деятельности. Ответственность за результаты деятельности на национальном или международном уровнях. Пути

достижения – программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программы ординатуры, программы ассистентуры-стажировки. Дополнительные профессиональные программы. Практический опыт.

В настоящий момент изменился подход к подготовке и намечен график разработки профессиональных стандартов для всех должностей гостиницы.

Профессиональный стандарт многофункциональный нормативный документ, определяющий требования к содержанию и условиям труда, квалификации, знаниям, умениям и широким компетенциям работников по различным квалификационным уровням.

Профессиональные стандарты включают в себя наименование должностей и соответствующие им квалификационные и образовательные уровни, перечень конкретных должностных обязанностей, выполнение которых позволит работнику реализовать трудовые функции в границах его компетенции. Они направлены на повышение профессионализма и личностных качеств персонала.

Данный документ разрабатывается профессиональным сообществом (отраслевыми ассоциациями и объединениями работодателей). Разработанный стандарт в зависимости от конкретной ситуации и намерений разработчиков может подаваться на утверждение в уполномоченный орган.

Разработка включает в себя девять шагов (этапов):

- определение области профессиональной деятельности в рамках вида экономической деятельности;
- составления перечня трудовых функций для каждого вида трудовой деятельности;
- привязка к каждой единице профессионального стандарта соответствующего перечня необходимых знаний, навыков;
- распределение трудовых функций по квалификационным уровням;
- отбор наиболее значимых трудовых функций по квалификационным уровням;
- преобразование отобранных трудовых функций в единицы профессио-

нального стандарта;

- привязка к каждой единице профессионального стандарта соответствующего перечня необходимых знаний, навыков;
- определение иных требований к работнику в разрезе квалификационных уровней (необходимый уровень образования, стаж и пр.);
- уточнение наименований должностей для каждого квалификационного уровня.

После составления проводится его внутренняя экспертиза с привлечением специалистов в данной области, не принимавших участие в разработке проекта, а так же обсуждение в отрасли с участием объединений работодателей и профессиональных сообществ.

Обсуждение может проводиться в форме семинара-совещания. На обсуждение приглашаются руководители подразделений, представители подразделений управления персоналом. Кроме того, в обсуждении должны участвовать представители объединений работодателей, системы образования, кадровых агентств. На обсуждение выносится полностью подготовленный проект.

Результаты обсуждения протоколируются и используются экспертной группой для окончательной доработки проекта профессионального стандарта.

Прошедший обсуждение и доработанный по его результатам проект окончательно оформляется его разработчиком и передается на экспертизу в Национальное агентство развития квалификаций. После экспертизы проекта он направляется на рассмотрение Комиссией Российского союза промышленников и предпринимателей по профессиональным стандартам и подлежит регистрации в Национальном реестре профессиональных стандартов.

На сегодняшний день разработан один профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц» представленный в Приложение Д, который определяет основную цель профессиональной деятельности, состоящую из обеспечения эффективной деятельности гостиничных предприятий. Данный стандарт включает четыре обобщенных трудовых функций, каждая из которых включает трудовые функции и раскрывает их

трудовые действия, знания и умения[48].

Обобщенными трудовыми функциями являются управление текущей деятельностью сотрудников служб, отделов гостиничного комплекса; возможные наименования должностей, профессий – руководитель (управляющий, менеджер) отдела (службы) гостиничного комплекса (предприятия) (пансионатов, гостиниц, санаториев и других средств размещения).

Рассматриваются требования к образованию и обучению – среднее профессиональное образование: программы подготовки квалифицированных рабочих (служащих), дополнительное профессиональное образование: программы повышения квалификации, программы профессиональной переподготовки по управлению отделами (службами) и предприятиями.

Определяются требования к опыту практической работы – не менее одного года практического опыта не ниже 4-го квалификационного уровня. Четвертый уровень включает деятельность под руководством с проявлением самостоятельности при решении практических задач, требующих анализа ситуации и ее изменений, планирование собственной деятельности и/или деятельности группы работников, исходя из поставленных задач, ответственность за решение поставленных задач или результат деятельности группы работников.

Оговорены особые условия допуска к работе – наличие личной медицинской книжки; прохождение обязательных предварительных (при поступлении на работу) и периодических медицинских осмотров (обследований), а также внеочередных медицинских осмотров (обследований) в установленном законодательством порядке.

Данная обобщенная трудовая функция включает три трудовых функции: управление текущей деятельностью сотрудников службы приема и размещения; управление текущей деятельностью сотрудников службы питания; управление текущей деятельностью сотрудников службы гостиничного фонда.

Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) гостиничного предприятия; требуется шестой квалификационный уровень, включающий самостоятельную деятельность, предполагающую определение задач

собственной работы и/или подчиненных по достижению цели. Обеспечение взаимодействия сотрудников и смежных подразделений. Ответственность за результат выполнения работ на уровне подразделения или организации. Необходимые требования к образованию – бакалавриат; дополнительные профессиональные программы; практический опыт.

В данную обобщенную функцию входят трудовые функции: управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами; контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса.

Стратегическое управление развитием гостиничного комплекса; требуется седьмой квалификационный уровень, включающий определение стратегии, управление процессами и деятельностью, в том числе, инновационной, с принятием решения на уровне крупных организаций или подразделений. Ответственность за результаты деятельности крупных организаций или подразделений. Требования к образованию – программы магистратуры или специалитета; дополнительные профессиональные программы; практический опыт.

В данную обобщенную функцию входят трудовые функции: анализ и оценка деятельности гостиничного комплекса; разработка и реализация стратегии развития гостиничного комплекса; управление проектами и изменениями в гостиничном комплексе.

Стратегическое управление развитием сети гостиниц; требуется восьмой квалификационный уровень, включающий определение стратегии, управление процессами и деятельностью (в том числе, инновационной) с принятием решения на уровне крупных организаций. Ответственность за результаты деятельности крупных организаций и (или) отрасли. Требования к образованию - программы подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программы ординатуры, программы стажировки; программы магистратуры или специалитета; дополнительные профессиональные программы; практический опыт.

В данную обобщенную функцию входят трудовые функции: разработка концепции и стратегии развития сети гостиниц; взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу; внедрение инновационных технологий и изменений в управлении деятельностью сети гостиниц.

В данном подпункте рассматриваются понятия «квалификационные характеристики», «уровень квалификации», «профессиональный стандарт».

Квалификационные характеристики – это конкретный перечень должностных обязанностей работников, с учетом особенностей организации труда и управления, а так же прав, ответственности и компетентности работников.

Уровень квалификации – это перечень с описанием показателей уровней квалификации: полномочий и ответственности, характера умений, характера знаний, основных пути достижения данного уровня квалификации.

Профессиональный стандарт – это нормативный документ, определяющий требования к содержанию и условиям труда, квалификации; знаниям, умениям и компетенциям работников, включающий обобщенные трудовые функции, каждая из которых содержит определенные трудовые функции, раскрывает трудовые действия, знания и умения.

Рассмотрены уровни квалификации, применяемые при разработке профессиональных стандартов, профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

1.2 Практический опыт подготовки сотрудников на базе учебных гостиниц

Для обеспечения соответствия профессиональных знаний и умений необходима профессиональная подготовка и обучение персонала, повышение квалификации и тесное взаимодействие гостиничных предприятий с учебными заведениями. Обучение персонала обеспечивает соответствие профессиональных знаний и умений современному уровню производства.

Обучение включает четыре основных аспекта:

- профессиональная подготовка;

- повышение квалификации;
- переподготовка кадров;
- дополнительное профессиональное образование.

Цель любого обучения – научиться адаптироваться к изменениям окружающей среды так, чтобы наилучшим образом ориентироваться в и соответствовать ей.

Подготовка кадров ведется на основе расчетов потребности в кадрах определенной профессии и квалификации. Подготовка персонала представляет процесс приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков в объеме требований квалификационной характеристики начального уровня квалификации.

Подготовкой кадров, в зависимости от уровня образования, занимаются:

- начальное профессиональное образование: училища, школы рабочего мастерства;
- среднее профессиональное образование: техникумы, колледжи;
- высшее профессиональное образование: институты, университеты, академии;
- дополнительное послевузовское образование: аспирантуры, докторантуры.

Профессиональная подготовка представляет собой целевое, конкретно направленное обучение, конечная цель которого обеспечение предприятия достаточным количеством работников, чьи профессиональные качества в полной мере соответствуют производственно-коммерческим целям предприятия.

Профессиональное обучение может быть как внутренним, так и внешним.

К внешнему обучению относится:

- обучение по долгосрочным академическим программам учебных заведений (программы среднего специального образования, бакалавриата, специалитета, магистратуры);
- обучение по специальным многоуровневым программам учебных центров (курсы переподготовки, повышения квалификации, тренинги, семинары и т. п.);

Внутреннее обучение это обучения за счет внутренних коммуникаций сотрудников конкретного предприятия в процессе ежедневного взаимодействия

или в ходе корпоративных семинаров, тренингов, выступлений собственных специалистов компании. Обучение проводится на территории предприятия в специально выделенных для этих целей помещениях или на арендуемых площадях. Так же к внутреннему профессиональному обучению можно отнести учебную гостиницу на базе учебных учреждений.

Повышение квалификации – вид профессионального обучения работников, имеющий целью повышение уровня их теоретических знаний, совершенствование практических навыков и умений. Повышение квалификации рабочих - это обучение, направленное на последовательное совершенствование их профессиональных и экономических знаний, умений и навыков, рост мастерства по имеющимся профессиям.

Переподготовка персонала это обучение кадров в целях освоения новых знаний, умений, навыков и способов общения в связи с овладением новой профессией или изменившимися требованиями к содержанию и результатам труда.

В современном мире происходят изменения, которые значительно влияют на сущность и развитие высшего образования. Меняются не только формы функционирования и методы реализации учебного процесса, переосмысливаются сами цели и задачи образования, переутверждаются его базовые ценности.

В качестве основных тенденций, меняющих облик и содержание образования, можно назвать:

- рост взаимозависимости стран и регионов, который принято обозначать термином «глобализация», и изменение в этой связи роли государства;
- возрастание значимости знаний как ресурса экономического и культурного развития, которое фиксируется в концепции экономики, основанной на знаниях;
- революция в информационных и коммуникационных технологиях, изменяющая способы трансляции знаний и педагогических методик;
- развитие глобального рынка труда, предъявляющего новые требования к личностным качествам и профессиональным навыкам специалистов.

Следует отметить, что образование и инновационная инфраструктура в гостиничной сфере тесно взаимосвязаны. Так, следуя традиционной классифи-

кации, одними из основных объектов инновационной инфраструктуры в гостиничной сфере являются различные учебные центры при гостиницах, учебно-тренинговые гостиницы, школы и университеты гостиничного бизнеса, независимые центры по подготовке и переподготовке кадров в области гостеприимства.

Школы гостиничного и туристического менеджмента за рубежом, как правило располагаются на базе бывших или действующих отелей. Соответственно студенты постигают тонкости гостеприимства в условиях, максимально приближенных к реальным.

График занятий во всех школах напряженный. Во время практики студенты работают наравне с обычным персоналом, смена может начинаться рано утром или во второй половине дня. Практически все школы организуют для студентов оплачиваемую практику, которая длится до полугода.

Германия выделяется из общего ряда тем, что учиться здесь можно бесплатно. Отличная возможность после двух лет обучения в российском университете продолжить высшее образование в немецких высших школах. Студенты оплачивают только проживание, питание, учебники.

В Европе признанным лидером в области использования инновационной гостиничной инфраструктуры в сфере образования является Швейцария. Здесь практической базой гостиничного образования являются обучающие отели.

School of Hotel Management (Школа отельного менеджмента) – одна из первых школ гостиничного хозяйства основана в 1984 г. и находится в центре города Невшатель, на берегу одноименного озера, самого большого в Швейцарии. Она базируется на территории Eurotel, одном из самых известных отелей в Невшатель. За время обучения все студенты проходят практику абсолютно во всех подразделениях: от горничных и барменов до организаторов конференций, они должны в мельчайших деталях знать всю ту работу, организовывать и контролировать которую им предстоит в дальнейшем. Продолжительность обучения: 2 академических семестра - 5 месяцев (18 недель) каждый + 2 семестра (от 4 до 6 месяцев) оплачиваемой практики в Швейцарии или в другой стране. Количество учебных часов в неделю: 28. Обучение проходит на английском языке.

Целый учебный курорт «Швейцарская школа отельного менеджмента» (Swiss Hotel Management School). Обучение осуществляется по ряду программ уделяя должное внимание мировым тенденциям, деловой стратегии и активному руководству. Студенты изучают менеджмент в швейцарской индустрии гостеприимства и осваивают принципы работы в характерной для швейцарского гостеприимства манере. Студенты более чем из 80 стран обучаются в двух прекрасно обустроенных центрах, где царит особая атмосфера, отражающая традицию исконно швейцарского гостеприимства. В историческом кампусе Ко-Палас открывается вид на Швейцарскую Ривьеру, а кампус в Лейзане, занявший здания двух бывших гостиниц, расположился в окружении швейцарских Альп. Во время учебы в Швейцарской школе отельного менеджмента приобретает практический опыт работы в реальных условиях, например, в ресторане с открытым доступом, в спа-центре с отделением, принимающим клиентов, в кулинарной студии и на площадке для проведения различных мероприятий. В таких местах воссоздаются реальные рабочие ситуации, благодаря чему выпускники готовы приступить к работе без предварительной подготовки.

В сфере туристического и гостиничного образования действуют различные общественные организации, и большинство школ гостиничного менеджмента являются членами образовательных, туристских и гостиничных ассоциаций.

Российская Гостиничная Ассоциация (РГА) – некоммерческая организация, объединяющая гостиничные предприятия и другие коллективные средства размещения, а также производителей товаров и услуг для них, основана в 1997 году, включает в себя 21 образовательное учреждение в сфере гостиничного бизнеса.

Всемирная туристская организация объединила 17 высших учебных заведений мира в единую систему подготовки мастеров бизнес администрирования – профессиональная квалификационная степень в сфере менеджмента. Помимо школ при гостиницах и университетов гостиничного менеджмента в структуру инновационной системы входят также клубы по подготовке персонала в уни-

форме, в том числе службы и клубы профессиональных консьержей и дворецких, где лидерами являются Нидерланды и Англия.

В Международной школе гостиничного менеджмента г. Владивосток по направлению подготовки "Бакалавр гостиничного менеджмента" обучение реализуется совместно с ведущей Тихоокеанской международной школой гостиничного менеджмента – Pacific International Hotel Management School - (Нью-Плимут, Новая Зеландия). Схема обучения по программе выглядит следующим образом: 2 года – Владивосток (Россия)+1 год – Нью-Плимут (Новая Зеландия)[50].

При этом в течение первых двух лет программой предусмотрены две выездные зарубежные стажировки продолжительностью шесть месяцев каждая. Это позволяет закрепить полученные теоретические навыки и практические навыки в реальной индустрии.

Процесс обучения построен на чередовании модулей теоретико-практического обучения и индустриальной адаптации в практическую деятельность. Продолжительность каждого модуля – 1 семестр. В 1-м и 3-м семестрах студенты обучаются непосредственно на базе МШГМ (теоретико-практическое обучение). Во 2-м и 4-м семестрах студенты уезжают на стажировки в сетевые отели (индустриальная адаптация) на должностях, соответствующих их стадии обучения. Теоретико-практическое обучение состоит из академического чтения лекций и операционно-технологического погружения. Принцип операционно-технологического погружения предполагает пооперационное освоение реального технологического процесса, которым впоследствии менеджеру предстоит управлять.

Таким образом, образование в гостиничной сфере во всем мире имеет схожие черты:

- в системах теоретической направленности делается акцент на практическом применении знаний и умений, большинство школ и университетов имеют интегрированную тренинговую базу для студентов;

- наблюдается тенденция международного сотрудничества университетов в целях повышения качества подготовки специалистов.

В России так же есть опыт создания и работы учебных гостиниц, на базах университетов и средне - профессиональных образовательных учреждений.

В 1955 году, было построено 6 корпусов муниципальной гостиницы «Турист» г. Москва. С 2003 года пятый корпус гостиницы «Турист» был переоборудован и выделен в отдельную гостиницу под названием «Учебно-тренинговая». При гостинице есть собственный парк, а рядом расположен Ботанический сад[18].

Гостиница "Юность" является структурным подразделением Колледжа туризма Санкт-Петербурга. Учебная гостиница в своей деятельности руководствуется действующим Законодательством РФ, «Правилами предоставления гостиничных услуг в РФ», Уставом Колледжа. На базе учебной гостиницы «Юность» проходит производственное обучение и практика учащихся в качестве младшего обслуживающего персонала (горничные), и студенты в качестве помощника дежурного администратора[19].

Гостинично-ресторанный комплекс Владивостокского университета экономики и сервиса (ВГУЭС) находится в г.Владивосток. Гостиничные номера расположены с 3-го этажа по 10-й этаж здания.

Гостинично-учебный комплекс АПК и ППРО (Академии повышения квалификации работников образования) это двенадцатиэтажное общежитие гостиничного типа в г. Москва[49].

Прохождение практики и стажировки в учебно-тренинговой гостинице, позволяет студентам получить хорошую теоретическую подготовку, обеспечить адаптацию к требованиям, предъявляемым к работникам гостиницы. Студенты приобретают опыт общения в процессе совместной работы со служащими гостиницы; закрепляют теоретические знания, находят свое место в едином управленческом механизме, называемом «гостиничное предприятие». На основе материально-технической базы учебной гостиницы и имеющегося докумен-

тального материала многие студенты готовят курсовые и дипломные работы, занимаются научно-исследовательской деятельностью.

Учебная гостиница призвана, выполнять задачи по созданию качественно новой системы подготовки, переподготовки и повышения квалификации специалистов отрасли, адаптированной к постоянно возрастающим требованиям со стороны туристов, соответствующей современным стандартам обучения, активно внедряющей лучший отечественный и зарубежный опыт в повседневную практику специалистов гостиниц.

В гостинице проводится большая научно-методическая работа, регулярно выпускаются учебно-методические пособия. Прохождение практики студентов учебных заведений в учебной гостинице базируется на программах, разработанных преподавателями вузов и специалистами-практиками. Студенты знакомятся со всеми службами и подразделениями гостиницы, трудятся на рабочих местах.

Практиканты изучают основы будущей специальности во всех подразделениях гостиницы: служба размещения, номерной фонд, хозяйственная служба, служба безопасности, бухгалтерия, коммерческая служба, администрация. Следует отметить, что учащиеся проявляют живой интерес к будущей специальности, активно задают вопросы сотрудникам гостиницы, внимательно изучают служебную литературу, имеющиеся инструкции и положения, отрабатывают необходимые навыки и умения, которые могут пригодиться им впоследствии.

Между учебным заведением и гостиницей заключается договор, в котором оговариваются условия прохождения практики студентов. Прохождение практики позитивно сказывается на закреплении учебного материала, получаемого в стенах учебного заведения. Гостиница не занимается трудоустройством студентов, однако, полученные ими навыки, безусловно, пригодятся в будущей работе по специальности. График прохождения практики согласовывается с вузом и органично вписывается в учебный процесс. В зависимости от учебного заведения практика может быть без отрыва от основного учебного процесса и с отрывом.

Сотрудники учебной гостиницы, понимая важность своей работы со студентами, постоянно совершенствуют свои профессиональные знания. В гостинице творчески реализуется современная концепция активного овладения специальностью на материально-технической базе предприятия.

Среди форм обучения во время практики активно применяются:

- активный диалог сотрудников гостиницы, проводящих практическое занятие, со слушателями;
- командная работа студентов;
- консультации специалистов гостиницы;
- постановка перед практикантами конкретных проблем гостиничного предприятия, поиск и обсуждение их решений;
- постоянный анализ действий студентов во время практических занятий, разбор типовых ошибок;
- использование практического опыта в подготовке тестов.

В данном подпункте проанализирован мировой практический опыт подготовки сотрудников на базе учебных гостиниц:

- школа отельного менеджмента, Швейцария;
- учебный курорт, Швейцария.

Рассмотрен опыт российских образовательных профессиональных учреждений:

- гостинично-ресторанный комплекс ВГУЭС, г. Владивосток;
- гостиница «Юность» подразделение колледжа туризма, г. Санкт-Петербург;
- гостиница «Турист», г. Москва;
- гостинично-учебный комплекс Академии повышения квалификации, г. Москва;

Выявлены схожие черты образования в гостиничной сфере:

- в системах теоретической направленности делается акцент на практическом применении знаний и умений, большинство школ и университетов имеют тренинговую базу для студентов;
- наблюдается тенденция международного сотрудничества университетов в целях повышения качества подготовки специалистов.

Определены задачи создания учебных гостиниц:

- переподготовка и повышение квалификации специалистов отрасли;
- соответствие современным стандартам обучения;
- внедрение отечественного и зарубежного опыта в практику специалистов.

1.3 Особенности функционально-планировочной среды учебных гостиниц

Функционально-планировочная среда учебных гостиниц должна отражать работающее гостиничное предприятие, и содержать все основные группы помещений. Такие как группа помещений приема и размещения, административные помещения, обслуживающие, и помещения предприятия питания.

Группа помещений приема и размещения предназначена для встречи и оформления проживающих. В эту группу входят помещение администратора, бюро регистрации, камера хранения и т.д.

Группа помещений общественного питания представляет собой наиболее самостоятельный комплекс, состоящий по своей планировочной структуре из двух частей. Одна из них включает торговые залы ресторана, столовой, кафе или бара с примыкающими к ним гардеробом и туалетами. Эта часть должна быть связана с вестибюлем и группой жилых помещений, открывая одинаково удобный доступ для проживающих в гостинице и посетителей. К другой части относятся помещения для приготовления пищи, приема и хранения продуктов. Эта часть должна быть полностью изолирована от проживающих в гостинице, а подсобная буфета должна быть связана с поэтажными буфетами специальными подъемниками.

Административные помещения включают помещения дирекции, главного инженера, управляющего делами, отдела кадров, планового отдела, бухгалтерии и т. д. Их, как правило, располагают в нижних этажах гостиницы. Они должны быть удобно связаны с помещениями вестибюльной и жилой группы.

В состав обслуживающих помещений входят: комната для обслуживающего персонала, бельевая, хозяйственная кладовая.

Для успешного практического обучения Учебная гостиница должна содержать данные помещения, а так же иметь необходимую учебно-материальную базу: гостиничные номера разной категории с мебелью, предметами интерьера и озеленения, предметами постельного белья, предметами выполнения текущей и капитальной уборки, предметами санитарной и личной гигиены, специальной одеждой и предметами, связанными с охраной труда.

Был проведен анализ функционально-планировочной среды учебных гостиниц «Юность», Санкт-Петербург; Учебный комплекс Международной школы гостиничного менеджмента, Владивосток; Гостинично-учебный комплекс АПК г.Москва. Группы основных групп помещений учебных гостиниц представлены в Приложение Б.

Группа жилых помещений учебной гостиницы «Юность», Санкт-Петербург, включает 90 номеров различной категории: стандартный двухместный номер с удобствами на блок, туалет и душ в блоке; трехместный и четырехместный номер пятой категории с удобствами на блок, туалет и душ в блоке; двухместный номер первой категории, туалет и душ в номере[19].

Гостиничные номера располагаются в пяти блоках, схема блока представлена на рисунке 1:

- блок на 22 места: четыре 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 23 места: один 4-х местный, три 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 24 места: два 4-х местных, два 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 25 мест: три 4-х местных, один 3-х местный и пять 2-х местных номеров;
- блок на 26 мест: два 4-х местных, два 3-х местных и шесть 2-х местных номеров.

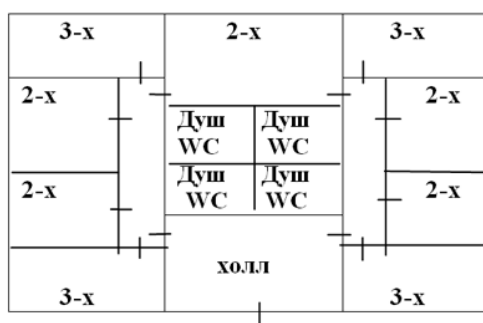


Рисунок 1 – Схема размещения (блок стандарт)

Группа вестибюльных помещений представляет собой стойку приема и размещения и зону отдыха для гостей.

В поэтажных холлах расположены зоны отдыха с телевизором, кулеры с горячей и холодной водой на 1,2,6 этажах. На первом этаже располагается ресторан на рассчитанный на 100 мест.

Учебный комплекс МШГМ представляет собой 10-этажное здание, расположенное на территории ВГУЭС, которое включает: 47 гостиничных номеров, аудитории для обучения, учебный ресторан, кафе[50].

Гостиница расположена с 3-го по 10-ой этажи здания и рассчитана на проживание более 80-ти человек.

Помещения вестибюльной группы включают в себя стойку приема и размещения и зону отдыха для гостей.

Номерной фонд отеля представлен одноместными и двухместными номерами категории первой категории: одноместный однокомнатный номер, общая площадь 18 кв.м., туалет, душевая кабина; двухместный однокомнатный номер, общая площадь 18 кв.м., туалет, душевая кабина.

Группа помещений предприятия питания представляет собой кафе и учебный ресторан расположенные на втором этаже.

Предоставляются услуги парковки, прачечной, химчистки.

На территории ВГУЭС расположен спортивный комплекс «Чемпион». На базе «Чемпиона» работают игровой и тренажерный залы со специальным покрытием и оборудованием, легкоатлетический манеж, залы тяжелой атлетики, борьбы, бокса, залы для игровых видов спорта, шейпинга, аэробики, йо-

ги, настольного тенниса, бассейн, футбольное поле с искусственной травой и два теннисных корта. Для боксеров, борцов, легкоатлетов предусмотрены отдельные площадки. Есть зал баскетбола, волейбола.

Гостинично-учебный комплекс АПК г.Москва. Номерной фонд составляет 120 номеров:

- двухместный номер второй категории с общей ванной комнатой (площадь 20 кв.м.)
- трехместный номер четвертой категории с общей ванной комнатой (20 кв.м.)
- стандартный однокомнатный номер первой категории. Ванная комната и туалет находятся в номере. (20 кв.м.)
- двухкомнатный номер категории «апартамент». Ванная комната и туалет находятся в номере[49].

Проанализировав функционально-планировочную среду учебных гостиниц следующим этапом данной работы, является изучения возможности проектирования функционально-планировочной среды учебной гостиницы на базе АмГУ.

В данном подразделе были выделены особенности функционально-планировочной среды учебных гостиниц:

- учебная гостиница должна отражать работающее гостиничное предприятие;
- содержать группы помещений приема и размещения; административные помещения; помещения предприятия питания; жилую группу помещений;

Выполнен анализ функционально-планировочной среды учебных гостиниц «Юность», г. Санкт-Петербург; Учебный комплекс Международной школы гостиничного менеджмента, г. Владивосток; Гостинично-учебный комплекс АПК, г. Москва, который явился основой для проектирования функционально-планировочной среды учебной гостиницы при Амурском государственном университете.

Вывод по первому разделу

В первом разделе «Современные подходы в подготовке кадров для индустрии гостеприимства» излагаются результаты анализа состояния проблемы в теории и практике подготовки сотрудников для предприятий гостиничной индустрии.

Рассматриваются понятия «квалификационные характеристики», «уровень квалификации», «профессиональный стандарт».

Квалификационные характеристики – это конкретный перечень должностных обязанностей работников, с учетом особенностей организации труда и управления, а так же прав, ответственности и компетентности работников.

Уровень квалификации – это перечень с описанием показателей уровней квалификации: полномочий и ответственности, характера умений, характера знаний, основных пути достижения данного уровня квалификации.

Профессиональный стандарт – это нормативный документ, определяющий требования к содержанию и условиям труда, квалификации; знаниям, умениям и компетенциям работников, включающий обобщенные трудовые функции, каждая из которых содержит определенные трудовые функции, раскрывает трудовые действия, знания и умения.

Рассмотрены уровни квалификации, применяемые при разработке профессиональных стандартов, профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

Проанализирован мировой практический опыт подготовки сотрудников на базе учебных гостиниц:

- школа отельного менеджмента, Швейцария;
- учебный курорт, Швейцария.

Рассмотрен опыт российских образовательных профессиональных учреждений:

- гостинично-ресторанный комплекс ВГУЭС, г. Владивосток;
- гостиница «Юность» подразделение колледжа туризма, г. Санкт-Петербург;

- гостиница «Турист», г. Москва;
- гостинично-учебный комплекс Академии повышения квалификации, г. Москва;

Выявлены схожие черты образования в гостиничной сфере:

- в системах теоретической направленности делается акцент на практическом применении знаний и умений, большинство школ и университетов имеют тренинговую базу для студентов;

- наблюдается тенденция международного сотрудничества университетов в целях повышения качества подготовки специалистов.

Определены задачи создания учебных гостиниц:

- переподготовка и повышение квалификации специалистов отрасли;
- соответствие современным стандартам обучения;
- внедрение отечественного и зарубежного опыта в практику специалистов.

Выделены особенности функционально-планировочной среды учебных гостиниц:

- учебная гостиница должна отражать работающее гостиничное предприятие;
- содержать группы помещений приема и размещения; административные помещения; помещения предприятия питания; жилую группу помещений;

Выполнен анализ функционально-планировочной среды учебных гостиниц «Юность», г. Санкт-Петербург; Учебный комплекс Международной школы гостиничного менеджмента, г. Владивосток; Гостинично-учебный комплекс АПК, г. Москва, который явился основой для проектирования функционально-планировочной среды учебной гостиницы при Амурском государственном уни-

верситете.

2 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ФУНКЦИОНАЛЬНО-ПЛАНИРОВОЧНОЙ СРЕДЫ УЧЕБНОЙ ГОСТИНИЦЫ

2.1 Анализ деятельности подразделения «Номера гостиничного типа» при студенческом городке АмГУ

Для проведения анализа возможностей АмГУ по созданию учебной гостиницы был использован комплекс научных методов исследования - анализ документов и беседа; опрос специалистов.

Беседа самостоятельный или дополнительный метод исследования, применяемый с целью получения необходимой информации. Беседа проводится по заранее намеченному плану с выделением вопросов, требующих выяснения. Она ведется в свободной форме без записи ответов собеседника[38].

Метод анализа документов это способ сбора данных, который предполагает получение и использование информации, зафиксированной в рукописных, печатных текстах, других носителях информации.

При анализе документов источником социологической информации выступают сообщения, которые содержатся в протоколах, докладах, резолюциях и решениях, выступлениях политиков, публикациях газет, журналов, и т.п.

Анализ документов бывает внешним и внутренним. Внешний анализ предполагает установление времени и обстоятельств появления документа, его вид, форму, авторство, цель создания, его общую характеристику, надежность и достоверность.

Внутренний анализ документов – это исследование их содержания, сущности информации, содержащейся в них, в контексте задач исследования.

Анализ документов может использоваться как самостоятельно, так и в сочетании с другими методами. Часто он применяется на подготовительном этапе.

В качестве анализируемых документов используются:

1. Основные положения Правил предоставления гостиничных услуг, утвержденных Постановлением Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085.
2. Федеральный закон от 24.11.1996 № 132-ФЗ «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации».
3. СНиП II-79-78 Гостиницы. Нормы проектирования.
4. Проектная документация общежитий на базе студенческого городка АмГУ.
5. Положение об учебной гостинице Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Новосибирский колледж лёгкой промышленности и сервиса»
6. «Система классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи» 2014 г.
7. Интернет ресурсы с информацией о работающих учебных гостиницах
8. «Отчет о загруженности номерного фонда» подразделения Номера гостиничного типа.

В данной работе был проведен опрос специалистов с целью выяснения мнения по вопросам организации профессиональной подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело». Опрос был проведен среди трех преподавателей кафедры сервисных технологий АмГУ и директоров гостиниц «Азия», «Дружба», «Славянская» города Благовещенска.

Для проведения опроса была составлена анкета, содержащая ряд вопросов, необходимых для выяснения мнения по вопросам практической части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», для выяснения необходимости создания учебной гостиницы на территории студенческого городка АмГУ предоставленная в Приложение А.

Анализ мнения специалистов показывает, что все участники опроса (100%) считают необходимым проведение практик на базе гостиницы для улучшения результата обучения. По мнению всех экспертов (100%) для повышения качества подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело» необходимо создание учебной гостиницы на базе АмГУ. Половина опрошенных (50%) считает, что проведение практик в учебной гостинице будет эффективно, у оставшихся опрошенных (50%) есть сомнения в данном виде практик. Следует отметить, что большинство участников опроса (83%) склоняются к необходимости проведения практик в учебной гостинице направленных на получение первичных профессиональных навыков. По вопросу функциональной планировки учебной гостиницы половина опрошенных экспертов (50%) считает, что она должна быть представлена в виде малого средства размещения, другая половина (50%) считает, что должна быть представлена всеми категориями номеров и помещениями основных служб.

Основным документом анализа функционально-планировочной среды подразделения «Номера гостиничного типа» является проектная документация общежитий студенческого городка АмГУ.

На территории студенческого городка, располагается бассейн, столовые, кафе, прачечная, социально-культурный центр, общежития №1,2,3,4. Карта студенческого городка представлена на рисунке 2.

Общий номерной фонд структурного подразделения «Номера гостиничного типа» составляет 9 номеров вместимостью 44 человека.

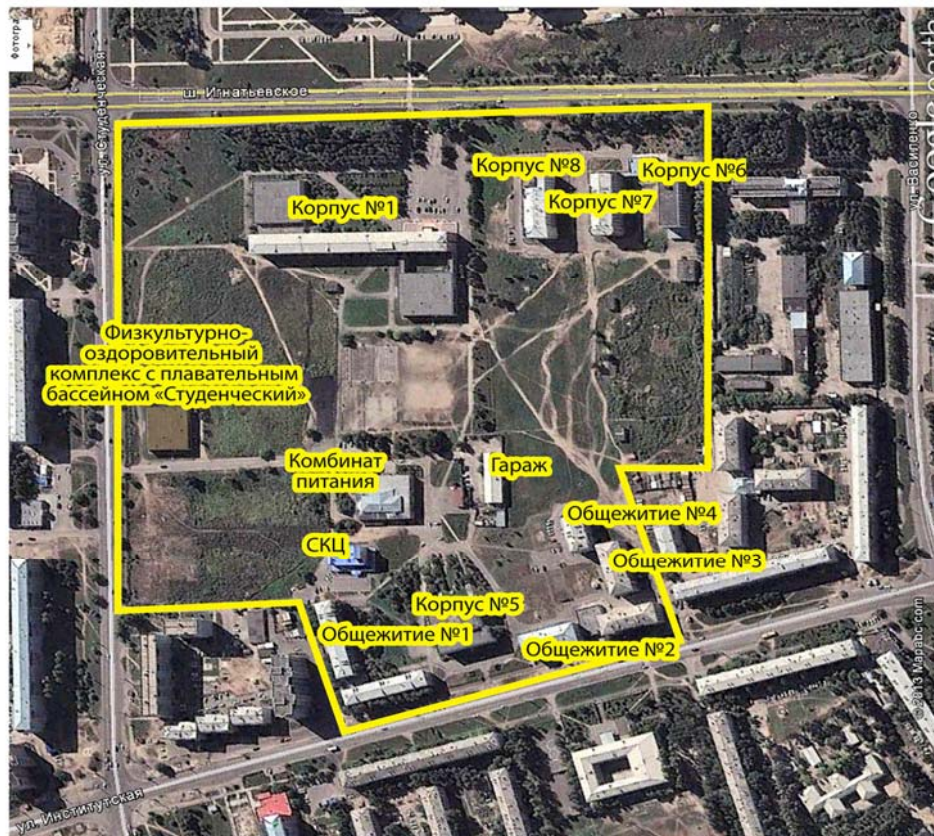


Рисунок 2 – Карта студенческого городка

Общежитие №4 представляет собой 4-этажное здание, секционного типа. Схема общежития предоставлена на рисунке 3.

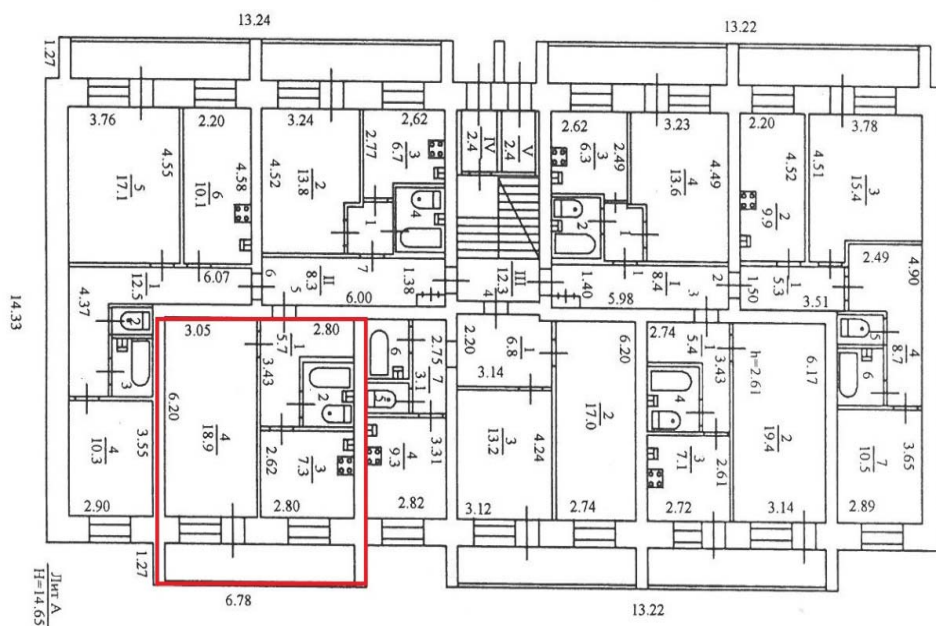


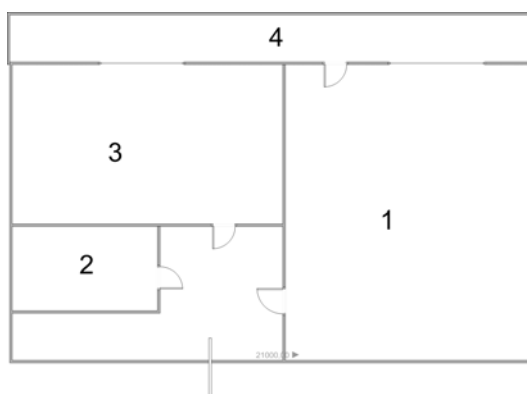
Рисунок 3 – Схема первого этажа общежития №4

В общежитии располагается один гостиничный номер площадью 37 кв.м.

в соответствии с «Системой классификации объектов туристской индустрии» 2014 г., соответствует категории «студия» состоящий из:

- жилой комнаты – 18,9 кв.м.;
- кухни – 7,3 кв.м.;
- полного санузла – 2 кв.м.;
- балкона – 8,6 кв.м.

Схема номера предоставлена на рисунке 4.



1–жилая комната, 2 –санузел, 3–кухня, 4–балкон

Рисунок 4 – Схема номера высшей категории – студия

Общежитие № 3 представляет собой 5 этажное здание. На первом этаже располагаются три номера. В соответствии с «Системой классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи» 2014 г.[1], данные номера соответствуют категории «люкс» и «студия». Схема расположения номеров предоставлена на рисунке 5.

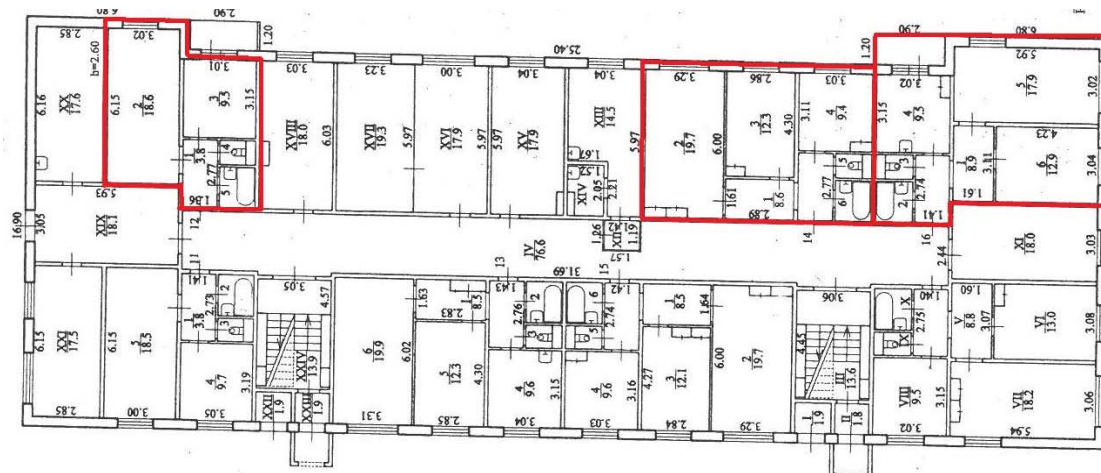
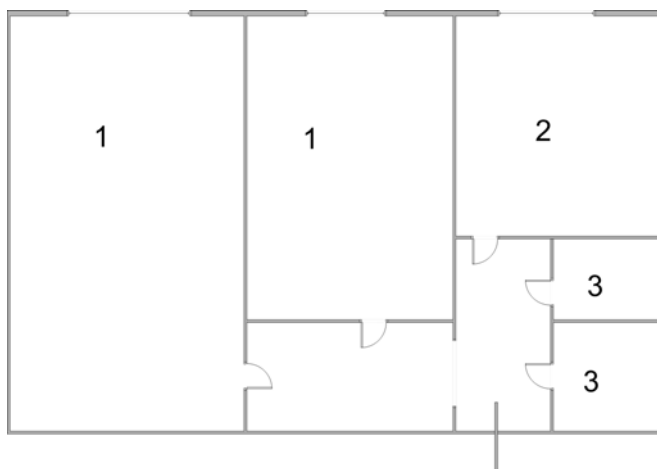


Рисунок 5 – Схема первого этажа общежития №3

Один номер высшей категории «люкс», состоящий из двух комнат общей площадью 32 кв.м., кухни 9,4 кв.м., полного санузла 11 кв.м.

Схема номера представлена на рисунке 6.

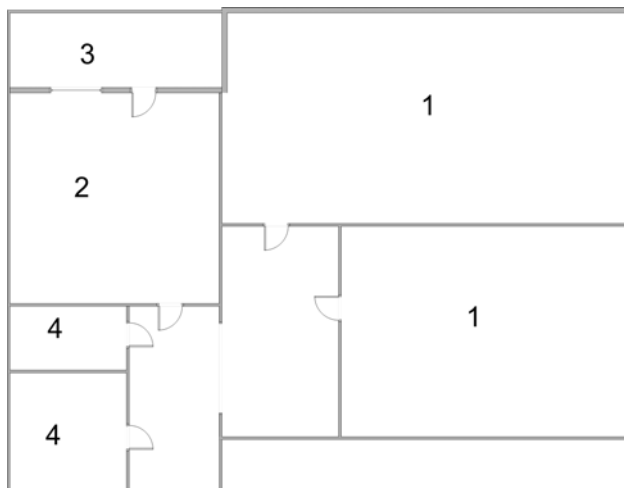


1–жилая комната, 2–кухня, 3–санзона

Рисунок 6 – Схема номера высшей категории «люкс»

Второй номер высшей категории «люкс» состоит из двух комнат площадью 30 кв.м., кухни 9,5 кв.м., полного санузла 5 кв.м., балкона 3 кв.м.

Схема номера представлена на рисунке 7.

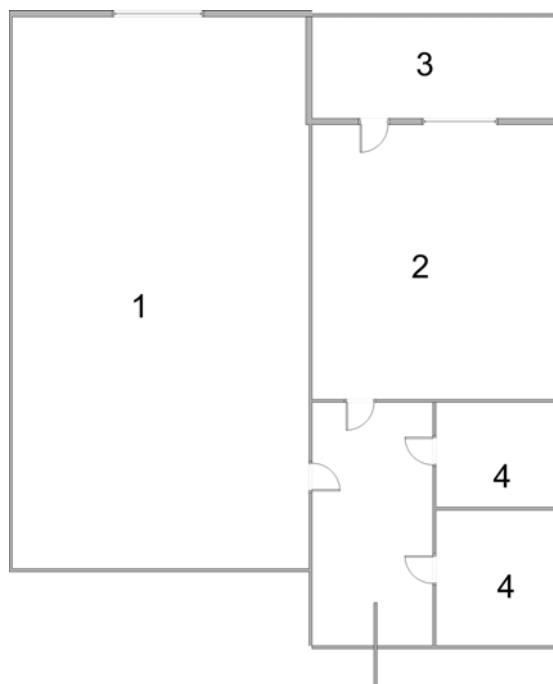


1–жилая комната, 2–кухня, 3–балкон, 4–санзона

Рисунок 7 – Схема номера высшей категории – «люкс»

Третий номер высшей категории «студия» состоящий из одной комнаты площадью 18,6 кв.м., кухни 9,5 кв.м и полного санузла 9 кв.м.

Схема номера представлена на рисунке 8.



1–жилая комната, 2–кухня, 3–балкон, 4–санзона

Рисунок 8 – Схема номера категории «студия»

Общежитие №2 представляет собой 5 этажное здание, которое состоит из двух блоков. Пять гостиничные номера находятся в блоке №2. В соответствии с «Системой классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи» 2014 г., 4 номера соответствуют третьей категории и один номер первой категории. На первом этаже находится буфет и сервисный центр. Схема расположения гостиничных номеров показана на рисунке 9.

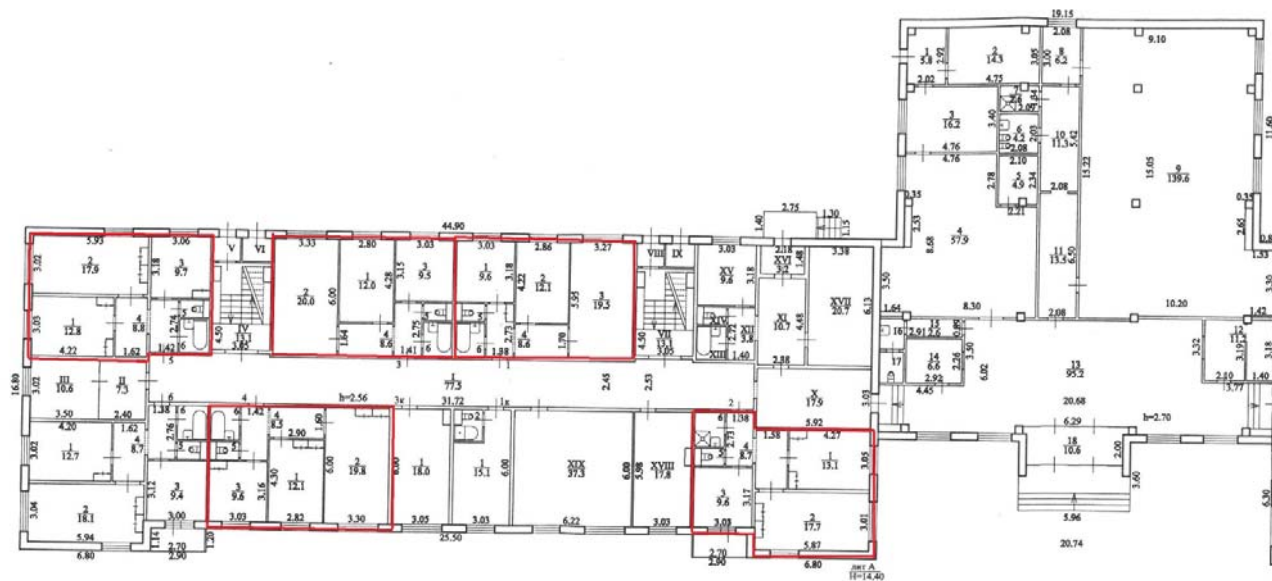
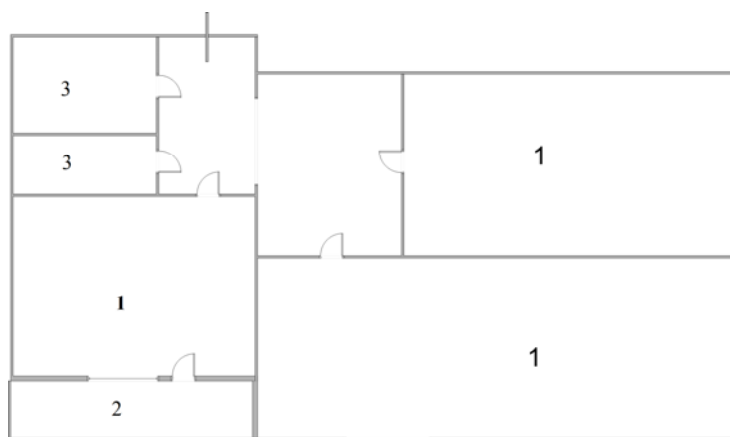


Рисунок 9 – Схема расположения гостиничных номеров в общежитии №2

Блок гостиничных номеров третьей категории, состоящий из трех комнат и общего санузла:

- площадь блока 60 кв.м., площадь комнат 17,7 кв.м. и 13,1 кв.м., 9,6 кв.м.;
- санузел 11 кв.м.;
- балкон 2,7 кв.м.

Схема номера предоставлена на рисунке 10.



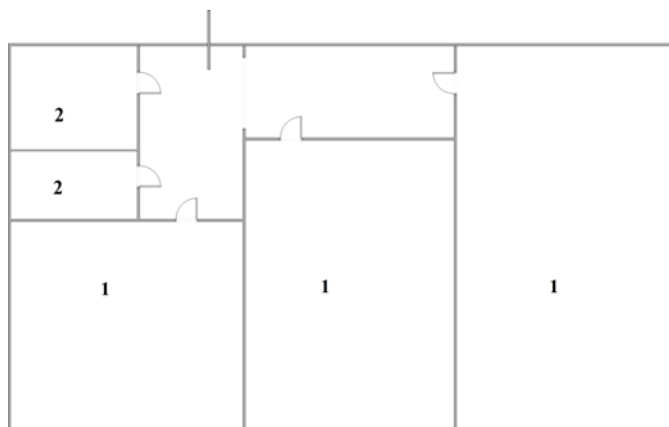
1–жилая комната, 2–балкон, 3–санзона

Рисунок 10 – Схема блока гостиничных номеров третьей категории

Блок гостиничных номеров третьей категории:

- площадь комнат 20 кв.м., 12,8 кв.м., 9,6 кв.м.;
- площадь блока 61 кв.м.;
- санузел 11 кв.м.;

Схема номера предоставлена на рисунке 11.



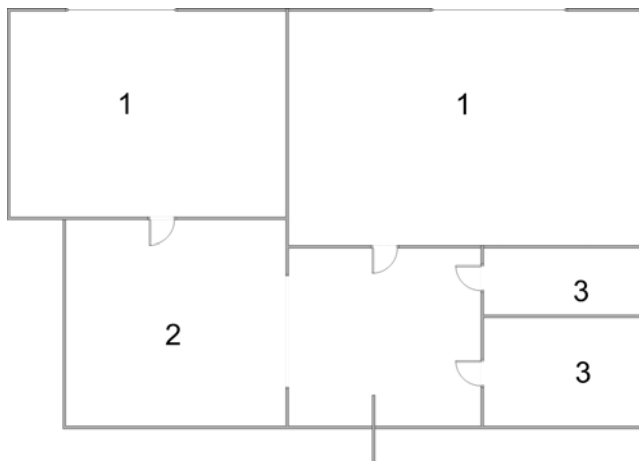
1–жилая комната , 2–санзона

Рисунок 11 – Схема блока гостиничных номеров третьей категории

Блок гостиничных номеров третьей категории:

- площадь блока 60 кв.м.;
- три комнаты;
- санузел 11 кв.м.

Схема гостиничного номера предоставлена на рисунке 12



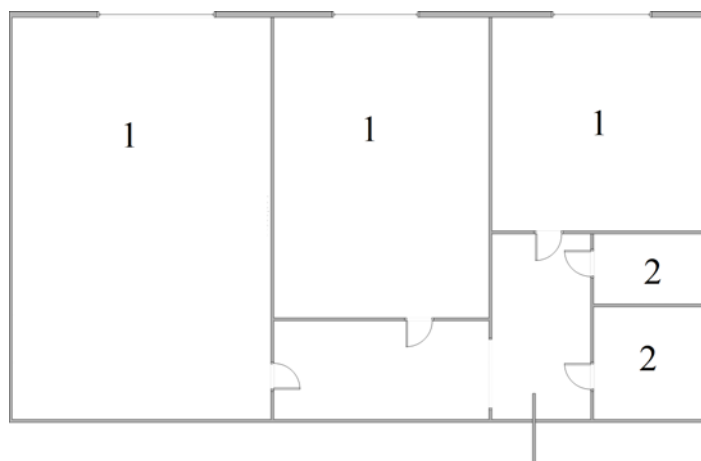
1—жилая комната, 2—кухня, 3—санзона

Рисунок 12 – Схема блока гостиничных номеров третьей категории

Блок гостиничных номеров третьей категории:

- площадь блока 61 кв.м.;
- площадь комнат 20 кв.м., 12 кв.м., 9,6 кв.м.;
- санузел 11 кв.м.;

Схема номера предоставлена на рисунке 13.



1—жилая комната, 2—санузел

Рисунок 13 – Схема блока гостиничных номеров третьей категории

Для выявления загруженности номерного фонда 2015-2016гг. и определения контингента потребителей услуг подразделения «Номера гостиничного типа» был проведен анализ документа «Отчет загруженности номерного фонда» и выявлена месячная загруженность гостиницы за период 2015-2016гг. представленная в таблице 1.

Таблица 1 – Загруженность гостиничных номеров за 2015-2016гг.

Период загрузки %	Май (2015г.)	Июнь (2015 г.)	Июль (2015 г.)	Август (2015 г.)	Сентябрь (2015 г.)	Октябрь (2015 г.)	Ноябрь (2015 г.)	Декабрь (2015 г.)	Январь (2016 г.)	Февраль (2016 г.)	Март (2016 г.)	Апрель (2016 г.)	Май (2016 г.)
% загрузки	100 %	80%	40%	50%	100 %	100 %	100 %	100 %	70%	70%	100 %	100 %	100 %

Наибольшая загрузка подразделения «Номера гостиничного типа» приходится на период с сентября по июнь и равна 80-100% загрузки гостиницы, с июля по август загрузка равна 40-50%, что позволяет сделать вывод о востребованности гостиничных номеров, и потребности в увеличении номерного фонда.

Загруженность номерного фонда 2015-2016гг.

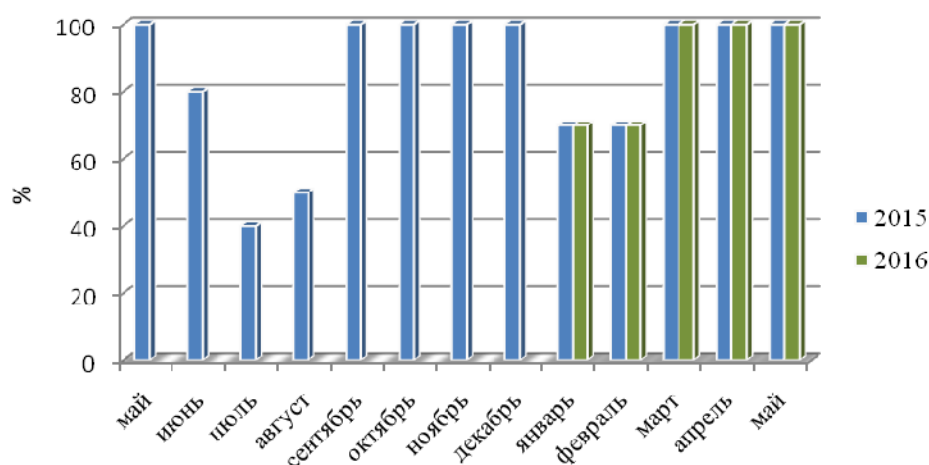


Рисунок 14–Загруженность номерного фонда 2015-2016гг.

Анализ документа «Отчет о сведениях проживающих» позволил определить контингент потребителей услуг подразделения «Номера гостиничного типа» АмГУ за 2015-2016гг., представленных на рисунке 29. Из всего контингента

иностранцы составляют 60%; студенты заочного обучения составляют 20%; слушатели курсов дополнительного образования АмГУ составляют 5%; профессора лекторы составляют 5%; члены государственной экзаменационной комиссии составляют 5%; родители с абитуриентами составляют 5%.

Таким образом, анализ планировочной структуры подразделения «Номера гостиничного типа» показал, что номерной фонд состоит из 9 номеров. В соответствии с «Системой классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи» 2014 г., данные номера соответствуют следующим категориям:

- общежитие № 4 один номер категории студия;
- общежитие № 3 два номера высшей категории «люкс» и один номер высшей категории «студия»;
- общежитие №2 включает пять блоков номеров третьей категории на три, два и одного человека.

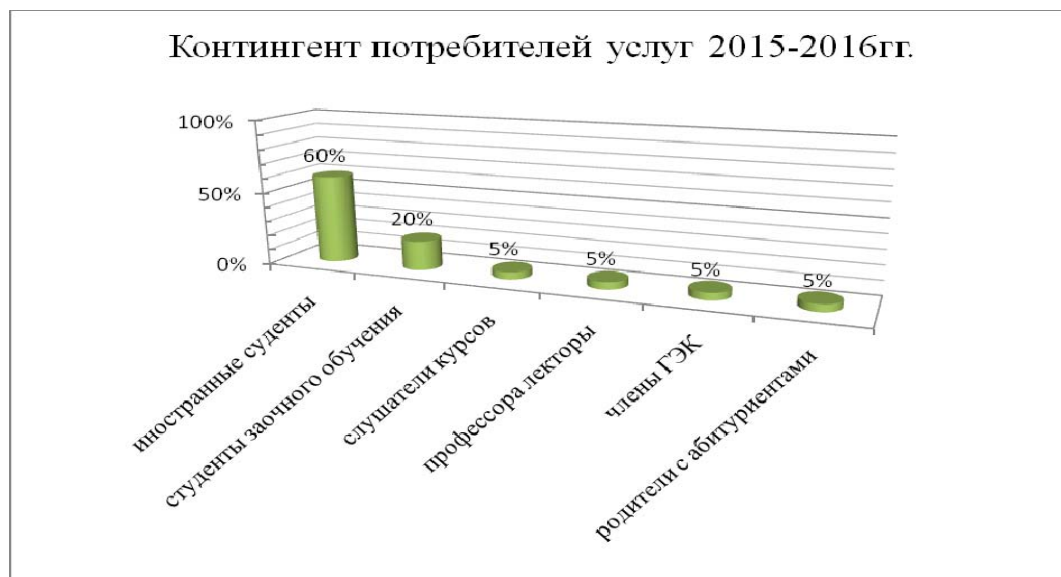


Рисунок 30 –Контингент потребителей услуг

В данном подпункте был проведен опрос специалистов с целью выяснения мнения по вопросам организации профессиональной подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», для выяснения необходимости создания учебной гостиницы на территории студенческого городка АмГУ.

Анализ мнения специалистов показал, что все участники опроса (100%) считают необходимым проведение практик на базе гостиницы для улучшения результата обучения. По мнению всех экспертов (100%) для повышения качества подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело» необходимо создание учебной гостиницы на базе АмГУ. Половина опрошенных (50%) считает, что проведение практик в учебной гостинице будет эффективно, у оставшихся опрошенных (50%) есть сомнения в данном виде практик. Следует отметить, что большинство участников опроса (83%) склоняются к необходимости проведения практик в учебной гостинице направленных на получение первичных профессиональных навыков. По вопросу функциональной планировки учебной гостиницы половина опрошенных экспертов (50%) считает, что она должна быть представлена в виде малого средства размещения, другая половина (50%) считает, что должна быть представлена всеми категориями номеров и помещениями основных служб.

Определена структура подразделения «Номера гостиничного типа»:

- общежитие № 4 имеет один номер высшей категории «люкс»;
- общежитие № 3 имеет два номера высшей категории «люкс» и один номер высшей категории «студия»;
- общежитие №2 включает пять блоков номеров третьей категории на три, два и одного человека.

Определена загруженность номерного фонда за 2015-2016гг.: наибольшая загрузка подразделения «Номера гостиничного типа» приходится на период с сентября по июнь и равна 80-100% загрузки гостиницы, с июля по август загрузка равна 40-50%, что позволило сделать вывод о востребованности гостиничных номеров, и потребности в увеличении номерного фонда.

Рассмотрен контингент потребителей услуг: иностранные студенты составляют 60%; студенты заочного обучения 20%; слушатели курсов дополнительного образования АмГУ 5%; профессора лекторы 5%; члены государственной экзаменационной комиссии 5%; родители с абитуриентами 5%.

2.2 Проектирование функционально-планировочной среды учебной гостиницы на базе АмГУ

Для проектирования учебной гостиницы на базе общежития №2 была получена необходимая информация из беседы с директором студенческого городка и специалистом отдела капитального строительства АмГУ о конструктивно-планировочном решении здания по анализу проектной документации[5].

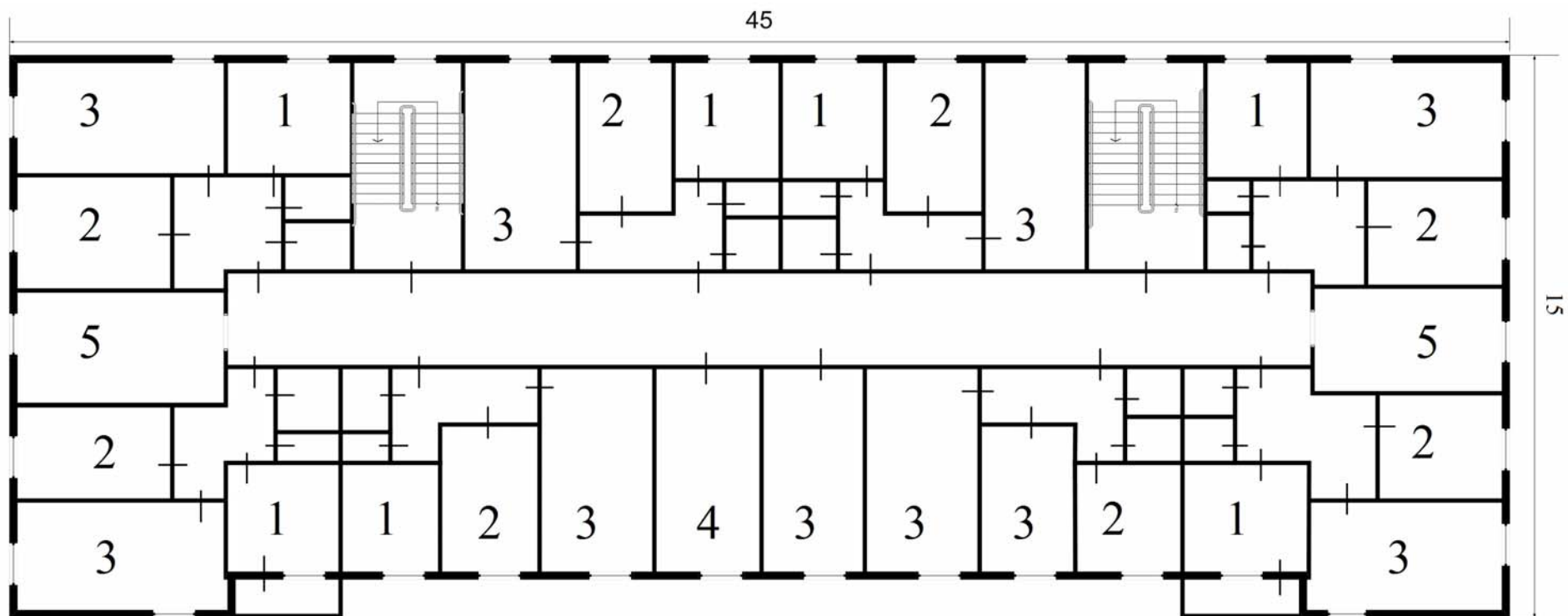
Здание общежития №2 имеет пять этажей. Схемы жилого этажа со второго по пятый имеют одинаковую планировочную структуру, показанную на рисунке 15.

Общежитие №2 представляет собой каркасную конструктивную схему. Основной несущей конструкции является каркас, состоящий из колонн. Колонны каркаса имеются как у наружных, так и у внутренних стен, колонны выполнены из керамзитобетона. Внутри здания располагаются ребра жесткости по периметру и под несущими стенами, где сосредоточена максимальная нагрузка.

Наружные и внутренние стены образующие коридор, а так же ребра жесткости и являются несущими стенами, на которые опираются элементы конструкции, которые находятся на последующих этажах. Внутренние стены выполнены из железобетона. Перегородки в блоках выполнены из кирпича.

Проектируемая учебная гостиница на 29 номеров вместимостью 70 человек будет располагаться в пятиэтажном отдельностоящем здании общежития №2 на четвертом и пятом этажах. Подразделение «Номера гостиничного типа» ликвидируется и переносится в Учебную гостиницу. В связи с тем что, 60% потребителей данного подразделения являются иностранные студенты АмГУ, планируется размещение их на четвертом этаже Учебной гостиницы.

Здание имеет прямоугольную форму. Общая площадь помещений учебной гостиницы составляет 1139 м². Связь между общественной и жилой частью осуществляется с помощью лестницы. Планировочное решение жилой части – двустороннее коридорное. Ширина коридора 2,42 м².



- 1—комната на одного человека 3—комната на трех человек
 2—комната на двух человек 4—кухня
 5—служебное помещение

Рисунок 15 – Схема четвертого и пятого этажа общежития №2

Анализ контингента потенциальных потребителей возможности конструктивно-планировочной схемы позволил выявить необходимые для проектирования категории номеров: номера третьей категории; номера высшей категории «люкс», двухкомнатные.

При проектировании учебной гостиницы необходимо выделить следующие функциональные группы помещений[21].

- приемно-вестибюльная группа;
- жилая группа;
- группа помещений предприятий общественного питания и торговли;
- группа производственно-хозяйственных помещений;
- группа бытовых помещений;
- группа административных помещений;
- учебные помещения;

Состав функциональных групп помещений проектируемой учебной гостиницы, и их площади представлены в таблице 2.

Таблица 2- Основные функциональные помещения гостиницы

Группа помещений	Площадь, кв.м	Общая площадь, кв.м	Нормативные документы
1	2	3	4
Жилая группа помещений			
Блок из двух номеров третьей категории с полным санузлом и кухонным уголком (22 номера, 11 блоков)	60 м ²	660 м ²	Площадь не менее 6 м ² в зданиях круглогодичного функционирования, однокомнатного номера на 3 человека. Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Номер высшей категории «люкс», двухкомнатный (4 номер)	60 м ²	240 м ²	Номер в гостинице площадью не менее 35 м ² , состоящий из двух жилых комнат без учета вспомогательных помещений, рассчитанный на проживание одного/двух человек. Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Итого: 900 м²			
Группа производственно-хозяйственных помещений			
Комната для хранения инвентаря (2 комнаты)	10 м ²	20 м ²	Площадь помещения для хранения инвентаря не менее 6 кв.м. Приказ Мин-

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4
Помещение для мусороприемника (2 комнаты)	10 м ² .	20 м ²	СНиП П78-79
Помещение для хранения грязного белья (1 комната)	8 м ²	8 м ²	СНиП П78-79
Помещение для хранения чистого белья (2 комнаты)	8 м ²	16 м ²	СНиП П78-79
Итого: 64 м²			
Группа административных помещений			
Кабинет администрации	10 м ²	10 м ²	Площадь административных помещений не менее 10 кв.м. Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Комната отдыха персонала со встроенными шкафами	10 м ²	10 м ²	Площадь не менее 10 кв.м. Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Камера хранения	12,7 м ²	12,7 м ²	СНиП П 79-78
Итого: 32,7 м²			
Приемно-вестибюльная группа			
Зона ресепшен	8 м ²	8 м ²	СНиП П 79-78
Холл	10 м ²	10 м ²	Не менее 9 кв.м Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Зона отдыха	17,8 м ²	17,8 м ²	СНиП П 79-78
Санитарная зона	11 м ²	11 м ²	Площадь санузла не менее 1.75 кв.м Приказ Мин-культуры России от 11.07.2014 №1215
Итого: 46,8 м²			
1	2	3	4
Группа учебных помещений			

Учебный класс (1 комната)	18 м ²	18 м ²	
---------------------------	-------------------	-------------------	--

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4
Итого: 18 м²			
Общая площадь помещений:		1061 кв.м.	
Площадь коридора:		77,5 кв.м.	
Итого:		1139 кв.м.	

В соответствии с «Системой классификации гостиниц и иных средств размещения»[1] – 2015 площадь холла гостиничного предприятия категории «без звезды» должна быть не менее 9м² плюс 1м² из расчета на каждый номер, начиная с 21-го. Помещение холла-вестибюля проектируемой учебной гостиницы составляет 18 м².

Местоположение лестницы в проектируемой учебной гостинице соответствует заявленным требованиям. Основываясь на СНиП II-Л.1-62 «Жилые здания. Нормы проектирования» наибольшее расстояние от дверей жилой комнаты до ближайшего выхода наружу или в ближайшую лестничную клетку данного гостиничного предприятия составляет 40 м., в нашем случае не более 25м.

Рядом с главной лестницей на четвертом этаже запланирована стойка приема и размещения гостей. Обслуживание питанием посетителей гостиницы планируется в кафе расположенном на первом этаже общежития №2.

Для обеспечения учебной гостиницы услугами прачечной планируется заключение договора с прачечной автоматической стирки расположенной в общежитие №1 на территории студенческого городка.

В данной учебной гостинице проектируются два номера категории «люкс» на четвертом и два на пятом этажах площадью 60 м², площадь санузла –11 м², площадь одной спальни –12,8 м², площадь второй спальни 18,2 м², площадь гостиной 9,5 м² представленных на рисунке 16.

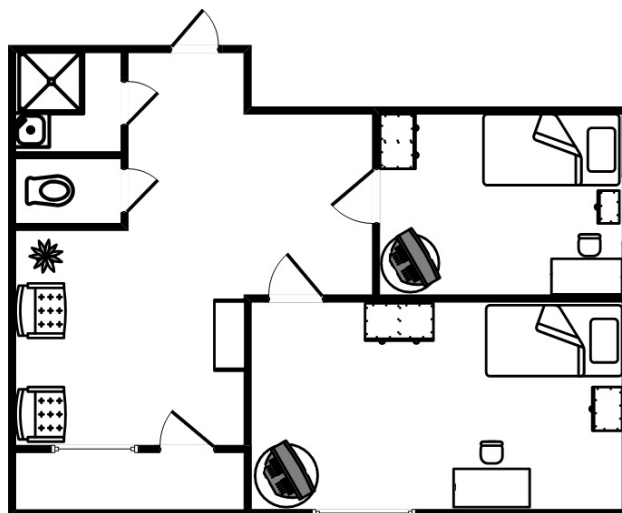


Рисунок 16 – Схема номера категории «люкс»

Десять номеров третьей категории так же будут располагаться на четвертом и двенадцать номеров на пятом этажах учебной гостинцы, они будут представлять собой блок из двух номеров с общим полным санузлом и кухонным уголком. Общая площадью номеров в одном блоке 22 м^2 , площадь одной жилой комнаты на трех человек $12,2 \text{ м}^2$, площадь второй жилой комнаты на двух человек $9,7 \text{ м}^2$, санузел 11 м^2 , схема данного блока номеров представлена на рисунке 17.

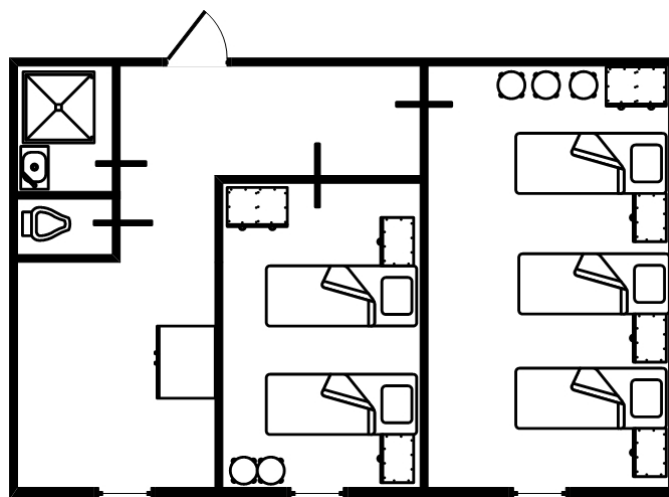
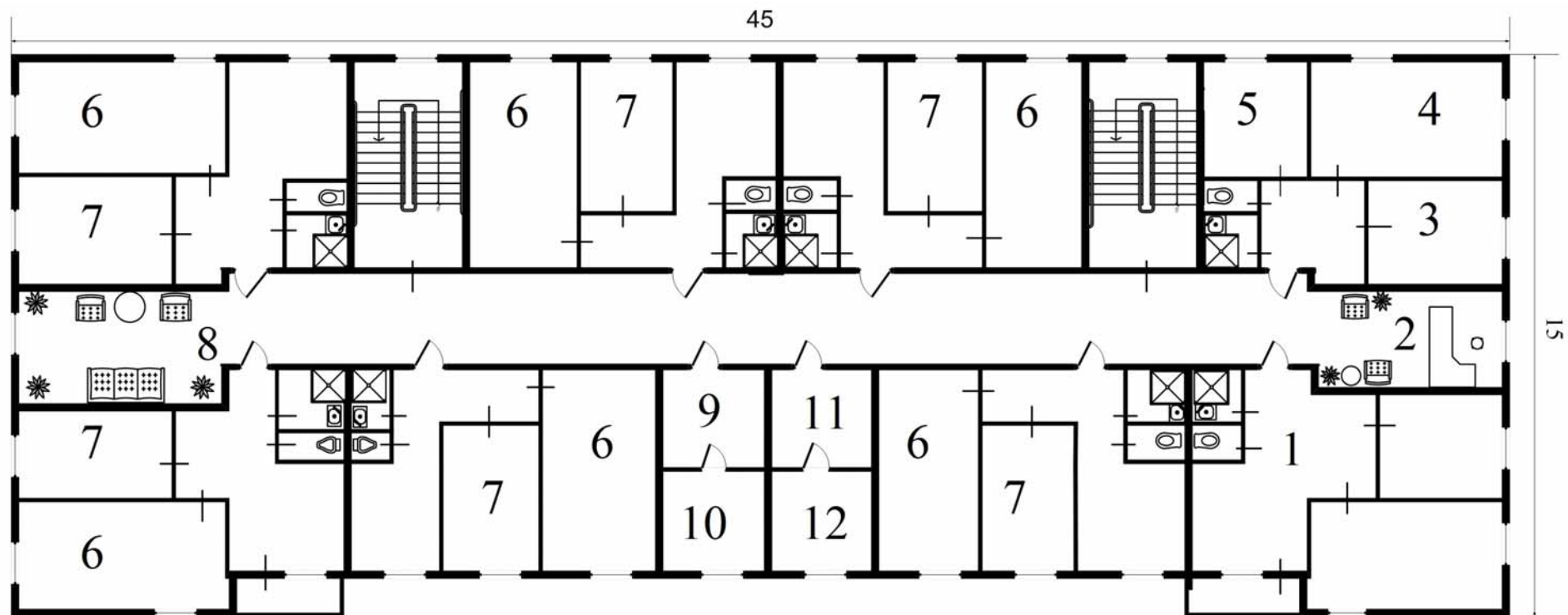


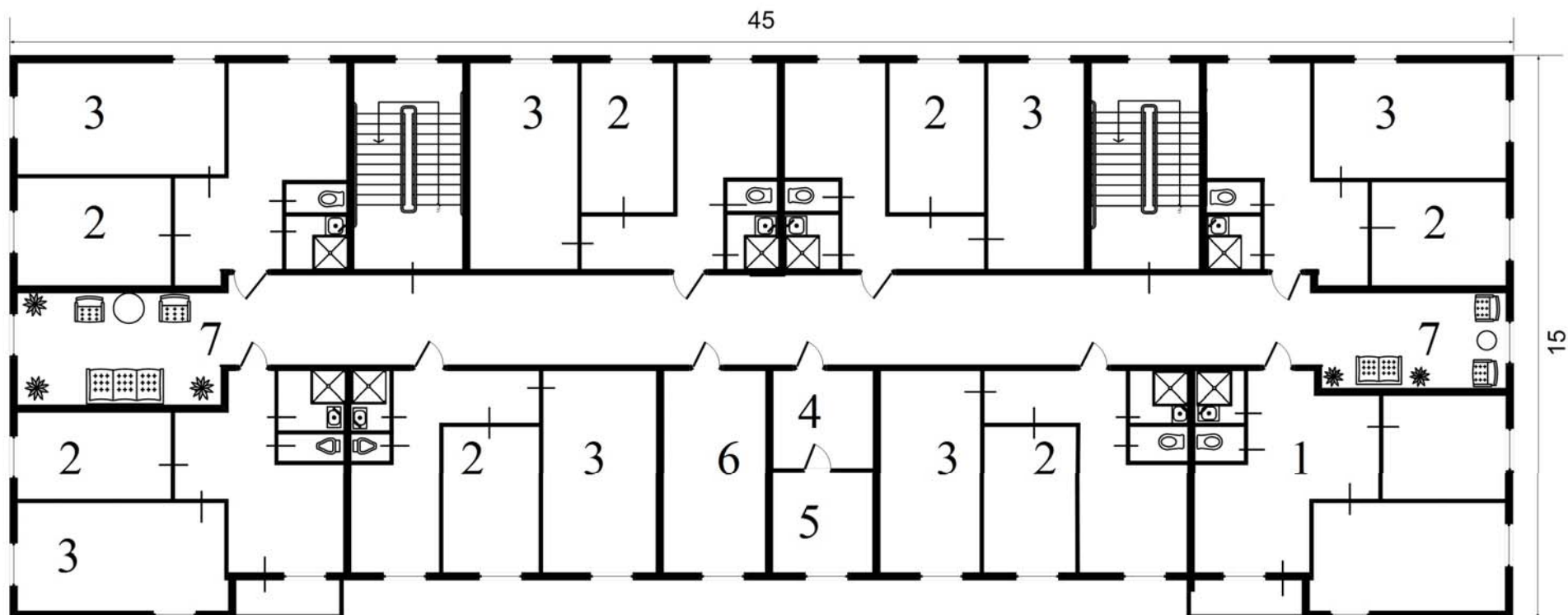
Рисунок 17- Блок номеров третьей категории

План четвертого и пятого этажа с расположением основных функциональных помещений и проектируемых гостиничных номеров представлен на рисунках 18 и 19.



- | | |
|---|---|
| 1-номер категории «люкс» | 7-номер третьей категории на двух человек |
| 2-зона приема и размещения, холл | 8-зона отдыха |
| 3-камера хранения | 9-помещение для грязного белья |
| 4- кабинет администрации | 10-помещение для чистого белья |
| 5-комната отдыха персонала | 11-помещение для хранения инвентаря |
| 6-номер третьей категории на трех человек | 12-мусороприемник |

Рисунок 18 – Функционально-планировочная схема четвертого этажа учебной гостиницы



1-номер категории «люкс»

2-номер третьей категории на двух человек

3-номер третьей категории на двух человек

4-помещение для чистого белья

5-помещение для хранения инвентаря

6-учебный класс

7-зона отдыха

Рисунок 19 – Функционально-планировочная схема пятого этажа учебной гостиницы

В данном подразделе был проведен опрос специалистов: директора студенческого городка, начальника отдела капитального строительства АмГУ.

Определена схема здания общежития №2, которая представляет собой каркасную конструктивную схему. Основной несущей конструкции является каркас, состоящий из колонн. Колонны каркаса имеются как у наружных, так и у внутренних стен, колонны выполнены из керамзитобетона. Внутри здания располагаются ребра жесткости по периметру и под несущими стенами, где сосредоточена максимальная нагрузка. Наружные и внутренние стены образующие коридор, а так же ребра жесткости и являются несущими стенами, на которые опираются элементы конструкции, которые находятся на последующих этажах. Внутренние стены выполнены из железобетона. Перегородки в блоках выполнены из кирпича.

Определены основные группы помещений учебной гостиницы, гостиница состоит из 29 номеров вместимостью до 70 человек, располагается на четвертом и пятом этажах общежития №2, общей площадью 1139 кв.м., планировочное решение жилой части – коридорное двустороннее, ширина коридора 2,42 кв.м.

На четвертом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; десять номеров третьей категории;
- зона приема и размещения;
- камера хранения;
- кабине администрации;
- комната отдыха персонала;
- зона отдыха;
- помещения для грязного белья; помещения для чистого белья;
- помещения для хранения инвентаря; мусороприемник.

На пятом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; двенадцать номеров третьей категории;
- помещения для хранения инвентаря; помещения для чистого белья;
- зона отдыха;

- учебный класс.

2.3 Основные требования к оборудованию и оснащению номеров учебной гостиницы

В проектируемой учебной гостиницы планируется двадцать два номера третьей категории и четыре номера высшей категории «люкс».

Номер третьей категории это номер в гостинице, состоящий из одной жилой комнаты с количеством кроватей по числу проживающих, с одним полным санузлом в блоке из двух номеров, рассчитанном на проживание нескольких человек, с площадью из расчёта на одного проживающего: 6 м² в зданиях круглогодичного функционирования, 4,5 м² в зданиях сезонного функционирования[1].

Номер высшей категории «люкс» это номер в гостинице площадью не менее 35 м² без учета вспомогательных помещений, состоящий из двух жилых комнат (гостиной и спальни), рассчитанный на проживание одного или двух человек.

В соответствии с «Системой классификации объектов туристической индустрии» к гостиничным номерам 3-й категории предъявляется следующий набор основных требований представленных в таблице 3[1].

Таблица 3 – Основные требования к номерам третьей категории

Показатели
Одна жилая комната
1. Техническое оснащение
Освещение: от потолочного (настенного) или напольного светильника; прикроватный светильник; светильник над умывальником; выключатель освещения у входа в номер и у изголовья кровати. радиоприемник (при отсутствии телевизора);
2. Оснащение мебелью и инвентарем
кровать (минимальные размеры): односпальная 80x190 см; двухспальная 160x190 см; комплект постельных принадлежностей и белья; прикроватный коврик; прикроватная тумбочка (столик) у каждого спального места; ниша для одежды с вешалкой и плечиками: не менее 5 шт. на место; стулья: не менее 1 на проживающего; стол, письменный стол; розетка в комнате; полка (подставка для багажа); плотные занавеси (или жалюзи), обеспечивающие затемнение помещения;

зеркало в полный рост или большое в прихожей и/или в комнате; графин, стаканы;

Продолжение таблицы 3

информационные материалы о работе средства размещения;
перечень предоставляемых средством размещения услуг;
противопожарная инструкция; анкета гостя;

3. Инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера

полный санузел на 2 номера;
зеркало: над умывальником;
полка для туалетных принадлежностей;
полотенцедержатель, крючки для одежды;
полотенца, в том числе банное (на каждого гостя): не менее 2;
туалетные принадлежности на каждого гостя (замена по мере использования): туалетное мыло (допускается наличие диспенсера с жидким мылом);
туалетная бумага;
держатель для туалетной бумаги;
крышка для унитаза;
щетка для унитаза (в футляре);
корзина для мусора.

В соответствии с «Системой классификации объектов туристической индустрии» к гостиничным номерам категории "люкс" предъявляется следующий набор основных требований представленных в таблице 4[1].

Таблица 4 – Основные требования к номеру категории «люкс»

Показатели
Две жилых комнаты
1. Техническое оснащение
Освещение: освещение: от потолочного (настенного) или напольного светильника; прикроватный светильник; настольная лампа; светильник над умывальником; выключатель освещения у входа в номер и у изголовья кровати; телефонный аппарат в номере на прикроватной тумбочке; будильное устройство; телевизор цветной с пультом управления, с приемом программ основных телекомпаний мира.
2. Оснащение мебелью и инвентарем
кровать (минимальные размеры): односпальная 90х200 см; двухспальная 160х200 см; комплект постельных принадлежностей и белья; белье из натуральных тканей (лен, хлопок, шелк); ковры или ковровое покрытие пола; прикроватная тумбочка (столик) у каждого спального места; шкаф с полками с вешалкой и плечиками: не менее 14 шт. на место; стулья: не менее 1 на проживающего; кресло: не менее 1 на проживающего; диван; стол, письменный стол или столешница; розетка в комнате; дополнительная розетка рядом с письменным столом/столешницей; журнальный столик;

полка (подставка для багажа); подставка (полка) под телевизор;
плотные занавеси (или жалюзи), обеспечивающие затемнение помещения;
зеркало в полный рост или большого размера в прихожей и/или в комнате;

Продолжение таблицы 4

щётки: одёжная, сапожная/губка для обуви, рожок для обуви.
швейный набор;
набор письменных принадлежностей; информационные материалы о работе средства размещения (на русском и английском языках): телефонный справочник;
перечень предоставляемых средством размещения услуг;
противопожарная инструкция; анкета гостя;

3. Инвентарь и предметы санитарно-гигиенического оснащения номера

умывальник, унитаз, ванна или душ;
зеркало: большого размера или зеркальная стенка,
косметическое для бритья и макияжа;
полка для туалетных принадлежностей;
занавес для ванны/душа;
коврик махровый для ног (для каждого гостя);
фен для сушки волос;
полотенцедержатель, крючки для одежды;
полотенца, в том числе банное (на каждого гостя): не менее 4;
халат банный (на каждого гостя); шапочка банная (на каждого гостя); тапочки банные (на каждого гостя);
туалетные принадлежности на каждого гостя (замена по мере использования): в фирменной упаковке;
зубная щетка, зубная паста; шампунь; гель, лосьон;
салфетки махровые, бумажные, косметические (в диспенсере);

Для приобретения оснащения и оборудования номеров выбран мебельный интернет магазин «ФЕЛИКС» находящийся по адресу г. Москва, Партийный переулок, д.1, корпус 11, электронный адрес: <http://www.felix.ru>. Компания «ФЕЛИКС» предлагает широкий ассортимент корпусной мебели для отелей, а также гарантию на свою продукцию[31].

Для номеров третьей категории был выбран набор мебели из коллекции «ДИАНА» предназначенный для гостиниц эконом-класса. Модельный ряд серии позволяет оборудовать небольшие гостиничные номера всем необходимым для удобного проживания, а цветовая гамма создает уютную, спокойную атмосферу. Конструкция и отделка всех элементов соответствуют повышенным требованиям, предъявляемым к гостиничной мебели.

Для номеров высшей категории «люкс» был выбран набор мебели «Агата» для номеров повышенной комфортности

Для оснащения сантехническим оборудованием был выбран интернет магазин «СантехникаОнлайн» это крупнейший в России интернет-магазин, предлагающий сантехнику отечественного и зарубежного производства находящийся по адресу Московская область, Ленинский район, село Беседы, пр-д Промышленный, д. 7, электронный адрес: <http://santehnika-online.ru>[32].

Перечень основного мебельного и сантехнического оборудования для номеров высшей категории «люкс», третьей категории, зоны приема и размещения представлен в Приложение В.

Для проведения отделки номера планируется применение следующих строительных материалов. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей

Назначение отделочных работ: повысить долговечность, улучшить эксплуатационные, санитарно-гигиенические, декоративные эстетические качества помещений. Отделочные материалы служат для покрытия стен, потолка и пола, а также являются носителями определенного цвета, рисунка и фактуры.

Требования к материалам, применяемым для внутренней отделки помещений:

- соответствие отделки и функционального назначения помещения;
- создание теплового и акустического режима;
- обеспечение необходимого уровня теплоотдачи поверхностного пола и стен;
- снижение уровня ударного и воздушного шумов;
- создание оптимальной воздушной среды;
- экологичность, отделочные материалы не должны создавать в процессе эксплуатации резких запахов и токсичных выделений;
- создание светового комфорта;
- использование отделочных материалов в соответствии с условиями ориентации помещений, их освещенности и назначения, износостойкость;
- обеспечение безопасности в эксплуатации;
- использование огнестойких материалов;
- отсутствие зарядов статического электричества;
- использование нескользкого покрытия пола.

Далее в нашей работе выполняется расчёт всех строительных работ с учетом стоимости строительных материалов и оборудования для проектирования блока из двух номеров, санзоны и вспомогательных помещений. Стоимость ремонтных работ представлена в таблице 5.

Таблица 5 – Стоимость ремонтных работ с учетом строительных материалов и оборудования

№	Наименование работ	Ед.изм	Цена,руб.	Объем	Сумма
1	2	3	4	5	6
1	Демонтаж				
1.1	Дверной (оконный) проём	шт.	500	3окна+5 дверей	4000
1.2	Обои	м ²	500	49	24500
1.3	Штукатурка	м ²	800	49	39200
1.4	Откос (до кирпича)	м ²	700	0,52	364
1.6	Подоконник	м ²	500	3 шт.	1500
1.7	Выключатель, розетка	шт.	110	10	1100
1.9	Вынос мусора	мешки	50	6	300
1.10	Вынос мусора	этаж	100	4	400
Итого:					71364
	Ремонтные работы				
2	Потолок				
2.1	Грунтовка	м ²	3500	60	33000
2.2	Зашкуривание потолка	м ²	2500	60	32000
2.3	Шпаклевка	м ²	1250	60	30750
Итого:					97750
3	Стены				
3.1	Бумажные обои (Жилая зона)	м ²	2250	49	16650
3.2	Грунтовка	м ²	2500	60	3200
3.3	Керамическая плитка (Сан зона)	м ²	3400	7	9400
3.4	Зашкуривание стен	м ²	3500	60	33000
Итого:					91050
4	Пол				
4.1	Линолеум (Жилая зона)	м ²	1200	53	63600
4.2	Керамическая плитка (Санзона)	м ²	3400	7	9400
4.3	Плинтус пластик	пм	50	53	2650
4.4	Настил ДПС	м ²	1700	5 шт.	8500
Итого:					84150
5	Электрооборудование				
5.1	Монтаж элек. проводки	пм	30	30	900
5.2	Монтаж элект. плинтуса	пм	35	30	1050
5.3	Монтаж светильника	пм	1200	5	6000
5.4	Прокладка элек. По потолку	шт.	90	15	1350
5.5	Прокладка ТВ. провода	пм	100	20	2000
Итого:					11300
6	Окна				

6.1	Установка оконного блока	шт.	11500	3	34500
Итого:					1782

Продолжение таблицы 5

1	2	3	4	5	6
7	Санзона				
7.1	Установка душевой кабины	шт.	17000	1	17000
7.2	Установка раковины	шт.	2000	1	2000
7.3	Смеситель	шт.	1500	2	3000
	Установка унитаза	шт.	2100	2	4200
Итого:					26200
8	Установка дверей				
8.1	Дверной блок	шт.	6500	5	32500
8.2	Фурнитура	шт.	1000	5	5000
Итого:					37500
Общая сумма:					451814

Общая стоимость ремонтных работ блока из двух номеров, санзоны и вспомогательных помещений составила 451814 тыс. руб., с учетом строительных материалов и оборудования.

В данном подпункте были определены основные требования к оборудованию и оснащению номеров высшей категории «люкс», третьей категории и зоны приема и размещения.

Представлена стоимость ремонтных работ блока из двух номеров, санзоны и вспомогательных помещений, которая составляет 4519814 рублей.

2.4 Разработка положения об Учебной гостинице

Дальнейшим этапом работы было разработка положения об Учебной гостинице предоставленное в Приложение Г.

По рекомендациям Всемирной туристской организации при учете обслуживающего персонала учитывается количество номеров и категория гостиницы. Проектируемая учебная гостиница категории «без звезд» с количеством номеров 26. Для определения необходимого количества обслуживающего персонала необходимо коэффициент среднего количества человека на номер умножить на количество номеров в гостинице. Для гостиницы без звезд коэффи-

коэффициент равен 0,4. Минимальное количество обслуживающего персонала для проектируемой учебной гостиницы составляет 10 человек.

В соответствии с Приказом Министерства строительства РФ «Рекомендации по нормированию и оплате труда работников гостиничного, банно-прачечного хозяйств и ритуального обслуживания №11 от 15.11 1994 г., определена штатная структура [52], Учебной гостиницы, которая предусматривает наличие следующих должностей представленных в таблице 6.

Таблица 6 – Штатная структура учебной гостиницы

Руководители	Количество сотрудников
Директор	1
Административно-хозяйственный персонал	
Администратор, портье	2
Супервайзер	1
Горничные	4
Рабочие	2
Итого:	10

Положение регламентирует образовательную, воспитательную, производственную и финансово-хозяйственную деятельность учебной гостиницы «Амурского государственного университета».

Учебная гостиница организуется руководством Учебной гостиницы по согласованию с учредителями на базе общежития №2, для возможности отработки ряда практических и лабораторных занятий по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и оказанию услуг размещения населению.

Основными задачами Учебной гостиницы являются:

- повышение эффективности профессионального образования за счёт создания рабочих мест для прохождения учебно-производственной практики студентов, позволяющих значительно сократить период становления: «студент-специалист»;

- формирование у студентов профессиональных и общих компетенций: взаимопомощи, взаимовыручки, взаимоконтроля, творческой инициативы,

предприимчивости, развития новых форм самоуправления коллективной и индивидуальной ответственности за результаты своего труда;

- овладение студентами практическим опытом коллективных и индивидуальных форм организации труда, навыками предпринимательства, хозрасчёта в современных условиях.

- более полного использования возможностей «АмГУ» для оказания услуг образовательным учреждениям, организациям и населению, оплачиваемых потребителями.

Учебно-материальная база Учебной гостиницы должна быть оснащена современным учебно-производственным оборудованием: гостиничные номера с мебелью, предметами интерьера и озеленения, предметами постельного белья, предметами выполнения текущей и капитальной уборки, предметами санитарной и личной гигиены, специальной одеждой и предметами, связанными с охраной труда.

Учебная гостиница организует свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, нормативными актами в области образования, Уставом «АмГУ» и Положением.

Ответственность за обучение и качество подготовки возлагается на заместителя директора, заведующего отделением, мастера производственного обучения и преподавателя.

Штатная структура Учебной гостиницы «АмГУ» утверждается ректором «АмГУ».

Учебная гостиница финансируется за счёт внебюджетных средств, в рамках финансирования «АмГУ», а также доходов, получаемых от деятельности в соответствии со сметой расходов и доходов Учебной гостиницы.

Ректор «АмГУ» назначает директора Учебной гостиницы, который несёт ответственность за выполнение задач, возложенных на Учебную гостиницу, финансовую, плановую и трудовую дисциплину в Учебной гостинице в соответствии с правами и обязанностями обучающихся и работников, определяемых Трудовым кодексом Российской Федерации.

Прекращение деятельности Учебной гостиницы путём ликвидации или реорганизации производится на основании приказа ректора «АмГУ».

В данном подпункте было составлено положение об Учебной гостинице, рассмотрены основные пункты а так же в соответствие с Приказом Министерства строительства РФ «Рекомендации по нормированию и оплате труда работников гостиничного, банно-прачечного хозяйств и ритуального обслуживания №11 от 15.11 1994 г., определена штатная структура, Учебной гостиницы.

В данном подпункте было разработано положение об Учебной гостиницы, определена штатная структура гостиницы, количество обслуживающего персонала составляет 10 человек.

Вывод по второму разделу

Во втором разделе «Исследование ресурсов Амурского государственного университета для создания учебной гостиницы» излагаются результаты анализа подразделения «Номера гостиничного типа» при АмГУ и представлена функционально-планировочная среда проектируемой учебной гостинице при АмГУ.

Был проведен опрос специалистов с целью выяснения мнения по вопросам организации профессиональной подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», для выяснения необходимости создания учебной гостиницы на территории студенческого городка АмГУ

Анализ мнения специалистов показывает, что все участники опроса (100%) считают необходимым проведение практик на базе гостиницы для улучшения результата обучения. По мнению всех экспертов (100%) для повышения качества подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело» необходимо создание учебной гостиницы на базе АмГУ. Половина опрошенных (50%) считает, что проведение практик в учебной гостинице будет эффективно, у оставшихся опрошенных (50%) есть сомнения в данном виде практик. Следует отметить, что большинство участников опроса (83%) склоняются к необходимости проведения практик в учебной гостинице направленных на получение первичных профессиональных навыков. По вопросу функциональной планировки учебной гостиницы половина опрошенных экспертов (50%) считает, что она должна быть представлена в виде малого средства размещения, другая половина (50%) считает, что должна быть представлена всеми категориями номеров и помещениями основных служб.

Определена структура подразделения «Номера гостиничного типа»:

- общежитие № 4 имеет один номер категории студия

- общежитие № 3 имеет два номера высшей категории «люкс» и один номер высшей категории «студия»;

- общежитие №2 включает пять блоков номеров третьей категории на три, два и одного человека.

Определена загруженность номерного фонда за 2015-2016гг.: наибольшая загрузка подразделения «Номера гостиничного типа» приходится на период с сентября по июнь и равна 80-100% загрузки гостиницы, с июля по август загрузка равна 40-50%, что позволило сделать вывод о востребованности гостиничных номеров, и потребности в увеличении номерного фонда.

Рассмотрен контингент потребителей услуг: иностранные студенты составляют 60%; студенты заочного обучения 20%; слушатели курсов дополнительного образования АмГУ 5%; профессора лекторы 5%; члены государственной экзаменационной комиссии 5%; родители с абитуриентами 5%.

Проведен опрос специалистов: директора студенческого городка, начальника отдела капитального строительства АмГУ.

Определена схема здания общежития №2, которая представляет собой каркасную конструктивную схему. Основной несущей конструкции является каркас, состоящий из колонн. Колонны каркаса имеются как у наружных, так и у внутренних стен, колонны выполнены из керамзитобетона. Внутри здания располагаются ребра жесткости по периметру и под несущими стенами, где сосредоточена максимальная нагрузка. Наружные и внутренние стены образующие коридор, а так же ребра жесткости и являются несущими стенами, на которые опираются элементы конструкции, которые находятся на последующих этажах. Внутренние стены выполнены из железобетона. Перегородки в блоках выполнены из кирпича.

Определены основные группы помещений учебной гостиницы, гостиница состоит из 29 номеров вместимостью до 70 человек, располагается на четвертом и пятом этажах общежития №2, общей площадью 1139 кв.м., планировочное решение жилой части – коридорное двустороннее, ширина коридора 2,42 кв.м.

На четвертом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; десять номеров третьей категории;
- зона приема и размещения;
- камера хранения;
- кабине администрации;
- комната отдыха персонала;
- зона отдыха;
- помещения для грязного белья; помещения для чистого белья;
- помещения для хранения инвентаря; мусороприемник.

На пятом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; двенадцать номеров третьей категории;
- помещения для хранения инвентаря;
- зона отдыха;
- помещения для чистого белья;
- учебный класс.

Определены основные требования к оборудованию и оснащению номеров высшей категории «люкс», третьей категории и зоны приема и размещения.

Представлена стоимость ремонтных работ блока из двух номеров, сазоны и вспомогательных помещений, которая составляет 4519814 рублей.

Разработано положение об Учебной гостиницы, определена штатная структура гостиницы, количество обслуживающего персонала составляет 10 человек.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В первом разделе «Современные подходы в подготовке кадров для индустрии гостеприимства» излагаются результаты анализа состояния проблемы в теории и практике подготовки сотрудников для предприятий гостиничной индустрии.

Рассматриваются понятия «квалификационные характеристики», «уровень квалификации», «профессиональный стандарт».

Рассмотрены уровни квалификации, применяемые при разработке профессиональных стандартов, профессиональный стандарт «Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц».

Проанализирован мировой практический опыт подготовки сотрудников на базе учебных гостиниц. Рассмотрен опыт российских образовательных профессиональных учреждений.

Выявлены схожие черты образования в гостиничной сфере: Определены задачи создания учебных гостиниц: Выделены особенности функционально-планировочной среды учебных гостиниц.

Выполнен анализ функционально-планировочной среды учебных гостиниц «Юность», г. Санкт-Петербург; Учебный комплекс Международной школы гостиничного менеджмента, г. Владивосток; Гостинично-учебный комплекс АПК, г. Москва, который явился основой для проектирования функционально-планировочной среды учебной гостиницы при Амурском государственном университете.

Во втором разделе «Исследование ресурсов Амурского государственного университета для создания учебной гостиницы» излагаются результаты анализа

подразделения «Номера гостиничного типа» при АмГУ и представлена функционально-планировочная среда проектируемой учебной гостинице при АмГУ.

Был проведен опрос специалистов с целью выяснения мнения по вопросам организации профессиональной подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело», для выяснения необходимости создания учебной гостиницы на территории студенческого городка АмГУ.

Анализ мнения специалистов показывает, что все участники опроса считают необходимым проведение практик на базе гостиницы для улучшения результата обучения. По мнению всех экспертов для повышения качества подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело» необходимо создание учебной гостиницы на базе АмГУ. Половина опрошенных считает, что проведение практик в учебной гостинице будет эффективно, у оставшихся опрошенных есть сомнения в данном виде практик. Следует отметить, что большинство участников опроса склоняются к необходимости проведения практик в учебной гостинице направленных на получение первичных профессиональных навыков. По вопросу функциональной планировки учебной гостиницы половина опрошенных экспертов считает, что она должна быть представлена в виде малого средства размещения, другая половина считает, что должна быть представлена всеми категориями номеров и помещениями основных служб.

Определена структура подразделения «Номера гостиничного типа»:

Определена загруженность номерного фонда за 2015-2016гг. что позволило сделать вывод о востребованности гостиничных номеров, и потребности в увеличении номерного фонда.

Рассмотрен контингент потребителей услуг: иностранные студенты; студенты заочного обучения; слушатели курсов дополнительного образования АмГУ; профессора лекторы; члены государственной экзаменационной комиссии; родители с абитуриентами.

Проведен опрос специалистов: директора студенческого городка, начальника отдела капитального строительства АмГУ.

Определена схема здания общежития №2, которая представляет собой каркасную конструктивную схему.

Определены основные группы помещений учебной гостиницы, гостиница состоит из 29 номеров вместимостью до 70 человек, располагается на четвертом и пятом этажах общежития №2, общей площадью 1139 кв.м., планировочное решение жилой части – коридорное двустороннее, ширина коридора 2,42 кв.м.

На четвертом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; десять номеров третьей категории;
- зона приема и размещения; зона отдыха;
- камера хранения; кабинет администрации;комната отдыха персонала;
- помещения для грязного белья; помещения для чистого белья;
- помещения для хранения инвентаря; мусороприемник.

На пятом этаже учебной гостиницы располагаются:

- два номер высшей категории «люкс»; двенадцать номеров третьей категории;
- помещения для хранения инвентаря; помещения для чистого белья;
- зона отдыха;
- учебный класс.

Определены основные требования к оборудованию и оснащению номеров высшей категории «люкс», третьей категории и зоны приема и размещения.

Представлена стоимость ремонтных работ блока из двух номеров, сазоны и вспомогательных помещений.

Разработано положение об Учебной гостиницы, определена штатная структура гостиницы и количество обслуживающего персонала.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

1. Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями. Утвержден Приказом министерства культуры РФ от 11 июля 2014г. №1215

2. ГОСТ 30494 – 2011. Здания жилые и общественные. Параметры микроклимата в помещениях. – Взамен ГОСТ 30494 – 96 ; введ. 2013 – 01 – 01. - Москва : Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации и метрологии ; М.: Изд-во стандартов, 2010 -16с.

3. ГОСТ Р 53997 – 2010. Национальный стандарт Российской Федерации. Туристские услуги. – введ. 2010 – 11 – 30. – Москва : Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации и метрологии ; М.: Изд-во стандартов, 2010 -12с.

4. ГОСТ Р 50644 – 2009. Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Взамен ГОСТ 50644 – 94 ; введ. 2009 – 12 – 15. - Москва : Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации и метрологии ; М.: Изд-во стандартов, 2009 -12с.

5. СНиП 23-05 – 95*.Естественное и искусственное освещение. – М., 2003.

6. СНиП II-78-79*.Нормы проектирования. Гостиницы. – М., 2001.

7. СНиП 21-01-97.*Пожарная безопасность зданий и сооружений. – М., 2003.

8. СНиП 35-01-2001. *Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения – М., 2001.
9. СНиП 02-08-02 – 89. *Защита от шума. – М., 2003
10. Гельфонд, А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий и сооружений : учеб. Пособие / А. Л. Гельфонд – М., Архитектура-С, 2007. – 280с.
11. Гиясов, А. Конструирование гражданских зданий : Учеб. Пособие / А. Гиясов – М., Издательство Ассоциации строительных вузов, 2004. – 432с.
12. Дикман, Л. Г. Организация строительного производства : Учебник для строительных вузов / Л.Г. Дикман. – М., Издательство АСВ, 2003. – 512с.
13. Львова, С.П. Проектирование стройгенплана и организация стройплощадки /С. П. Львова, Москва, Стройиздат, 1983г. – 238с.
14. Маклакова, Т. Г. Конструкции гражданских зданий: Учебник / Т. Г. Маклакова, С. М. Нанасова – М., изд-во АСВ, 2004. – 296с.
15. Ольхова, А. П. Гостиницы / А. П. Ольхова – М.: Стройиздат, 1983. – 175с.
16. Хамзин, С. К. Технология строительного производства. Курсовое и дипломное проектирование : учеб. пособие для строит. спец. Вузов / С. К. Хамзин, А. К Карасев – М., ООО «БАСТЕТ», 2007. – 216с.
17. Положение об учебной гостинице Государственного автономного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Новосибирский колледж лёгкой промышленности и сервиса» [Электронный ресурс] – Режим доступа : <http://nklpis.ru/zagruzka/pologenia/gostinica - 06.04.2016>
18. Гостиница «Турист» [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.hotelturist.com/> – 10.03.2016
19. Гостиница «Юность» [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.ktgs.ru/services/unost.php/> – 10.03.2016
20. Браймер, Р.А. Основы управления в индустрии гостеприимства : учебник / Р.А. Браймер.- М.: Аспект-Пресс, 2000. - 254 с.

21. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса: учеб. пособие / М. В. Виноградова, З.И. Панина - М.: Дашков и К, 2013. – 464 с.
22. Голубков, Е.П. Маркетинговые исследования: теория, методология, практика: учебник./ Е.П. Голубков – М.: изд-во «Фин-пресс», 2010. - 367с.
23. Шкляр М.Ф. Основы научных исследований. : учебник / М.Ф. Шкляр - М.: Дашков и Ко, 2009. - 244 с.
24. Виноградова, М. В. Организация и планирование деятельности предприятий сферы сервиса : учеб. пособие / М. В Виноградова, З. И. Панина – М.: ИТК Дашков и К, 2010. – 448 с.
25. Лойко, О. Т. Туризм и гостиничное хозяйство / О.Т. Лойко. – Томск: ТПУ. – 2008. – 458 с.
26. Ляпина, И. Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И. Ю. Ляпина– М. : ПрофОбрИздат, 2001. – 187 с.
27. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. Проф. Образования / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.
28. Гостиничный и туристический бизнес. Под ред. проф. Чудновского А.Д. – М., Ассоциация авторов и издателей «Тандем». Издательство ЭКМОС, 1998. – 352 с.
29. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов/ Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов н/Д: Феникс, 2003. – 352 с.
30. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов: Учебник для сред. Проф. Образования / И. Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.
31. Магазин Феликс [Электронный ресурс]: – Ресурс доступа: <http://www.felix.ru/> – 10.06.2016
32. Магазин сантехники [Электронный ресурс]: – Ресурс доступа: <http://santehnika-online.ru/> – 10.06.2016

33. ГОСТ Р 50644 – 2009. Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов. – Взамен ГОСТ 50644 – 94 ; введ. 2009 – 12 – 15. - Москва : Всероссийский научно-исследовательский институт сертификации и метрологии ; М.: Изд-во стандартов, 2009 -12с.

34. Тимохина, Т.Л. Технологии гостиничной деятельности. Теория и практика: учебник для прикладного бакалавриата / Т.Л. Тимохина. – М.: Изд-во Юрайт, 2014. – 336 с.

35. Чудновский, А. Д. Гостиничный и туристический бизнес: учебник / А. Д. Чудновский. – М.: Ассоциация авторов и издателей «Тандем». Изд-во ЭК-МОС, 2003. – 168 с.

36. Уокер, Д. Р. Управление гостеприимством. Вводный курс : учебник для студентов и вузов, обучающихся по специальности 061122 «Гостиничный и туристический бизнес» и специалистам сервиса / Д. Р. Уокер – М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2007. – 880 с.

37. Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы : учебное пособие / Т. Л. Тимохина. – М. : ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

38. Лесник, А. Л. Методика проведения маркетинговых исследований в гостиничном бизнесе / А. Л. Лесник, М. Н. Смирнова – М. : ООО «САС ПЛЮС», 2002. – 126 с.

39. Исмаев, Д. К. Международное гостиничное хозяйство: по материалам зарубежных публикаций / Д. К. Исмаев– М. : ВШТГ, 2004. – 86 с.

40. ГОСТ Р 51185-1998 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.

41. ГОСТ Р 53423-2009 (ИСО 18513-2003) Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения.

42. ГОСТ Р 54603-2011 Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.

43. ГОСТ Р 54606-2011 Услуги малых средств размещения. Общие требования.

44. Джум, Т.А. Организация гостиничного хозяйства: учеб. пособие: рек. УМО / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. – М.: Магистр; М.: Инфра-М, 2011.-400 с.
45. Организация гостиничного дела: учеб. пособие: рек. УМО / Н.С. Родионова [и др.]. – СПб.: Троицкий мост, 2014. – 350 с.
46. Слак, Н. Организации, планирование и проектирование производства. Операционный менеджмент: пер. с 5 англ. изд. / Н. Слак, С. Чеймберс, Р. Джонстон. – М.; Инфра-М, 2009. – 790 с.
47. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 12.03.2012 N 220н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников организаций сферы туризма"
48. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 мая 2015 г. N 282н "Об утверждении профессионального стандарта "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц"
49. Гостинично-учебный комплекс АПК [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://hotel.apkpro.ru/> – 10.03.2016
50. Владивостокский университет экономики и сервиса [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://www.vvsu.ru/>– 10.03.2016
51. Постановление Правительства РФ от 22 января 2013г. № 23 "О Правилах разработки, утверждения и применения профессиональных стандартов"
52. Приказ Министерства строительства РФ от 15.11 1994 г. №11 «Рекомендации по нормированию и оплате труда работников гостиничного, банно-прачечного хозяйств и ритуального обслуживания»
53. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм – М. : Юнити-Дана, 2005. – 239 с.
54. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М. : Издательский дом «Альпина», 2001. – 212 с.

55. Тимохина, Т. ЪЛ. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы : учебное пособие / Т. ЪЛ. Тимохина. – М. : ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2012. – 256 с.

56. Гостиничные комплексы организация и функционирование / В.А. Романов [и др.]. – М. : МарТ, 2010. – 392 с.

57. Кононова, И. В. Влияние человеческих и технических факторов на качество услуг в организациях гостиничного типа / И.В. Кононова, В.С. Соболев // Механика и машиностроение. – 2008. – №3. – С. 961-967.

58. Ляпина, И.Ю. Организация и технология гостиничного обслуживания / И. Ю. Ляпина– М. : ПрофОбрИздат, 2001. – 187 с.

59. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А.Л. Лесника, А.В. Чернышева. – М. : Издательский дом «Альпина», 2001. – 212 с.

60. Яковлев, Г. А. Экономика гостиничного хозяйства : учеб. пособие / Г. А. Яковлев– 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство РДЛ, 2007. – 328 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

«Анкета для выяснения мнения специалистов по вопросам практической части подготовки бакалавров по направлению «Гостиничное дело»»

№ вопр.	Формулировка вопроса	Ответ
1	Считаете ли Вы, что проведение практик на базе (вашей) гостиницы улучшает результат обучения.	1. Да 2. Нет
2	Ваше мнение о необходимости учебной гостинице на базе АмГУ	1. Необходимо 2. Нет необходимости 3. Есть сомнения 4. Другой вариант
3	Считаете ли Вы, что проведение практик в гостинице на базе АмГУ будет более эффективно.	1. Эффективно 2. Не эффективно 3. Есть сомнения

		4. Другой вариант
4	Какие из видов практик эффективнее, по Вашему мнению проводить в Учебной гостинице	-практика по получению первичных проф. навыков -практика по получению проф. умений и опыта проф. деятельности
5	Какая функциональная планировка, по Вашему мнению, необходима для Учебной гостиницы.	-в виде учебных классов -в виде малого средства размещения -должна быть представлена всеми категориями номеров и помещениями основных служб.

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

«Группы основных помещений учебных гостиниц»

Группа жилых помещений учебной гостиницы «Юность», Санкт-Петербург, включает 90 номеров различной категории.

Стандартный двухместный номер с удобствами на блок, туалет и душ в блоке представлен на рисунке 1.



Рисунок 1 – Стандартный двухместный номер

Трехместный и четырехместный номер пятой категории с удобствами на блок, туалет и душ в блоке представлен на рисунке 2.



Рисунок 2 – Трехместный и четырехместный номер пятой категории

Двухместный номер первой категории, туалет и душ в номере, представлен на рисунке 3.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б

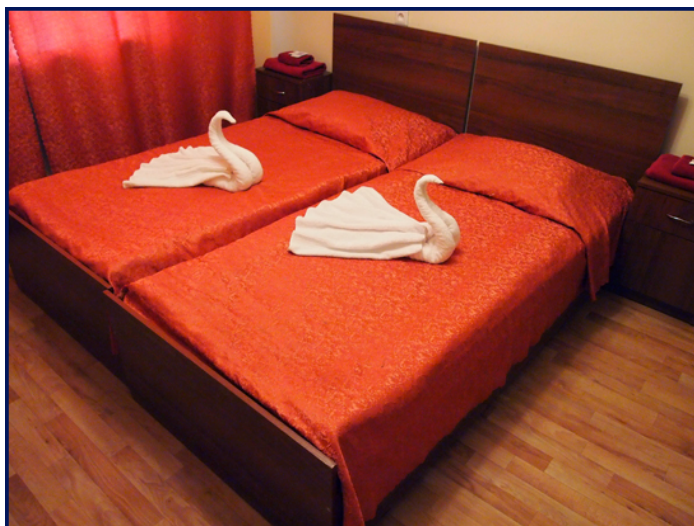


Рисунок 3 – Двухместный номер первой категории

Гостиничные номера располагаются в пяти блоках, схема блока представлена на рисунке 4:

- блок на 22 места: четыре 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 23 места: один 4-х местный, три 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 24 места: два 4-х местных, два 3-х местных и пять 2-х местных номеров;
- блок на 25 мест: три 4-х местных, один 3-х местный и пять 2-х местных номеров;
- блок на 26 мест: два 4-х местных, два 3-х местных и шесть 2-х местных номеров.

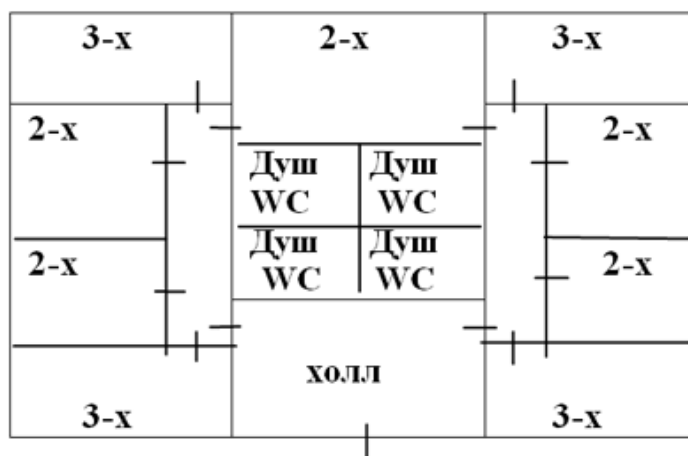


Рисунок 4 – Схема размещения (блок стандарт)

Группа вестибюльных помещений представляет собой стойку приема и размещения и зону отдыха для гостей, представленных на рисунке 5 и 6.

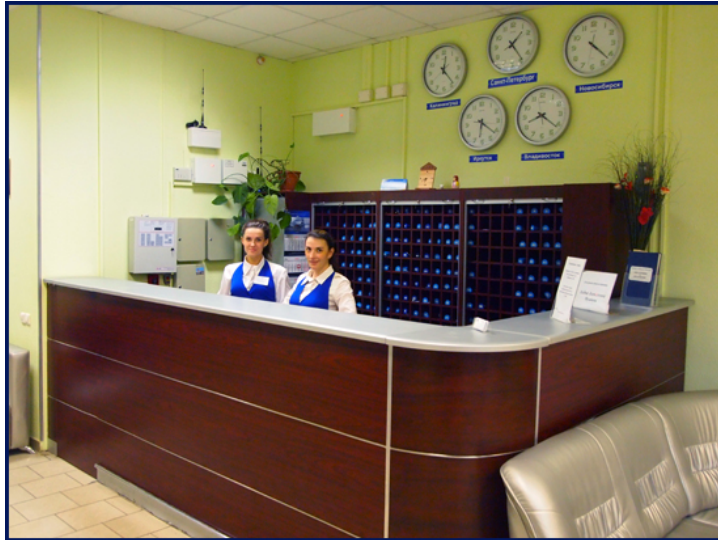


Рисунок 5 – Стойка приема и размещения гостей



Рисунок 6 – Зона отдыха для гостей

Учебный комплекс МШГМ представляет собой 10-этажное здание, расположенное на территории ВГУЭС, которое включает: 47 гостиничных номеров, аудитории для обучения, учебный ресторан, кафе.

Помещения вестибюльной группы включают в себя стойку приема и размещения и зону отдыха для гостей, представлены на рисунке 7 и 8.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б



Рисунок 7 – Стойка приема и размещения



Рисунок 8 – Зона отдыха для гостей

Номерной фонд отеля представлен одноместными и двухместными номерами категории первой категории.

Одноместный однокомнатный номер, представлен на рисунке 9. Общая площадь 18 кв.м. Санузел: туалет, душевая кабина.

Двухместный однокомнатный номер, представлен на рисунке 10. Общая площадь 18 кв.м. Санузел: туалет, душевая кабина.



Рисунок 9 – Одноместный однокомнатный номер
Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б



Рисунок 10 – Двухместный однокомнатный номер

Группа помещений предприятия питания представляет собой кафе и учебный ресторан расположенные на втором этаже. Учебный ресторана представлен на рисунке 11.



Рисунок 11 – Учебный ресторан

Гостинично-учебный комплекс АПК г.Москва. Номерной фонд составляет 120 номеров.

- двухместный номер второй категории с общей ванной комнатой (площадь 20 кв.м.) представлен на рисунке 12.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б



Рисунок 12– Двухместный номер второй категории

- трехместный номер четвертой категории с общей ванной комнатой (20 кв.м.) представлен на рисунке 13.



Рисунок 13 – Трехместный номер четвертой категории

- стандартный однокомнатный номер первой категории. Ванная комната и туалет находятся в номере. (20 кв.м.) представлен на рисунке 14.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Б



Рисунок 14 – Стандартный однокомнатный номер первой категории
- двухкомнатный номер категории «апартамент». Ванная комната и туалет находятся
в номере, представлен на рисунке 15,16.



Рисунок 15 – Номер категории «апартамент»







ПРИЛОЖЕНИЕ В

«Основное оборудование номеров высшей категории «люкс», третьей категории, зоны приема и размещения.»

Перечень основного мебельного и сантехнического оборудования для номера третьей категории представлен в таблице 1.



Таблица 1 – Оборудования для номеров третьей категории

Оборудования номера	Рисунок	Производители	Функциональная зона	Стоимость, Руб.
1	2	3	4	5
Кровать одно-спальная		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	11741 руб.
Тумба		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	3500 руб.
Отдельностоящий гардероб		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	5782 руб.
Стул		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	1120 руб.

Душевая кабина		Китай santehnika-online.ru	Санитарная зона	14560 руб.
----------------	---	-------------------------------	-----------------	------------

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

Продолжение таблицы 1

1	2	3	4	5
Раковина		Россия santehnika-online.ru	Санитарная зона	1200 руб.
Унитаз		Россия santehnika-online.ru	Санитарная зона	3400 руб.
Итого:				41303руб.

Перечень основного мебельного и сантехнического оборудования номера высшей категории «люкс» представлен в таблице 2.




Таблица 2 – Оборудование для номеров высшей категории «люкс»

Оборудования номера	Рисунок	Производители	Функциональная зона	Стоимость, Руб.
1	2	3	4	5
Кровать		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	17000 руб.
Письменный стол		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	7000 руб.

Тумбочка		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	1270 руб.
Вешалка с багажной полкой		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	2800 руб.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ В

Продолжение таблицы 2

1	2	3	4	5
Душевая кабина		Чехия santehnika-online.ru	Санитарная зона	20000 руб.
Раковина		Россия santehnika-online.ru	Санитарная зона	1200 руб.
Унитаз		Россия santehnika-online.ru	Санитарная зона	3400 руб.
Итого:			52670руб.	

Перечень основного оборудования для зоны приема и размещения представлен в таблице 3.

Таблица 3 – Оборудование для зоны приема и размещения

Оборудования номера	Рисунок	Производители	Функциональная зона	Стоимость, Руб.
1	2	3	4	5

Стойка ресепшен		Россия, Москва www.felix.ru	Зона приема размещения	12000 руб.
Гумба под оргтехнику		Россия, Москва www.felix.ru	Зона приема и размещения	5000 руб.
Многоместная секция		Россия, Москва www.felix.ru	Зона приема и размещения	11859 руб.
Стул		Россия, Москва www.felix.ru	Жилая зона	1120 руб.
Итого:				29979

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

«Положение об Учебной гостинице»

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует образовательную, воспитательную, производственную и финансово-хозяйственную деятельность учебной гостиницы «Амурского государственного университета» (АмГУ), являющейся структурным подразделением «Учебная гостиница».

1.2 Учебная гостиница организуется руководством «Учебной гостиницы» по согласованию с учредителем (учредителями) на базе общежития №2, включённого в состав университета. Учебная гостиница является юридическим лицом. Создаётся для возможности отработки ряда практических и лабораторных занятий по направлению 43.03.03. Гостиничное дело и оказанию услуг размещения населению.

2. Цели и задачи Учебной гостиницы

2.1 Учебная гостиница является учебно-производственной базой по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, созданной для практического и теоретического обучения студентов, изучения студентами содержания и специфики труда рабочих профессий (горничная, портье, дежурный по этажу, администратор) и оказания дополнительных услуг образовательным учреждениям и населению. Обеспечение местами для проживания:

-студентов, преподавателей учебных заведений, приезжающих в «АмГУ» из других районов Амурской области, регионов страны для участия в семинарах, конкурсах;

- студентов заочного отделения, приезжающих в «АмГУ» на установочные сессии, подготовку и защиту дипломов;

- руководящих, педагогических работников, социальных партнёров-работодателей, приезжающих из других регионов на различные мероприятия, проводимые «АмГУ».

- школьников, прибывающих из районов Амурской области с целью профориентации или ознакомления с достопримечательностями Благовещенска.

Основными задачами Учебной гостиницы являются:

- повышение эффективности профессионального образования в соответствии с требованиями ФГОС СПО третьего поколения по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, засчёт создания рабочих мест для прохождения учебно-производственной практики студентов, позволяющих значительно сократить период становления: «студент-специалист»;

- формирование у студентов профессиональных и общих компетенций: взаимопомощи, взаимовыручки, взаимоконтроля, творческой инициативы, предприимчивости, развития новых форм самоуправления коллективной и индивидуальной ответственности за результаты своего труда;

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

- овладение студентами практическим опытом коллективных и индивидуальных форм организации труда, навыками предпринимательства, хозрасчёта в современных условиях;

- более полного использования возможностей «АмГУ» для оказания услуг образовательным учреждениям, организациям и населению, оплачиваемых потребителями.

3. Организационные требования к Учебной гостинице

3.1 Учебная гостиница «АмГУ» должна иметь необходимую учебно-материальную базу по направлению 43.03.03 Гостиничное дело для профессионального обучения и учебно-производственной деятельности, в том числе, и на хозрасчётной основе.

3.2 Учебно-материальная база должна быть оснащена современным учебно-производственным оборудованием: гостиничные номера с мебелью, предметами интерьера и озеленения, предметами постельного белья, предметами выполнения текущей и капитальной уборки, предметами санитарной и личной гигиены, специальной одеждой и предметами, связанными с охраной труда.

3.3 Оборудование и оснащение Учебной гостиницы, организация рабочих мест в ней производятся в строгом соответствии с требованиями действующих стандартов, правил, норм и инструкций по безопасным приёмам работы, охране труда и производственной санитарии.

3.4 Учебная гостиница организует свою деятельность в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации, нормативными актами в области образования, Уставом «АмГУ» и настоящим Положением.

3.5 Структура учебной гостиницы создаётся с учётом требований ФГОС СПО по направлению 43.03.03 Гостиничное дело и основной профессиональной образовательной программы, разработанной на его основе.

3.6 Положение об Учебной гостинице утверждается руководством «АмГУ» по согласованию с учредителем (учредителями).

4. Учебно-производственная деятельность Учебной гостиницы

4.1 Учебная гостиница является учебно-производственной базой для обучающихся по направлению 43.03.03 Гостиничное дело, обеспечивающей практическое закрепление у студентов, знаний, умений, профессиональных и общих компетенций по основным темам учебных дисциплин, профессиональным модулям, междисциплинарным курсам основной профессиональной образовательной программы, разработанной на основе ФГОС СПО третьего поколения.

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

4.2 Организация образовательного процесса, режим функционирования Учебной гостиницы, аттестация обучающихся, продолжительность и форма обучения определяются Типовым положением и Уставом «АмГУ».

4.3 Руководство и контроль над выполнением учебного плана и производственных практик, соблюдением сроков и качества производственного обучения студентов осуществляется администрацией «АмГУ» и учредителем (учредителями).

4.4 Ответственность за обучение и качество подготовки возлагается на заместителя директора, заведующего отделением, мастера производственного обучения и преподавателя.

4.5 Выполнение программы практики отмечается руководителем практики в журнале, а индивидуальный учёт выполнения производственных заданий – в дневниках производственного обучения.

4.6 Период обучения запрещается использовать обучающихся на работах. Не связанных с процессом овладения специальностью, устанавливать для них суммированный рабочий день, возлагать материальную ответственность.

4.7 Режим работы Учебной гостиницы определяется по согласованию сторон.

4.8 Питание и медицинское обслуживание обучающихся, проходящих учебно-производственное обучение в Учебной гостинице, определяется Уставом «АмГУ».

5 Финансово-хозяйственная деятельность Учебной гостиницы

5.1 Директор Учебной гостиницы действует по доверенности, выданной ректором «АмГУ».

5.2 Учебная гостиница, в лице директора гостиницы, заключает с поставщиками договоры на поставку мебели, оборудования, инструментов, материалов, предметов интерьера и озеленения, постельного белья, специальной одежды и т. д. по доверенности «АмГУ» выданной ректором университета.

5.3 Штатная структура Учебной гостиницы «АмГУ» утверждается ректором «АмГУ». Штатная структура Учебной гостиницы разработана в соответствии с Приказом Министерства строительства РФ «Рекомендации по нормированию и оплате труда работников гостиничного, банно-прачечного хозяйств и ритуального обслуживания №11 от 15.11 1994 г. и предусматривает наличие следующих должностей:

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

Таблица 1 – Штатная структура учебной гостиницы

Руководители	Количество сотрудников
Директор	1
Административно-хозяйственный персонал	
Администратор, портье	2
Супервайзер	1
Горничные	4
Рабочие	2
Итого:	10

5.4 Допускается включение в штатное расписание Учебной гостиницы дополнительных единиц для организации заказов, услуг (засчёт доходов от услуг, реализуемых обучающимися в рамках учебных программ производственного обучения). Часть этих доходов выплачивается в виде вознаграждения самим обучающимся, а также работникам, находящимся в штате Учебной гостиницы и содействующим организации заказов и услуг.

5.5 Учебная гостиница «АмГУ» имеет собственную смету доходов и расходов (в рамках единой сметы «АмГУ»), являющуюся обязательной к исполнению.

5.6 Учебная гостиница, по согласованию сторон, определяет цены на услуги населению, оказанные обучающимися в Учебной гостинице в период производственной практики (в соответствии с прейскурантом цен, разработанным администрацией Учебной гостиницы (в соответствии с действующим законодательством), утвержденным ректором «АмГУ» и согласованным с учредителем (учредителями)). В основу прейскуранта цен берутся:

- амортизационные расходы по основным средствам;
- коммунальные услуги;
- расходы на амортизацию оборудования;
- расходы на содержание и обслуживание гостиницы.

5.7 Для Учебной гостиницы текущие расходы планируются в смете и оплачиваются из соответствующего бюджета.

5.8 Учебная гостиница финансируется за счёт внебюджетных средств, в рамках финансирования «АмГУ», а также доходов, получаемых от деятельности в соответствии со сметой расходов и доходов Учебной гостиницы.

Доход от учебно-производственной деятельности и оказания услуг Учебной гостиницы реинвестируется на:

- развитие и совершенствование образовательного процесса;
- развитие и укрепление учебно-материальной базы;

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

- материальное стимулирование работников и обучающихся, их социальную поддержку;
- частичную оплату коммунальных услуг;
- амортизационные расходы по основным средствам;
- расходы на амортизацию оборудования;
- расходы на содержание и обслуживание помещений.

6 Управление учебной гостиницей

6.1 Ректор «АмГУ» назначает директора Учебной гостиницы, который несёт ответственность за выполнение задач, возложенных на Учебную гостиницу, финансовую, плановую и трудовую дисциплину в Учебной гостинице в соответствии с правами и обязанностями обучающихся и работников, определяемых Трудовым кодексом Российской Федерации.

6.2 «АмГУ» осуществляет следующие функции по управлению Учебной гостиницей:

- определяет основные направления её деятельности, утверждает планы и отчёты об их выполнении

- вносит дополнения и изменения в настоящее Положение, принимает новое Положение;
- осуществляет проверки финансово-хозяйственной деятельности Учебной гостиницы;
- назначает и увольняет руководителя Учебной гостиницы по основаниям, предусмотренным законодательством Российской Федерации;
- устанавливает размеры и порядок выделения денежных средств на приобретение необходимого хозяйственного имущества, на выполнение текущего и капитального ремонтов Учебной гостиницы;
- утверждает квартальные, полугодовые, годовые отчёты по результатам деятельности Учебной гостиницы;
- принимает решение о прекращении деятельности Учебной гостиницы;

6.3 Директор Учебной гостиницы:

- заключает договор с «АмГУ» о полной материальной ответственности за переданные ему материалы, ценности (оборудование, инвентарь, постельные принадлежности и т.д.);
- отвечает за выполнение поставленных университетом целей и задач;
- осуществляет планирование деятельности Учебной гостиницы;
- согласовывает план работы Учебной гостиницы с ректором «АмГУ»;
- ежемесячно производит списание малоценных материалов (веник, порошок и т.д.);
- обеспечивает необходимым хозяйственным имуществом Учебную гостиницу; следит за его сохранностью;

Продолжение ПРИЛОЖЕНИЯ Г

- содержит помещения, оборудование, инвентарь в технически исправном состоянии, соблюдает санитарно-гигиенические нормы эксплуатации помещений;
- осуществляет контроль за соблюдением трудовой дисциплины работниками Учебной гостиницы и студентами-практикантами;
- распределяет студентов-практикантов по рабочим местам и следит за выполнением ими рабочего плана практики;
- обеспечивает соблюдение противопожарной безопасности и техники безопасности в Учебной гостинице;
- осуществляет контроль над соблюдением правил проживания в Учебной гостинице.

7 Прекращение деятельности Учебной гостиницы

7.1 Положение действует с момента его подписания ректором «АмГУ».

7.2 Прекращение деятельности Учебной гостиницы путём ликвидации или реорганизации производится на основании приказа ректора «АмГУ».