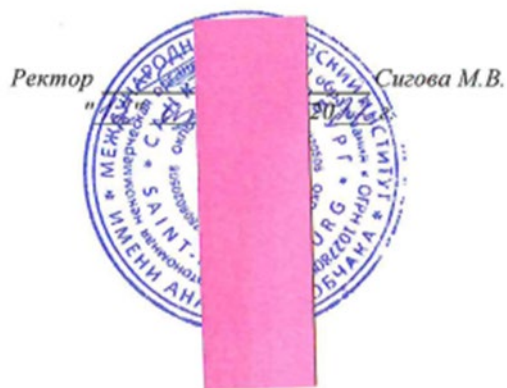


**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международный банковский институт имени Анатолия Собчака»**

УТВЕРЖДАЮ



**Рабочая программа дисциплины
Проектирование гостиничной деятельности**

Направление подготовки: *43.03.03 Гостиничное дело*

Направленность (профиль): *Гостиничная деятельность*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *заочная*

Санкт-Петербург
2022

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.

<p>мически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>экономические показатели предприятий индустрии 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>
	<p>ОПК-5.2. Принимает экономически обоснованные управленческие решения.</p>	<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>
	<p>ОПК-5.3. Обеспечивает экономическую эффективность предприятия индустрии туризма и гостеприимства</p>	<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>
<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</p>	<p>ПК-1.1. Формирует гостиничный продукт на основе современных технологий и с учетом требований потребителей</p>	<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>
	<p>ПК-1.2. Разрабатывает гостиничный продукт с учетом требований потребителей определенных сегментов рынка услуг</p>	<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>
	<p>ПК-1.3. Принимает решения о продвижении нового продукта с учетом новых технологий в индустрии гостеприимства</p>	<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: приемами 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	8	288		288
Контактная работа, в том числе:		16		16
Аудиторные занятия		16		16
Лекции (Л)		8		8
Практические занятия (ПЗ)		8		8
Самостоятельная работа (СРС)		272		272
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	
	ИТОГО	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"> 1. Что такое срок окупаемости проекта? <ol style="list-style-type: none"> 1) это время, в течение которого будут оплачиваться начальные инвестиции 2) это период времени, необходимый для возмещения затрат по проекту 3) это период времени, начиная с которого предприятие будет работать только на себя 2. Методы оценки и прогнозирования объема продаж: <ol style="list-style-type: none"> а. методы статистического моделирования б. морфологические методы в. расчет по коэффициентам эластичности экспертные оценки 3. Риски проекта – это: <ol style="list-style-type: none"> А) степень потенциальной опасности для успешного осуществления проекта, измеряемая частотой или вероятностью возникновения того или иного уровня потерь Б) финансовые вложения В) фазы проекта Г) непроверенная информация 4. Факторы неопределенности: <ol style="list-style-type: none"> А) неполное знание Б) факторы случайности В) субъективные факторы противодействия Г) все ответы верны 5. Точка безубыточности – это: <ol style="list-style-type: none"> А) экономический показатель, который характеризует объем продаж, при котором выручка от реализации произведенных товаров (работ, услуг) равна затратам на их производство Б) это показатель произведенного продукта, который представляет собой стоимость произведенных конечных товаров и услуг В) отклонение в меньшую сторону от официального курса валюты Г) все ответы верны
Этапы разработки проектной документации	<ol style="list-style-type: none"> 1. Что такое «проектная документация»? 2. Каким законодательным документом введены определения понятий «водоснабжение» и «водоотведение»? 3. Из каких составляющих состоит проектная документация? 4. Основные этапы проектирования гостиничного продукта

	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"> а) общественной и вспомогательной б) жилой и вспомогательной в) жилой и общественной г) централизованной и жилой <p>2. Какая система застройки состоит из отдельно стоящих зданий, связь между которыми осуществляется по пешеходным дорожкам?</p> <ul style="list-style-type: none"> а) централизованная б) блочная в) павильонная г) смешанная <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"> а) блочной б) централизованной в) павильонной г) смешанной <p>4. Сочетания помещений, предназначенных для выполнения тех или иных функций это:</p> <ul style="list-style-type: none"> а) системы застройки б) композиционные схемы в) вертикальные коммуникации г) функциональное проектирование <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"> а) зальной б) анфиладной в) секционной г) коридорной
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"> а) административная часть б) вспомогательная часть в) общественная часть г) жилая часть <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"> а) жилая часть б) общественная часть в) вспомогательная часть г) административная часть <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"> а) центрической композиции б) зальной композиции в) анфиладной композиции

	<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"> а) 10 % от числа номеров б) 20 % от числа номеров в) 15 % от числа номеров
--	---

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 мотелей до 50 номеров (согласно нормативным документам).
19. Требования к проектированию гостиниц и мотелей 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;

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.

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 – Всемирная туристская организация (UNWTO)

www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

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

	<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.

