

**Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**



**Рабочая программа дисциплины  
Проектирование гостиничной деятельности**

Направление подготовки: *43.03.03 Гостиничное дело*

Направленность (профиль): *Гостиничная деятельность*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очно-заочная*

Санкт-Петербург  
2023

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» является освоение знаний в области проектирования предприятия гостеприимства.

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения компетенций, представлены в таблице 1.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП

3.1. Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» относится к Блоку 1 учебного плана образовательной программы.

Таблица 1

**Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в образовательной программе индикаторами достижения**

Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикаторов достижения компетенций	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет маркетинговые исследования рынка, потребителей, конкурентов, в т.ч. с целью обоснования и разработки системы новых гостиничных продуктов и продуктов предприятий общественного питания	Знать: знать средства и особенности рекламы в гостеприимстве, предмет и особенности связей с общественностью, знать методы исследования, применяемые в рекламной деятельности и связях с общественностью;  Уметь: проводить маркетинговые исследования по изучению состояния рынка гостиничных услуг; изучать характеристики потребительского спроса для определения своего сегмента рынка.  Владеть: владеть навыками работы с потребителями; навыками в разработке и реализации стратегии и тактики целевого маркетинга; навыками по использованию методов мониторинга рынка; навыками по составлению рекламных текстов с учетом специфики товара или услуги
	ОПК-4.2. Формирует каналы сбыта продуктов и услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, а также их продвижение, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети Интернет.	Знать: маркетинговые исследования; характеристики рынков и потребительское поведение потребителей.  Уметь: установить цены на услуги компании; стимулировать продвижения услуги на рынке и позиционировать ее (обеспечить конкурентоспособность); планировать и программировать рекламные кампании, планировать и программировать PR-кампании  Владеть: навыками разработки товара (услуги); навыками использования теоретических знаний в практических ситуациях.
ОПК-5. Способен принимать экономические	ОПК-5.1. Определяет, анализирует, оценивает производственно-	Знать: показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.

мически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	экономические показатели предприятий индустрии туризма и гостеприимства	<p>Уметь: рассчитывать показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками принятия управленческих решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
	ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения.	<p>Знать: нормативно-правовую базу и государственное регулирование предпринимательской деятельности.</p> <p>Уметь: эффективно управлять ресурсами предприятий социально-культурной сферы и туризма.</p> <p>Владеть: навыками разработки мероприятий по обеспечению экономической эффективности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
	ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность предприятия индустрии туризма и гостеприимства	<p>Знать: показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Уметь: рассчитывать показатели, характеризующие экономическую эффективность предприятия туризма и гостеприимства.</p> <p>Владеть: навыками принятия управленческих решений по обеспечению экономической эффективности деятельности предприятия туризма и гостеприимства.</p>
ПК-1. Способен разрабатывать и предоставлять гостиничный продукт, в том числе по требованиям потребителя, с использованием оптимальных технологических процессов, современных научных принципов и методов, а также его продвижения	ПК-1.1. Формирует гостиничный продукт на основе современных технологий и с учетом требований потребителей	<p>Знать: составляющие компоненты гостиничного продукта</p> <p>Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя;</p> <p>Владеть: навыками формирования гостиничного продукта с использованием современных технических средства и информационных технологий</p>
	ПК-1.2. Разрабатывает гостиничный продукт с учетом требований потребителей определенных сегментов рынка услуг	<p>Знать: основные требования потребителей</p> <p>Уметь: формировать гостиничный продукт с учетом требований потребителя определенного сегмента рынка;</p> <p>Владеть: навыками работы с персональными заявками потенциальных гостей отеля на основе современных информационных технологий</p>
	ПК-1.3. Принимает решения о продвижении нового продукта с учетом новых технологий в индустрии гостеприимства	<p>Знать: основы процессов разработки и принятия управленческих решений; виды форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства ;</p> <p>Уметь: разрабатывать решения о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; проводить оценку форм организации бизнеса и принимать взвешенные решения о её формировании и развитии</p> <p>Владеть: приёмами и способами разработки решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства; методами принятия решений о формировании и развитии новых форм организации бизнеса в индустрии гостеприимства</p>

ПК-2. Способен оказывать услуги в соответствии с этнокультурными и религиозными традициями потребителей	ПК-2.1 Демонстрирует знания этнокультурных и религиозных традиций различных групп гостей	Знать: протокол деловых или неофициальных встреч, а также этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; Уметь: использовать полученные знания для выстраивания эффективного процесса организации и технологии гостиничного и ресторанного сервиса Владеть: навыками организации деятельности предприятий общественного питания в соответствии с требованиями действующих стандартов
	ПК-2.2. Разрабатывает и внедряет услуги для различных групп потребителей	Знать: теоретические основы организации питания народов зарубежных стран; особенности технологии производства блюд и напитков национальных кухонь Уметь: учитывать обрядовые ограничения в еде для туристов различных вероисповеданий; сервировать стол в соответствии с национальными традициями стран Владеть: организацией обслуживания на различных приемах с учетом правил и норм международного сервиса и современных технологий, форм и методов обслуживания
	ПК-2.3 Организует контроль за выполнением требований к услугам предприятия	Знать: основы организации деятельности гостиничных предприятий с учетом религиозных и этнокультурных особенностей потребителей Уметь: осуществлять организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе, специализированных средств размещения с учетом религиозных и этнокультурных особенностей потребителей Владеть: навыками обслуживания различных групп гостей религиозных и этнокультурных особенностей потребителей
ПК-6. Владеть стратегическими и тактическими методами анализа потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах, уметь формировать материально-техническую базу предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства, методиками логистического управления гостиничным предприятием	ПК-6.1. Обеспечивает принятие решений в потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах	Знать: цели, задачи, объект и предмет логистики; техническое оснащение жилых и общественных помещений гостиниц и предприятий общественного питания; требования нормативных документов на продукцию и услуги предприятий общественного питания Уметь: применять современные технологии при формировании материально-технической базы; распознавать бизнес-процессы и их моделировать с целью реинжиниринга Владеть: принципами логистического подхода к управлению потоками; правилами организации санитарно-гигиенических мероприятий на предприятии сферы гостеприимства и общественного питания;
	ПК-6.2. Принимает участие в формировании логистических систем на предприятии гостеприимства и общественного питания	Знать: технологии организации логистических решений в индустрии гостеприимства и общественного питания; технологические и организационные регламенты эксплуатации оборудования Уметь: принимать оптимальные управленческие решения, направленные на повышение санитарной безопасности технологий и организации услуг питания и предприятий сферы гостеприимства

		Владеть: готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей и техническим регламентам
	ПК-6.3. Контролирует процедуру оценки эффективности работы логистических систем предприятия в обеспечении потребности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах,	Знать: основы методов контроля работы структурных подразделений Уметь: координировать и контролировать деятельность структурных подразделений предприятий гостеприимства и/или общественного питания Владеть: навыками принятия решений, обеспечивающих эффективность деятельности предприятий с соблюдением технических условий

## ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

### 1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

**Распределение трудоемкости учебной дисциплины по видам работ по семестрам для очной формы обучения**

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	зач. ед.	час.	по семестрам	
			5	6
Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану	<b>8</b>	<b>288</b>		<b>288</b>
Контактная работа, в том числе:		<b>16</b>		<b>16</b>
<b>Аудиторные занятия</b>		<b>16</b>		<b>16</b>
Лекции (Л)		8		8
Практические занятия (ПЗ)		8		8
<b>Самостоятельная работа (СРС)</b>		<b>272</b>		<b>272</b>
в том числе:				
курсовая работа (проект)		+		+
в том числе:				
контактная работа (индивидуальные консультации и защита курсовой работы)		1		1
контрольные работы (по учебному плану)				
Экзамен		36		36
в том числе:				
контактная работа (консультации перед экзаменом)		2		2
Зачет				

### 2. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ ДИСЦИПЛИНЫ

Тематический план, структурированный по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом

Очная форма обучения

№	Наименование темы учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся (в час.)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу обучающихся в часах				Форма промежуточного контроля успеваемости
		Л	ПЗ	СР	всего	
1.	Состав и содержание проекта	1	2	23	26	тесты
2.	Этапы разработки проектной документации	1	2	23	26	тесты
3.	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	4	6	30	40	тесты
4.	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	4	6	30	40	тесты
5.	Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц	2	4	30	36	тесты
6.	Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	4	8	32	44	тесты
	Подготовка к написанию курсовой работы		4	36	40	
	Экзамен				36	
	<b>ИТОГО</b>	16	32	204	288	

### 3.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1.Содержание лекционных, практических занятий. Содержание самостоятельной работы.

##### Тема 1. Состав и содержание проекта

**Лекция.** Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Цели и задачи проекта.

**Практическое занятие.** Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Цели и задачи проекта.

**Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий. 2.Виды гостиничных объектов 3. Порядок классификации объектов туристической индустрии: гостиниц и других средств размещения, горнолыжных трасс и пляжей 4. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности 5. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.

##### Тема 2. Этапы разработки проектной документации

**Лекция.** Понятие проекта и проектной документации. Нормативная база проектирования и строительства. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Техническое задание на проектирование.

**Практическое занятие.** Понятие проекта и проектной документации. Нормативная база проектирования и строительства. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Техническое задание на проектирование.

**Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1. Основные источники финансирования гостиничной деятельности 2. Документационное сопровождение проектной деятельности 3. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.

### **Тема 3. Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения**

**Лекция.** Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.

**Практическое занятие.** Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.

#### **Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1. Жилые и служебные помещения гостиницы 2. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения. 3. Требования к малым средствам размещения 4. Особенности проектирования апарт – отелей и хостелов. 5. Особенности организации и проектирования ресторанных предприятий при гостиницах

### **Тема 4. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения**

**Лекция.** 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.

**Практическое занятие.** 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.

#### **Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1. Характеристика помещений для предоставления деловых услуг 2. Особенности помещений для занятий спортом и отдыхом 3. Особенности проектирования комнат для переговоров и конференц –залов 4. Служебные помещения в гостиницах. 5. Проектирование SPA центров

### **Тема 5. Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц**

**Лекция.** Инфраструктура проектной площади отеля. Зоны, прилегающие к гостинице Стандартные требования к зданию, инфраструктуре прилегающей территории гостиницы. Автономность здания. Проектирование прилегающей территории, охраняемой автостоянки; плавательного бассейна. Техническое оборудование территории отеля. Организация прилегающей территории гостиницы с учетом потребностей клиентов с ограниченными возможностями.

**Практическое занятие.** Инфраструктура проектной площади отеля. Зоны, прилегающие к гостинице Стандартные требования к зданию, инфраструктуре прилегающей территории гостиницы. Автономность здания. Проектирование прилегающей территории, охраняемой автостоянки; плавательного бассейна. Техническое оборудование территории отеля. Организация прилегающей территории гостиницы с учетом потребностей клиентов с ограниченными возможностями.

#### **Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1. Конструктивные элементы зданий гостиниц. 2. Зеленые насаждения, спортивно-оздоровительные и развлекательные зоны при гостиницах 3. Проектирование площадки для парковки автотранспорта 4. Вход в отель — важный компонент фасада гостиницы 5. Внешнее освещение здания и прилегающей территории

### **Тема 6. Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов**

**Лекция.** Общие понятия. Требования к системам жизнеобеспечения. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции. Централизованная система пылеудаления. Энергетическое хозяйство

**Практическое занятие.** Общие понятия. Требования к системам жизнеобеспечения. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции. Централизованная система пылеудаления. Энергетическое хозяйство

**Самостоятельная работа.**

Темы рефератов: 1.Проектирование водопровода гостиницы. 2.Электроснабжение, электрооборудование, связь и сигнализация 3.Лифты и другие виды механического транспорта 4.Проектирование системы безопасности гостиницы. 5.Требования к системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.

#### **4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

##### **Аудиторная работа**

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются лекции и практические занятия.

В ходе **лекций** преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации на практическое занятие и указания на самостоятельную работу.

**Практические занятия** завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки сообщений по проблематике, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

Практическое занятие предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения обучающихся. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам практического занятия, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений.

Качество учебной работы обучающихся преподаватель оценивает в конце практического занятия, выставляя в рабочий журнал текущие оценки.

**Консультации** проводятся для всех обучающихся по предварительной договоренности с преподавателем и в рамках графика проведения консультаций. С графиком проведения консультаций преподавателя можно ознакомиться на кафедре

##### **Самостоятельная работа**

Самостоятельная работа – изучение материала лекционных занятий и рекомендованной литературы, выполнение заданий преподавателя, а также проработка отдельных тем и аспектов дисциплины в виде докладов и сообщений, подготовка к промежуточной аттестации.

##### **Курсовая работа**

Курсовая работа по дисциплине – это самостоятельная научная работа обучающегося. Она предусмотрена учебным планом и является обязательной формой отчета обучающегося. Подробнее описана в приложении 3 к настоящей рабочей программе.

##### **Промежуточная аттестация**

Изучение дисциплины заканчивается промежуточной аттестацией, которая проводится по всему её содержанию. Форма промежуточной аттестации, предусмотренная учебным планом –

экзамен.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые систематически, в течение всего семестра работали на занятиях и показали уверенные знания по вопросам, выносившимся на групповые занятия.

## **5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **5.1. Пояснительная записка**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Гостиничное дело для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» разработан фонд оценочных средств по данной дисциплине, являющийся неотъемлемой частью учебно-методической ее документации в рамках реализуемой Основной образовательной программы.

### **5.2. Фонд оценочных средств промежуточной аттестации по дисциплине**

Формой промежуточной аттестации по дисциплине является – экзамен.

1. Анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка гостиничных услуг; конкуренции; месторасположения будущей гостиницы
2. Виды проектов, их характеристика и применение: типовое и индивидуальное проектирование, проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий.
3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно-оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).
4. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Характеристика, отличия, выбор оптимальной системы.
5. Основные виды объемно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей (проживающих и персонала).
6. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения. Основные технологические потоки и рекомендации по их регулированию и направлению при проектировании гостиничного предприятия.
7. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы.
8. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.
9. Горизонтальные и вертикальные коммуникации на этаже. Требования к размещению лестниц (главных и хозяйственных), лифтов (главных и хозяйственных), эскалаторов, бельепроводов, мусоропроводов.
10. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.
11. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.
12. Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.
13. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.).
14. Специфика планировочных решений фасадов с целью избежания стандартных равноудаленных окон и одинаковых номеров с заданным шагом.
15. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.
16. Анализ планировочных решений действующих гостиничных предприятий.
17. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 звезда, 2 звезды, 3 звезды, 4 звезды, 5 звезд).

18. Требования к проектированию предприятий питания в структуре гостиницы.
19. Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия. Принципы, принимаемые во внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц
20. Инженерные системы и оборудование гостиницы.

### 5.3. Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине проводится в форме контрольных мероприятий: защиты самостоятельной работы, курсовой работы, подготовки реферата, по оцениванию фактических результатов обучения обучающихся.

Активность обучающегося на занятиях оценивается на основе выполненных работ и заданий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. Обучающемуся, пропустившему практические занятия, необходимо выполнить задания самостоятельно и защитить их выполнение перед преподавателем практических занятий.

#### 5.3.1. Тестовые задания по дисциплине (примеры)

Название темы учебной дисциплины	Пример теста
Состав и содержание проекта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое срок окупаемости проекта? <ol style="list-style-type: none"> <li>1) это время, в течение которого будут оплачиваться начальные инвестиции</li> <li>2) это период времени, необходимый для возмещения затрат по проекту</li> <li>3) это период времени, начиная с которого предприятие будет работать только на себя</li> </ol> </li> <li>2. Методы оценки и прогнозирования объема продаж: <ol style="list-style-type: none"> <li>а. методы статистического моделирования</li> <li>б. морфологические методы</li> <li>в. расчет по коэффициентам эластичности экспертные оценки</li> </ol> </li> <li>3. Риски проекта – это: <ol style="list-style-type: none"> <li>А) степень потенциальной опасности для успешного осуществления проекта, измеряемая частотой или вероятностью возникновения того или иного уровня потерь</li> <li>Б) финансовые вложения</li> <li>В) фазы проекта</li> <li>Г) непроверенная информация</li> </ol> </li> <li>4. Факторы неопределенности: <ol style="list-style-type: none"> <li>А) неполное знание</li> <li>Б) факторы случайности</li> <li>В) субъективные факторы противодействия</li> <li>Г) все ответы верны</li> </ol> </li> <li>5. Точка безубыточности – это: <ol style="list-style-type: none"> <li>А) экономический показатель, который характеризует объем продаж, при котором выручка от реализации произведенных товаров (работ, услуг) равна затратам на их производство</li> <li>Б) это показатель произведенного продукта, который представляет собой стоимость произведенных конечных товаров и услуг</li> <li>В) отклонение в меньшую сторону от официального курса валюты</li> <li>Г) все ответы верны</li> </ol> </li> </ol>
Этапы разработки проектной документации	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Что такое «проектная документация»?</li> <li>2. Каким законодательным документом введены определения понятий «водоснабжение» и «водоотведение»?</li> <li>3. Из каких составляющих состоит проектная документация?</li> <li>4. Основные этапы проектирования гостиничного продукта</li> </ol>

	5. Дайте краткую характеристику СНиП и ГОСТ.
Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	<p>1. Здания гостиниц состоят из двух частей:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) общественной и вспомогательной</li> <li>б) жилой и вспомогательной</li> <li>в) жилой и общественной</li> <li>г) централизованной и жилой</li> </ul> <p>2. Какая система застройки состоит из отдельно стоящих зданий, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) централизованная</li> <li>б) блочная</li> <li>в) павильонная</li> <li>г) смешанная</li> </ul> <p>3. При какой системе застройки здание будет иметь максимальную этажность и возникнет необходимость устройства лифтов и происходит усложнение инженерных систем?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) блочной</li> <li>б) централизованной</li> <li>в) павильонной</li> <li>г) смешанной</li> </ul> <p>4. Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) системы застройки</li> <li>б) композиционные схемы</li> <li>в) вертикальные коммуникации</li> <li>г) функциональное проектирование</li> </ul> <p>5. Принцип проектирования, когда административные помещения размещаются с двух сторон коридора, а жилые номера – с одной или с двух сторон коридора, применяется в какой композиционной схеме?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) зальной</li> <li>б) анфиладной</li> <li>в) секционной</li> <li>г) коридорной</li> </ul>
Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	<p>1. Функциональная часть здания, которая имеет значительную этажность и представляет собой корпус, состоящий из повторяющихся этажей, связь между которыми осуществляется с помощью лифтов и лестниц – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) административная часть</li> <li>б) вспомогательная часть</li> <li>в) общественная часть</li> <li>г) жилая часть</li> </ul> <p>2. Функциональная часть здания, которая проектируется высотой от 1 до 3 этажей, в зависимости от числа мест в гостинице и состава входящих в нее помещений – это:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) жилая часть</li> <li>б) общественная часть</li> <li>в) вспомогательная часть</li> <li>г) административная часть</li> </ul> <p>3. Жилые номера квартирного типа, которых на этаже может быть несколько, занимающие отдельные секции жилых домов – являются примером использования:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>а) центрической композиции</li> <li>б) зальной композиции</li> <li>в) анфиладной композиции</li> </ul>

	<p>г) секционной композиции</p> <p>4. Какая композиционная схема используется для проектирования в гостинице большого зала (для конференций, демонстрации кинофильмов, универсальный и т.п.), который занимает целый этаж?</p> <p>а) центрическая</p> <p>б) зальная</p> <p>в) анфиладная</p> <p>г) коридорной</p> <p>5. Вместимость гостиницы – это:</p> <p>а) площадь всех помещений</p> <p>б) количество номеров (мест), которое может быть предоставлено клиентам одновременно</p> <p>в) площадь номеров</p> <p>г) территория гостиницы</p>
Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц	<p>1. здания административно-хозяйственные и производственно-обслуживающие необходимо размещать на границе территории:</p> <p>а) со стороны наибольшего потока посетителей</p> <p>б) со стороны наименьшего потока посетителей</p> <p>2. Расстояние от дороги до жилых помещений мотеля должно быть не менее:</p> <p>а) 50 метров</p> <p>б) 100 метров</p> <p>в) 10 метров</p> <p>г) 150 метров</p> <p>3. На земельных участках мотелей и кемпингов могут дополнительно предусматриваться зона технического обслуживания автомобилей. Верно или неверно.</p> <p>4. многоэтажные здания:</p> <p>а) 4-9 этажей</p> <p>б) Свыше 9 этажей</p> <p>в) более 20 этажей</p> <p>5. Отели 4 и 5 звезд должны иметь именно такой тип дверей:</p> <p>а) распашные ручные</p> <p>б) ручные вращающиеся двери</p> <p>в) автоматические раздвижные или автоматические вращающиеся двери</p>
Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	<p>1. В гостиницах категорий «четыре звезды» и «пять звезд» следует предусмотреть энергообеспечение:</p> <p>а) минимум от двух независимых источников</p> <p>б) минимум от трех независимых источников.</p> <p>2. Основные входы в гостиницы данных категорий в обязательном порядке следует оборудовать воздушно-тепловыми завесами:</p> <p>а) 3 и 4</p> <p>б) 4 и 5</p> <p>в) Только 5</p> <p>г) Только 4</p> <p>3. Механическая вентиляция может быть вытяжной и приточной. Верно или неверно.</p> <p>4. В гостиницах какой категории проектируются системы кондиционирования:</p> <p>а) 2 звезды</p> <p>б) 3 звезды</p> <p>в) 4 звезды</p> <p>г) 5 звезды</p>

	д) Без звезд 5. Какое количество парковочных мест необходимо иметь гостиницам категорий «две звезды»: <ul style="list-style-type: none"> <li>а) 10 % от числа номеров</li> <li>б) 20 % от числа номеров</li> <li>в) 15 % от числа номеров</li> </ul>
--	---

### 5.3.2. Темы курсовых работ

1. Деятельность проектных организаций. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
2. Виды проектов, их характеристика и применение: типовое и индивидуальное проектирование, проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий
3. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно-оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).
4. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Характеристика, отличия, выбор оптимальной системы.
5. Основные виды объемно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей (проживающих и персонала).
6. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения. Основные технологические потоки и рекомендации по их регулированию и направлению при проектировании гостиничного предприятия.
7. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы.
8. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.
9. Горизонтальные и вертикальные коммуникации на этаже. Требования к размещению лестниц (главных и хозяйственных), лифтов (главных и хозяйственных), эскалаторов, бельепроводов, мусоропроводов.
10. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.
11. Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.
12. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.).
13. Специфика планировочных решений фасадов с целью избежания стандартных равноудаленных окон и одинаковых номеров с заданным шагом.
14. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.
15. Анализ планировочных решений действующих гостиничных предприятий.
16. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 звезда, 2 звезды, 3 звезды, 4 звезды, 5 звезд).
17. Требования к проектированию предприятий питания в структуре гостиницы.
18. Требования к проектированию гостиниц и moteлей до 50 номеров (согласно нормативным документам).
19. Требования к проектированию гостиниц и moteлей более 50 номеров.
20. Требования к проектированию домов отдыха, пансионатов и иных средств размещения.
21. Требования к проектированию и оснащению номеров сьюит, люкс, апартаментов, студии.
22. Требования к проектированию и оснащению номеров первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий.

23. Требования к номерному фонду: наличию одно- и двухместных номеров; многокомнатных номеров; минимальной площади номера; площади и расположению, оснащению санузла в гостиницах разных категорий.

24. Требования к техническому оснащению; санитарным объектам общего пользования в гостиницах разных категорий.

25. Требования к общественным помещениям (площади холла, службе приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания, конференц-залам, бизнес-центрам, плавательным бассейнам, медицинскому кабинету и пр.) в гостиницах разных категорий.

### **5.3.2. Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине:**

Знания, умения и навыки обучающихся при промежуточном контроле в форме экзамена определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»,

1. «Отлично» — обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами и практическими заданиями, правильно обосновывает принятые решения, умеет самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

2. «Хорошо» — обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

3. «Удовлетворительно» — обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.

4. «Неудовлетворительно» — обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические задания, задачи.

Знания, умения и навыки обучающихся при защите курсовой работы определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

1. Оценка «отлично» выставляется при условии, что:

- работа выполнена самостоятельно, носит творческий характер, возможно содержание элементов научной новизны;
- собран, обобщен и проанализирован достаточный объем литературных источников;
- при написании и защите работы обучающимся продемонстрирован высокий уровень развития универсальных компетенций, теоретические знания и наличие практических навыков;
- работа хорошо оформлена и своевременно представлена на кафедру, полностью соответствует требованиям, предъявляемым к содержанию и оформлению курсовых работ;
- на защите освещены все вопросы исследования, ответы обучающегося на вопросы профессионально грамотны, исчерпывающие, результаты исследования подкреплены статистическими критериями;

2. Оценка «хорошо» ставится, если:

- тема работы раскрыта, однако выводы и рекомендации не всегда оригинальны и / или не имеют практической значимости, есть неточности при освещении отдельных вопросов темы;
- собран, обобщен и проанализирован необходимый объем специальной литературы, но не по всем аспектам исследуемой темы сделаны выводы и обоснованы практические рекомендации;
- при написании и защите работы обучающимся продемонстрирован средний уровень развития универсальных компетенций, наличие теоретических знаний и достаточных практических навыков;
- работа своевременно представлена на кафедру, есть отдельные недостатки в ее оформлении;

- в процессе защиты работы были неполные ответы на вопросы.

### 3. Оценка «удовлетворительно» ставится, когда:

- тема работы раскрыта частично, но в основном правильно, допущено поверхностное изложение отдельных вопросов темы;
- в работе недостаточно полно была использована специальная литература, выводы и практические рекомендации не отражали в достаточной степени содержание работы;
- при написании и защите работы обучающимся продемонстрирован удовлетворительный уровень развития универсальных компетенций, поверхностный уровень теоретических знаний и практических навыков;
- работа своевременно представлена на кафедру, однако не в полном объеме по содержанию и / или оформлению соответствует предъявляемым требованиям;
- в процессе защиты выпускник недостаточно полно изложил основные положения работы, испытывал затруднения при ответах на вопросы.

### 4. Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- содержание работы не раскрывает тему, вопросы изложены бессистемно и поверхностно, нет анализа практического материала, основные положения и рекомендации не имеют обоснования;
- работа не оригинальна, основана на компиляции публикаций по теме;
- при написании и защите работы обучающимся продемонстрирован неудовлетворительный уровень развития универсальных компетенций;
- работа несвоевременно представлена на кафедру, не в полном объеме по содержанию и оформлению соответствует предъявляемым требованиям;
- на защите обучающийся показал поверхностные знания по исследуемой теме, отсутствие представлений об актуальных проблемах по теме работы, плохо отвечал на вопросы.

## 6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе нормативные документы индустрии гостеприимства. При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями.

### 6.1.Основная литература

1.Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>

2.Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40884.html>

### 6.2. Дополнительная литература

1.Захарова, Н. А. Нормативно-правовые основы туристской и гостиничной деятельности : учебное пособие / Н. А. Захарова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 183 с. — ISBN 978-5-4497-0352-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93540.html>

2. Кусков, А. С. Гостиничное дело : учебное пособие / А. С. Кусков. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2010. — 328 с. — ISBN 978-5-394-00744-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/939.html>

3. Организация гостиничного дела : учебное пособие / Н. С. Родионова, Е. В. Субботина, Л. Э. Глаголева, Е. А. Высотина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2013. — 352 с. — ISBN 978-5-4377-0016-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40876.html>

### 6.3 Журналы

1. «Туризм: практика, проблемы, перспективы» – Специализированное профессиональное издание для туристических агентств. Официальный сайт [www.tpnews.ru](http://www.tpnews.ru);

2. «Туризм: право и экономика» – Федеральный научно-практический журнал. В журнале отражены: правовое регулирование туризма в России, экономика туризма, оказание туристических услуг; государство и туризм; правовое регулирование туристической деятельности; туризм в мире: статистика и информация, документы и комментарии. Официальный сайт [www.lawinfo.ru](http://www.lawinfo.ru).

### 1.4 Российское законодательство

1. Конституция Российской Федерации. Официальное издание. – М.: Юрид. лит., 2011-64 с.

2. Федеральный закон «О порядке выезда из Российской Федерации и въезда в Российскую Федерацию» от 15.08.1996 № 114-ФЗ (с последующими изм. и доп.).

3. Федеральный закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации» от 24.11.1996 № 132-ФЗ (ред. От 03.05.2012)

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 18.07.2007 № 452 «Об утверждении правил оказания услуг по реализации туристского продукта» // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2007. – N 30. – Ст. 3942.

5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 19 июля 2010 г. N 1230-р «О Концепции федеральной целевой программы «Развитие внутреннего и въездного туризма в Российской Федерации (2011–2016 годы)» // Собрание законодательства Российской Федерации. – 2010. – № 30. – Ст. 4146.

6. ГОСТ Р 54869-2011 Проектный менеджмент. Требования к управлению проектом (Переиздание)

7. Постановление Правительства РФ от 9 октября 2015 г. N 1085

"Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" .

8. Постановление Правительства Российской Федерации от 16 февраля 2019 года N 158 Об утверждении Положения о классификации гостиниц.

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

[www.unwto.org](http://www.unwto.org) – Всемирная туристская организация (UNWTO)

[www.wttc.org](http://www.wttc.org) – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

[www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru) – ежедневная электронная газета "RATA news", выпускаемая Российским союзом туриндустрии

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Обучающиеся обеспечиваются дополнительным раздаточным материалом к лекционным и практическим занятиям в виде: методических рекомендаций к задачам и кейсам; макетов аналитических таблиц, графиков; схем алгоритмов управленческого процесса на предприятии; статей по анализу управленческих решений.

1. Лекционные занятия:

а) компьютерная аудитория (класс), оснащённая современными компьютерами с ОЗУ не менее 2 ГБ, жесткий диск не менее 200 ГБ, доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет,

- b) презентационная техника (мультимедийный проектор или телевизионная панель с параметрами не ниже 720х576 пикселей/дюйм),
- c) доска аудиторная для написания фломастером,
- d) пакеты программного обеспечения (ПО) общего назначения (Системное программное обеспечение. Операционная система Microsoft Windows Professional,; Пакет офисных приложений Microsoft Office; Приложение для создания и просмотра электронных публикаций в формате PDF ),
- e) специализированное ПО для доступа к Единой электронной образовательной среде Института, специализированные программы для конкретных задач и кейсов.

## 2. Практические занятия:

- a. рабочее место преподавателя (стол, стул), оснащенное компьютером с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и Интернет, подключенное к мультимедийному проектору или телевизионной панели, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.
- b. доска аудиторная для написания фломастером,
- c. рабочие места обучающихся (столы аудиторные, стулья аудиторные), оснащенные компьютерами с доступом в локальную корпоративную сеть МБИ и интернет, с установленным специальным программным обеспечением для доступа к Единой электронной образовательной среде Института.

### Методические указания к практическим занятиям

Цель выполнения практических заданий по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» – приобретение практических навыков в области проектирования предприятия гостеприимства. Выполнение практических заданий требует от обучающегося предварительного изучения учебной и научной литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Перечень тем практических занятий представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень тем практических занятий
Состав и содержание проекта	Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Цели и задачи проекта.
Этапы разработки проектной документации	Понятие проекта и проектной документации. Нормативная база проектирования и строительства. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Техническое задание на проектирование. Проектные организации.
Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	Варианты схем этажей жилой части гостиницы. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.
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.
Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц	Инфраструктура проектной площади отеля. Зоны, прилегающие к гостинице Стандартные требования к зданию, инфраструктуре прилегающей территории гостиницы. Автономность здания. Проектирование прилегающей территории, охраняемой автостоянки; плавательного бассейна. Техническое оборудование территории отеля. Организация прилегающей территории гостиницы с учетом потребностей клиентов с ограниченными возможностями.
Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Общие понятия. Требования к системам жизнеобеспечения. Теплоснабжение. Система отопления. Система водоснабжения. Система канализации. Система вентиляции. Централизованная система пылеудаления. Энергетическое хозяйство
Подготовка к написанию курсовой работы	Выбор темы курсовой работы. Изучение структуры курсовой работы. Правила отбора литературы. Изучение правил оформления курсовой работы. Предварительная защита курсовой работы.

Требования к оформлению отчета по практической работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

### Методические указания к самостоятельной работе обучающихся

Цель самостоятельной работы по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» – закрепление практических навыков в области проектирования предприятия гостеприимства «Самостоятельная работа требует от обучающегося предварительного изучения литературы и прочих информационных источников, в том числе периодических изданий и Интернет – ресурсов.

Самостоятельная работа предполагает написание курсовой работы; поиск информации по теме; подготовку реферата.

Перечень тем для самостоятельной работы представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень самостоятельной работы
Состав и содержание проекта	Тесты, рефераты
Этапы разработки проектной документации	Тесты, рефераты
Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	Тесты, рефераты
Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	Тесты, рефераты
Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц	Тесты, рефераты
Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	Тесты, рефераты

Требования к оформлению отчета по самостоятельной работе.

Отчет должен быть выполнен в машинописном варианте в соответствии с нормативными требованиями к оформлению научно-исследовательских отчетов. Рекомендуемый объем работы – 5-15 печатных листов. Способ оформления: 12-14 кегль, *Times New Roman*. Сдача – печатный вариант на листах формата А4 с одной стороны.

Отчет о выполнении самостоятельной работы представляется обучающимся в срок, строго соответствующий календарному графику учебного процесса данной дисциплины. В период экзаменационной сессии отчет на проверку не принимается.

При возврате проверенной, но не зачтенной работы обучающийся должен внести исправления в соответствии с замечаниями преподавателя и передать работу на повторную проверку. При отправке работы на повторную проверку обязательно представлять работу с указанными в первый раз замечаниями.

Отчеты, представленные без соблюдения указанных правил, на проверку не принимаются.

### Методические указания по подготовке курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» – это самостоятельная научная работа обучающегося. Она предусмотрена учебным планом и является обязательной формой отчета обучающегося.

Перечень тем для курсовой работы представлен в нижеприведенной таблице.

Название темы учебной дисциплины	Перечень тем курсовой работы
Состав и содержание проекта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Виды проектов, их характеристика и применение: типовое и индивидуальное проектирование, проекты для экспериментального строительства и реконструкции предприятий</li> <li>2. Анализ планировочных решений действующих гостиничных предприятий.</li> <li>3. Специфика проектирования мини- и малых гостиниц.</li> </ol>
Этапы разработки проектной документации	<ol style="list-style-type: none"> <li>4. Деятельность проектных организаций. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.</li> <li>5. Требования к проектированию гостиниц и moteлей до 50 номеров (согласно нормативным документам).</li> <li>6. Требования к проектированию гостиниц и moteлей более 50 номеров.</li> <li>7. Требования к проектированию домов отдыха, пансионатов и иных средств размещения.</li> </ol>
Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Состав помещений жилого этажа. Варианты схем, выбор оптимальной схемы.</li> <li>2. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Нормативы расчетов ширины коридоров на жилом этаже в зависимости от расположения помещений и способа открывания дверей.</li> <li>3. Требования к проектированию номеров: состав помещений, минимальная площадь, размещение в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.</li> <li>4. Оптимизация пространства и требования доступности для инвалидов и маломобильных граждан (оборудованные стоянки, номера, пандусы, лифты, входное пространство и т.д.).</li> <li>5. Требования к проектированию номеров гостиниц различных категорий (1 звезда, 2 звезды, 3 звезды, 4 звезды, 5 звезд).</li> <li>6. Требования к проектированию и оснащению номеров сьюит, люкс, апартаментов, студии.</li> </ol>

	<p>7. Требования к проектированию и оснащению номеров первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий.</p> <p>8. Требования к номерному фонду: наличию одно- и двухместных номеров; многокомнатных номеров; минимальной площади номера; площади и расположению, оснащению санузла в гостиницах разных категорий.</p>
Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	<p>1. Схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия как основа планировочного решения. Основные технологические потоки и рекомендации по их регулированию и направлению при проектировании гостиничного предприятия.</p> <p>2. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания: автономной, полуавтономной, централизованной.</p> <p>3. Требования к проектированию предприятий питания в структуре гостиницы.</p> <p>4. Требования к общественным помещениям (площади холла, службе приема и размещения с зоной для отдыха и ожидания, конференц-залам, бизнес-центрам, плавательным бассейнам, медицинскому кабинету и пр.) в гостиницах разных категорий.</p>
Территория отеля. Конструктивные элементы зданий гостиниц	<p>1. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Требования к расположению и обозначению зон: жилой, общественной, спортивно-оздоровительной, отдыха (зеленых насаждений).</p> <p>2. Специфика планировочных решений фасадов с целью избежания стандартных равноудаленных окон и одинаковых номеров с заданным шагом.</p>
Инженерное оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов	<p>1. Горизонтальные и вертикальные коммуникации на этаже. Требования к размещению лестниц (главных и хозяйственных), лифтов (главных и</p>

	<p>хозяйственных), эскалаторов, бельепроводов, мусоропроводов.</p> <p>2. Требования к техническому оснащению; санитарным объектам общего пользования в гостиницах разных категорий.</p>
--	---

## Требования к оформлению курсовой работы

### 1. Цели и задачи курсовой работы

Курсовая работа по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности» – это самостоятельная научная работа обучающегося. Она предусмотрена учебным планом и является обязательной формой отчета обучающегося.

Выполнение курсовой работы дает возможность решить ряд учебных задач:

- закрепить и систематизировать теоретические знания, полученные во время лекционных и практических занятий;
- сформировать навыки самостоятельной работы со специальными изданиями, справочной литературой;
- привить интерес к исследованию конкретных проблем проектирования гостиничных предприятий.

Курсовая работа выполняется под руководством преподавателя, закрепленного за учебным потоком или группой для осуществления научного руководства. После написания, она должна быть защищена.

Следует иметь в виду, что к сдаче экзаменационной сессии допускаются лишь те обучающиеся, которые имеют положительные оценки по курсовой работе.

### 2. Организация выполнения курсовой работы

При написании курсовой работы обучающийся обязан соблюдать целевую направленность; логично и последовательно излагать материал; проводить глубокие исследования для полного освещения вопроса; убедительно аргументировать выводы на основе кратких и точных формулировок. Грамотное оформление курсовой завершает целостную картину качественного написания работы. Оформление осуществляется в соответствии с нормативными требованиями, предъявляемыми к структуре и правилам оформления отчета о научно-исследовательской работе (в соответствии с ГОСТ 7.32-2001).

Структура курсовой работы состоит из следующих частей: введение, основная часть, состоящая из двух глав, содержащих теоретическое исследование и практическую разработку, и заключение. Кроме того структура курсовой работы включает дополнительные элементы: титульный лист, содержание, список источников литературы, задание и отзыв научного руководителя.

Независимо от выбранной темы курсовая работа должна иметь следующую структуру и объем.

Таблица 1. Структура и объем курсовой работы

Наименование разделов	Объем, количество страниц
Содержание	
Введение	1-2
1. Теоретическая часть	7-11
2. Практическая часть	7-11
Заключение	3-4
Список использованных источников (не менее 10 наименований)	2
Итого:	20-30

В содержании курсовой работы последовательно излагаются: введение, название глав, пунктов основной части работы, заключение, список использованных источников. При этом названия всех глав (пунктов) должны точно соответствовать логике содержания работы, быть краткими и четкими. Обязательно указываются страницы, с которых начинаются все пункты плана.

При написании *введения* необходимо раскрыть актуальность темы курсовой работы, объект и предмет изучения, цель курсовой работы и основные задачи, раскрывающие пути достижения цели.

- *Актуальность темы* - это определение важности исследуемой проблемы, аргументация необходимости ее исследования, раскрытие реальной потребности в ее изучении и необходимости выработки практических рекомендаций.

- *Степень разработки темы* - это краткий анализ литературы по теме с указанием, какие стороны (элементы) проблемы раскрыты в отдельных источниках. Обзор литературы касается не всей проблемы, а узкой темы, выбранной обучающимся.

- *Цель курсовой работы* – конечный результат, которого хотел бы достичь обучающийся при завершении своей работы. Формулировку цели исследования можно начинать с традиционно-принятых слов: выявить...; установить...; обосновать...; уточнить...; объяснить...; доказать...; разработать....

- *Основные задачи* это выбор путей и средств, для достижения цели в соответствии с исследуемой темой. Задачи отражают поэтапное достижение цели и являются планом для написания основной части курсовой работы.

Количество задач должно быть 3-5. Задачи обязательно должны быть отражены в заключении, выводах и рекомендациях.

#### *Написание теоретической части курсовой работы*

Первая глава работы – теоретическая и выполняется на основе изучения имеющейся отечественной и зарубежной научной и специальной литературы по исследуемой проблеме, законодательных и нормативных материалов. Особое внимание должно быть уделено критическому обзору существующих точек зрения по предмету исследования и обоснованной аргументации собственной позиции и взглядов автора на решение проблемы. Теоретические положения, сформулированные в данной главе, должны стать исходной научной базой для выполнения последующей главы работы. Завершающим элементом теоретической главы являются выводы по основным теоретическим положениям, приводимым в первой главе курсовой работы.

Обязательными частями теоретической части являются:

- Обзор современных тенденций в проектировании гостиничных предприятий
- Анализ теоретического материала по выбранной теме курсовой работы
- Обзор нормативных документов по выбранной теме курсовой работы

#### *Написание практической части курсовой работы*

Вторая глава работы является прикладной и должна содержать практические предложения и прикладные расчеты по их внедрению.

Материалами для анализа может быть информация, размещенная в сети Интернет и другая информация средств СМИ.

Этот раздел концентрирует в себе выводы по результатам разработки аналитической части. В тезисной форме следует подвести общий итог, характеризующий решение проблемы предприятием в области проектного управления. Выводы второй главы должны быть увязаны с темой работы.

В *заключении*, как правило, суммируются результаты осмысления темы, выводы, обобщения и рекомендации, которые вытекают из содержания работы, подчеркивают ее практическую значимость, а также определяют основные направления для совершенствования и дальнейшего исследования в этой области знания. Указывается, насколько глубоко решены поставленные задачи. Важно, чтобы в заключении была отражена позиция автора относительно проблемы исследования.

При формулировании выводов, как в заключении, так и в тексте работы, следует придерживаться следующих рекомендаций. Выводы должны быть четкими и краткими. Они должны носить форму утверждения. Не следует включать в формулировку выводов их обоснование, оно должно

содержаться в предшествующем изложении, а также перегружать цифровыми данными и частностями. Выводы должны быть немногочисленны и отражать основное содержание результатов работы.

*Список использованных источников* помещается в конце курсовой работы и включает только те наименования источников, на которые в работе есть ссылки. В начале списка указываются законы, указы и постановления правительства, по вопросам, связанным с разработкой данной темы курсовой работы, а затем все остальные литературные источники в алфавитном порядке. В перечне использованных источников допускаются ссылки на Интернет-сайты. По тексту работы обязательны ссылки на источники информации (статья, учебное пособие, монография и т. п.), оформленные в виде концевых ссылок.

### **3. Оформление курсовой работы**

Курсовая работа оформляется в соответствии утвержденной методикой оформления работ.

#### **1. Общие требования**

Курсовая работа выполняется на одной стороне белой бумаги формата А4 (210х297 мм). Набор текста осуществляется на компьютере с использованием редактора Microsoft Word:

- шрифт Times New Roman, размер - 14, стиль - обычный, цвет шрифта - черный;
- междустрочный интервал - 1,5;
- абзацный отступ должен быть одинаковым по всему документу и равен 1,25 см;
- выравнивание текста - по ширине.

Поля страниц курсовой работы должны оставаться по всем четырем сторонам листа. Размеры левого поля - 30 мм, правого - 10 мм, размер верхнего - 20 мм, нижнего - 20 мм.

Выделение текста жирным шрифтом не допускается (за исключением титульного листа). В таблицах допустимо использовать шрифт меньшего размера (10-12 пт), междустрочный интервал - 1.

Титульный лист не нумеруется, но учитывается в общем количестве страниц, как и содержание. Нумерация страниц должна быть сквозной. Нумерация начинается со второй страницы, т. е. с введения. Список использованных источников также включают в общую нумерацию страниц. Приложения не включаются в общую нумерацию страниц.

Номер страницы проставляют в центре нижнего поля листа, арабскими цифрами, без слова страница и знаков препинания.

Приложение оформляют как продолжение курсовой на последующих ее листах. В тексте курсовой на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте курсовой.

Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова "Приложение", его обозначения. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Приложения обозначают заглавными буквами русского алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. Если в курсовой более 4 приложений, в содержании записывается :

Приложения.....27

#### **2. Оформление содержания**

Содержание - перечень наименований разделов, глав и параграфов, помещаемых в работе, составляется в той форме и последовательности, в которой они приведены в курсовой работе, с указанием номеров страниц.

Слово «Содержание» записывают в виде заголовка симметрично тексту прописными буквами.

Наименования «ВВЕДЕНИЕ», «ЗАКЛЮЧЕНИЕ», «Список использованных источников», «приложения», а также наименование глав, включенных в содержание, записывают прописными буквами. Наименование параграфов, включенных в содержание, записывают строчными буквами, кроме первой прописной. Заголовки в содержании должны полностью соответствовать заголовкам в тексте.

Образец оформления содержания представлен в Приложении Б.

#### **3. Оформление глав и параграфов**

Каждую главу курсовой работы необходимо начинать с нового листа. Наименования глав и параграфов должны быть краткими и соответствовать содержанию.

Главы и параграфы должны быть пронумерованы. Номера глав обозначают арабскими цифрами с точкой в конце, номера параграфов состоят из номеров главы и параграфа, разделенных точкой. Заголовки глав вместе с их порядковыми номерами записывают прописными буквами, заголовки параграфов - строчными.

В заголовках переносы слов не допускаются, точки в конце не ставятся. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

Расстояние между заголовком параграфа и последней строкой предыдущего и последующего текста должно быть равно двум интервалам.

#### 4. Основные правила изложения текста

Текст курсовой работы должен быть кратким, четким, не допускающим различных толкований. Терминология и определения должны быть едиными и соответствовать установленным стандартам, при отсутствии типовых сокращений - соответствовать общепринятым в научной литературе. Если в тексте применяется специфическая терминология, то в тексте следует приводить определения или пояснения этих терминов (сокращений).

В тексте курсовой работы не допускается применять обороты разговорной речи и личные местоимения («я», «мной» и т. д.);

#### 5. Оформление таблиц

Цифровой материал, как правило, оформляют в виде таблиц. Таблица должна иметь заголовок, который следует выполнять строчными буквами (кроме первой прописной) и помещать над таблицей посередине. Заголовок должен быть кратким и отражать содержание таблицы.

Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице. На все таблицы должны быть ссылки в курсовой. Наименование таблицы следует помещать над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. При ссылке следует писать слово "таблица" с указанием ее номера. Таблицу с большим числом строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другой лист слово "Таблица", ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова "Продолжение таблицы" и указывают номер таблицы. Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией в пределах главы (номер таблицы состоит из номера главы и порядкового номера таблицы, разделенных точкой).

Пример оформления таблицы

Таблица 1.1 – Общественные помещения гостиницы [4]


В квадратных скобках указывается источник, из которого данная таблица взята. Если таблица составлена обучающимся самостоятельно, указывается-составлено автором

#### 6. Оформление иллюстраций

Количество иллюстраций в курсовой должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста. Иллюстрации могут быть расположены как по тексту работы (как можно ближе к соответствующим частям текста), так и в приложении.

Все иллюстрации (схемы, графики, диаграммы и т.п.), помещаемые в тексте, именуют рисунками.

Все рисунки нумеруют в пределах раздела или главы арабскими цифрами, аналогично нумерации таблиц.

Рисунки должны иметь наименования, которые помещают под рисунками, а при необходимости и пояснительные данные (подрисуночный текст), которые помещают под рисунком. Ссылки в тексте на иллюстрации оформляются аналогично ссылкам на таблицы.

Образец оформления рисунка.



Рисунок 1.1- Образец вывески отеля [8]

В квадратных скобках указывается источник, из которого данный рисунок взят. Если рисунок составлена обучающимся самостоятельно, указывается-составлено автором.

#### 7. Оформление ссылок на использованные источники

В тексте курсовой работы часто приходится ссылаться на факты, установленные другими авторами, или включать в текст заимствованный у них материал.

Чтобы не быть обвиненным в научном плагиате, следует обязательно указывать в ссылке, из какого именно источника делается заимствование. Оформляются после абзаца текста в квадратных скобках, например [1]. Цифра должна соответствовать номеру источника использованной литературы, приведенной в конце в виде списка.

#### 8. Оформление библиографического списка

Библиографический список составляется в ходе выполнения курсовой в соответствии с требованиями ГОСТ 7.1 - 2003, он должен содержать не менее 10 источников, которые необходимо разместить в следующем порядке:

- законодательные и нормативно-правовые документы;
- учебная, специальная литература и другие источники информации отечественных авторов;
- иностранные источники информации;
- Интернет-ресурсы.

Источники в каждом разделе библиографического списка следует располагать в алфавитном порядке.

Каждая библиографическая запись в списке должна иметь свой порядковый номер и начинаться с красной строки.

#### 4. Подготовка курсовой работы к защите и защита

В указанные заранее сроки курсовая работа в печатном виде сдается преподавателю, а затем передается на кафедру для регистрации и хранения. Черновики, незаконченные или неправильно оформленные работы не принимаются.

Защита курсовой предполагает доклад обучающегося по основным теоретическим точкам работы и практическим предложениям. Курсовая в распечатанном виде представляется на защиту. Электронная версия загружается в еэос. При выявлении плагиата, т.е. более 40% неправомерных заимствований в объеме работы, обучающийся не допускается до защиты.

При защите преподаватель задает обучающемуся вопросы по теме исследования, просит, например, уточнить некоторые положения, более глубоко их аргументировать, охарактеризовать авторский подход к проблемам и т.д. Таким образом, проверяется степень самостоятельности и глубина понимания проблем.

Если же представленная курсовая работа недостаточно высокого качества, преподаватель может назначить доработку определенных вопросов.

