

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет
им. Н.И. Лобачевского»**

ИНСТИТУТ ЭКОНОМИКИ И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА

(факультет / институт / филиал)

УТВЕРЖДЕНО
решением Ученого совета ННГУ
протокол от
«16» июня 2021 г. № 8

Рабочая программа дисциплины

«Проектирование гостиничной деятельности»

Уровень высшего образования
бакалавриат

Направление подготовки / специальность
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность образовательной программы
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

Форма обучения
Очная, заочная

Нижний Новгород

2021 год

1. Место и цели дисциплины в структуре ООП

Дисциплина Б1.О.16 «Проектирование гостиничной деятельности» относится к Блоку 1 дисциплинам «Обязательной части» ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

Дисциплина изучается на 3 курсе в 5 семестре (очная форма обучения) и на 3 курсе в 5 семестре (заочная форма обучения).

Цель дисциплины участие в подготовке бакалавра, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, способного и готового к проектированию деятельности предприятий индустрии гостеприимства направленной на повышение качества предоставления гостиничных услуг и удовлетворение потребностей клиентов.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями выпускников)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
<i>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>	<i>УК-2.1. Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение.</i>	<i>Уметь определять круг задач в рамках проектирования гостиничной деятельности и выбирать оптимальные способы их решения; Знать действующие правовые нормы, своды и правила, регламентирующие проектирование гостиничной деятельности Владеть навыками реализации проектных задач гостиничного предприятия исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</i>	<i>Тесты, контрольные вопросы для собеседования, доклады-презентации, практические, задания</i>
<i>ОПК-2 . Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания</i>	<i>ОПК-2.2. Использует основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</i>	<i>Уметь планировать проектные работы в организаций сферы гостеприимства и общественного питания Знать функциональные и технологические процессы в организаций сферы гостеприимства и общественного питания. Владеть навыками организации, координации и контроля проектной деятельности подразделений организаций сферы гостеприимства и общественного питания..</i>	<i>Контрольные вопросы для собеседования, доклады-презентации</i>

3. Структура и содержание дисциплины

3. Структура и содержание дисциплины

3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	заочная форма обучения
Общая трудоемкость	4 ЗЕТ	4 ЗЕТ
Часов по учебному плану	144	144
в том числе		
аудиторные занятия (контактная работа):	67	19
- занятия лекционного типа	32	6
- занятия семинарского типа	32	10
-КСР	3	3
самостоятельная работа	41	116
Промежуточная аттестация – экзамен	36	9

3.2. Содержание дисциплины ««Проектирование гостиничной деятельности»»

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)		в том числе													
			Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы									Самостоятельная работа обучающегося, часы				
			Занятия лекционного типа			Занятия семинарского типа			Занятия лабораторного типа					Всего		
Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная		
Раздел 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности																
1.1. Введение. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инже-	6		9	2			2	1				4		1	2	8

нерная составляющие проектов.														
1.2. Инициация и обоснование проектной деятельности. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.	7		8	2		2	1			4		1	3	7
1.3. Основные понятия и определения управления проектами.	7		9	2		1	2	1		4		2	3	7
1.4. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.	7		8	2		2	1			4		1	3	7
1.5. Цели и задачи и этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Проектирование инновационного гостиничного продукта.	7		9	2		1	2			4		1	3	8
Раздел 2 Современные технологии и методы проектирования гостиничной														

деятельности																	
2.1 Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.	7		9	2			2	1				4		1	3		8
2.2 Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.	7		9	2		1	2					4		1	3		8
2.3 Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.	6		9	2			2	1				4		1	2		8
Раздел 3. Проект гостиничного предприятия. Организация проектирования																	
3.1 Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и	8		9	4		1	2					6		1	2		8

содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.																
3.2 Правовое и документационное сопровождение проектной деятельности	6		9	2			2	1				4		1	2	8
3.3 Виды проектов. Принципы проектирования. Генеральный план участка.	7		9	2		1	2					4		1	3	8
3.4 Технические, экономические и правовые требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских	5		9	2			2	1				2		1	3	8
3.5 Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц и иных средств размещения.	7		9	2			2	1				4		1	3	8
3.6 Конструктивные элементы зданий гостиниц.	7		9	2			2	1				4		1	3	8
3.7 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы.	9		8	2		1	4					6		1	3	7
Промежуточная аттестация - экзамен	36		9													
КСР	3		3									3		3		

Итого	144	144	32	6	32	10	67	19	41	116
-------	-----	-----	----	---	----	----	----	----	----	-----

Практические занятия (семинарские занятия) организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение прикладных задач по профилю профессиональной деятельности и направленности образовательной программы.

На проведение практических занятий (семинарских занятий) в форме практической подготовки отводится 16 часов (очная форма) и 3 часа (заочная форма).

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: разработка бизнес-процессов, регламентов и стандартов гостиниц и иных средств размещения, предприятий общественного питания с использованием международных и национальных нормативных документов;

- компетенции ОПК-2 способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства и общественного питания

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций.

Промежуточная аттестация проходит в форме экзамена.

4. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся **Формы и методы текущего контроля**

Материал, представляемый для оценки	Формы контроля и оценки
Составление обзоров по темам	Активность участия в дискуссии по итогам выполненных обзоров. Оценка результатов преподавателем
Подготовка к вопросам для коллоквиумов, собеседования	Собеседование и дискуссия по вопросам. Оценка результатов преподавателем и группой
Выполнение практических заданий	Разбор практических заданий. Оценка результатов преподавателем и группой
Подготовка к курсовой работе	Оценка работы преподавателем
Тестирование	Оценка результатов тестирования преподавателем

Преподавание учебной дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» строится на сочетании лекций, практических занятий и различных форм самостоятельной работы бакалавров.

Для достижения поставленных целей преподавания дисциплины реализуются следующие средства, способы и организационные мероприятия:

- изучение теоретического материала дисциплины на лекции с использованием компьютерных технологий;

- самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Интернет-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной и научной литературы;

- закрепление теоретического материала при проведении практических занятий с использованием учебного и научного оборудования, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

Самостоятельная работа студентов включает:

1. Изучение учебной литературы по курсу.
2. Подготовку докладов к семинару, выполнение творческих заданий и др.
3. Изучение источников управленческой информации.
4. Работу с ресурсами Интернет.
5. Решение практических ситуаций (кейсов).
6. Изучение практических материалов деятельности конкретных предприятий.

7. Изучение отраслевой статистики.
8. Подготовка к курсовой работе.
9. Подготовку к тестированию по темам в целом курсу «Проектирование гостиничной деятельности».
10. Подготовку к экзамену по курсу «Проектирование гостиничной деятельности».

В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к экзамену по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса.

Примерные темы курсовых работ

1. Проектирование гостиничной деятельности деловой гостиницы
2. Проектирование гостиничной деятельности мотеля.
3. Проектирование курортной гостиницы
4. Проектирование гостиничной деятельности мини-отеля.
5. Проектирование гостиничной деятельности отеля для женщин.
6. Проектирование гостиничной деятельности загородного отеля.
7. Проектирование гостиничной деятельности отеля для людей с ограниченными возможностями.
8. Проектирование гостиничной деятельности молодежного отеля .
9. Проектирование гостиничной деятельности охотничьего отеля .
10. Проектирование гостиничной деятельности семейного отеля
11. Проектирование гостиничной деятельности (свой вариант) отеля

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю),

включающий:

5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	Не зачтено		зачтено				
Знания	Отсутствие знаний теоретического материала. Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько незначительных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
Умения	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения. Имели место грубые	Продемонстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в пол-	Продемонстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с от-дельными не-значительными недоче-	Продемонстрированы все основные умения,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в пол-

	от ответа	ошибки.	все задания но не в полном объеме	ном объеме, но некоторые с недочетами.	недочетами.	тами, выполнены все задания в полном объеме.	ном объеме без недочетов
Навыки	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продемонстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

Шкала оценки при промежуточной аттестации

Уровень подготовки	
Превосходно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно»
Отлично	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
Очень хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
Хорошо	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
Удовлетворительно	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
Неудовлетворительно	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
Плохо	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

6.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

6.2.1 Примерные контрольные вопросы

вопросы	Код формируемой компетенции
1. Что входит в понятие «проектирование здания»?	УК-2 ,ОПК-2
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?	УК-2 ,ОПК-2
3. Назовите принципы проектирования гостиничных комплексов.	УК-2 ,ОПК-2
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?	УК-2 ,ОПК-2

5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
6. Чем отличается типовой проект от индивидуального?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
7. Что такое генеральный план?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
8. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных комплексов	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
9. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
10.Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
11.Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиничных комплексов?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
12.Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
13.Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
14.Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов гостиничных комплексов.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
15. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
16.В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
17.Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
18.Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
19.На какие нужды используется вода в гостиничных комплексов? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
20.Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
21.Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
22.Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
23.Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
24.Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
25.Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
26.Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
27.Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
28.Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
29.Каковы правила эксплуатации электрических сетей, светильников и электрооборудования?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
30.Опишите систему классификации лифтов и лифтовое оборудование гостиницы. Каковы особенности эксплуатации лифтов?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
31.Какая система удаления мусора используется в гостиницах?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
32.Какими телекоммуникационными системами оснащены современные гостиницы и каково их назначение?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
33.Расскажите о видах телефонных сетей гостиниц и их возможностях.	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
34.Какое оборудование включает в себя локальная компьютерная сеть гостиницы? Каково его назначение и характеристика программного обеспечения?	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>
35.Какова схема комплекса полной автоматизации деятельности гостини-	<i>УК-2 ,ОПК-2</i>

цы?	
36. В чем сущность комплексной системы обеспечения безопасности в гостиницах, и из каких элементов она состоит?	УК-2 ,ОПК-2
37. Опишите работу оборудования системы контроля доступа.	УК-2 ,ОПК-2
38. Каким комплексом оборудования должны быть оснащены конференц-залы гостиниц?	УК-2 ,ОПК-2
39. Каким образом устроена система радиовещания и телевизионного вещания в гостиничных комплексах?	УК-2 ,ОПК-2
40. Какие виды уборочных машин и механизмов используются в гостиничных комплексах? Каково их назначение и принцип работы каждого?	УК-2 ,ОПК-2
41. Какое оборудование используется в прачечных гостиничных комплексов? Опишите его устройство и принцип работы	УК-2 ,ОПК-2
42. Опишите оборудование рабочих мест в службе приема и размещения гостиницы и правила его эксплуатации.	УК-2 ,ОПК-2

6.2.2. Вопросы для подготовки к экзамену

<i>вопросы</i>	<i>Код формируемой компетенции</i>
1. Состав и назначение проекта. Этапы проектирования. Содержание и задачи, решаемые на каждом этапе.	УК-2
2. Принципы проектирования. Виды проектов, их характеристика и применение	ОПК-2
3. Функциональные основы проектирования гостиничных предприятий: состав функциональных групп помещений.	ОПК-2
4. Требования к генеральному плану здания. Показатели генплана.	УК-2
5. Алгоритм действий по выполнению этапов работ по подготовке и реализации проекта.	ОПК-2
6. Понятие об интерьере зданий и помещений. Назначение интерьера	ОПК-2
7. Требования к материально-технической базе гостиниц в зависимости от функционального назначения.	УК-2
8. Требования к материально-технической базе гостиниц в зависимости от вместимости.	УК-2
9. Классификация гостиничных номеров и характеристика основных видов.	ОПК-2
10. Требования, предъявляемые к гостиничным номерам.	УК-2
11. Особенности проектирования гостиничного предприятия менее 50 номеров.	ОПК-2
12. Особенности проектирования гостиничного предприятия более 50 номеров.	ОПК-2
13. Особенности проектирования курортного гостиничного предприятия.	ОПК-2
14. Особенности проектирования гостиничного предприятия находящегося в здании, расположенного на территории исторического поселения	ОПК-2
15. Особенности проектирования гостиничного предприятия находящегося в здании, являющимся объектом культурного наследия.	ОПК-2
16. Особенности проектирования апартаментов.	ОПК-2
17. Особенности проектирования пансионата.	ОПК-2
18. Роль и функции корпоративных стандартов в организации гостиничной деятельности.	УК-2
19. Роль и функции стандартов обслуживания в организации гостинич-	ОПК-2

ной деятельности.	
20. Организационно-распорядительные документы, их роль и функции в организации гостиничной деятельности.	УК-2
21. Требования к территории гостиниц.	УК-2
22. Градостроительные требования к гостиницам.	УК-2
23. Санитарно-гигиенические требования к гостиницам.	УК-2
24. Экологические требования к гостиницам.	УК-2
25. Противопожарные требования к гостиницам.	УК-2

6.2.3. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции УК-2

Выберите вариант правильного ответа в каждом тестовом задании.

1. В соответствии с ГОСТ Р 51185 — 2008 средства размещения должны быть оснащены и оборудованы искусственным освещением в коридорах и на лестницах:

- а) только в темное время суток;
- б) круглосуточно;
- в) круглосуточно, если нет естественного освещения;
- г) только для обеспечения безопасного прохода при эвакуации.

2. В соответствии с ГОСТ Р 51185 — 2008 средства размещения должны быть оснащены и оборудованы отоплением, поддерживающим температуру воздуха в жилых помещениях:

- а) не выше 18,5 °С;
- б) не ниже 20,5 °С;
- в) не выше 20,5 °С;
- г) не ниже 18,5 °С.

3. В соответствии с ГОСТ Р 51185—2008 системой вентиляции (естественной или принудительной), обеспечивающей циркуляцию воздуха и исключаяющей проникновение посторонних запахов в жилые помещения, должны быть оснащены и оборудованы:

- а) только средства размещения категорий 4 и 5 звезд;
- б) только средства размещения, расположенные в загрязненных регионах;
- в) только средства размещения общей вместимостью более 50 мест;
- г) все средства размещения.

4. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения стационарный генератор, обеспечивающий основное освещение и работу основного оборудования, в том числе лифтов, в течение не менее 24 ч, должен быть:

- а) во всех средствах размещения независимо от категории;
- б) только в средствах размещения категорий 3, 4 и 5 звезд;
- в) только в средствах размещения категорий 4 и 5 звезд;
- г) только в средствах размещения 5 звезд.

5. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения круглогодичное кондиционирование воздуха во всех помещениях должно быть обеспечено:

- а) во всех средствах размещения независимо от категории;
- б) только в средствах размещения категорий 3, 4 и 5 звезд;
- в) только в средствах размещения категорий 4 и 5 звезд;
- г) только в средствах размещения категории 5 звезд.

6. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения лифт в здании средства размещения категории 3 звезды должен быть при наличии:

- а) более пяти этажей;
- б) более четырех этажей;
- в) более трех этажей;
- г) более двух этажей.

7. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения охранной сигнализацией, электронными замками или видеокамерами в коридорах должны быть оснащены:

- а) средства размещения категории 5 звезд;
 - б) средства размещения категорий 4 и 5 звезд;
 - в) средства размещения категорий 3, 4 и 5 звезд;
 - г) все средства размещения независимо от категории.
8. В соответствии с Системой классификации гостиниц и иных средств размещения термостатами для индивидуальной регулировки температуры должны быть оснащены номера:
- а) во всех средствах размещения независимо от категории;
 - б) в средствах размещения категории 5 звезд;
 - в) в средствах размещения категорий 4 и 5 звезд;
 - г) в средствах размещения категорий 3, 4 и 5 звезд.
9. В соответствии с Федеральным законом от 23.11.2009 № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности» по результатам обследования составляется:
- а) паспорт безопасности предприятия;
 - б) паспорт энергоэффективности предприятия;
 - в) энергетический паспорт предприятия.
10. В соответствии с противопожарными требованиями при проектировании в общественной части гостиничного предприятия следует:
- а) обеспечить подъезд пожарных машин к каждому объекту на участке;
 - б) спланировать для каждого помещения противопожарный водопровод;
 - в) выполнить требования по вместимости помещений согласно СП.
11. К санитарным требованиям при проектировании гостиничных предприятий относятся:
- а) проектирование помещений в соответствии со специализацией гостиницы;
 - б) ориентация зданий по сторонам света;
 - в) создание путей эвакуации проживающих.
12. В соответствии с правилами технической эксплуатации зданий проводятся осмотры:
- а) общий, капитальный;
 - б) общий, частичный, внеочередной;
 - в) капитальный, частичный, текущий.

6.2.3. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции ОПК-2

1. Комфортный микроклимат в помещении в холодное время года обеспечивается работой:
- а) системы отопления;
 - б) системы вентиляции;
 - в) системы вентиляции и кондиционирования;
 - г) системы отопления и системы вентиляции.
2. Если расход воды колеблется в различные часы, то используют:
- а) водомерный узел;
 - б) водонапорный бак;
 - в) дефлектор;
 - г) калорифер.
3. Гидравлические затворы необходимы:
- а) при неравномерном расходе воды предприятием;
 - б) чтобы в помещение не проникали токсичные газы;
 - в) чтобы в здание с улицы не проникала пыль;
 - г) для обеспечения фильтрации воздуха.
4. Отопительными приборами являются части» здания:
- а) при панельно-лучистой системе отопления;
 - б) при воздушной системе отопления;
 - в) при паровой системе отопления;
 - г) при инфракрасном отоплении.
13. Для измерения расхода воды предприятием устанавливают:
- а) ввод;

- б) водомерный узел;
 - в) водонапорный бак;
 - г) счетчик электроэнергии.
5. Воздушная тепловая завеса присоединяется:
- а) к вытяжным воздуховодам;
 - б) приточным воздуховодам;
 - в) системе отопления;
 - г) системе кондиционирования.
6. Система, которая удаляет «вредности» непосредственно у рабочего места, — это:
- а) общеобменная вытяжная вентиляция;
 - б) местная вытяжная вентиляция;
 - в) система канализации;
 - г) система кондиционирования.
7. Система, которая состоит из трех основных элементов: водонагревателя, трубопровода и водоразборных точек, — это:
- а) система водяного отопления;
 - б) система парового отопления;
 - в) система горячего водоснабжения;
 - г) система холодного водоснабжения.
8. Интерьеры в гостинице оформляют, основываясь на принципах:
- а) обратной связи;
 - б) гармонии;
 - в) сокращения связей;
 - г) золотого сечения.
9. В вестибюле гостиницы могут быть использованы следующие системы освещения:
- а) рассеивающая;
 - б) комбинированная;
 - в) декоративная;
 - г) индивидуальная.
10. Если для оформления жилого номера выбрано контрастное сочетание цвета, где основным является синий, то декоративные подушки могут иметь цвет:
- а) голубой;
 - б) коричневый;
 - в) фиолетовый;
 - г) желтый.
11. Какая форма жилого этажа гостиничного предприятия предпочтительнее, если участок расположен между берегом озера и трассой:
- а) коридорная с односторонним расположением номеров;
 - б) коридорная с двухсторонним расположением номеров;
 - в) компактная;
 - г) атриумная с номерами, расположенными с двух сторон коридора.
12. К функциональным требованиям при проектировании гостиничных предприятий относится:
- а) проектирование помещений в соответствии со специализацией гостиницы;
 - б) ориентация зданий по сторонам света;
 - в) создание путей эвакуации проживающих;
 - г) оборудование системы автоматического пожаротушения.
13. В зданиях средств размещения аварийное освещение безопасности должно обеспечивать освещенность от величины, предусматриваемой нормами рабочего освещения:
- а) 5 %;
 - б) 10%;
 - в) 25 %;
 - г) 50%.

14. В гостиничном предприятии может быть следующее число приборов для учета потребляемой энергии:

- а) один общий для всех потребителей;
- б) два для осветительной и силовой сетей;
- в) три: для гостиницы, ресторана и других потребителей;
- г) в зависимости от числа независимых потребителей.

6.2.4. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции УК-2

Задание 1

Дайте характеристику основных определений:

Определение	Отличительные черты
Типовой проект	
Индивидуальный проект	
Новое строительство	
Расширение действующего предприятия	
Реконструкция действующего предприятия	
<i>Техническое перевооружение</i>	

Задание 2

Студентам следует проанализировать:

- нормативную документацию и учебную литературу из списка рекомендованной литературы и подготовить краткий обзор содержания нормативных документов в виде таблицы по следующему плану:
- название документа;
- краткий обзор требований из основных разделов
- перечень задач и функций подсистемы жизнеобеспечения
- примеры инженерно-технического оборудования подсистемы жизнеобеспечения.

Подсистема жизнеобеспечения	Перечень задач и функций подсистемы жизнеобеспечения	Название нормативных документов, содержащие требования к функционированию подсистемы жизнеобеспечения (ФЗ, ГОСТ, СНИП, СП и др.)	Примеры инженерно-технического оборудования подсистемы жизнеобеспечения
Техническая эксплуатация основных фондов гостиничных предприятий			
Системы теплоснабжения и отопления здания гостиницы.			
Система водоснабжения здания гостиницы			
Системы вентиляции, дымоудаления.			
Система кондиционирования в здании гостиницы			

Система канализации в здании гостиницы			
Система электро-снабжения			
система пожарной безопасности			
Телекоммуникационная система			

6.2.5. Типовые задания/задачи для оценки сформированности компетенции ОПК-2

Задание 1.

Студентам следует проанализировать: техническую документацию и учебную литературу и подготовить краткий обзор по теме в виде таблицы:

Вид помещения	Предназначение помещения	Название помещения	Примерное оснащение помещения
Службное	помещение службы эксплуатации номерного фонда	1	
		2	
		.	
		.	
	помещение службы питания	1	
		2	
		.	
		.	
Общественное	помещение службы эксплуатации номерного фонда	1	
		2	
		.	
		.	
	помещение службы питания	1	
		2	
		.	
	помещение культурно-массового назначения	1	
		2	
		.	
	помещение спортивно-оздоровительного назначения	1	
		2	
		.	
		.	
	помещение связанное с деловой деятельностью	1	
		2	
		.	
		.	

Задание 2.

Дать характеристику одноместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «джуниор сьют».

Задание 3.

Дать характеристику двухместного гостиничного номера. Представить 2 варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «сьют».

Задание 4.

Дать характеристику трехместного гостиничного номера. Представить варианта планировочной организации и оснащения гостиничного номера категории «студия».

Задание 5.

Дать характеристику номера категории « апартамент». Представить вариант планировочной организации и оснащения номера люкс.

6.2.6 Темы докладов и презентаций для оценки сформированности компетенции УК-2

1. Планировочные решения функциональных групп помещений.
2. Конструктивные решения проектирования номеров различной категории.
3. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений.
4. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
5. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
6. Предметно-пространственная организация интерьера.
7. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
8. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

6.2.7. Темы докладов и презентаций для оценки сформированности компетенции ОПК-2

1. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий отечественной гостиницы (на примере....).
2. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий зарубежной гостиницы (на примере....).
3. Оформление интерьеров гостиничных предприятий :отечественный опыт.
4. Оформление интерьеров гостиничных предприятий :зарубежный опыт.
5. Зарубежный и отечественный опыт технического оснащения гостиничных номеров различных категорий»

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература

1. Е.Ю. Никольская .Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие /Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КНОРУС, 2017 — 230 с. — (Бакалавриат). <https://static.my-shop.ru/product/fl6/266/2654228.pdf>
2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456974>

б) дополнительная литература

3. Казакевич, Т. А. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие для вузов / Т. А. Казакевич. — 2-е изд., доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 188 с. — (Университеты России). — ISBN 978-5-534-07278-5. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/437462>
4. Основы архитектуры и строительных конструкций : учебник для вузов / К. О. Ларионова [и др.]; под общей редакцией А. К. Соловьева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 490 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05790-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/449840>
5. Опарин, С. Г. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для вузов / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев ; под общей редакцией С. Г. Опарина. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8767-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450969>

6. Чернов Г.Е., Чернова Е.В. Управление проектами в гостиничном и ресторанном бизнесе: учебное пособие/ Чернов Г.Е., Чернова Е.В. Издательство Левша. Санкт-Петербург, 2015. — 256 с. — (Высшее образование). — ISBN: 978-5-93356-161-3
<https://www.elibrary.ru/item.asp?id=29907260>
7. Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?titleid=26229>
8. Современный отель Режим доступа: <https://xn--80akbvbiwmweli.xn--plai/>
9. Гостиница и ресторан: бизнес и управление Режим доступа: <https://prohotel.ru/catalog-8723/0/>

в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

10. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - www.russiatourism.ru
11. Официальный сайт Российского союза туриндустрии - www.rustourunion.ru
12. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
13. Электронная газета профессионалов туризма - www.ratanews.ru

г) нормативно-правовые акты

1. Градостроительный кодекс Российской Федерации.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. ФЗ от 30.12.2009 № 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений».
4. ФЗ Российской Федерации от 27.07.2010 № 190-ФЗ «О теплоснабжении».
5. ФЗ от 23.11.2009 № 261-ФЗ «Об энергосбережении и о повышении энергетической эффективности и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».
6. ГОСТ 51185 — 2008 «Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования».
7. ГОСТ Р 53780—2010 «Лифты. Общие требования безопасности к устройству и установке», введен в действие 14.10.2010.
8. «Порядок классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями». Приказом Минкультуры от 29 декабря 2014 года, регистрационный N 35473»
9. Постановление Правительства РФ от 25.01.2011 № 18 «Об утверждении Правил установления требований энергетической эффективности для зданий, строений, сооружений и требований к правилам определения класса энергетической эффективности многоквартирных домов».
10. «Правила противопожарного режима в Российской Федерации» утверждены постановлением Правительства Российской Федерации от 25.04.2012 №390.
11. Рекомендации по проектированию окружающей среды, зданий и сооружений с учетом потребностей инвалидов и других маломобильных групп населения: Вып. 1. Общие положения/ Минстрой России, Минсоц защиты России, АО ЦНИИЭП им. Б. С. Мезенцева. — М. : ГП ЦПП, 2000.
12. Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в Санкт-Петербурге (РМД 31-03 —2008).
13. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.1.4.2496 — 09 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества».
14. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.2.1/2.1.1.1278 — 03 «Гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
15. Свод правил СП 52.13330.2010 «Естественное и искусственное освещение».
16. Свод правил СП 59.13330.2012 «Доступность зданий и сооружений для маломобильных групп населения».
17. Свод правил СП 42.13330.2011 «Градостроительство. Планировка и застройка городских и сельских поселений».
18. Свод правил СП 60.13330.2012 «Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха».
19. Свод правил СП 30.13330.2012 «Внутренний водопровод и канализация зданий».
20. Свод правил СП 51.13330.2011 «Защита от шума».
21. «Технический регламент о безопасности лифтов» (утвержденный Постановлением Правительства Российской Федерации от 02.10.2009 № 782).

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий»

Автор:

к.э.н, доцент

кафедры сервиса и туризма

Е.А. Кочкурова

Рецензент:

Директор АНО «Эксперт – НН»

Н.А. Барина

Заведующий кафедрой

сервиса и туризма

д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии института экономики и предпринимательства от «15» марта 2021 года, протокол № 3