

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)

ИНСТИТУТ ТУРИЗМА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

(Наименование института)



УТВЕРЖДАЮ:
Директор института

Яресь О.Б.
2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

(наименование дисциплины)

направление подготовки / специальность

43.03.03 «ГОСТИНИЧНОЕ ДЕЛО»

(код и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) подготовки

УПРАВЛЕНИЕ И ТЕХНОЛОГИИ В ГОСТИНИЧНОМ БИЗНЕСЕ

(направленность (профиль) подготовки)

Владимир
2021

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины является 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» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана по направлению 43.03.03 «Гостиничное дело».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности», соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
ПК-5. Способен рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК-5.1. Осуществляет сбор и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений	Знать: <ul style="list-style-type: none">– особенности, виды гостиничного продукта, ассортимента услуг;– характеристики номерного фонда;– затраты организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений; Уметь: <ul style="list-style-type: none">– рассчитывать затраты на формирование гостиничного продукта;– применять современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности;– использовать принципы разработки объемно-планировочных решений средств размещения; Владеть: <ul style="list-style-type: none">– навыками зонирования гостиничного предприятия на начальном этапе проектирования;– навыками формирования и продвижения гостиничного продукта;– навыками сбора и анализа данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;	Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание

	<p>ПК-5.2. Участвует в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<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-правовую базу проектирования гостиничной деятельности; – основное содержание проекта строительства гостиничного предприятия; – порядок и стадии проектирования; – систему ключевых показателей гостиничной деятельности; <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; – планировать доходы и расходы организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками разработки проектов в гостиничной деятельности; – методикой планирования доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания; 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание</p>
	<p>ПК-5.3. Организует оценку экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений</p>	<p><i>Знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические показатели, на основе которых анализируются планируемые результаты проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания; <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать и анализировать экономические результаты деятельности проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками расчета и анализа экономических результатов деятельности проектируемых организаций сферы гостеприимства и общественного питания. 	<p>Тестовые вопросы Практико-ориентированное задание</p>

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетные единицы, 180 часов

Тематический план форма обучения – очная

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	В форме практической подготовки		
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	7	1	2	2		2	6	
2	Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	7	2-3	4	4		2	6	
3	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	7	4	2	2		2	6	
4	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	7	5	2	2		2	6	
5	Общие проектные требования и типология строительных решений	7	6	2	2		2	6	Рейтинг-контроль №1
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий	7	7	2	2		2	6	
7	Объемно-планировочное решение гостиниц	7	8-9	4	4		2	6	
8	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	7	10-11	4	4		2	6	
9	Конструктивные элементы зданий гостиниц	7	12	2	2		2	6	Рейтинг-контроль №2
10	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	7	13	2	2		2	6	
11	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	7	14-15	4	4		2	6	
12	Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	7	16	2	2		2	5	
13	Планировочная организация номера гостиницы	7	17	2	2		2	5	
14	Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	7	18	2	2		2	5	Рейтинг-контроль №3
Всего за 7 семестр:				36	36		28	81	Экзамен 27
Наличие в дисциплине КП/КР		7							КР
Итого по дисциплине				36	36		28	81	Экзамен 27

Тематический план
форма обучения – заочная (3 г 6 м)

№ п/п	Наименование тем и/или разделов/тем дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Контактная работа обучающихся с педагогическим работником				Самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
				Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	В форме практической подготовки		
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	6		2			2	10	
2	Стратегическое проектирование гостиничной деятельности	6			2		2	10	
3	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	6			2		2	10	
4	Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	6		2			2	10	
5	Общие проектные требования и типология строительных решений	6						10	Рейтинг-контроль №1
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий	6			2		2	10	
7	Объемно-планировочное решение гостиниц	6		2			2	10	
8	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия	6						10	
9	Конструктивные элементы зданий гостиниц	6						10	Рейтинг-контроль №2
10	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	6						10	
11	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	6						10	
12	Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия	6						10	
13	Планировочная организация номера гостиницы	6						10	
14	Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности	6						11	Рейтинг-контроль №3
Всего за 6 семестр:				6	6		12	141	Экзамен 27
Наличие в дисциплине КП/КР		6							КР
Итого по дисциплине				6	6		12	141	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 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 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

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

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 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 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 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.

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. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности.

Система бюджетирования при проектировании гостиничной деятельности. Статьи бюджетирования. Показатели инвестирования при проектировании средства размещения. Методы оценки средств размещения: затратный, капитальных доходов, сравнительных продаж. Ключевые показатели гостиничной деятельности.

Содержание практических/лабораторных занятий по дисциплине

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Разработка концепции гостиничного предприятия – выполнение практико-ориентированного задания.

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 – выполнение практико-ориентированного задания.

Определение объемов реализации и доходов проектируемого гостиничного предприятия – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 3. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий

Основы проектирования гостиничных предприятий с использованием систем автоматизированного проектирования – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 4. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

Организация проектной деятельности – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 5. Общие проектные требования и типология строительных решений

Нормативно-техническая документация проектирования и строительства – выполнение практико-ориентированного задания.

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 – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 7. Объемно-планировочное решение гостиниц

Выбор объемно-планировочного решения проектируемого гостиничного предприятия – выполнение практико-ориентированного задания.

Проектирование взаимного расположения общественной и жилой части гостиничного предприятия с учетом композиционных схем, используемых при планировке зданий гостиниц – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия

Проектирование участка гостиничного предприятия – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц

Проектирование конструктивных элементов зданий гостиниц – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 10. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия

Проектирование функциональных групп помещений гостиничного предприятия и их взаимосвязи – выполнение практико-ориентированного задания.

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

Проектирование общественной части гостиницы – выполнение практико-ориентированного задания.

Проектирование внутренних, входных и выходных потоков – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 12. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия.

Проектирование жилого этажа гостиничного предприятия – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 13. Планировочная организация номера гостиницы.

Проектирование внутреннего пространства номеров гостиницы – выполнение практико-ориентированного задания.

Тема 14. Ключевые экономические показатели проектирования гостиничной деятельности.

Система бюджетирования при проектировании гостиничной деятельности. Показатели инвестирования при проектировании средства размещения. Ключевые показатели гостиничной деятельности – выполнение практико-ориентированного задания.

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

5.1. Текущий контроль успеваемости.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» проводится в форме рейтинг-контроля три раза в семестр. Типовые тестовые вопросы для текущего контроля приведены ниже.

Рейтинг-контроль №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 материалом, 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.

Рейтинг-контроль №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.

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 ***

Рейтинг-контроль №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, 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 ***.

5.2. Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины.

Промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» 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 кондиционирование воздуха.
54. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.
55. Система бюджетирования при проектировании гостиничной деятельности. Статьи бюджетирования.
56. Показатели инвестирования при проектировании средства размещения.
57. Ключевые показатели гостиничной деятельности.

5.3. Самостоятельная работа обучающегося предполагает:

- 1) выполнение курсовой работы по теме в соответствии с вариантом (30) на базе методических указаний к выполнению курсовой работы. Методические указания к выполнению КР доступны по ссылке [2021 \(vlsu.ru\)](http://2021.vlsu.ru)
- 2) составление глоссария

Фонд оценочных материалов (ФОМ) для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Книгообеспеченность

Наименование литературы: автор, название, вид издания, издательство	Год издания	КНИГООБЕСПЕЧЕННОСТЬ
		Наличие в электронном каталоге ЭБС
Основная литература		
1. <i>Николенко, П. Г.</i> Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт].	2021	https://urait.ru/bcode/476098
2. <i>Павлищева Н.А.</i> Основы проектирования и технической эксплуатации зданий и сооружений : учебное пособие / Павлищева Н.А.. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 390 с. — ISBN 978-5-4497-0479-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт].	2020	http://www.iprbookshop.ru/93544.html
Дополнительная литература		
1. <i>Тимофеева Е.С.</i> 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. <i>Николенко, П.Г.</i> 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. <i>Румянцева И.А.</i> 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

6.2. Периодические издания

1. Гостиничное дело
2. Академия гостеприимства
3. Менеджмент в России и за рубежом*
4. Экономика и управление *

* – литература из фонда библиотеки ВлГУ

6.3. Интернет ресурсы

1. www.consultant.ru – Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. <http://library.vlsu.ru/> – сайт научной библиотеки ВлГУ
3. <https://tourism.gov.ru/> - Федеральное агентство по туризму
4. <https://hotel.report/> - Журнал «Hotel.report»
5. <http://www.hotelstop.ru/> - Деловой журнал «Современный отель»
6. <http://www.scopus.com/> – библиографическая и реферативная база данных научных публикаций Scopus

7. <http://webofscience.com> – база данных международных индексов научного цитирования Web of Science

7. 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 мульти-медиа оборудованием, компьютерные классы с доступом в интернет, аудитории без специального оборудования.

Перечень используемого лицензионного программного обеспечения:

пакет MS-Office

Microsoft Windows

7-Zip

AcrobatReader

СПС «Консультант Плюс» (инсталлированный ресурс ВлГУ)

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.

Рабочую программу составил Маркасыдзе М. М., доц. каф. КИТ
(ФИО, должность, подпись)

Рецензент
(представитель работодателя) Рефендия В. В., Мессемер
И. А. Коробкина
(место работы, должность, ФИО, подпись)



Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Коммерция и гостепринимство»
Протокол № 1 от 25.08.21 года
Заведующий кафедрой каф. роч. О. Б. Ярьс
(ФИО, подпись)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена
на заседании учебно-методической комиссии направления 43.03.03. «Гостиничное дело»
Протокол № 1 от 30.08.21 года
Председатель комиссии к. п. и. роч. Фед. Грисцова М. В.
(ФИО, должность, подпись)

**ЛИСТ ПЕРЕУТВЕРЖДЕНИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Рабочая программа одобрена на 2022 / 2023 учебный года

Протокол заседания кафедры № 1 от 29.08.22 года

Заведующий кафедрой Князев

 Алексей Об

Рабочая программа одобрена на 20____ / 20____ учебный года

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на 20____ / 20____ учебный года

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа одобрена на 20____ / 20____ учебный года

Протокол заседания кафедры № _____ от _____ года

Заведующий кафедрой _____