

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Кафедра социально-культурного сервиса и туризма



Рабочая программа дисциплины

Наименование дисциплины	Проектирование гостиничной деятельности
Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Профиль подготовки	Гостиничная деятельность
Год набора	2023, 2024, 2025, 2026

Составители:

к.филол.наук, доцент Садыкова Э.Р.

ст. преп. Рахимзянова Ю. А.

Казань

Содержание

1.	Цели и задачи учебной дисциплины	3
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	3
3.	Требования к результатам освоения дисциплины	4
4.	Структура и содержание дисциплины	5
4.1.	Модульно-тематический план и пояснительная с указанием с этапов формирования компетенций	5
4.2.	Содержание дисциплины по темам (разделам)	8
4.3.	Планы практических и семинарских занятий	10
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов	13
6.	Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	16
7.	Материально-техническое обеспечение дисциплины	16
8.	Оценка компетенций по изучаемой дисциплине	16
Приложение 1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины		23
Приложение 2. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине		24

1. Цели и задачи учебной дисциплины

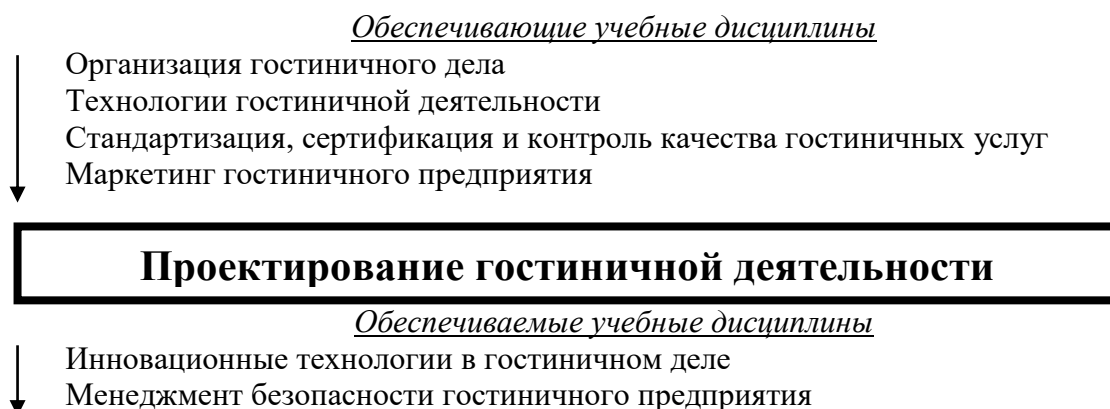
Цель дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» – подготовить будущего бакалавра по направлению 43.03.03. «Гостиничное дело», обладающего знаниями об основных принципах проектирования гостиничной деятельности с целью применения полученных знаний в профессиональной деятельности, освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

Задачи дисциплины:

- изучить теоретические основы проектирования гостиничной деятельности;
- ознакомиться с особенностями проектирования гостиничной деятельности, основными этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг;
- изучить общие положения и принципы проектирования гостиничных предприятий и других средств размещения, стадии проектирования, состав проекта;
- ознакомление с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц (отелей);
- научиться выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- сформировать навыки разработки проекта организации служб гостиницы;
- овладеть методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разрабатывать предложения по совершенствованию их деятельности;
- ознакомиться с объемно-планировочными решениями, композиционными схемами гостиниц и других средств размещения;
- изучить классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения;
- овладеть навыками планирования отдельных помещений и групп помещений средств размещения;
- освоить методы анализа планировочных решений гостиниц и других средств размещения на их соответствие нормам и правилам;
- научить выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Данная дисциплина относится к обязательной части учебного плана и находится во взаимосвязи с дисциплинами согласно схеме:



До начала изучения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» у студента должны быть сформированы компоненты компетенций, полученные в результате изучения дисциплин «Организация гостиничной деятельности», «Технологии гостиничной

деятельности», «Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг», «Маркетинг гостиничного предприятия».

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» участвует в формировании следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Гостиничное дело»:

ОПК-6. Способен применять законодательство Российской Федерации, а также нормы международного права при осуществлении профессиональной деятельности.

После освоения дисциплины студент должен получить следующие образовательные результаты.

Декомпозиция компетенций

Индикаторы	Результаты обучения по дисциплине
Компетенция ОПК-6	
ОПК-6.1. Осуществляет поиск и обоснованно применяет необходимую нормативно-правовую документацию для деятельности в избранной профессиональной области	<p>ОПК-6.1. 3.3. Знает общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта; основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг</p> <p>ОПК-6.1. 3.4. Знает требования нормативных документов к объемно-планировочным решениям гостиниц и других средств размещения</p> <p>ОПК-6.1. У.5. Умеет использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта</p> <p>ОПК-6.1. У.6. Умеет разрабатывать проекты организации служб гостиницы; самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя</p> <p>ОПК-6.1. В.6. Владеет современными методами проектирования гостиничной деятельности</p> <p>ОПК-6.1. В.7. Владеет навыками технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию гостиничного предприятия</p>

Этапы формирования выбранных компетенций (или их частей – ЗУВов) можно проследить по Пояснительной записке и модульно-тематическому плану дисциплины.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Модульно-тематический план и пояснительная записка с указанием этапов формирования компетенций

Общая трудоемкость дисциплины по очному обучению составляет 5 зачетных единиц (180 часов).

Модульная разбивка учебной дисциплины (очная форма обучения)					
Направление «Гостиничное дело»					
Дисциплина: «Проектирование гостиничной деятельности»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самост. работа	Всего часов	Формируемые индикаторы
	Лекц.	Практ.			
Модуль 1					
Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	2	2	5	9	ОПК-6.1.3.3.

Тема 2. Требования к зданиям гостиничных предприятий	2	2	5	9	ОПК-6.1.3.4.
Тема 3. Документационное сопровождение проектной деятельности	2	2	5	9	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.5.
Модуль 2					
Тема 4. Проектирование, особенности и виды гостиничного продукта	2	2	6	10	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.5.
Тема 5. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.4. ОПК-6.1.У.5.
Модуль 3					
Тема 6. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 7. Состав и содержание проекта	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Тема 8. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Модуль 4					
Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 10. Интерьер гостиничных предприятий	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 11. Проектирование номеров гостиничного предприятия	2	4	6	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Модуль 5					
Тема 12. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия	3	4	6	13	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.6.
Тема 13. Проектирование рекреационной зоны и номерного фонда гостиниц и других средств размещения	4	4	6	14	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.7.
Тема 14. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха	4	4	6	14	ОПК-6.1.3.4. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.7.
Подготовка к экзамену			18	18	
ИТОГО	33	48	99	180	

Модульная разбивка учебной дисциплины (заочная форма обучения)					
Направление «Гостиничное дело»					
Дисциплина: «Проектирование гостиничной деятельности»					
Наименование модулей	Количество ауд. часов		Самост. работа	Всего часов	Формируемые индикаторы
	Лекц.	Практ.			
Модуль 1					

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности			8	9	ОПК-6.1.3.3.
Тема 2. Требования к зданиям гостиничных предприятий	1		10	9	ОПК-6.1.3.4.
Тема 3. Документационное сопровождение проектной деятельности	1	1	12	9	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.5.
Модуль 2					
Тема 4. Проектирование, особенности и виды гостиничного продукта	1		12	10	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.5.
Тема 5. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования		1	10	12	ОПК-6.1.3.4. ОПК-6.1.У.5.
Модуль 3					
Тема 6. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий	1		10	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 7. Состав и содержание проекта		1	10	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Тема 8. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы	1	1	12	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Модуль 4					
Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц	1	1	10	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 10. Интерьер гостиничных предприятий			10	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.6.
Тема 11. Проектирование номеров гостиничного предприятия		2	10	12	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.В.7.
Модуль 5					
Тема 12. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия	1	1	10	13	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.6.
Тема 13. Проектирование рекреационной зоны и номерного фонда гостиниц и других средств размещения	1	1	10	14	ОПК-6.1.3.3. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.7.
Тема 14. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха		1	10	14	ОПК-6.1.3.4. ОПК-6.1.У.6. ОПК-6.1.В.7.
Подготовка к экзамену			18	18	
ИТОГО	8	10	162	180	

Пояснительная записка с этапами формирования компетенций

Данный модульный курс состоит из 5-и модулей, порядок освоения которых выстраивает траекторию и этапы формирования заявленных компетенций (или их составляющих).

Модуль 1 включает в себя 3 учебные темы. В результате прохождения первого модуля студент должен:

Знать:

- общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта;
- основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг;
- требования нормативных документов к объемно-планировочным решениям гостиниц и других средств размещения;
- объемно-планировочные решения, композиционные схемы гостиниц и других средств размещения.

Уметь:

- использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта;
- собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности.

Владеть:

- навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности.

Модуль 2 включает в себя 2 учебные темы. В результате прохождения второго модуля студент должен:

Знать:

- оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.

Уметь:

- самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.

Модуль 3 включает в себя 3 учебные темы. В результате прохождения первого модуля студент должен:

Знать:

- основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг;
- оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц.

Уметь:

- разрабатывать проекты организации служб гостиницы;
- планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения;

- выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей;
- организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности.

Владеть:

- современными методами проектирования гостиничной деятельности;
- навыками разработки проекта организации служб гостиницы;
- навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности;
- навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию гостиничного предприятия.

Модуль 4 включает в себя 3 учебные темы. В результате прохождения первого модуля студент должен:

Знать:

- функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц;
- классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения.

Уметь:

- разрабатывать проекты организации служб гостиницы;
- выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков

Владеть:

- навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.

Модуль 5 включает в себя 3 учебные темы. В результате прохождения первого модуля студент должен:

Знать:

- организацию проектирования деятельности служб гостиницы);

Уметь:

- разрабатывать проекты организации служб гостиницы;
- применять современные технологии и методы проектирования.

Владеть:

- методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разработки предложений по совершенствованию их деятельности;
- навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.

По результатам всех модулей проводится экзамен.

4.2. Содержание дисциплины по темам (разделам)

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Понятие о проекте и смете проектирования. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение. Строительные нормы и правила (СН и П) проектирования гостиничного предприятия.

Тема 2. Требования к зданиям гостиничных предприятий

Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий.

Тема 3. Документационное сопровождение проектной деятельности

Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.

Тема 4. Проектирование, особенности и виды гостиничного продукта

Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Характеристика и особенности гостиничных услуг. Процесс формирования гостиничного продукта. Свойства гостиничного продукта.

Тема 5. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования

Принципы классификации гостиничных предприятий. Состав функциональных служб (помещений) предприятий общественного питания. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании.

Тема 6. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий

Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия. Состав предпроектировочных работ: обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия; выбор участка; сбор исходных данных; задание на проектирование. Принципы, принимаемые во внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц. Виды проектов и их особенности. Принципы размещения. Расчетные показатели развития сети гостиничных предприятий. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.

Тема 7. Состав и содержание проекта

Понятие проекта и проектной документации. Состав проекта: эскизный проект (технико-экономическое обоснование); проектирование предприятия сметная документация; рабочие чертежи. Техническое задание. Технический проект. Рабочий проект. Внедрение. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный. Задачи, решаемы на каждом этапе. Состав предпроектных работ. Технико-экономическое обоснование.

Тема 8. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы

Определение мощности и производственной программы гостиничного предприятия. Определение номерного фонда. Разделение труда.

Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц

Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначение, характеристика, классификация, требования к эксплуатации. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к азбучным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.

Тема 10. Интерьер гостиничных предприятий

Понятие об интерьере, элементы интерьера. Общие требования к проектированию. Предметно-пространственная организация интерьера. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Тема 11. Проектирование номеров гостиничного предприятия

Взаиморасположение помещений на этажах. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций. Требования к проектированию общественной части гостиниц. Планировочная организация жилых этажей. Планировочная организация номера гостиницы. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера. Требования к проектированию прилегающего к гостиничному объекту земельного участка и подъездных путей. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.

Тема 12. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия

Функциональные группы помещений гостиничного предприятия. Виды гостиничных помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальная протяженность технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

Тема 13. Проектирование рекреационной зоны гостиниц и других средств размещения

«Рекомендации по определению потребности в гостиничных местах» и ГОСТ Р 50645-94. Состав помещений приёмно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.

Тема 14. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха

«Рекомендации по определению потребности в гостиничных местах» и ГОСТ Р 50645-94. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Общие положения разработки технологических проектных решений. Принципы размещения оборудования и мебели.

4.3. Планы практических и семинарских занятий

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Вопросы для обсуждения:

1. Что входит в понятие «проектирование здания»?
2. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
3. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
4. Что подразумевают строительные нормы и правила?
5. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.

Тема 2. Требования к зданиям гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

1. Что такое «долговечность»?
2. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?

3. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
4. Что такое физический износ здания?
5. Что оказывает влияние на физический износ здания?
6. Что влияет на моральный износ здания?

Тема 3. Документационное сопровождение проектной деятельности

Вопросы для обсуждения:

1. Нормативно-правовое обеспечение организационно-проектировочной деятельности в гостиничном хозяйстве
2. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий
3. питания.
4. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта.
5. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.

Тема 4. Проектирование, особенности и виды гостиничного продукта

Вопросы для обсуждения:

1. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
2. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
3. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
4. В чем заключается содержание горизонтального компонента гостиничного продукта?
5. В чем заключается содержание вертикального компонента гостиничного продукта?

Тема 5. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования

Вопросы для обсуждения:

1. Что определяет тип гостиничного предприятия?
2. Назвать основные типы гостиничных предприятий.
3. Что понимается под классификацией гостиниц и аналогичных средств размещения?
4. Назвать признаки классификации гостиниц.
5. Для каких стран характерна классификация гостиниц и аналогичных средств размещения по системе звезд?
6. Какой классификационный критерий гостиниц и средств размещения предлагается экспертами Всемирной туристской организации?
7. Перечислить условия проживания, качество которых влияет на стоимость пребывания в гостинице.
8. В чем заключается назначение Международных гостиничных правил?
9. Что называется средством размещения по Системе классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации?
10. Перечислить этапы экспертной оценки соответствия гостиниц определенной категории.
11. На чем основывается Методика оценки номеров гостиницы на соответствие категориям?

Тема 6. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

1. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
2. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
3. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
4. Системы автоматизации проектирования гостиничных предприятий

Тема 7. Состав и содержание проекта

Вопросы для обсуждения:

1. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта
2. Согласование и утверждение проектной документации
3. Общие положения разработки технологических проектных решений.
4. Определения пояснительной записки, чертежей, сметной документации.
5. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный.
6. Задачи, решаемые на каждом этапе.
7. Состав предпроектных работ.
8. Техничко-экономическое обоснование.
9. Техническое задание на проектирование. Проектные организации.
10. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
11. Виды проектов. Принципы проектирования.

Тема 8. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы

Вопросы для обсуждения:

1. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
2. Принципы размещения и расчетные показатели развития сети предприятий общественного питания Расчет численности обслуживающего персонала.
3. Технологический расчет оборудования.
4. Расчет площадей помещений.
5. Определение мощности и производственной программы предприятий общественного питания.

Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц

Вопросы для обсуждения:

1. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
2. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.
3. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
4. Планировочные решения здания гостиницы
5. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.

Тема 10. Интерьер гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
2. Предметно-пространственная организация интерьера.
3. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.

4. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Тема 11. Проектирование номеров гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

1. Конструктивные решения проектирования номеров различной категории
2. Дизайнерское оформление номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы

Тема 12. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

1. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.
2. Планировочные решения функциональных групп помещений
3. Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания
4. Состав служебно-бытовых, административных и технических помещений
5. Контроль поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков
6. Учёт функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.

Тема 13. Проектирование рекреационной зоны гостиниц и других средств размещения

Вопросы для обсуждения:

1. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.
2. Состав помещений приёмно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.

Тема 14. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха

Вопросы для обсуждения:

1. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
2. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
3. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов регламентируется Положением об организации самостоятельной работы студентов.

Основными видами учебных занятий для студентов по данному курсу учебной дисциплины являются: лекции, практические занятия и самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов является составной частью их учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний, умений и навыков, поиск и приобретение новых знаний.

Получение углубленных знаний по изучаемой дисциплине обеспечивается как за счет аудиторной работы, так и за счет самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа студентов используется для выполнения внеаудиторных заданий, включающего в себя все основные этапы управления гостиничным предприятием, а также для знакомства с дополнительной научной литературой по проблематике дисциплины.

Промежуточным контролем знаний студентов в течение периода обучения являются индивидуальные внеаудиторные задания, а также тестирование студентов. Лекционные и практические занятия носят интерактивный характер и предусматривают методы обучения, направленные на привлечение теоретических знаний, полученных в процессе самостоятельной проработки учебного материала, освоение информации электронных образовательных сайтов.

Интерактивные формы обучения (решение практических заданий, анализ конкретных ситуаций) позволяют овладевать профессиональными компетентностями. Использование интерактивных технологий обучения. Самостоятельное изучение теоретического материала дисциплины с использованием Internet-ресурсов, информационных баз, методических разработок, специальной учебной и научной литературы, закрепление теоретического материала при проведении практических занятий с использованием учебного оборудования, выполнения проблемно-ориентированных, поисковых, творческих заданий.

Целью преподавателя является стимулирование самостоятельного, углублённого изучения материала курса, хорошо структурированное, последовательное изложение теории на лекциях, отработка навыков решения задач и системного анализа ситуаций на семинарских занятиях, контроль знаний студентов.

При подготовке к семинарским занятиям и выполнении контрольных заданий студентам следует использовать литературу из приведенного в данной программе списка, а также руководствоваться указаниями и рекомендациями преподавателя.

Перед каждым семинарским занятием студент изучает план семинарского занятия с перечнем тем и вопросов, списком литературы и домашним заданием по вынесенному на семинар материалу.

Студенту рекомендуется следующая схема подготовки к семинарскому занятию и выполнению домашних заданий:

- проработать конспект лекций;
- проанализировать основную и дополнительную литературу, рекомендованную по изучаемому разделу (модулю);
- изучить решения типовых задач;
- решить заданные домашние задания;
- при затруднениях сформулировать вопросы к преподавателю.

На семинарских занятиях приветствуется способность на основе полученных знаний находить наиболее эффективное решение поставленных проблем.

Самостоятельного изучения студент обязан проработать перечисленные ниже темы, для углубления теоретических знаний и практических навыков, на основании методических рекомендаций по самостоятельной работе.

Темы для самостоятельного изучения

1. Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс.

2. Характеристика этапов современного проектирования систем.
3. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов.
4. Понятие об основных показателях и принципах современного проектирования.
5. Модульная система в проектировании и ее истоки.
6. Исторический экскурс в развитие гостиничных форм.
7. Современные архитектурные концепции зданий гостиниц.
8. Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений.
9. Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь.
10. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного и развлекательного назначения.
11. Классификация основных конструктивных систем зданий.
12. Коммуникационные системы зданий.
13. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы).
14. Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
15. Инженерные сети гостиниц и ресторанов.
16. Силовое и слаботочное электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания.
17. Водоснабжение и водоотведение в гостиницах.
18. Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах.
19. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара.
20. Обеспечение пожарной безопасности людей.
21. Технические средства пожаротушения.
22. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
23. Системы автоматизации проектирования.
24. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

Тематика рефератов

1. Материально-технические факторы гостиничного продукта
2. Человеческие факторы гостиничного продукта
3. Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта.
4. Системы классификации и типологии гостиниц
5. Бизнес-планирование как основа управления деятельностью гостиничного предприятия
6. Особенности внутрифирменного планирования в гостиничной деятельности.
7. Типы бизнес-планов и их задачи. Разработка задания на проектирование гостиничного объекта (продукта).
8. Количественные и качественные показатели планирования деятельности гостиничного предприятия.
9. Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничных услуг.
10. Основные направления организационной структуры гостиничного предприятия: разделение труда; определение задач и обязанностей; определение ролей и взаимоотношений.
11. Проектирование системы управления персоналом гостиничного предприятия
12. Проектирование операционных процессов обслуживания гостей.

13. Назначение финансового плана в структуре бизнес-проекта гостиничного предприятия.
14. Нормативная документация и производственно-технические регламенты деятельности гостиничных предприятий.
15. Проектно-сметная документация
16. Санитарные требования, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
17. Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия.
18. Принципы, принимаемые во внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц.
19. Виды проектов и их особенности.
20. Планировочная организация жилых этажей.
21. Планировочная организация номера гостиницы.
22. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.
23. Требования к проектированию прилегающего к гостиничному объекту земельного участка и подъездных путей.
24. Формирование оснащения гостиничных помещений. Инженерное и техническое оборудование.
25. Специальные требования к гостиничной мебели, предметам интерьера, качеству и эстетике.
26. Особенности проектирования помещений для предоставления услуг питания.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. *Николенко, П. Г.* Проектирование гостиничной деятельности: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/587573>
2. *Стахова, Л. В.* Основы туризма: учебник для вузов / Л. В. Стахова. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 327 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14912-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/588584>

Дополнительная литература:

1. Тимохина, Т. Л. Технологии гостиничной деятельности: теория и практика : учебник для вузов / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 300 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14413-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511182>

Интернет-ресурсы:

1. Электронно-библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Образовательная платформа «Юрайт» (<https://urait.ru>)
3. Государственный комитет по туризму РТ. <http://tourism.tatarstan.ru/>

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Учебная аудитория, кабинет для самостоятельной работы студентов, видеопроекционное оборудование, компьютер, оснащенный типовым пакетом системного и офисного ПО, в соответствии с Реестром материально-технического обеспечения аудиторного фонда Университета управления «ТИСБИ».

8. Оценка компетенций по изучаемой дисциплине

Для оценки результатов освоения дисциплины рекомендуется использовать модульно-рейтинговую систему оценивания знаний, умений и навыков студентов по окончанию изучения каждого Модуля в соответствии с Положением о модульно-рейтинговой системе организации образовательного процесса. Итоговая оценка (в баллах) складывается из баллов, набранных по каждому Модулю (семестровая оценка) и баллов, набранных, непосредственно на экзамене.

Расчет набранных баллов по дисциплине осуществляется в следующей последовательности:

$$C = \frac{M_1 + M_2 + \dots + M_n}{n} \times 0,6, \text{ где } M - \text{ количество баллов по модулю; } n - \text{ количество}$$

модулей

$$З = K \times 0,4, \text{ где } K - \text{ количество баллов на экзамене (зачете);}$$

$$И = C + З + П, \text{ где } П - \text{ поощрительные баллы (от 1 до 5).}$$

Уровень сформированности компетенций и их основные признаки оцениваются по следующим таблицам:

Оценка сформированности компетенции ОПК-6
СПОСОБЕН ПРИМЕНЯТЬ ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ, А ТАКЖЕ НОРМЫ
МЕЖДУНАРОДНОГО ПРАВА ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
в части дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня	Инструменты оценки сформированности уровня
	2	3	4
	<p>Пороговый уровень (как минимально допустимый) (обязательный для всех студентов-выпускников вуза по завершении освоения ОПОП ВО) (от 60 до 70 баллов)</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта; – основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг; – современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов. – оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц; – классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности. – самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. – выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков 	<p>Выступление на семинаре Тестирование Реферат Контрольная работа Ситуационные задачи Экзамен</p>

		Владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности. – методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разработки предложений по совершенствованию их деятельности; – навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения. 	
	Базовый уровень (относительно порогового уровня) (От 71 до 85 баллов)	Знать: <ul style="list-style-type: none"> – общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта; – основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг; – требования нормативных документов к объемно-планировочным решениям гостиниц и других средств размещения; – объемно-планировочные решения, композиционные схемы гостиниц и других средств размещения. – оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц; – классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения. Уметь: <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; – собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности. – самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования 	Выступление на семинаре Тестирование Реферат Контрольная работа Ситуационные задачи Экзамен

		<p>гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя.</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать проекты организации служб гостиницы; – планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения; – выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков – применять современные технологии и методы проектирования <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного опыта гостиничной деятельности. – современными методами проектирования гостиничной деятельности; – навыками разработки проекта организации служб гостиницы; – навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; – методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разработки предложений по совершенствованию их деятельности; <p>навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения.</p>	
	<p>Повышенный уровень (относительно порогового уровня) (От 86 до 100 баллов)</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общие положения проектирования гостиничных предприятий, стадии проектирования, состав проекта; – основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг; – требования нормативных документов к объемно-планировочным решениям гостиниц и других средств размещения; – объемно-планировочные решения, композиционные схемы гостиниц и других средств размещения. – оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов. – основные этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг; – оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, 	<p>Выступление на семинаре Тестирование Реферат Контрольная работа Ситуационные задачи Экзамен</p>

		<p>соответствующие запросам потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц. – функциональные, противопожарные, санитарные требования нормативных документов к проектированию участка застройки, созданию (модернизации) инфраструктуры, зданиям и сооружениям, организации внутреннего пространства и технологическим потокам гостиниц; – классификацию, характеристики и требования к эксплуатации конструктивных элементов зданий и сооружений гостиниц и других средств размещения. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативно-техническую базу для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта; – собирать, анализировать и обобщать зарубежный и отечественный опыт гостиничной деятельности. – самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя. – разрабатывать проекты организации служб гостиницы; – планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения; – выбирать оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей; – организовывать и выполнять проекты в гостиничной деятельности. – разрабатывать проекты организации служб гостиницы; – выбирать наиболее рациональные схемы гостиничных предприятий, взаимосвязи помещений, технологических потоков – применять современные технологии и методы проектирования <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками сбора, анализа и обобщения зарубежного и отечественного 	
--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

		<p>опыта гостиничной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> – современными методами проектирования гостиничной деятельности; – навыками разработки проекта организации служб гостиницы; – навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; <p>навыками разработки технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию гостиничного предприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения. – методами анализа деятельности служб гостиничного предприятия и разработки предложений по совершенствованию их деятельности; – навыками планирования отдельных помещений, групп помещений, объемно-планировочных решений гостиниц и иных средств размещения. 	
--	--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

**УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УНИВЕРСИТЕТ УПРАВЛЕНИЯ «ТИСБИ»**

Фонд оценочных средств
для проведения текущей и промежуточной аттестации
по дисциплине
«Проектирование гостиничной деятельности»
направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело
профиль подготовки: Гостиничная деятельность

Содержание

1. Паспорт фонда оценочных средств
2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля
 - 2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля.
 - 2.1.1 Выступление на семинаре
 - 2.1.2 Тестирование
 - 2.1.3 Реферат
 - 2.1.4 Контрольная работа
 - 2.1.5 Ситуационные задачи
 - 2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля.
 - 2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний и умений (вопросы к экзамену)
 - 2.2.2 Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к экзамену)

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы контроля	Формируемые компетенции и их индикаторы	ОПК-6
		ОПК-6.1.
Формы текущего контроля		
Вопросы к семинарам		3.3., 3.4.
Тестирование		3.3., 3.4.
Контрольная работа		3.3., 3.4., У.5.
Ситуационные задачи		3.3., 3.4., У.6., В.6., В.7.
Реферат		3.3., 3.4., У.5., У.6
Формы промежуточного контроля		
Экзамен		3.3., 3.4., У.5., У.6., В.6., В.7.

З – знания, У – умения, Н – навыки

2. Наполнение фонда оценочных средств по формам контроля

2.1 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для текущего контроля

2.1.1. Выступление на семинаре

Выступление на семинаре является формой контроля для оценки уровня освоения компетенций, применяемой на семинарских занятиях. Выступление на семинаре может проводиться с использованием форм устного опроса, обсуждения докладов, эссе, выполненных индивидуальных заданий и проблемных вопросов. Выступление на семинаре, таким образом, включает обязательную для всех студентов оценку текущего контроля знаний в виде устного опроса, а также выступление студентов по проблемным вопросам организации денежно-кредитных отношений.

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

Вопросы для обсуждения:

6. Что входит в понятие «проектирование здания»?
7. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
8. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
9. Что подразумевают строительные нормы и правила?
10. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.

Тема 2. Требования к зданиям гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

7. Что такое «долговечность»?
8. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?
9. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
10. Что такое физический износ здания?
11. Что оказывает влияние на физический износ здания?
12. Что влияет на моральный износ здания?

Тема 3. Документационное сопровождение проектной деятельности

Вопросы для обсуждения:

6. Нормативно-правовое обеспечение организационно-проектировочной деятельности в гостиничном хозяйстве
7. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий

8. питания.
9. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта.
10. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.

Тема 4. Проектирование, особенности и виды гостиничного продукта

Вопросы для обсуждения:

6. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
7. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
8. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
9. В чем заключается содержание горизонтального компонента гостиничного продукта?
10. В чем заключается содержание вертикального компонента гостиничного продукта?

Тема 5. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения с учетом требований технологического проектирования

Вопросы для обсуждения:

12. Что определяет тип гостиничного предприятия?
13. Назвать основные типы гостиничных предприятий.
14. Что понимается под классификацией гостиниц и аналогичных средств размещения?
15. Назвать признаки классификации гостиниц.
16. Для каких стран характерна классификация гостиниц и аналогичных средств размещения по системе звезд?
17. Какой классификационный критерий гостиниц и средств размещения предлагается экспертами Всемирной туристской организации?
18. Перечислить условия проживания, качество которых влияет на стоимость пребывания в гостинице.
19. В чем заключается назначение Международных гостиничных правил?
20. Что называется средством размещения по Системе классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации?
21. Перечислить этапы экспертной оценки соответствия гостиниц определенной категории.
22. На чем основывается Методика оценки номеров гостиницы на соответствие категориям?

Тема 6. Принципы и организация проектирования гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

5. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
6. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
7. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
8. Системы автоматизации проектирования гостиничных предприятий

Тема 7. Состав и содержание проекта

Вопросы для обсуждения:

12. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта
13. Согласование и утверждение проектной документации

14. Общие положения разработки технологических проектных решений.
15. Определения пояснительной записки, чертежей, сметной документации.
16. Этапы разработки проектной документации: предпроектный, проектный и послепроектный.
17. Задачи, решаемые на каждом этапе.
18. Состав предпроектных работ.
19. Технико-экономическое обоснование.
20. Техническое задание на проектирование. Проектные организации.
21. Порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах.
22. Виды проектов. Принципы проектирования.

Тема 8. Размещение и расчетные показатели развития предприятий гостиничной сферы

Вопросы для обсуждения:

6. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
7. Принципы размещения и расчетные показатели развития сети предприятий общественного питания. Расчет численности обслуживающего персонала.
8. Технологический расчет оборудования.
9. Расчет площадей помещений.
10. Определение мощности и производственной программы предприятий общественного питания.

Тема 9. Конструктивные элементы зданий гостиниц

Вопросы для обсуждения:

6. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
7. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.
8. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
9. Планировочные решения здания гостиницы
10. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.

Тема 10. Интерьер гостиничных предприятий

Вопросы для обсуждения:

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.

Тема 11. Проектирование номеров гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

3. Конструктивные решения проектирования номеров различной категории
4. Дизайнерское оформление номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы

Тема 12. Планировочные решения отдельных служб гостиничного предприятия

Вопросы для обсуждения:

7. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.
8. Планировочные решения функциональных групп помещений
9. Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания
10. Состав служебно-бытовых, административных и технических помещений
11. Контроль поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков
12. Учёт функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.

Тема 13. Проектирование рекреационной зоны гостиниц и других средств размещения

Вопросы для обсуждения:

3. Требования к размещению. Внутренние, входные и выходные потоки.
4. Состав помещений приёмно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.

Тема 14. Проектирование вспомогательных помещений и зоны отдыха

Вопросы для обсуждения:

27. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
28. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
29. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей. Требования к проектированию номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы.

Критерии оценки выступления на семинаре

Результат	Балл
Демонстрирует полное понимание поставленного вопроса, логично и последовательно отвечает на вопрос. Дает развернутый ответ с практическими примерами	90-100
Дает полный и логически правильный ответ на вопрос, но сформулировать примеры по рассматриваемому вопросу не может	80-89
Демонстрирует частичное понимание сути вопроса, владеет основами гостиничного менеджмента	70-79
Способен сформулировать определения терминов, привести классификацию, перечислить формы, методы и т.п., но не может дать их характеристику	60-69
Демонстрирует непонимание вопроса, отвечает с наличием грубых ошибок в ответе либо не отвечает на вопросы	Менее 60

2.1.2. Тестирование

Тестирование используется для текущего контроля знаний студентов. В целях освоения компетенции для прохождения тестирования студенты изучают необходимый теоретический материал по теме. Каждому студенту выдается один вариант теста из расчета по времени на решение на одну полную пару.

Тест 1.

1. Проект можно определить как:

а) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;

б) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;

в) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.

2. Окружающая среда проекта – это:

а) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;

б) совокупность всех участников проекта и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;

в) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую.

3. Субъекты, самостоятельно реализующие деятельность по проекту или деятельность, результаты которой влияют на проект (взаимодействуют с проектом), это:

а) пассивные участники проекта;

б) активные участники проекта;

в) косвенные участники проекта.

4. Назовите оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей:

5. Укажите основные методы продвижения гостиничного продукта:

6. Руководитель проекта относится к:

а) активным непосредственным участникам;

б) пассивным участникам;

в) пассивным непосредственным участникам;

г) непосредственным участникам;

д) пассивным косвенным участникам

7. Содержание проекта – это:

а) совокупность целей, работ и участников проекта;

б) перечень целей, работ и ресурсов проекта;

в) совокупность поставленных целей и связей между ними;

г) предметная область, ограниченная рамками окружения проекта

8. Техничко-экономическое обоснование проекта:

а) применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий;

б) содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения;

в) содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания;

г) содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана;

д) содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели;

е) состоит из сметной стоимости строительства.

9. Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:

а) на предпроектном этапе;

б) при согласовании проекта со строительной организацией;

в) при разработке чертежей и смет;

г) одновременно с разработкой технико-экономического обоснования;

д) на послепроектном этапе;

е) при согласовании проекта в уполномоченных органах.

10. По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют:

а) порядок разработки проектно-сметной документации;

б) порядок согласования проектно-сметной документации;

в) техническое задание на проектирование;

г) содержание проекта;

д) вид строительства (новое, реконструкция, расширение)

11. Какие документы саморегулируемая организация вправе разработать и утвердить?

а) стандарты саморегулируемой организации;

б) правила контроля в области саморегулирования;

в) требования к выдаче свидетельств о допуске.

12. Что не входит в систему государственного регулирования градостроительной деятельности?

а) саморегулирование;

б) техническое регулирование;

в) сметное нормирование и ценообразование.

13. Одним из этапов проектной подготовки (капитального и некапитального) строительства, реконструкции объекта недвижимости является:

а) разработка, согласование и утверждение архитектурно-градостроительного решения;

б) разработка, согласование и утверждение сметной документации;

в) разработка, согласование и утверждение административно-процессуального решения.

14. Задание на проектирование это:

а) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходноразрешительной документации;

б) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Исполнителем и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходноразрешительной документации;

в) обязательная часть исходной документации, утверждаемая третьей стороной и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности

по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходноразрешительной документации.

15. Задание на проектирование согласовывается и утверждается:

- а) до начала проектирования;
- б) после окончания проектных работ;
- в) по ходу выполнения проектных работ.

16. Вместе с заданием на проектирование Заказчик выдает Проектировщику следующий вид топографического плана:

- а) Топографический план М 1:500;
- б) Топографический план М 1:600;
- в) Топографический план М 1:700.

17. Архитектурно-градостроительное решение объекта разрабатывается на основании:

- а) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом архитектуры и градостроительства;
- б) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом кадастрового учета и землеустройства;
- в) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом прокуратуры и администрации.

18. В случае отступлений от требований нормативных документов во время выполнения работ по проектированию зданий и сооружений:

- а) незамедлительно применяются меры административного и уголовного наказания;
- б) рассматривается их обоснованность и наличие разрешений на это соответствующих органов. Проводится изучение пояснительной записки и графических материалов с определением соответствия разработанных решений заданию на проектирование, договору (контракту) на выполнение проектно-изыскательских работ и другой разрешительной документации;
- в) рассматривается их обоснованность.

19. Во время составления проекта здания или сооружения обращается особое внимание на наличие:

- а) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений;
- б) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений;
- в) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.

20. При экспертизе проектов строительства осуществляется проверка:

- а) только исключительно соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений;
- б) соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений, другим пред проектным материалам, оценивается месторасположение площадки (трассы) строительства, проверяется срок действия акта выбора земельного участка и другой разрешительной документации;
- в) проверяется только срок действия акта выбора земельного участка.

Тест 2.

1. Как называется, утвержденная в установленном порядке совокупность необходимых документальных материалов для строительства, содержащих чертежи, расчеты, макеты, схемы, обоснование решений?

1. Пояснительная записка;
2. Проектная документация;
3. Рабочая документация.

2. Как называется специальное разрешение на право осуществления отдельных видов деятельности?

1. Сертификат;
2. Лицензия;
3. Тендер.

3. Как называется юридическое (физическое) лицо, принимающее решение о вложении собственных, заемных или привлеченных средств в форме капитальных вложений в объекты строительства?

1. Инвестор;
2. Заказчик;
3. Подрядчик.

4. Как называется лицо, заключающее договор (контракт) на проектирование и строительство объекта, контролирующее его выполнение и осуществляющее другие функции на основании установленных действующим законодательством полномочий?

1. Инвестор;
2. Заказчик;
3. Подрядчик.

5. Как называется форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

6. Что означает понятие «тендер»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

7. Что означает понятие «конкурс»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

8. Как называется форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

9. Как называется часть здания, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

10. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждающий принципиальную возможность создания объекта, определяющий его стоимость

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

11. Что представляет собой эскизный проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условия подключения инженерного обеспечения;

2. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждает принципиальную возможность создания объекта, определяет его стоимость;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

12. Что такое расширение действующих предприятий?

1. Перестройка существующих цехов и объектов основного, подсобного и вспомогательного характера, как правило, без расширения имеющихся зданий и сооружений основного назначения, связана с совершенствованием производства и повышения его технико-экономического уровня на основе достижений научно-технического прогресса, и осуществляемая по комплексному проекту на реконструкцию предприятия в целом;

2. Строительство дополнительных производств на действующем предприятии, а также строительство новых и расширение существующих отдельных цехов и объектов основного, подсобного и обслуживающего назначения на территории действующих предприятий или площадках, прилегающих к ним, с целью создания дополнительных или новых производственных мощностей.

13. Как называется проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условия подключения инженерного обеспечения?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

14. Что представляет собой рабочий проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условий на подключение инженерного обеспечения;

2. Проект, который после одобрения или утверждения которого органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

15. Как называется проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии)?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

16. Как называется проект, который после одобрения или утверждения органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

17. Кто устанавливает стадии проектирования?

1. Инвестор (заказчик)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

18. Кто разрабатывает задание на проектирование?

1. Заказчик;
2. Проектировщик;
3. Заказчик вместе с проектировщиком.

19. Кто утверждает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

20. Кто согласовывает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

1. В отелях каких категорий должно предусматриваться отдельное помещение для питания персонала?

1. В гостиницах *** и ****;
2. В гостиницах **** и *****;
3. В гостиницах *** и *****;
4. В гостиницах всех выше названных категорий.

2. Как называется этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м?

1. Этаж надземный;

2. Этаж технический;

3. Этаж мансардный.

3. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли?

1. Этаж надземный;

2. Этаж мансардный;

3. Этаж цокольный.

4. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений?

1. Этаж мансардный;

2. Этаж подвальный;

3. Этаж подземный.

5. Как называется этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли?

1. Этаж мансардный;

2. Этаж подземный;

3. Этаж подвальный.

6. Как называется этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций, который может быть расположен в нижней (в том числе техническое подполье), верхней (в том числе технический чердак) или в средней части здания?

1. Этаж технический;

2. Этаж мансардный;

3. Этаж надземный.

7. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных?

1. Этаж мансардный;

2. Этаж подвальный;

3. Этаж цокольный.

8. Этаж цокольный это –

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

9. Этаж мансардный это –

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;

3. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м.

10. Этаж надземный это –

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

11. Этаж подвальный это –

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений;

2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

12. Этаж подземный это –

1. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;

2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

13. Этаж подземный это –

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;

3. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций.

14. Этаж технический это –

1. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;

2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли.

15. С учетом каких факторов определяется площадь участка под застройку гостиницы?

1. Условия размещения и характера городской среды;

2. Характера городской среды и категории отеля;

3. Категории отеля и условий размещения; 4. Всех вышеперечисленных факторов.

*16. Количество мест на автостоянке (в % от количества номеров) предполагается в гостинице категории *?*

1. 10;

2. 20;

3. 25;

4. 30.

17. В зависимости от количества номеров 20% мест на автостоянке предусматривают ...

1. При гостинице *;

2. При отеле **;

3. При гостинице * и **.

18. В зависимости от чего рассчитывают количество мест на автостоянках при отеле?

1. От категории отеля;

2. От количества номеров;
3. От количества номеров и категории отеля.

19. Количество мест на автостоянке (в% от количества номеров) предполагается в гостинице категории **?

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

20. В зависимости от количества номеров 20% мест на автостоянке предусматривают ...

1. При гостинице * и **;
2. При отеле ** и ***;
3. При отеле *, ** и ***

Критерии оценивания тестирования

Критерии оценивания	Баллы
Более 18 правильных ответов из 20	90-100
Более 16 правильных ответов из 20	80-89
Более 14 правильных ответов из 20	66-79
Более 12 правильных ответов из 20	60-65

2.1.3. Реферат

Реферат является одним из этапов в формировании компетенций обучающегося. Реферат как форма оценочного средства предполагает краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация, развитие навыков логического мышления, углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Тематика рефератов

1. Материально-технические факторы гостиничного продукта
2. Человеческие факторы гостиничного продукта
3. Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта.
4. Системы классификации и типологии гостиниц
5. Бизнес-планирование как основа управления деятельностью гостиничного предприятия
6. Особенности внутрифирменного планирования в гостиничной деятельности.
7. Типы бизнес-планов и их задачи. Разработка задания на проектирование гостиничного объекта (продукта).
8. Количественные и качественные показатели планирования деятельности гостиничного предприятия.
9. Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничных услуг.
10. Основные направления организационной структуры гостиничного предприятия: разделение труда; определение задач и обязанностей; определение ролей и взаимоотношений.
11. Проектирование системы управления персоналом гостиничного предприятия
12. Проектирование операционных процессов обслуживания гостей.
13. Назначение финансового плана в структуре бизнес-проекта гостиничного предприятия.

14. Нормативная документация и производственно-технические регламенты деятельности гостиничных предприятий.
15. Проектно-сметная документация
16. Санитарные требования, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
17. Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия.
18. Принципы, принимаемые во внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц.
19. Виды проектов и их особенности.
20. Планировочная организация жилых этажей.
21. Планировочная организация номера гостиницы.
22. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.
23. Требования к проектированию прилегающего к гостиничному объекту земельного участка и подъездных путей.
24. Формирование оснащения гостиничных помещений. Инженерное и техническое оборудование.
25. Специальные требования к гостиничной мебели, предметам интерьера, качеству и эстетике.
26. Особенности проектирования помещений для предоставления услуг питания.

Критерии оценки реферата

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению. Новизна текста определяет, прежде всего, самостоятельностью в постановке проблемы, формулированием нового аспекта известной проблемы, наличие авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений.

Одним из критериев оценки работы является анализ использованной литературы. Определяется, привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Степень раскрытия сущности вопроса – наиболее важный критерий оценки работы студента над рефератом. В данном случае определяется: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) обоснованность способов и методов работы с материалом, способность его систематизировать и структурировать; г) полнота и глубина знаний по теме; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме). Также учитывается соблюдение требований к оформлению: насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; оценка грамотности и культуры изложения; владение терминологией; соблюдение требований к объёму реферата.

Критерии оценивания	Баллы
В реферате обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.	86-100
Основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.	71-85
В работе имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в	60-70

содержании реферата; отсутствуют выводы.	
Реферат представлен, но тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.	Менее 60

2.1.4 Контрольная работа

Целью выполнения контрольной работы является приобретение обучающимся навыков по работе с учебной, научной, монографической и правовой литературой, проведения анализа материала с целью раскрытия положений той или иной темы, а также умения стройно и последовательно излагать исследованную тему в письменном виде.

При определении с темой, в соответствии с представленным списком, студенту рекомендуется выбирать знакомую ему тему его работы (в гостинице). При раскрытии других тем и возникновении затруднений с написанием плана обращаться к преподавателю в процессе чтения лекции, проведения консультаций, но не в последний день сдачи контрольной работы. По согласованию с преподавателем тема может быть изменена только в первый день чтения лекции.

Приветствуется в написании работы ссылки на настоящие инструкции гостиниц (используемые в приложении), но без упоминания их выходных данных, чтобы не было проблем со службой безопасности и администрацией конкретных гостиниц. Студенты не имеют право разрабатывать вдвоем одну тему.

Работа должна иметь титульный лист, на котором указывается название университета, факультет, направление подготовки, группа, Ф.И.О. исполнителя и тема. Контрольная работа должна быть оформлена в печатном виде – на бумаге формата А 4. Объём работы – 5-6 страниц печатного текста. Выполненные задания должны быть аргументированы ссылками на литературу, на которую ссылается студент в обосновании своего вывода. Раскрывая вопросы темы, необходимо делать ссылки на цитируемые источники.

Следует избегать механического переписывания используемых работ.

Типовые варианты контрольной работы

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 объёмно-планировочных схем зданий при проектировании гостиничных предприятий. Требования к объёмно-планировочным решениям. Учёт 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 расчётов 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 звёзд).
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 сюит, 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, 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 приёма и размещения с зоной для отдыха и ожидания, конференц-залам, бизнес-центрам, плавательным бассейнам, медицинскому кабинету и пр.) в гостиницах разных категорий.

Примерный план раскрытия темы

(на примере – Организация службы водоснабжения гостиниц)

Введение.

1. Введение (значимость службы водоснабжения в системе обеспечения жизнедеятельности гостиницы, актуальность в городах, пути решения проблемы).
2. Ответственные лица за эту службу. Состав, структура, персонал, функции, подчиненность, взаимосвязь с другими службами.
3. Источники водоснабжения гостиниц, характеристика потребителей, нормы потребления.
4. Требования к воде, необходимость мероприятий по водоподготовке и водоочистке.
5. Схемы, система водоснабжения, место устройства колодца, схема ввода в здание, датчики контроля расхода.
6. Глубина и место заложения водопровода на территории гостиницы, схема разводки внутри гостиницы, типы применяемых труб.
7. Основное и дополнительное оборудование (накопительные резервуары, насосы, устройства для очистки, вентили, запорные краны).
8. Особенности водоснабжения высотных зданий, отдельно стоящих зданий гостиниц коттеджного типа.
9. Организация и требования к противопожарному трубопроводу, места забора воды в здании гостиницы.
10. График водопотребления, способы водосбережения, экономическая оценка.

11. Заключение (в гостиницах рекомендуется).

Обязательно отразить в работе рекомендации по сбережению (воды, тепла, энергии и т.д.).

Критерии оценивания

Результат выполнения контрольной работы студентом оценивается в баллах. Оценка письменного ответа студента по результатам контрольной работы производится по балльной системе. Если в работе не допущено ошибок и ответ верный, то ставится *от 86 до 100* баллов (в зависимости от качества работы); если имеются незначительные ошибки, то ставится *от 71 до 85* баллов; если имеются более существенные ошибки, то ставится *от 61 до 70* баллов; если имеются значительные ошибки, но ответ, в целом, верный, ставится *60* баллов; если имеются грубые ошибки, приводящие к неверному ответу, ставится *менее 60* баллов.

2.1.5. Ситуационные задачи

Ситуационные задачи направлены не только на освоение конкретных знаний или умений, но и на развитие на учебно-познавательной и коммуникативной компетенции студентов. Они позволяют установить связь между содержанием образовательного процесса и реальными событиями, происходящими в окружающем мире.

Ситуационные задачи

Пользуясь Системой классификации гостиниц и других средств размещения, определите категорию гостиниц в следующих задачах.

1. Номерной фонд гостиницы составляют 48 номеров. Здание гостиницы имеет светящиеся вывеску и эмблему, вход для гостей с козырьком для защиты от осадков и воздушно-тепловой завесой. Номера на 100% оснащены внутренней городской, междугородной и международной связью. Услуги питания гостям предоставляются круглосуточно в нескольких залах, работает ночной клуб. На территории гостиницы работают магазины, киоски, почта, телеграф. К услугам желающих – закрытый плавательный бассейн (площадь водной поверхности – 40 кв. м), тренажерный зал. В случае необходимости гости могут воспользоваться услугами врача.

Здание гостиницы располагается на второй линии реки. Для удобства путешественников выделен один этаж, где курение не разрешается. Внешний вид здания, качество общественных помещений и их оборудование хорошие. В 100% номеров качество и оборудование номеров и ванных комнат хорошие. Во всех ванных комнатах подогревается пол, есть биде, фен и банные простыни. Во всех номерах – спутниковое телевидение. Имеется охраняемая автостоянка.

2. Номерной фонд гостиницы составляют 120 1- и 2-местных номеров, площадь которых не менее 12 кв. м. Вход для обслуживающего персонала отдельный. Холл гостиницы просторный, около 80 кв. м. Во всех номерах есть санузел, горячее и холодное водоснабжение, внутренняя и городская связь. Белье в номерах меняют один раз в три дня, полотенца – ежедневно. Гостиница предоставляет услуги химчистки, мелкого ремонта одежды, обмена валюты, вызова такси. По просьбе гостей обслуживающий персонал подносит багаж из машины в номер или обратно.

Фасад, балконы, напольное покрытие, стены, занавеси, освещение, мебель общественных помещений находятся в отличном состоянии. Это можно сказать и про напольное покрытие, мебель, занавеси номеров. В хорошем состоянии – сантехническое оборудование номеров, стены и краны в ванных комнатах, имеется фен и биде во всех номерах. Гостям в ресторане, который имеет отдельный вход, предлагают блюда национальной кухни в течение 14 часов в сутки. Бары гостиницы обслуживают клиентов 12 часов в сутки. На территории гостиницы в пределах 100 м есть охраняемая автостоянка. Предусмотрен сервис для инвалидов. На территории гостиницы расположены четыре торговые точки. Имеются телефонная почта и телефакс.

3. В дорожной пятиэтажной гостинице 52 номера. Есть небольшое уютное кафе. На каждом этаже имеется общий холл, где гостям предлагается разнообразная туристическая

информация, можно посмотреть телепередачи, а в случае необходимости воспользоваться аптечкой. С 7 до 10 часов утра предлагается завтрак и вручается корреспонденция. По правилам внутреннего распорядка постельное белье и полотенца меняются один раз в три дня. Обслуживающий персонал соответствует требованиям профессиональных стандартов и имеет служебные знаки отличия.

В гостинице в хорошем состоянии находятся фасад, лоджии, напольное покрытие, стены, занавеси, освещение, мебель общественных помещений. Во всех номерах в отличном состоянии содержатся постельные принадлежности, мебель и занавеси. На расстоянии 100 м от гостиницы есть охраняемая автостоянка. Предусмотрены услуги для гостей-инвалидов. Есть небольшой плавательный бассейн (40 кв. м) и сауна на 8 человек. К услугам гостей, путешествующих с детьми, детская комната под наблюдением воспитателя на протяжении 8 часов в сутки. Для гостей предусмотрены услуги по транспортному обслуживанию и доставке багажа. В дневное время суток работают две торговые точки.

4. Частная гостиница на окраине города расположена в старинном двухэтажном особняке. В интерьер гостиницы гармонично вписываются лифты (грузовой и пассажирский), выполненные в старинном стиле. Многокомнатные номера (номерной фонд – 40 номеров) позволяют гостям свободно и удобно перемещаться. Приветливый персонал в форменной одежде предлагает гостям города услуги гидов, бронирование и продажу билетов на зрелищные мероприятия и различные виды транспорта.

В случае экстренной необходимости персонал гостиницы быстро отправит или доставит важную корреспонденцию. Гостиница расположена в здании, которое является архитектурным памятником городского значения. Фасад здания недавно отреставрирован и находится в прекрасном состоянии. Есть два гостиних салона. Состояние интерьера салонов и других общественных помещений хорошее. Качество и состояние оборудования номерного фонда удовлетворительные. Состояние оборудования ванных комнат – стены, пол со специальным покрытием, сантехника, краны – хорошее. Рядом, в 60 м от гостиницы, оборудована платная охраняемая стоянка, где предлагают услуги аренды автомобиля. В гостинице предусмотрен сервис для инвалидов. Есть ресторан, который работает с 12 часов дня до 12 ночи, и кафе, работающее с 8 утра до 8 вечера. К услугам проживающих – транспортное обслуживание.

5. Пансионат располагается в лесной зоне, недалеко от города. Номера для отдыхающих 2-местные. Пансионат оборудован резервной системой газоснабжения и стационарным генератором, а также системой кондиционирования воздуха. В пансионате есть телефоны коллективного пользования для городской, междугородной и международной связи, почтовые и телеграфные услуги. На территории пансионата работают химчистка и ателье, где осуществляется мелкий ремонт одежды. Разработаны стандарты поведения, обслуживания и внешнего вида персонала пансионата.

Пансионат расположен в бывшем родовом поместье князей Шадурских на берегу реки, на территории парковой зоны площадью более 10 га, в особняке, являющемся памятником культуры федерального значения. Внешний вид здания, стены, освещение, напольное покрытие, мебель после ремонта необычайно гармоничны. В номерах в хорошем состоянии мебель, занавеси, постельные принадлежности. Гостям предоставляются транспортные услуги. Гости могут обслуживаться одновременно в двух кафе и ресторане по системе «шведский стол». Кафе работают в течение 12 часов в сутки, однако продажа напитков осуществляется круглосуточно. Для активного отдыха предлагаются занятия в зале для фитнеса, в открытом бассейне с неподогреваемой водой (62 кв. м) и более 6 оздоровительных процедур. Имеется сервис для инвалидов. К дополнительным услугам на территории пансионата можно отнести обеспечение специализированного отдыха: рыбалка на четырех площадках.

6. Гостиница по вместимости относится к числу средних. К услугам деловых туристов – бизнес-центр с современными электронными средствами связи, конференц-зал, который может быть трансформирован в банкетный зал. Гостям предлагают многокомнатные номера, которые при желании могут быть соединены. При приеме и

размещении гостей предлагаются газеты, журналы, напитки. Гость может взять напрокат автомобиль. Услуги питания предоставляются на выбор круглосуточно – работают три ресторана, кафе, бары на этажах. Вода в номера подается очищенная, пригодная для питья. Имеются тренажерный зал и плавательный бассейн. Внешний вид здания можно характеризовать как отличный. Гармонично, по стилю здания подобран дизайн двух гостевых лифтов. Для обслуживающего персонала и багажа есть отдельный лифт. На первом этаже располагаются стилизованный, специализированный ресторан с отдельным входом (работает круглосуточно) с баром, который работает также круглосуточно, и казино. На первом этаже располагаются парикмахерская, магазин, аптечный и газетный киоски, услуги телекса и телефакса. В 40 м от гостиницы – большая автостоянка, где дополнительно предлагаются прокат автомобилей и бытовых товаров. В гостинице реставрирован большой плавательный бассейн (85 кв. м), есть две сауны на 8 и 4 человека. Состояние интерьера, салонов, общественных помещений и номерного фонда отличное. Во всех номерах есть кабельное телевидение. Гостиница предусматривает сервисное обслуживание гостей-инвалидов. В хорошем состоянии находятся ваннные комнаты: стены, пол, имеющий специальное покрытие, сантехническое оборудование, биде, краны. Для всех гостей предусмотрены индивидуальные халаты и фен. Тренажерный зал для фитнеса занимает около 32 кв. м. Есть детская комната с квалифицированным персоналом.

7. Дом отдыха имеет около 20% 4-местных номеров, остальные 2- и 1-местные. Площадь однокомнатного 1-местного номера 9 кв. м, однокомнатного 2-местного – 13 кв. м. В 60% номеров санузел находится в номере и его площадь составляет 2,6 кв. м. На двух верхних этажах имеются по два общих туалета, по две ваннные и душевые общего пользования. Лифт работает круглосуточно. В каждом номере имеются вентилятор и внутренняя телефонная связь. Служба приема и размещения совмещена с зоной для отдыха и ожидания. Ценности отдыхающих хранятся в сейфе администрации.

Дом отдыха находится на берегу озера. Территория дома отдыха составляет более 12 га ухоженной, в отличном состоянии лесопарковой зоны, которая расположена на территории заповедника, при этом на каждого отдыхающего приходится более 200 кв. м. Здание оборудовано тремя лифтами, есть гостевой салон и номера для некурящих. Качество и состояние оборудования номерного фонда в 100% номеров оценивается как хорошее. Ваннные комнаты (пол, стены, сантехническое оборудование, краны) находятся также в хорошем состоянии. Предусмотрена доставка багажа. К услугам отдыхающих – два кафе и два ресторана, обслуживание по системе «шведский стол» и круглосуточная продажа напитков на территории дома отдыха. Работают парикмахерская и газетный киоск.

8. На здании пятиэтажной гостиницы (60 номеров) имеется светящаяся вывеска. Лифт работает круглосуточно. В номера производится подача холодной и горячей воды. Смена белья предусмотрена один раз в пять дней, полотенец – один раз в три дня. Площадь номера позволяет гостям удобно и безопасно передвигаться и пользоваться мебелью и оборудованием. Вблизи общественных помещений имеется туалет, оборудованный кабинками с туалетной бумагой, электророзетками, зеркалом. Мебель соответствует функциональному назначению всех помещений.

Площадь холла небольшая – 25 кв. м. На каждом этаже можно посмотреть телевизионные передачи. Внешний вид гостиницы оставляет приятное впечатление, здание хорошо освещено. Холл и общественные помещения недавно отремонтированы: стены и напольные покрытия находятся в хорошем состоянии. Мебель и занавеси удачно сочетаются по цветовой гамме. Оборудование номерного фонда (стены, напольное покрытие, мебель, занавеси, сантехника, краны, постельные принадлежности) удовлетворительное. В гостинице есть небольшое кафе, которое работает круглосуточно. Имеется зал игровых автоматов.

9. Небольшая частная гостиница в центральном районе города имеет 45 номеров. Все номера многокомнатные, оснащены системами для обеспечения теплового комфорта. Холл просторный – 75 кв. м, где гостям предоставляются разнообразная туристическая информация, почтовые и телеграфные услуги, вызов такси, услуги химчистки в течение

суток, обмен валюты. Утром по просьбе клиента персонал может его разбудить к намеченному времени и подать завтрак (по желанию). Имеются также кафе и бар.

Гостиница имеет хороший внешний вид и качество оборудования общественных помещений. Есть гостевой лифт и гостевой салон. На территории гостиницы круглосуточно работают бар и зал игровых автоматов. Кафе работает 12 часов в сутки. В номерах хорошее покрытие, мебель, занавеси, постельные принадлежности, сантехническое оборудование, краны. В холле работает телефонный автомат с междугородной связью.

10. Большая гостиница имеет фирменную светящуюся эмблему, отдельный вход для гостей защищен козырьком от атмосферных осадков. У входа в гостиницу – швейцар. Все помещения гостиницы кондиционируются в любое время года. Номерной фонд гостиницы состоит исключительно из многокомнатных номеров, но соединение их по просьбе клиентов не предусматривается. Коридоры декоративно озеленены, имеют ковровое покрытие и оснащены видеонаблюдением. Все двери номеров имеют электронными замками. Холл просторный, около 120 кв. м.

Внешний вид здания гостиницы, построенной год назад, выполнен в современном стиле и может характеризоваться как отличный. На первом этаже располагаются специализированный ресторан с отдельным входом (работает с 12 часов дня до 2 ночи), кафе и казино с залом для игровых автоматов также с отдельным входом (время работы – 14.00 – 2.00). На первом этаже есть парикмахерская, магазин, аптечный и газетный киоски, к услугам гостей телекс и телефакс. В 50 м от гостиницы – большая автостоянка, где дополнительно предлагают прокат автомобилей и бытовых товаров. Гостей обслуживают два скоростных лифта, служащие пользуются отдельным лифтом. Гостиница предусматривает сервисное обслуживание гостей-инвалидов. Качество и состояние оборудования номерного фонда отличные. В хорошем состоянии находятся ваннные комнаты: стены, пол, имеющий специальное покрытие, сантехническое оборудование, краны. Гостей и багаж обслуживает специальный транспорт.

Критерии оценки решения ситуационных задач

От 86 до 100 баллов ставится студенту, демонстрирующему глубокие знания теоретического материала, необходимые для решения практических задач, владеющему научным языком, осуществляющему изложение материала профессиональными определениями и терминами.

От 71 до 85 баллов ставится студенту, демонстрирующий знание теоретического материала, владеющий научным языком.

От 61 до 70 баллов заслуживает студент, демонстрирующий достаточный уровень знаний основного материала, но допустивший погрешности при его изложении

60 баллов выставляется студенту, допустившему при ответе на вопросы задачи множественные ошибки принципиального характера.

2.2 Фонд оценочных средств и шкала оценивания для промежуточного контроля

2.2.1 Фонд оценочных средств для проверки знаний, умений (вопросы к экзамену)

Примерный список вопросов к экзамену

1. Понятие гостиничного продукта.
2. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг
3. Проектирование инновационного гостиничного продукта
4. Материально-технические факторы гостиничного продукта
5. Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта.
6. Жизненный цикл гостиничного продукта.
7. Уровни гостиничного продукта
8. Понятие инновационного гостиничного продукта
9. Определение процесса и стратегии позиционирования гостиничного продукта для

гостиничных предприятий.

10. Основные типы гостиничных предприятий.
11. Классификация гостиниц и аналогичных средств размещения.
12. Бизнес-планирование как основа управления деятельностью гостиничного предприятия.
13. Типы бизнес-планов и их задачи. Разработка задания на проектирование гостиничного объекта (продукта).
14. Особенности внутрифирменного планирования в гостиничной деятельности.
15. Количественные и качественные показатели планирования деятельности гостиничного предприятия.
16. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
17. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
18. Строительные нормы и правила (СНиП) проектирования предприятий общественного питания.
19. Принципы классификации предприятий гостиничных предприятий.
20. Состав функциональных групп помещений гостиничных предприятий.
21. Характеристики типов предприятий общественного питания, учитываемые при проектировании.
22. Принципы размещения и расчетные показатели развития сети предприятий общественного питания.
23. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
24. Определение мощности и производственной программы предприятий общественного питания.
25. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта.
26. Расчет численности производственных работников.
27. Технологический расчет оборудования.
28. Расчет площадей помещений.
29. Общие положения разработки технологических проектных решений.
30. Планировочные решения функциональных групп помещений.
31. Согласование и утверждение проектной документации.
32. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений.
33. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
34. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
35. Предметно-пространственная организация интерьера.
36. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
37. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.
38. Нормативная документация и производственно-технические регламенты деятельности гостиничных предприятий. Проектно-сметная документация. предприятий.
39. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
40. Санитарные требования, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
41. Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия.
42. Принципы, принимаемые во внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц.
43. Виды проектов и их особенности. Планировочная организация жилых этажей.
44. Планировочная организация номера гостиницы. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.
45. Требования к проектированию прилегающего к гостиничному объекту земельного участка и подъездных путей.
46. Формирование оснащения гостиничных помещений. Инженерное и техническое оборудование.

47. Специальные требования к гостиничной мебели, предметам интерьера, качеству и эстетике.

48. Особенности проектирования помещений для предоставления услуг питания.

2.2.2. Фонд оценочных средств для проверки сформированности навыков (задачи к экзамену)

Задача 1. Рассчитайте площади помещений для мини отеля.

Задача 2. Рассчитайте численность производственных работников для малого средства размещения с уровнем комфорта «1 звезда».

Задача 3. Опишите порядок утверждений и согласований проектов в уполномоченных органах для открытия хостела.

Задача 4. Покажите схемы взаимосвязи основных групп помещений гостиничного предприятия. Укажите основные технологические потоки.

Задача 5. Начертите и опишите планировочную структуру участка гостиничного предприятия.

Задача 6. Разработайте рекомендации по регулированию и направлению основных технологических потоков гостиничного предприятия.

Задача 7. Используя «Систему классификации гостиниц и других средств размещения» (приложение 1) «основные характеристики различных групп средств размещения и функциональных служб гостиницы» разработайте организационную структуру управления для независимой коммерческой гостиницы (номерной фонд 45 номеров), отвечает требованиям категории ** звезды, уровень обслуживания – ограниченный.

Задача 8. Используя «Систему классификации гостиниц и других средств размещения» (приложение 1) «основные характеристики различных групп средств размещения и функциональных служб гостиницы» разработайте организационную структуру управления для дочернего гостиничного предприятия (номерной фонд 100 номеров) в небольшом курортном городке, отвечающее требованиям категории *** звезды, уровень обслуживания – средний.

Критерии оценки уровня усвоения знаний, умений и навыков по результатам экзамена

Характеристика ответа	Европейская оценка	Рубежные баллы	Оценка	уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном ориентировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента. При ответе студент демонстрирует применение знаний к реальным профессиональным ситуациям, объясняет решение задачи, дает свою оценку решения проблемы. Причем студент не затрудняется с ответом при видоизменении задания и правильно обосновывает принятое решение.	A	100-96	5+	Повышенный уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный теоретический вопрос, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Умеет тесно увязывать теорию с практикой. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	A	95-91	5	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	A	90-86	5-	
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	B	85-81	4+	Базовый уровень сформированности компетенций
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Ответы на дополнительные вопросы логичны, изложены в терминах науки, однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	C	80-76	4	

Студент демонстрирует достаточные теоретические и практические знания. Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий или решении практической задачи, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	C	75-71	4-	Пороговый уровень сформированности компетенций
Дан недостаточно полный и развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	D	70-66	3+	
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3	
Дан неполный ответ. Присутствует нелогичность изложения. Студент затрудняется с доказательностью. Масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов, явлений. В ответе отсутствуют выводы. Речь неграмотна. При ответе на дополнительные вопросы студент начинает понимать связь между знаниями только после подсказки преподавателя	E	60	3-	
Студент испытывает значительные трудности в ответе на вопросы экзамена. Присутствует масса существенных ошибок в определениях терминов, понятий, характеристике фактов. Речь неграмотна. На дополнительные вопросы студент не отвечает.	F	Менее 60	2	Компетенции не сформированы