

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



Проректор
по учебно-методической работе

А.А.Панфилов

« 20 » 01 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины)

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль/программа подготовки Гостиничная деятельность

Уровень высшего образования бакалавриат

Форма обучения очная

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежу- точного контроля (экз./зачет)
5	3 ЗЕ; 108	18	36		54	Зачет
6	5 ЗЕ; 180	18	36		81	Экзамен (45), курсовой проект
Итого	8 ЗЕ; 288	36	72		135	Зачет/ экзамен (45), курсовой проект

Владимир 20¹⁶

Handwritten signature

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины (модуля) «Проектирование гостиничной деятельности» являются формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности; привитие навыков использования нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; обучение студентов организации работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения и составлению технического задания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело». Реализуется в 5 и 6 семестре в объеме 288 часов.

Изучение данного курса опирается на знания студентов, полученные при изучении дисциплин: «Математика», «Информатика», «Технологии гостиничной деятельности», «Экономика гостиничного предприятия», «Маркетинг гостиничного предприятия», «Статистика туризма».

Знания, умения и навыки, приобретенные в результате изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» используются при изучении дисциплин «Организация гостиничного дела», «Организация работы службы приема и размещения».

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

общепрофессиональными компетенциями (ОПК):

- готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность (ОПК-3);

профессиональными компетенциями (ПК):

- готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования (ПК-12);

- готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13);

- готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности (ПК-14).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

Знать:

- теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов

проектирования (ПК-12);

Уметь:

- применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность в процессе проектирования гостиничных предприятий и создания гостиничных продуктов (ОПК-3);
- самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя (ПК-13)

Владеть:

- навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности (ПК-14);
- методами проектирования гостиничной деятельности (ПК-14);
- навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей (ПК-13).

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 часов.

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)						Объем учебной работы, с применением интерактивных методов (в часах / %)	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра), форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	Контрольные работы	СРС	КП / КР		
1.	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.	5	1-2	2	4			4		2/33%	
2.	Стратегическое проектирование гостиничной деятельности.	5	3-4	2	4			5		2/33%	
3.	Технологии и организация гостиничной деятельности	5	5-6	1	2			5		1/33%	
4	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.	5	5-6	1	2			5		1/33%	Рейтинг-контроль
5.	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.	5	7-8	2	4			5		2/33%	
6.	Общие проектные требования и типология строительных решений	5	9-10	1	2			5		1/33%	
7.	Виды и	5	9-10	1	2			5		1/33%	

	классификация рекреационных комплексов.										
8.	Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	5	11- 12	2	4			5		2/33%	Рейтинг- контроль
9.	Особенности проектирования санаторных комплексов.	5	13- 14	2	4			5		2/33%	
10.	Особенности проектирования туристских комплексов.	5	15- 16	2	4			5		2/33%	
11.	Требования к зданиям гостиничных предприятий	5	17- 18	2	4			5		2/33%	Рейтинг- контроль
	Итого			18	36			54		18/33%	Зачёт
12	Объемно- планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	6	1-2	2	4			9		2/33%	
13.	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	6	3-4	2	4			9		2/33%	
14.	Конструктивные элементы зданий гостиниц.	6	5-6	2	4			9		2/33%	Рейтинг- контроль
15.	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.	6	7-8	2	4			9		2/33%	
16.	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	6	9-10	2	4			9		2/33%	
17.	Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	6	11- 12	2	4			9		2/33%	Рейтинг- контроль
18.	Планировочная организация номера гостиницы.	6	13- 14	2	4			9		2/33%	
19.	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.	6	15- 16	2	4			9		2/33%	

20.	Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.	6	17-18	2	4			9		2/33%	Рейтинг-контроль
	Итого			18	36			81	КП	18/33%	Экзамен
	Всего			36	72			135		36/33%	

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.

Концепция гостиничного предприятия. Сущность и этапы проектирования. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.

Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности.

Понятие стратегического проектирования гостиничной деятельности. Маркетинговые исследования как первоначальный этап проектирования. Проектирование гостиничного продукта и инновации.

Тема 3. Технологии и организация гостиничной деятельности.

Организационная структура гостиничных предприятий. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Профессиональные стандарты обслуживания. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.

Тема 4. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.

Формы здания гостиницы. Жилой комплекс. Конструкция гостиничного здания. Месторасположение гостиниц.

Тема 5. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.

Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования.

Тема 6. Общие проектные требования и типология строительных решений.

Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы. Система гостиничных стандартов. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.

Тема 7. Виды и классификация рекреационных комплексов.

Классификация рекреационных комплексов. Действующие в международной практике различные системы классификации гостиниц. Классификация гостиниц по назначению вместимости и уровню комфорта. Услуги питания, оказываемые предприятиями общественного питания.

Тема 8. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.

Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц. Типы реконструкций.

Тема 9. Особенности проектирования санаторных комплексов.

Структура планировочной организации санаторных комплексов. Централизованный композиционный прием. Блочный композиционный прием. Павильонный композиционный прием.

Тема 10. Особенности проектирования туристских комплексов.

Структура планировочной организации туристских комплексов. Планировочная организация туристских гостиниц. Планировочная организация туристических баз. Планировочная организация автотуристических комплексов.

Тема 11. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

Принципы проектирования. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.

Тема 12. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.

Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная

Тема 13. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.

Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки.

Тема 14. Конструктивные элементы зданий гостиниц.

Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве.

Тема 15. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.

Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Виды гостиничных помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

Тема 16. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.

Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.

Тема 17. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия.

Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.

Тема 18. Планировочная организация номера гостиницы.

Взаиморасположение составляющих номера. Количество составляющих номера. Приемы взаимосвязи номера и санузла.

Тема 19. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.

Интерьер и качество обслуживания. Световое решение интерьера и жилых и общественных помещений гостиниц. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц. Текстильные материалы в интерьере гостиниц. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей (материалы для пола, материалы для стен, материалы для потолка).

Тема 20. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

Мебель и варианты установки мебели. Схемы расстановки мебели в одноместном номере. Схемы расстановки мебели в двухместном номере.

Темы практических занятий

1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности.
3. Технологии и организация гостиничной деятельности
4. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
5. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
6. Общие проектные требования и типология строительных решений
7. Виды и классификация рекреационных комплексов.
8. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.
9. Особенности проектирования санаторных комплексов.
10. Особенности проектирования туристских комплексов.
11. Требования к зданиям гостиничных предприятий
12. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.
13. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия
14. Конструктивные элементы зданий гостиниц.
15. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.
16. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.
17. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия
18. Планировочная организация номера гостиницы.

19. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.
20. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Большая часть лекционного материала оформлена в виде презентации с использованием стандартной программы в PowerPoint. Для демонстрации данного наглядно-иллюстрированного материала лекций используется соответствующая аппаратура (ноутбук, проектор).

Для реализации компетентного подхода предусматривается использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий. На практических занятиях предусмотрено проведение ролевых игр. В рамках проведения лекций и практических занятий запланирован разбор конкретных ситуаций с целью формирования и развития общекультурных компетенций у обучающихся.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, является главной целью ОП бакалавриата, особенностью контингента обучающихся и содержанием дисциплины.

С целью активизации самостоятельной работы студентов целесообразно использование опережающей самостоятельной работы. Студенты самостоятельно изучают отдельные темы, отдельные вопросы, дополнительную литературу до изучения теоретического материала, что позволяет преподавателю опереться на изученный студентами материал. При этом вырабатываются значительный багаж знаний, навыков и умений, способность анализировать, осмысливать и оценивать современные события, решать профессиональные задачи на основе единства теории и практики, что гарантирует успешное освоение профессии.

Обсуждение студенческих докладов проходит в диалоговом режиме. Такая интерактивная технология способствует развитию у студентов анализировать и синтезировать изучаемый материал, оформлять, представлять и докладывать его аудитории, умению вести дискуссию, аргументировано отстаивать свою точку зрения.

Для того чтобы оценить не только объем выученной информации, но и проверить полученные умения и навыки на зачете и экзамене вводятся практические задания.

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

5 СЕМЕСТР

Вопросы к рейтинг-контролю №1

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Сущность и этапы проектирования.
3. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта.
4. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.

5. Понятие стратегического проектирования гостиничной деятельности.
6. Маркетинговые исследования как первоначальный этап проектирования.
7. Проектирование гостиничного продукта и инновации.
8. Организационная структура гостиничных предприятий.
9. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
10. Профессиональные стандарты обслуживания.
11. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
12. Формы здания гостиницы.
13. Жилой комплекс.
14. Конструкция гостиничного здания.
15. Месторасположение гостиниц.

Тест к рейтинг-контролю № 1

1. Проект можно определить как:

- а) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;
- б) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
- в) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.

2. Окружающая среда проекта — это:

- а) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
- б) совокупность всех участников проекта и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
- в) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую.

3. Субъекты, самостоятельно реализующие деятельность по проекту или деятельность, результаты которой влияют на проект (взаимодействуют с проектом), это:

- а) пассивные участники проекта;
- б) активные участники проекта;
- в) косвенные участники проекта.

4. Назовите оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей:

5. Укажите основные методы продвижения гостиничного продукта:

6. Руководитель проекта относится к:

- а) активным непосредственным участникам;
- б) пассивным участникам;
- в) пассивным непосредственным участникам;
- г) непосредственным участникам;
- д) пассивным косвенным участникам

7. Содержание проекта — это:

- а) совокупность целей, работ и участников проекта;
- б) перечень целей, работ и ресурсов проекта;
- в) совокупность поставленных целей и связей между ними;
- г) предметная область, ограниченная рамками окружения проекта

8. Техничко-экономическое обоснование проекта:

- а) применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий;
- б) содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения;
- в) содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания;
- г) содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана;
- д) содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели;
- е) состоит из сметной стоимости строительства.

9. Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:

- а) на предпроектном этапе;
- б) при согласовании проекта со строительной организацией;
- в) при разработке чертежей и смет;
- г) одновременно с разработкой технико-экономического обоснования;
- д) на послепроектном этапе;
- е) при согласовании проекта в уполномоченных органах.

10. По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют:

- а) порядок разработки проектно-сметной документации;
- б) порядок согласования проектно-сметной документации;
- в) техническое задание на проектирование;
- г) содержание проекта;
- д) вид строительства (новое, реконструкция, расширение).

11. Какие документы саморегулируемая организация вправе разработать и утвердить?

- а) стандарты саморегулируемой организации;
- б) правила контроля в области саморегулирования;
- в) требования к выдаче свидетельств о допуске.

12. Что не входит в систему государственного регулирования градостроительной деятельности?

- а) саморегулирование;
- б) техническое регулирование;
- в) сметное нормирование и ценообразование.

13. Одним из этапов проектной подготовки (капитального и некапитального) строительства, реконструкции объекта недвижимости является:

- а) разработка, согласование и утверждение архитектурно-градостроительного решения;
- б) разработка, согласование и утверждение сметной документации;
- в) разработка, согласование и утверждение административно-процессуального решения.

14. Задание на проектирование это:

- а) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;
- б) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Исполнителем и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;
- в) обязательная часть исходной документации, утверждаемая третьей стороной и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации.

15. Задание на проектирование согласовывается и утверждается:

- а) до начала проектирования;
- б) после окончания проектных работ;
- в) по ходу выполнения проектных работ.

16. Вместе с заданием на проектирование Заказчик выдает Проектировщику следующий вид топографического плана:

- а) Топографический план М 1:500;
- б) Топографический план М 1:600;
- в) Топографический план М 1:700.

17. Архитектурно-градостроительное решение объекта разрабатывается на основании:

- а) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом архитектуры и градостроительства;
- б) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом кадастрового учета и землеустройства;
- в) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом прокуратуры и администрации.

18. В случае отступлений от требований нормативных документов во время выполнения работ по проектированию зданий и сооружений:

- а) незамедлительно применяются меры административного и уголовного наказания;
- б) рассматривается их обоснованность и наличие разрешений на это соответствующих органов. Проводится изучение пояснительной записки и графических материалов с определением соответствия разработанных решений заданию на проектирование, договору (контракту) на выполнение проектно-изыскательских работ и другой разрешительной документации;
- в) рассматривается их обоснованность.

19. Во время составления проекта здания или сооружения обращается особое внимание на наличие:

- а) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений;
- б) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений;
- в) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.

20. При экспертизе проектов строительства осуществляется проверка:

- а) только исключительно соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений;
- б) соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений, другим пред проектным материалам, оценивается месторасположение площадки (трассы) строительства, проверяется срок действия акта выбора земельного участка и другой разрешительной документации;
- в) проверяется только срок действия акта выбора земельного участка.

Вопросы к рейтинг-контролю №2

1. Основные понятия проектирования.
2. Состав предпроектных работ.
3. Виды проектов.
4. Принципы проектирования.
5. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы.
6. Система гостиничных стандартов.

7. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.
8. Классификация рекреационных комплексов.
9. Действующие в международной практике различные системы классификации гостиниц.
10. Классификация гостиниц по назначению вместимости и уровню комфорта.
11. Услуги питания, оказываемые предприятиями общественного питания.
12. Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц.
13. Типы реконструкций.

Тест к рейтинг-контролю № 2

1. Как называется, утвержденная в установленном порядке совокупность необходимых документальных материалов для строительства, содержащих чертежи, расчеты, макеты, схемы, обоснование решений?

1. Пояснительная записка;
2. Проектная документация;
3. Рабочая документация.

2. Как называется специальное разрешение на право осуществления отдельных видов деятельности?

1. Сертификат;
2. Лицензия;
3. Тендер.

3. Как называется юридическое (физическое) лицо, принимающее решение о вложении собственных, заемных или привлеченных средств в форме капитальных вложений в объекты строительства?

1. Инвестор;
2. Заказчик;
3. Подрядчик.

4. Как называется лицо, заключающее договор (контракт) на проектирование и строительство объекта, контролирующее его выполнение и осуществляющее другие функции на основании установленных действующим законодательством полномочий?

1. Инвестор;
2. Заказчик;
3. Подрядчик.

5. Как называется форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

6. Что означает понятие «тендер»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

7. Что означает понятие «конкурс»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

8. Как называется форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий?

1. Конкурс;

2. Тендер;

3. Очередь строительства.

9. Как называется часть здания, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг?

1. Конкурс;

2. Тендер;

3. Очередь строительства.

10. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждающий принципиальную возможность создания объекта, определяющий его стоимость -

1. Рабочий проект;

2. Эскизный проект;

3. Стадия «Проект».

11. Что представляет собой эскизный проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условия подключения инженерного обеспечения;

2. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждает принципиальную возможность создания объекта, определяет его стоимость;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

12. Что такое расширение действующих предприятий?

1. Перестройка существующих цехов и объектов основного, подсобного и вспомогательного характера, как правило, без расширения имеющихся зданий и сооружений основного назначения, связана с совершенствованием производства и повышения его технико-экономического уровня на основе достижений научно-технического прогресса, и осуществляемая по комплексному проекту на реконструкцию предприятия в целом;

2. Строительство дополнительных производств на действующем предприятии, а также строительство новых и расширение существующих отдельных цехов и объектов основного, подсобного и обслуживающего назначения на территории действующих предприятий или площадках, прилегающих к ним, с целью создания дополнительных или новых производственных мощностей.

13. Как называется проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условия подключения инженерного обеспечения?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

14. Что представляет собой рабочий проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условий на подключение инженерного обеспечения;

2. Проект, который после одобрения или утверждения которого органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

15. Как называется проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии)?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

16. Как называется проект, который после одобрения или утверждения органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

17. Кто устанавливает стадии проектирования?

1. Инвестор (заказчик)

2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

18. Кто разрабатывает задание на проектирование?

1. Заказчик;
2. Проектировщик;
3. Заказчик вместе с проектировщиком.

19. Кто утверждает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

20. Кто согласовывает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

Вопросы к рейтинг-контролю №3

1. Структура планировочной организации санаторных комплексов.
2. Централизованный композиционный прием.
3. Блочный композиционный прием.
4. Павильонный композиционный прием.
5. Структура планировочной организации туристских комплексов.
6. Планировочная организация туристских гостиниц.
7. Планировочная организация туристических баз.
8. Планировочная организация автотуристических комплексов.
9. Принципы проектирования.
10. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
11. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.

Тест к рейтинг-контролю № 3

1. В отелях каких категорий должно предусматриваться отдельное помещение для питания персонала?

1. В гостиницах *** и ****;
2. В гостиницах **** и *****;
3. В гостиницах *** и *****;
4. В гостиницах всех выше названных категорий.

2. Как называется этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее

половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м?

1. Этаж надземный;
2. Этаж технический;
3. Этаж мансардный.

3. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли?

1. Этаж надземный;
2. Этаж мансардный;
3. Этаж цокольный.

4. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подвальный;
3. Этаж подземный.

5. Как называется этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подземный;
3. Этаж подвальный.

6. Как называется этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций, который может быть расположен в нижней (в том числе техническое подполье), верхней (в том числе технический чердак) или в средней части здания?

1. Этаж технический;
2. Этаж мансардный;
3. Этаж надземный.

7. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подвальный;
3. Этаж цокольный.

8. Этаж цокольный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

9. Этаж мансардный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;
3. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м.

10. Этаж надземный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

11. Этаж подвальный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений;
2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

12. Этаж подземный это -

1. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;
2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

13. Этаж подземный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;
3. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций.

14. Этаж технический это -

1. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;
2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли.

15. С учетом каких факторов определяется площадь участка под застройку гостиницы?

1. Условия размещения и характера городской среды;
2. Характера городской среды и категории отеля;

3. Категории отеля и условий размещения;
4. Всех вышеперечисленных факторов.

16. Количество мест на автостоянке (в % от количества номеров) предполагается в гостинице категории *?

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

17. В зависимости от количества номеров 20% мест на автостоянке предусматривают ...

1. При гостинице *;
2. При отеле **;
3. При гостинице * и **.

18. В зависимости от чего рассчитывают количество мест на автостоянках при отеле?

1. От категории отеля;
2. От количества номеров;
3. От количества номеров и категории отеля.

19. Количество мест на автостоянке (в % от количества номеров) предполагается в гостинице категории **?

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

20. В зависимости от количества номеров 20% мест на автостоянке предусматривают ...

4. При гостинице * и **;
5. При отеле ** и ***;
6. При отеле *, ** и ***

Вопросы для подготовки к зачету

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Стратегическое проектирование гостиничного предприятия.
3. Организационная структура гостиничных предприятий.
4. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
5. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
6. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
7. Системы автоматизации проектирования.
8. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

9. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.
10. Свойства строительных материалов, конструкционные материалы.
11. Вспомогательные строительные материалы.
12. Порядок геодезической разбивки при строительстве подземных коммуникаций.
13. Проектирование фундаментов для зданий геодезического назначения.
14. основы инженерной графики: строительные чертежи туристских комплексов.
15. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
16. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
17. Гостиницы категории «одна звезда».
18. Гостиницы категории «две звезды».
19. Гостиницы категории «три звезды».
20. Гостиницы категории «четыре звезды».
21. Гостиницы категории «пять звезд».
22. Виды гостиничных объектов.
23. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Стадии проектирования здания гостиницы.
25. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.

Перечень вопросов для самостоятельной работы

1. Что представляет собой концепция гостиничного предприятия?
2. Что такое проектирование?
3. Что означает термин «проект»?
4. Перечислить этапы проектирования.
5. Дать определение понятию «техническое задание».
6. Охарактеризовать понятие «гостиничный продукт» и его составные элементы.
7. Охарактеризовать понятие «концепция гостиничного предприятия».
8. Дать характеристику цели проведения маркетинговых исследований при формировании концепции гостиничного предприятия и стратегическом проектировании.
9. Дать определение термина «стратегическое проектирование».
10. Какие вы знаете организационные структуры гостиничных предприятий?
11. Для чего необходимы должностные инструкции?
12. Охарактеризовать профессиональные стандарты обслуживания.
13. Какие вы знаете службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства?
14. Охарактеризовать классификацию гостиниц.
15. Охарактеризовать классификацию рекреационных комплексов.
16. Охарактеризовать услуги питания, оказываемые предприятиями общественного питания.
17. Какие вы знаете основные понятия проектирования?
18. Охарактеризовать состав предпроектных работ.
19. Какие вы знаете виды проектов?
20. Какие вы знаете принципы проектирования.
21. Охарактеризовать требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.

22. Охарактеризовать условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
23. Охарактеризовать основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Что относят к проектной и рабочей документации.
25. Типовая проектная документация.
26. Какие вы знаете формы здания гостиницы.
27. Жилой комплекс.
28. Что собой представляет конструкция гостиничного здания.
29. Месторасположение гостиниц.
30. Охарактеризовать структуру планировочной организации санаторных комплексов.
31. Что собой представляет централизованный композиционный прием?
32. Что собой представляет блочный композиционный прием?
33. Что собой представляет павильонный композиционный прием?
34. Охарактеризовать структуру планировочной организации туристских комплексов.
35. Что собой представляет планировочная организация туристских гостиниц?
36. Что собой представляет планировочная организация туристических баз?
37. Что собой представляет планировочная организация автотуристических комплексов?

6 СЕМЕСТР

Вопросы к рейтинг-контролю № 1

1. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.
2. Общественная часть гостиницы.
3. Жилая часть гостиницы.
4. Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей.
5. Требования к объемно-планировочным решениям.
6. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.
7. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная
8. Генеральный план участка, предназначенного под строительство.
9. Зонирование участка гостиничного предприятия.
10. Централизованная система застройки.
11. Блочная система застройки.
12. Павильонная система застройки.
13. Смешанная система застройки.
14. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
15. Назначения, характеристики, классификация.
16. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.
17. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.

18. Единая модульная система в строительстве.

Тест к рейтинг-контролю № 1

1. Высота помещений от пола до низа выступающих частей коммуникаций и оборудования в местах регулярного прохода людей и на путях эвакуации должна быть:

1. Не менее 1,8 м.
2. Не менее 2,0 м.
3. Не менее 2,2 м.

2. Высота помещений от пола до низа выступающих частей коммуникаций и оборудования в местах нерегулярного прохода людей должна быть:

1. Не менее 1,8 м.
2. Не менее 2,0 м.
3. Не менее 2,2 м.

3. Высота проезда, устраиваемого при необходимости въезда в здание автомобилей, должна быть:

1. Не менее 2,2 м.
2. Не менее 4,2 м.
3. Не менее 4,5 м.

4. Высота проезда, устраиваемого при необходимости въезда в здание пожарных автомобилей, до низа конструкций, выступающих частей коммуникаций и оборудования, должна быть:

1. Не менее 2,2 м.
2. Не менее 4,2 м.
3. Не менее 4,5 м.

5. Пассажирские лифты следует предусматривать в многоэтажных производственных зданиях высотой от планировочной отметки земли до отметки чистого пола верхнего этажа (не считая технического):

1. Более 9 м.
2. Более 15 м.
3. Более 30 м.

6. Пассажирские лифты следует предусматривать в многоэтажных производственных зданиях при следующих параметрах:

1. Наличие на отметке более 15 м постоянных рабочих мест или оборудования, которое необходимо обслуживать более трех раз в смену.
2. В зданиях высотой более 12 м от планировочной отметки земли до отметки чистого пола верхнего этажа (не считая технического).
3. При любых высотах многоэтажных производственных зданий.

7. Один пассажирский лифт следует предусматривать в многоэтажных производственных зданиях:

1. Всегда независимо от численности работающих (в наиболее многочисленную смену).
2. При численности работающих (в наиболее многочисленную смену) не более 15

на всех этажах, расположенных выше 15 м.

3. При численности работающих (в наиболее многочисленную смену) не более 30 на всех этажах, расположенных выше 15 м.

8. Следует ли предусматривать выходы из подвалов в зоне работы подъемно-транспортного оборудования?

1. Следует.
2. Не следует.
3. Не регламентируется.

9. Какую глубину тамбуров и тамбур-шлюзов следует принимать при наличии на предприятии работающих инвалидов, пользующихся креслами-колясками?

1. 1,8 м.
2. 1,5 м.
3. 1,2 м.

10. Следует ли в помещениях категорий А и Б предусматривать наружные легкобрасываемые ограждающие конструкции?

1. Не следует.
2. Следует.
3. Не регламентируется.

11. Относят ли армированное стекло, стеклопакеты, триплекс, сталинит и поликарбонат к легкобрасываемым конструкциям?

1. Относят.
2. Не относят.
3. Не регламентируется.

12. На какие размеры следует разрезать карты рулонного ковра на участках легкобрасываемых конструкций покрытия?

1. Не более 180 м каждая.
2. Не более 250 м каждая.
3. Не более 450 м каждая.

13. При отсутствии расчетных данных площадь легкобрасываемых конструкций для помещения категории А должна составлять:

1. Не менее 0,01 м на 1 м.
2. Не менее 0,03 м на 1 м.
3. Не менее 0,05 м на 1 м.

14. Какой максимальной длины должен быть фонарь при условии, что он незадуваемый?

1. 60 м.
2. 90 м.
3. 120 м.

15. Каким должно быть расстояние между торцами фонарей и между торцом фонаря и наружной стеной?

1. 6 м.
2. 12 м.

3. 18 м.

16. Следует ли предусматривать устройство защитной металлической сетки под остеклением зенитных фонарей, выполняемым из листового силикатного стекла и стеклопакетов, а также вдоль внутренней стороны остекления прямоугольных светоаэрационных фонарей?

1. Следует.
2. Не следует.
3. Не регламентируется.

17. Допускается ли использовать парапет в качестве ограждения на кровле в зданиях с внутренними водостоками?

1. Не допускается.
2. Допускается.
3. Не регламентируется.

18. Следует ли дополнять парапет решетчатым ограждением до высоты 0,6 м от поверхности кровли, если его высота менее 0,6 м?

1. Не регламентируется.
2. Не следует.
3. Следует.

19. На сколько должны превышать размеры ворот для наземного транспорта габариты транспортных средств (в загруженном состоянии)?

1. Не менее чем на 0,5 м по высоте и по ширине.
2. Не менее чем на 1,0 м по высоте и 0,5 по ширине.
3. Не менее чем на 0,2 м по высоте и 0,6 м по ширине.

20. Какой уклон маршей в лестничных клетках следует принимать при ширине проступи 0,3 м?

1. Не менее 1:1,5.
2. Не менее 1:2.
3. Не регламентируется.

Вопросы к рейтинг-контролю № 2

1. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия.
2. Виды гостиничных помещений и их назначение.
3. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.
4. Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.
5. Требования к размещению.
6. Внутренние, входные и выходные потоки.
7. Варианты схем этажей жилой части гостиницы.

8. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа.
9. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций.
10. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице.
11. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций.
12. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.

Тест к рейтинг-контролю № 2

1. Высота помещений в чистоте (от пола до потолка) для общественных зданий принимается, как правило:

1. 2,5 м.
2. Не менее 3 м.
3. Не менее 3,6 м.

2. В отелях каких категорий вытяжная система вентиляции должна проектироваться с естественным сообщением?

1. В гостиницах категории * и **;
2. В гостиницах категории * и выше
3. В гостиницах категории *** и выше.

3. Допускается ли соответствующее уменьшение высоты в помещениях и коридорах вспомогательного к функциональным процессам назначения в зависимости от объёмно-планировочного решения зданий и технологических требований?

1. Допускается, при этом высота должна быть не менее 2,2 м.
2. Не допускается, высота не нормируется.
3. Определяется расчетом.

4. Допускается ли принимать высоту встраиваемых помещений общественного назначения общей вместимостью до 40 человек и предприятий розничной торговли торговой площадью до 250 м², равной по высоте этажа жилого здания, куда они встраиваются?

1. Допускается.
2. Не допускается.
3. Определяется расчетом.

5. Отметка пола помещений у входа в здание должна быть, как правило, выше отметки тротуара перед входом:

1. Не менее чем на 1,2 м.
2. Не менее чем на 0,45 м.
3. Не менее чем на 0,15 м.

6. Пассажирские лифты предусматриваются в общественных зданиях:

1. При отметке пола верхнего этажа 9,9 м и более от уровня первого этажа.
2. При отметке пола верхнего этажа 6,6 м и более от уровня первого этажа.
3. При любой высоте здания.

7. Пассажирские лифты предусматриваются в зданиях больниц и родильных домов, амбулаторно-поликлинических учреждений; в зданиях учреждений социального обслуживания населения, а также гостиницах и мотелях разрядов «пять звезд» и «четыре звезды»:

1. При отметке пола верхнего этажа 9,9 м и более от уровня первого этажа.
2. При отметке пола верхнего этажа 6,6 м и более от уровня первого этажа.
3. При любой высоте здания.

8. Пассажирские лифты предусматриваются в санаториях и санаториях-профилакториях; гостиницах, турбазах и мотелях разряда «три звезды»:

1. При отметке пола верхнего этажа 9,9 м и более от уровня первого этажа.
2. При отметке пола верхнего этажа 6,6 м и более от уровня первого этажа.
3. При любой высоте здания.

9. Ширина лифтового холла пассажирских лифтов при однорядном расположении лифтов – глубине кабины лифта до 1,5 м:

1. 2,0 м.
2. Удвоенной наименьшей глубины кабины, но не более 5 м.
3. Не менее 2,5 м.

10. Ширина лифтового холла пассажирских лифтов при двухрядном расположении с общим лифтовым холлом должна быть:

1. Не более 5 м.
2. Удвоенной наименьшей глубины кабины, но не более 5 м.
3. Не менее 2,5 м.

11. Сколько следует устанавливать пассажирских лифтов в общественном здании?

1. Не менее двух.
2. Устанавливается расчётом, но не менее двух.
3. Устанавливается заданием на проектирование.

12. На каком расстоянии должна находиться дверь наиболее удаленного помещения от двери ближайшего пассажирского лифта?

1. Не более 60 м.
2. Не более 15 м.
3. Не регламентируется.

13. Перед лифтами с глубиной кабины 2 100 мм и более ширина лифтового холла должна быть:

1. Не менее 2,0 м.
2. Удвоенной наименьшей глубины кабины, но не более 5 м.
3. Не менее 2,5 м.

14. Сквозные проёмы в зданиях и сооружениях на уровне земли или первого этажа (пешеходные и другие проходы или проезды), не предназначенные для проезда пожарных машин, проектируют по следующим параметрам:

1. Допустимо делать любой конфигурации.

2. Допустимо делать любой конфигурации при соблюдении высоты, необходимой для беспрепятственного прохода или проезда.
3. Определяется расчетом.

15. Сквозные проезды в зданиях следует принимать по следующим параметрам:

1. Допустимо делать любой конфигурации.
2. Шириной (в свету) не менее 3,0 м и высотой не менее 3,0 м.
3. Шириной (в свету) не менее 3,5 м и высотой не менее 4,25 м.

16. В зданиях I, II и III климатических районов и IV климатического подрайона при всех наружных входах вестибюль и лестничные клетки следует предусматривать на первом этаже тамбуры габаритами:

1. Тамбур не предусматривается.
2. Глубиной не менее 1,2 м и шириной, равной ширине входной двери плюс не менее 0,3 м без естественным освещением.
3. Глубиной не менее 1,2 м и шириной, равной ширине входной двери плюс не менее 0,3 м. с естественным освещением.

17. Допускается ли снижение норм площадей отдельных помещений или групп помещений, встроенных в жилые дома?

1. 15% причем снижение норм не должно ухудшать процесс деятельности в данных помещениях.
2. Снижение норм не допускается.
3. Не регламентируется.

18. Сколько должно быть рассредоточенных эвакуационных выходов из каждой групповой ячейки?

1. Количество рассредоточенных эвакуационных выходов устанавливается расчётом.
2. Достаточно одного эвакуационного выхода.
3. Не менее двух рассредоточенных эвакуационных выходов.

19. В отелях каких категорий в ванных комнатах жилых номеров должны проектироваться обогреваемые полы?

1. В гостиницах категории ****;
2. В гостиницах категории *****;
3. В гостиницах категории **** и *****.

20. В санузлах гостиниц каких категорий, которые не прилегают к наружным ограждающим конструкциям, допускается не устанавливать отопительные приборы в случае установления в них полотенцесушителей, присоединенных к системе горячего водоснабжения?

1. В санузлах гостиниц категорий * и **;
2. В санузлах гостиниц категорий от * до ***;
3. В санузлах гостиниц категорий от * до *****;
4. В санузлах гостиниц категорий ** и ***.

Вопросы к рейтинг-контролю № 3

1. Взаиморасположение составляющих номера.

2. Количество составляющих номера.
3. Приемы взаимосвязи номера и санузла.
4. Интерьер и качество обслуживания.
5. Световое решение интерьера и жилых и общественных помещений гостиниц.
6. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.
7. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
8. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
9. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей (материалы для пола, материалы для стен, материалы для потолка).
10. Мебель и варианты установки мебели.
11. Схемы расстановки мебели в одноместном номере.
12. Схемы расстановки мебели в двухместном номере.

Тест к рейтинг-контролю № 3

1. На каком расстоянии от боковой стены помещения или другой вертикальной плоскости принято устанавливать приборы для открывания и закрытия дверей, терминалы, рабочие дисплеи и прочие устройства, которыми могут воспользоваться МГН внутри здания?

1. Не менее 0,4 м.
2. Не менее 0,6 м.
3. Не менее 0,8 м.

2. На какой высоте нужно устанавливать выключатели и электророзетки в помещениях?

1. Не более 0,6 м от уровня пола.
2. Не более 0,8 м от уровня пола.
3. Не более 1,2 м от уровня пола.

3. На каком расстоянии должны размещаться ручки дверей от боковой стены, расположенных в углу коридора или помещения?

1. Не менее 0,4 м.
2. Не менее 0,6 м.
3. Не менее 0,8 м.

4. Какие виды сигнализаций должны быть видимы в местах скопления людей?

1. Звуковая сигнализация.
2. Стробоскопическая сигнализация.
3. Визуальная, звуковая сигнализация, стробоскопическая.

5. Какая максимальная частота у стробоскопических импульсов?

1. 1-3 Гц.
2. 5-10 Гц.
3. Не регламентируется.

6. На какой высоте от уровня пола должна располагаться визуальная информация?

1. Не более 1,5 м.

2. Не менее 1,5 м и не более 4,5 м от уровня пола.
3. Не регламентируется.

7. На какой высоте должны размещаться продублированные рельефными знаками обозначения помещений внутри здания?

1. На высоте от 0,85 до 1,2 м.
2. На высоте от 1,3 до 1,4 м.
3. На высоте от 1,5 м и более.

8. Какая ширина галерей рекомендована в жилых домах галерейного типа?

1. Не менее 2,4 м.
2. Не менее 1,2 м.
3. Не менее 3,0 м.

9. Каким должно быть расстояние от наружной стены до ограждения балкона, лоджии для обеспечения потребностей инвалидов?

1. Не регламентируется.
2. Не менее 1,2 м.
3. Не менее 1,4 м.

10. Какой должна быть высота ограждения балкона, лоджии для обеспечения потребностей инвалидов?

1. В пределах от 0,8 до 1,15 м.
2. В пределах от 1,15 до 1,2 м.
3. В пределах от 1,2 до 1,5 м.

11. Необходимо ли ограждение балконов и лоджий в зоне между высотами от 0,45 до 0,7 м от уровня пола проектировать прозрачными для обеспечения хорошего обзора инвалиду на кресле-коляске?

1. Необходимо проектировать прозрачными.
2. Допускается проектировать не прозрачными.
3. Не регламентируется.

12. Какие размеры в плане уборной без умывальника для индивидуального пользования в жилых зданиях должны быть?

1. Не менее 1,2 × 1,6 м.
2. Не менее 1,6 × 2,2 м.
3. Не менее 2,2 × 2,2 м.

13. Какой ширины следует принимать проем входной двери в квартиру и балконной двери?

1. Не менее 0,8 м.
2. Не менее 0,9 м.
3. Не менее 1,0 м.

14. Какой ширины должен быть дверной проем в санитарно-гигиенических помещениях жилых домов?

1. Не менее 0,8 м.
2. Не менее 0,9 м.
3. Не менее 1,0 м.

15. Какой ширины должен быть проем межкомнатных дверей в квартире?

1. Не менее 0,8 м.
2. Не менее 0,9 м.
3. Не менее 1,0 м.

16. Минимальный размер жилого помещения для инвалида, передвигающегося на кресле-коляске, должен составлять?

1. Не менее 16 м.
2. Не менее 24 м.
3. Не менее 28 м.

17. Какой ширины должна быть жилая комната для проживания инвалидов, передвигающихся на кресле-коляске?

1. 3,0 м.
2. 3,2 м.
3. 3,4 м.

18. Какой размер свободного пространства в номере перед дверью, у кровати, перед шкафами и окнами следует обеспечить?

1. 1,15 м.
2. 1,4 м.
3. 2,4 м.

19. Чему равна ширина прохода около прилавков для сервирования блюд на предприятиях самообслуживания?

1. Не менее 0,9 м.
2. Не менее 1,2 м.
3. Не менее 1,4 м.

20. Какой высоты должен быть хотя бы один стол в буфетах и закусовых?

1. Высотой 0,65-0,7 м.
2. Высотой 0,45-0,55 м.
3. Не регламентируется.

Вопросы для подготовки к экзамену

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Стратегическое проектирование гостиничного предприятия.
3. Организационная структура гостиничных предприятий.
4. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
5. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
6. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
7. Системы автоматизации проектирования.
8. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
9. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.
10. Свойства строительных материалов, конструкционные материалы.
11. Вспомогательные строительные материалы.

12. Порядок геодезической разбивки при строительстве подземных коммуникаций.
13. Проектирование фундаментов для зданий геодезического назначения.
14. основы инженерной графики: строительные чертежи туристских комплексов.
15. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
16. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе .
17. Гостиницы категории «одна звезда» .
18. Гостиницы категории «две звезды».
19. Гостиницы категории «три звезды» .
20. Гостиницы категории «четыре звезды» .
21. Гостиницы категории «пять звезд».
22. Виды гостиничных объектов
23. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Стадии проектирования здания гостиницы.
25. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.
26. Предметно-пространственное решение гостиниц.
27. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
28. Коридорная схема плана здания гостиницы.
29. Галерейная планировочная схема здания гостиницы.
30. Башенная схема плана здания гостиницы.
31. Узловая схема плана здания гостиницы.
32. Атриумная схема плана здания гостиницы.
33. Функциональная организация зданий гостиниц.
34. Блок общественных помещений гостиницы.
35. Зона интенсивного пешеходного движения.
36. Зона экстенсивного пешеходного движения.
37. Рекреационная зона.
38. Блок помещений жилой группы.
39. Требования, предъявляемые к жилому номеру гостиницы.
40. Категории номеров.
41. Блок группы помещений общественного питания .
42. Общие требования к компоновке помещений общественного питания .
43. Состав помещений общественного питания .
44. Блок помещений администрации.
45. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
46. Помещения культурно-массового назначения.
47. Блок подсобных и хозяйственных помещений.
48. Интерьер гостиничного здания.
49. Экстерьер гостиничного здания.
50. Цветовое решение интерьера гостиницы.
51. Параметры светового климата.
52. Виды освещения.
53. Меблировка жилых и общественных помещений.
54. Конструкции мебели.
55. Функциональные нормы мебели.
56. Принципы декоративного оформления гостиницы.
57. Элементов декоративного оформления гостиницы.

58. Текстильные материалы в интерьере гостиницы.
59. Озеленение гостиницы.
60. Системы безопасности.
61. Комплекс технических средств безопасности.
62. Система отопления и теплоснабжения.
63. Система канализации.
64. Система вентиляции воздуха.
65. Система кондиционирования воздуха.
66. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.

Перечень вопросов для самостоятельной работы

1. Охарактеризовать объемно-планировочные решения зданий гостиниц.
2. Что собой представляет жилая часть гостиницы.
3. Что собой представляет общественная часть гостиницы.
4. Охарактеризовать планировочную структуру участка гостиничного предприятия.
5. Что собой представляет генеральный план участка, предназначенного под строительство.
6. Охарактеризовать зонирование участка гостиничного предприятия.
7. Что собой представляет централизованная и блочная системы застройки?
8. Что собой представляет павильонная и смешанная системы застройки?
9. Охарактеризовать конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши.
10. Охарактеризовать конструктивные элементы зданий гостиниц: полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
11. Что собой представляет привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям?
12. Охарактеризовать единую модульную систему в строительстве.
13. Охарактеризовать функциональные группы помещений гостиничного предприятия.
14. Охарактеризовать виды гостиничных помещений и их назначение.
15. Охарактеризовать требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.
16. Охарактеризовать состав помещений приемно-вестибюльной группы и общественного питания.
17. Охарактеризовать состав помещений развлекательного назначения, бизнесцентров, SPA-центров.
18. Охарактеризовать состав помещений спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.
19. Перечислить требования к размещению.
20. Охарактеризовать внутренние, входные и выходные потоки.
21. Охарактеризовать варианты схем этажей жилой части гостиницы.

22. Каковы условия и выбор оптимальных схем жилого этажа.
23. Что собой представляет правило сокращения горизонтальных коммуникаций.
24. Охарактеризовать состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице.
25. Перечислить требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций.
26. Перечислить требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.
27. Охарактеризовать взаиморасположение составляющих номера.
28. Охарактеризовать количество составляющих номера.
29. Охарактеризовать приемы взаимосвязи номера и санузла.
30. Охарактеризовать интерьер и его взаимосвязь с качеством обслуживания..
31. Что собой представляет световое решение интерьера и жилых и общественных помещений гостиниц.
32. Что собой представляет использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
33. Охарактеризовать отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей (материалы для пола, материалы для стен, материалы для потолка).
34. Что представляет собой мебель?
35. Какие вы знаете варианты установки мебели?
36. Какие вы знаете схемы расстановки мебели в одноместном номере?
37. Какие вы знаете схемы расстановки мебели в двухместном номере?

Темы курсовых проектов

1. Проектирование малой гостиницы на 50 номеров.
2. Проектирование отеля класса-люкс на 35 номеров.
3. Проектирование мини-гостиницы эконом-класса на 10 номеров.
4. Проектирование малой курортной гостиницы на 25 номеров.
5. Проектирование мотеля на 25 номеров.
6. Проектирование апартаментов на 30 номеров.
7. Проектирование апартаментов бизнес-класса на 30 номеров.
8. Проектирование гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.
9. Проектирование бюджетной городской гостиницы на 100 номеров.
10. Проектирование курортной гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.
11. Проектирование гостиницы класса 3* на 50 номеров.
12. Проектирование гостиницы класса 2* на 50 номеров.
13. Проектирование мотеля на 20 номеров.
14. Проектирование гостиницы класса 4* на 100 номеров.
15. Проектирование санаторного комплекса на 100 номеров.
16. Проектирование гостиницы класса 4* на 150 номеров.
17. Проектирование гостиницы класса 5*.

18. Проектирование гостиницы класса 2*.
19. Проектирование гостиницы класса 3* на 100 номеров.
20. Проектирование гостиничного комплекса класса 4*.
21. Проектирование дорожной 5-этажной гостиницы на 52 номера.
22. Проектирование пансионата на 100 номеров.
23. Проектирование дома отдыха на 150 номеров.
24. Проектирование гостиницы класса 1* на 200 номеров.
25. Проектирование ботеля.
26. Проектирование транзитной гостиницы на 30 номеров.
27. Проектирование фотеля.
28. Проектирование ротеля.
29. Проектирование гостиницы класса 3* на 600 номеров.
30. Проектирование гостиницы класса 3* на 1500 номеров.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

а) основная литература:

1. Румянцева, И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц : курс лекций / И.А. Румянцева ; Министерство транспорта Российской Федерации, Московская государственная академия водного транспорта. - М. : Альтаир : МГАВТ, 2015. - 53 с. : табл., ил. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=429624).
2. Инграм, Х. Гостиничный бизнес : учебник / Х. Инграм, С. Медлик ; пер. А.В. Павлов. - М. : Юнити-Дана, 2015. - 240 с. - (Зарубежный учебник). - ISBN 5-238-00792-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731).
3. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования Ставропольский государственный аграрный университет, Министерство сельского хозяйства Российской Федерации. - Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. - 167 с. : табл., граф., схем. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785).

б) дополнительная литература:

1. Архитектурно-конструктивное проектирование гражданских зданий [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Гиясов А., Гиясов Б.И. - М. : Издательство АСВ, 2015. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785930939958.html>.
2. Экономика и организация архитектурного проектирования и строительства : учебное пособие / Министерство образования и науки Астраханской области, Государственное автономное образовательное учреждение Астраханской области высшего профессионального образования «Астраханский инженерно-строительный институт», Кафедра «Экономика строительства» ; сост. В.К. Лихобабин. - Астрахань : Астраханский инженерно-строительный институт, 2015. - 229 с. : табл., схем., граф., ил. - Библиогр. в кн. ; То же [Электронный ресурс]. - URL: [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438917](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438917).

3. Дашков, Л.П. Организация, технология и проектирование предприятий (в торговле) : учебник / Л.П. Дашков, В.К. Памбухчиянц, О.В. Памбухчиянц. - 12-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. - 456 с. : табл., ил. - (Учебные издания для бакалавров). - ISBN 978-5-394-02471-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: //biblioclub.ru/index.php?page=book&id=375810.

в) периодические издания:

1. Журнал «Гостиничное дело»
2. Журнал «Отель»
3. Журнал «Академия гостеприимства»
4. Журнал «Вопросы экономики»

г) интернет-ресурсы:

1. ProHotel.ru — информационно-справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://prohotel.ru>
2. Пять звезд. Гостиничный бизнес. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://5stars-mag.ru/journal_archive/45.html
3. Портал гостиничного бизнеса. [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.hotelline.ru>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для материально-технического обеспечения дисциплины используются аудитория с ПК и компьютерным проектором, компьютерный класс с выходом в Интернет, наборы презентаций для лекционных и практических занятий, отражающие научную и прикладную проблематику данного курса, библиотека ВлГУ, информационные справочные системы «КонсультантПлюс», «Гарант».

Примечание

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

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело»

Рабочую программу составил к.э.н., доц. Маринина М.М.

Рецензент директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедрой Юри
протокол № 8 от 18.01.2016 года.
Заведующий кафедрой: к.э.н., доцент О. Б. Ярьс О.Б. Ярьс

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии
направления 43.03.03 «Гостиничное дело»
протокол № 3 от 20.01.2016 года.
Председатель комиссии Полоцкая О. П. Полоцкая