

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



УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по образовательной деятельности
А.А. Панфилов
А.А.Панфилов

« 26 » *июня* 2019г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Направление подготовки – 43.03.03 «Гостиничное дело»
Профиль/программа подготовки – «Управление и технологии в гостиничном бизнесе»
Уровень высшего образования – бакалавриат
Форма обучения – заочная (ускоренное обучение на базе СПО 2019)

Семестр	Трудоемкость зач. ед./ час.	Лекции, час.	Практич. занятия, час.	Лаборат. работы, час.	СРС, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет/зачет с оценкой)
6	5 /180	6	6	-	141	Экзамен (27), КР
Итого	5 / 180	6	6	-	141	Экзамен (27), КР

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины – формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности.

Задачи:

- 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» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

Пререквизиты дисциплины:

Изучение дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» базируется на освоении студентами учебных курсов:

«Экономика организаций» в частности знания особенностей функционирования организаций различных организационно-правовых форм в рыночной экономике; умения: рассчитывать основные показатели деятельности; навыки: расчетов основных показателей деятельности предприятия;

«Организация гостиничного дела» в частности знания теоретических основ, задач и принципов бизнес-планирования на гостиничном предприятии; умения: разрабатывать стратегии развития гостиничного предприятия; навыки: планирования деятельности гостиничного предприятия;

«Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства» в частности знания в области технологических и нормативных компонентов деятельности гостиничных предприятий и предприятий общественного питания, комплекса знаний о состоянии и перспективах развития рынка гостиничных услуг и услуг общественного питания; умения: организации работы подразделений гостиничного предприятия и предприятий общественного питания; навыки: организации процесса обслуживания в средствах размещения и предприятиях общественного питания.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
<i>(ПКР-1) способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений</i>	Частичное освоение компетенции	<i>Знать:</i> – экономические показатели, на основе которых анализируются планируемые результаты проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <i>Уметь:</i> – рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <i>Владеть:</i>

		<ul style="list-style-type: none"> – навыками расчета и анализа экономических результатов деятельности проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
<i>(ПКО-4) способен проектировать объекты профессиональной деятельности</i>	Частичное освоение компетенции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; – нормативно-техническую базу проектирования; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность в процессе проектирования гостиничных предприятий и создания гостиничных продуктов; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; – методами проектирования гостиничной деятельности.
<i>(ПКО-6) способен применять методы прикладных исследований в избранной сфере профессиональной деятельности</i>	Частичное освоение компетенции	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – методы выявления потребностей потребителя; <p><i>Уметь:</i></p> <p>самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;</p> <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей, методами маркетинговых исследований.

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов

№ п/п	Наименование тем и /или разделов / тем 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, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС		
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	6	19	1			10	1/100	
2	Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	6	19		1		10		
3	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	6	19		1		10		
4	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	6	19	1			10	1/100	
5	Общие проектные требования и типология строительных решений	6	19				10		Рейтинг-контроль №1
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий	6	20	1	1		10	1/50	
7	Объемно-планировочное решение гостиниц	6	20	1	1		10	1/50	
8	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	6	20				10		
9	Конструктивные элементы зданий гостиниц	6	20				10		Рейтинг-контроль №2
10	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	6	21	1	1		10		
11	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	6	21	1	1		10		
12	Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	6	21				10		
13	Планировочная организация номера гостиницы	6	21				10		
14	Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	6	21				11		Рейтинг-контроль №3
Всего за семестр:				6	6		141	4/30	Экзамен (27)
Наличие в дисциплине КП/КР			+						КР
Итого по дисциплине				6	6		141	4/30	Экзамен (27)

Содержание лекционных занятий по дисциплине

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 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

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

Тема 6. 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 7. Объемно-планировочное решение гостиниц

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 10. 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 11. 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.

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности

Обоснование ассортиментной структуры проектируемого гостиничного предприятия, услуг заведения ресторанного хозяйства при проектируемом гостиничном предприятии, спроса на дополнительные услуги, тарифного плана средства размещения и ресторана.

Определение объемов реализации и доходов проектируемого гостиничного предприятия.

Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий

Основы проектирования гостиничных предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования.

Тема 6. 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 7. Объемно-планировочное решение гостиниц

Выбор объемно-планировочного решения проектируемого гостиничного предприятия. Проектирование взаимного расположения общественной и жилой части гостиничного предприятия с учетом композиционных схем, используемых при планировке зданий гостиниц.

Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия

Проектирование функциональных групп помещений гостиничного предприятия и их взаимосвязи.

Тема 11. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения

Проектирование общественной части гостиницы.

Проектирование внутренних, входных и выходных потоков.

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- *Интерактивная лекция (темы № 1, 4, 6, 7);*
- *Анализ ситуаций (темы № 2, 3, 6, 7, 10, 11).*

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

Текущий контроль успеваемости (рейтинг-контроль 1, рейтинг-контроль 2, рейтинг-контроль 3).

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. Технико-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.

Тест к рейтинг-контролю № 2

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.

Тест к рейтинг-контролю № 3

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, проектируются 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.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины проводится в форме экзамена.

Вопросы 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. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
11. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
12. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
13. Стадии проектирования здания гостиницы.
14. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.
15. Предметно-пространственное решение гостиниц.
16. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
17. Коридорная схема плана здания гостиницы.
18. Галерейная планировочная схема здания гостиницы.
19. Башенная схема плана здания гостиницы.
20. Узловая схема плана здания гостиницы.
21. Атриумная схема плана здания гостиницы.
22. Функциональная организация зданий гостиниц.
23. Блок общественных помещений гостиницы.
24. Зона интенсивного пешеходного движения.
25. Зона экстенсивного пешеходного движения.
26. Рекреационная зона.
27. Блок помещений жилой группы.
28. Требования, предъявляемые к жилому номеру гостиницы.
29. Блок группы помещений общественного питания .
30. Общие требования к компоновке помещений общественного питания.
31. Состав помещений общественного питания.
32. Блок помещений администрации.
33. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
34. Помещения культурно-массового назначения.
35. Блок подсобных и хозяйственных помещений.
36. Интерьер гостиничного здания.
37. Экстерьер гостиничного здания.
38. Цветовое решение интерьера гостиницы.
39. Параметры светового климата.
40. Виды освещения.
41. Меблировка жилых и общественных помещений.
42. Конструкции мебели.
43. Функциональные нормы мебели.
44. Принципы декоративного оформления гостиницы.
45. Элементов декоративного оформления гостиницы.
46. Текстильные материалы в интерьере гостиницы.
47. Озеленение гостиницы.

48. Системы безопасности.
49. Комплекс технических средств безопасности.
50. Система отопления и теплоснабжения.
51. Система канализации.
52. Система вентиляции воздуха.
53. Система кондиционирования воздуха.
54. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.

Самостоятельная работа предполагает:

- 1) Подготовку к практическим занятиям.
- 2) Самостоятельное изучение научно-практического материала по заданным вопросам.
- 3) Выполнение курсовой работы по теме в соответствии с вариантом (30) на базе методических указаний к выполнению курсовой работы.
- 4) Составление глоссария.

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение:

Тема 2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности

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

Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий

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

Тема 5. 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 8. 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 9. 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 12. 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 13. Планировочная организация номера гостиницы.

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

Тема 14. 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).

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, издательство	Год	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ	
		печатные издания (кол-во)	электронные (наименование ресурсов)
1	2	3	4
Основная литература			
1. Тимофеева Е.С. Проектирование гостиничной деятельности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Тимофеева Е.С., Коломоец С.А.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2015.— 192 с.	2015	-	https://e.lanbook.com/book/90663
2. Николенко, П.Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Г. Николенко, Т.Ф. Гаврильева. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 164 с.	2019	-	https://e.lanbook.com/book/115522
3. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для прикладного бакалавриата / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 299 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт	2019	-	https://www.biblionline.ru/bcode/43767 3
Дополнительная литература			
1. Румянцева И.А. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс]: курс лекций/ Румянцева И.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Московская государственная академия водного транспорта, 2015.— 53 с.	2015	-	http://www.iprbookshop.ru/46812.html
2. Основы проектирования конструкций зданий и сооружений: Учебное пособие / Краснощеков Ю.В., Заполева М.Ю. - Вологда:Инфра-Инженерия, 2018. - 296 с.	2018	-	http://znanium.com/catalog/product/989284
3. Скобкин, С. С. Стратегический менеджмент в индустрии гостеприимства и туризма : учебник для вузов / С. С. Скобкин. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 442 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-534-	2019	-	https://www.biblionline.ru/bcode/43865 9

7.2. Периодические издания

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

7.3. Интернет ресурсы

<http://www.hotelline.ru>
<http://www.stroyplan.ru/>
<https://www.russiatourism.ru/>
<https://www.frontdesk.ru/>
<http://www.comfortprofi.ru/>
<http://www.hotelexecutive.ru/>
<https://www.hotelline.ru/>
<http://www.hotelstop.ru/>
<http://turgostinica.ru/>

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий *лекционного типа, занятий практического/лабораторного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы*: аудитории, оснащенные мультимедиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без спец. оборудования.

Примечание

В соответствии с нормативно-правовыми актами для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья 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. доцент Мерхаличурова Д.И.

Рецензент

(представитель работодателя) Директор ООО «Мономах» Л.А. Коровина

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры коммерции и гостеприимства протокол № 14 от 6 июня 2019 г.

Заведующий кафедрой к.э.н., доцент Ярьс О.Б. _____



Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

протокол № 3 от 7 июня 2019 г.

Председатель комиссии Полоцкая О.П. _____

Мещеряков

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Рабочая программа одобрена на 2020/2021 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 31.08.2020 года

Заведующий кафедрой к.э.н., доц. Яресь О.Б. _____



Рабочая программа одобрена на 2021/22 учебный год

Протокол заседания кафедры № 1 от 25.08.21 года

Заведующий кафедрой к.э.н. доц. Яресь О.Б. _____



Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на _____ учебный год

Протокол заседания кафедры № ____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____