

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего
образования
"САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
АЭРОКОСМИЧЕСКОГО ПРИБОРОСТРОЕНИЯ"

Кафедра № 62

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной программы

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)

С.В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

(подпись)

«10» февраля 2026 г

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Проектирование гостиничной деятельности»

(Наименование дисциплины)

Код направления подготовки/ специальности	43.03.03
Наименование направления подготовки/ специальности	Гостиничное дело
Наименование направленности/ специализации	Организация гостиничных услуг
Форма обучения	заочная
Год приема	2026

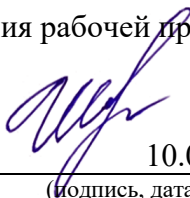
Санкт-Петербург– 2026

Лист согласования рабочей программы дисциплины

Программу составил (а)

доц., к.э.н., доц.

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

С. В. Шепелева

(инициалы, фамилия)

Программа одобрена на заседании кафедры № 62

«10» февраля 2026 г, протокол № 7

Заведующий кафедрой № 62

д.э.н., проф.

(уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

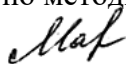
К.В. Лосев

(инициалы, фамилия)

Заместитель декана факультета №6 по методической работе

ст. преподаватель

(должность, уч. степень, звание)



10.02.2026

(подпись, дата)

М.Б. Капелюш

(инициалы, фамилия)

Аннотация

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности» входит в образовательную программу высшего образования – программу бакалавриата по направлению подготовки/ специальности 43.03.03 «Гостиничное дело» направленности/специализации «Организация гостиничных услуг». Дисциплина реализуется кафедрой «№62».

Дисциплина нацелена на формирование у выпускника следующих компетенций:

ПК-5 «Способен проектировать объекты профессиональной деятельности»

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с формированием системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, семинары, самостоятельная работа обучающегося, курсовое проектирование.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация в форме экзамена (8 семестр), дифференцированного зачета (9 семестр).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетных единицы, 144 часа.

Язык обучения по дисциплине «русский»

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

1.1. Цели преподавания дисциплины: формирование у обучающихся системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию

1.2. Дисциплина входит в состав части, формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы высшего образования (далее – ОП ВО).

1.3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОП ВО.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями или их частями. Компетенции и индикаторы их достижения приведены в таблице 1.

Таблица 1 – Перечень компетенций и индикаторов их достижения

Категория (группа) компетенции	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
Профессиональные компетенции	ПК-5 Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПК-5.3.1 знать технологии процесса проектирования услуг и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности, которые направлены на развитие организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК-5.У.1 уметь определять цели и задачи проекта, составлять технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ПК-5.В.1 владеть навыками проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности по созданию концепции и бизнес-плана новых и дальнейшему развитию существующих организаций сферы гостеприимства и общественного питания

2. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина может базироваться на знаниях, ранее приобретенных обучающимися при изучении следующих дисциплин:

- «Основы проектной деятельности»,
- «Организация гостиничной деятельности»,
- «Технологии гостиничной деятельности»,
- «Организация питания в гостиницах»
- «Технологии ресторанной деятельности»
- «Бизнес-планирование в профессиональной деятельности»

Знания, полученные при изучении материала данной дисциплины, имеют как самостоятельное значение, так и используются при изучении других дисциплин:

- «Инновации в гостиничном деле»,
- «Управление проектами в индустрии гостеприимства»

3. Объем и трудоемкость дисциплины

Данные об общем объеме дисциплины, трудоемкости отдельных видов учебной работы по дисциплине (и распределение этой трудоемкости по семестрам) представлены в таблице 2.

Таблица 2 – Объем и трудоемкость дисциплины

Вид учебной работы	Всего	Трудоемкость по семестрам	
		№8	№9
1	2	3	4
Общая трудоемкость дисциплины, ЗЕ/ (час)	4/ 144	2/ 72	2/ 72
Из них часов практической подготовки	12	4	8
Аудиторные занятия, всего час.	24	12	12
в том числе:			
лекции (Л), (час)	12	8	4
практические/семинарские занятия (ПЗ), (час)	8	4	4
лабораторные работы (ЛР), (час)			
курсовой проект (работа) (КП, КР), (час)	4		4
экзамен, (час)	9	9	
Самостоятельная работа, всего (час)	111	51	60
Вид промежуточной аттестации: зачет, дифф. зачет, экзамен (Зачет, Дифф. зач, Экз.)	Экз., Дифф. зач., Курс. Раб.	Экз.,	Дифф. зач., Курс. Раб.

4. Содержание дисциплины

4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по разделам и видам занятий.

Разделы, темы дисциплины и их трудоемкость приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Разделы, темы дисциплины, их трудоемкость

Разделы, темы дисциплины	Лекции (час)	ПЗ (СЗ) (час)	ЛР (час)	КП/КР (час)	СР (час)
Семестр 8					
Раздел 1. Основы проектирования гостиничных зданий и сооружений	-	-	-	-	-
Тема 1. Понятие и этапы проектирования	1	-	-	-	8
Тема 2. Основные стадии работ по проектированию	1	-	-	-	8
Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	1	-	-	-	9
Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	1	2	-	-	8
Раздел 2. Проектирование различных элементов гостиничных комплексов	-	-	-	-	-
Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	2	2	-	-	9
Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов, инженерных систем.	2		-	-	9
Итого в семестре:	8	4	-	-	51
Семестр 9					

Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы	1	2	-	-	15
Тема 8. Проектирование помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	1	-	-	-	15
Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах	1	2	-	-	15
Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	1	-	-	-	15
Выполнение курсовой работы	-	-	-	4	-
Итого в семестре:	4	4	-	4	60
Итого	12	8	0	4	111

Практическая подготовка заключается в непосредственном выполнении обучающимися определенных трудовых функций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4.2. Содержание разделов и тем лекционных занятий.

Содержание разделов и тем лекционных занятий приведено в таблице 4.

Таблица 4 – Содержание разделов и тем лекционного цикла

Номер раздела	Название и содержание разделов и тем лекционных занятий
Раздел 1	Тема 1. Понятие и этапы проектирования Понятие архитектурного проектирования. Методы проектирования. Основные этапы процесса проектирования. Пространство в архитектуре. Конструктивные элементы зданий. Классификация зданий и требования к ним. <i>Интерактивные лекции</i>
Раздел 1	Тема 2. Основные стадии работ по проектированию Создание эскизного проекта. Проектирование: творческая разработка проекта. Техническое задание на проектирование. Проектная документация. Рабочая документация. Дизайн-проектирование. <i>Работа в малых группах, брейнрайтинг.</i>
Раздел 1	Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам
Раздел 1	Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов Особенности проектирования гостиниц в различной местности. Выбор участка для строительства гостиницы. Функциональная организация зданий гостиниц. <i>Брейнрайтинг</i>
Раздел 2	Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей. Ландшафтная

	архитектура. Входы и фасад. Освещение в гостиничном комплексе. <i>Работа в малых группах.</i>
Раздел 2	Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов Проектирование помещений вестибюльной группы: зоны приема и размещения, зоны сбора организованных групп, информации, установки банкоматов и торговых киосков, входы в предприятия питания и бытового обслуживания, коммуникационные зоны (с лифтовыми холлами). Требования к комнате для курения в вестибюле. Требования к помещениям вестибюля с учетом категории гостиничного предприятия. Требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиницы. Инженерное оборудование гостиниц. Водоснабжение, отопление и канализация в гостинице. Вентиляция и кондиционирование. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц. Слаботочные и электронные системы и устройства. Мусороудаление. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Противопожарные требования в гостинице. Противопожарные требования к планировке и застройке. Противопожарные требования к конструктивным решениям зданий. Пути эвакуации и аварийные выходы. Дополнительные противопожарные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м. <i>Интерактивные лекции, кейс-метод.</i>
Раздел 2	Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним. Проектирование ванных комнат жилых номеров. Меблировка гостиничных номеров. Освещение гостиничных номеров. Дизайн номеров <i>Брейнрайтинг.</i>
Раздел 2	Тема 8. Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных Состав и площади помещений администрации, служебно-хозяйственные и производственные. Проектирование помещений для служб обслуживания номерного фонда. Центральные бельевые. Малярные мастерские и склады красок. Столярная мастерская. Использование цокольных и подвальных помещений. <i>Брейнрайтинг</i>
Раздел 2	Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах Типы предприятий питания при гостиничных комплексах, особенности их функционирования. Требования к проектированию предприятий питания в составе гостиничного предприятия. Планирование деятельности предприятий питания различных типов. <i>Интерактивные лекции, брейнрайтинг.</i>
Раздел 2	Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса Проектирование помещений бытового обслуживания и торговли. Проектирование помещений деловой деятельности (бизнес-центра). Проектирование помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения. Проектирование помещений культурно-досугового назначения. <i>Интерактивные лекции, брейнрайтинг.</i>

4.3. Практические (семинарские) занятия

Темы практических занятий и их трудоемкость приведены в таблице 5.

Таблица 5 – Практические занятия и их трудоемкость

№ п/п	Темы практических занятий	Формы практических занятий	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Семестр 8					
	Выбор участка для строительства гостиницы	решение ситуационных задач	2	2	1
	Проектирование генерального плана гостиничного предприятия (по индивидуальному заданию).	разработка планировочных решений	2	2	2
Семестр 9					
	Проектирование жилого этажа в гостинице (по индивидуальному заданию).	разработка планировочных решений	2	4	2
	Проектирование деятельности предприятия питания при гостинице (по индивидуальному заданию).	моделирование реальных условий	2	4	2
Всего			8	12	

4.4. Лабораторные занятия

Темы лабораторных занятий и их трудоемкость приведены в таблице 6.

Таблица 6 – Лабораторные занятия и их трудоемкость

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, (час)	Из них практической подготовки, (час)	№ раздела дисциплины
Учебным планом не предусмотрено				
Всего				

4.5. Выполнение курсового проекта/ курсовой работы

Цель курсовой работы: закрепление теоретических знаний в сфере проектирования гостиничных предприятий и приобретение навыков в моделировании различных зон в гостиничных комплексах.

Часов практической подготовки: 4 часа

Примерные темы заданий на курсовую работу приведены в разделе 10 РПД.

4.6. Самостоятельная работа обучающихся

Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость приведены в таблице 7.

Таблица 7 – Виды самостоятельной работы и ее трудоемкость

Вид самостоятельной работы	Всего, час	Семестр 8, час	Семестр 9, час
1	2	3	4
Изучение теоретического материала дисциплины (ТО)	61	31	30

Курсовое проектирование (КП, КР)	15		15
Расчетно-графические задания (РГЗ)	10	5	5
Выполнение реферата (Р)	-	-	-
Подготовка к текущему контролю успеваемости (ТКУ)	5		5
Домашнее задание (ДЗ)	-	-	-
Контрольные работы заочников (КРЗ)	10	10	-
Подготовка к промежуточной аттестации (ПА)	10	5	5
Всего:	111	51	60

5. Перечень учебно-методического обеспечения

для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся указаны в п.п. разделов 6-11.

6. Перечень печатных и электронных учебных изданий

Перечень печатных и электронных учебных изданий приведен в таблице 8.

Таблица 8 – Перечень печатных и электронных учебных изданий

Шифр/ URL адрес	Библиографическая ссылка	Количество экземпляров в библиотеке (кроме электронных экземпляров)
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/938842	Никольская, Е. Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, А. А. Попов. — Москва : КноРус, 2021. — 229 с. — ISBN 978-5-406-07963-8. — URL: https://book.ru/book/938842 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950777	Малолетко, А. Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / А. Н. Малолетко, О. В. Каурова. — Москва : КноРус, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-406-12324-9. — URL: https://book.ru/book/950777 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/950629	Никольская, Е. Ю. Аналитика гостиничного рынка : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, С. В. Данильченко, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2024. — 220 с. — ISBN 978-5-466-03607-7. — URL: https://book.ru/book/950629 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	

Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/957231	Шариков, В. И. Организация обеспечения безопасности в гостиничном комплексе : учебно-методическое пособие / В. И. Шариков. — Москва : Русайнс, 2025. — 133 с. — ISBN 978-5-466-08542-6. — URL: https://book.ru/book/957231 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/944843	Никольская, Е. Ю. Практические рекомендации по развитию малых средств размещения в регионах России : монография / Е. Ю. Никольская, Д. В. Галкин. — Москва : Русайнс, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-4365-9793-5. — URL: https://book.ru/book/944843 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/958658	Романова, М. М. Организация гостиничного бизнеса : учебник и практикум / М. М. Романова. — Москва : Русайнс, 2025. — 251 с. — ISBN 978-5-466-09274-5. — URL: https://book.ru/book/958658 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/955580	Шумакова, Е. В. Информационные технологии в гостиничном бизнесе : учебное пособие / Е. В. Шумакова. — Москва : КноРус, 2025. — 183 с. — ISBN 978-5-406-13650-8. — URL: https://book.ru/book/955580 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/960480	Ушаков, Р. Н. Управление ресурсами гостиничного предприятия : монография / Р. Н. Ушаков, И. Г. Шадская, Т. А. Василенко, Ж. В. Жираткова. — Москва : Русайнс, 2025. — 125 с. — ISBN 978-5-466-10405-9. — URL: https://book.ru/book/960480 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/940046	Никольская, Е. Ю., Современные технологии и организация гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. Ю. Никольская, Л. А. Попов, Н. С. Семкина. — Москва : КноРус, 2021. — 319 с. — ISBN 978-5-406-02925-1. — URL: https://book.ru/book/940046 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Режим доступа для авторизованных пользователей. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531	Санаторно-курортное дело : учебник / Г. И. Молчанов, Н. Г. Бондаренко, И. Н. Дегтярева [и др.] ; под ред. проф. Г. И. Молчанова. - Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2021. - 400 с. : ил. - ISBN 978-5-98281-171-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1383531 (дата обращения: 30.01.2026). — Режим	

	доступа: по подписке.	
Режим доступа для авторизованных пользователей — URL: https://book.ru/book/932298	Экономика гостиничного предприятия : учебное пособие / А. Н. Лазарев, Н. А. Зайцева, С. В. Огнева [и др.] ; под ред. А. Н. Лазарева. — Москва : КноРус, 2019. — 304 с. — ISBN 978-5-406-07363-6. — URL: https://book.ru/book/932298 (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.	
Ш 48	Виды средств размещения в гостиничном бизнесе: учебно-метод. пособие /С. В. Шепелева. – СПб.: ГУАП, 2025. – 128 с.	5
Ш 48	Организация номеров различных категорий в средствах размещения: учебно-метод. пособие /С. В. Шепелева. – СПб.: ГУАП, 2024. – 64 с.	5

7. Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины приведен в таблице 9.

Таблица 9 – Перечень электронных образовательных ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

URL адрес	Наименование
https://pro.guap.ru/	Элементы электронного курса по дисциплине размещены внутри ЭИОС ГУАП «Интегрированная среда обучения»

8. Перечень информационных технологий

8.1. Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.

Перечень используемого программного обеспечения представлен в таблице 10.

Таблица 10 – Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование
1	Электронная информационно-образовательная среда ГУАП «Интегрированная среда обучения» (https://pro.guap.ru/ разработана сотрудниками ГУАП (введена в эксплуатацию приказом ГУАП от 06.06.2017 № 05-215/17), перечень модулей и их функциональное назначение изложены по ссылке https://guap.ru/it/system/iso
2	Официальный сайт образовательной организации в сети «Интернет» (https://guap.ru/), разработан сотрудниками ГУАП (введен в эксплуатацию Приказом ГУАП от 23.03.2023 № 05-145/23)
3	Microsoft Office 2019 (договор ГУАП, информация о лицензии представлена по ссылке https://guap.ru/it/system/iso/po)
4	LibreOffice 5 (Лицензия LGPLv3)
5	MozillaFirefox(лицензии GPL/LGPL/MPL)
6	VLC mediaplayer (Лицензия: GNU LesserGeneralPublicLicense v2.1+)

8.2. Перечень информационно-справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень используемых информационно-справочных систем представлен в таблице 11.

Таблица 11– Перечень информационно-справочных систем

№ п/п	Наименование
	Электронные библиотечные ресурсы и системы
1	Электронный каталог библиотеки ГУАП с доступом к базе полнотекстовых изданий (https://lib.guap.ru), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП
2	Научная электронная библиотека «eLIBRARY» (https://elibrary.ru), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
3	ЭБС «Лань» (https://e.lanbook.com/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
4	ЭБС Znanium (https://znanium.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
5	Образовательная платформа «Юрайт» (https://urait.ru/), доступ через личный кабинет читателя библиотеки ГУАП, а также по IP -адресам ГУАП
6	Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» (https://cyberleninka.ru/), свободный доступ
	Информационные и справочно-правовые системы
1.	Информационно-справочная система КонсультантПлюс Режим доступа свободный — URL: https://www.consultant.ru/
2.	Информационно-справочная система Гарант Режим доступа свободный — URL: https://www.garant.ru/

9. Материально-техническая база

Состав материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине, представлен в таблице 12.

Таблица 12 – Состав материально-технической базы

№ п/п	Наименование составной части материально-технической базы	Номер аудитории (при необходимости)
1	Учебная аудитория для занятий лекционного типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации - Мультимедийная лекционная аудитория: Специализированная мебель; технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории; набор демонстрационного оборудования. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
2	Учебная аудитория для занятий семинарского типа (в том числе практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и	

	промежуточной аттестации, помещение для воспитательной работы. Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации. Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	
3	Библиотека, Интернет-класс ГУАП (для самостоятельной работы). Помещения укомплектованы специализированной мебелью, оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет». Обеспечен доступ в электронную информационно-образовательную среду ГУАП по локальной вычислительной сети или точке доступа WiFi.	

10. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

10.1. Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине приведен в таблице 13.

Таблица 13 – Состав оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Вид промежуточной аттестации	Перечень оценочных средств
Экзамен	Список вопросов к экзамену; Тесты.
Дифференцированный зачёт	Список вопросов; Тесты.
Выполнение курсовой работы	Экспертная оценка на основе требований к содержанию курсовой работы по дисциплине.

Примечание: *экзаменационные билеты формируются на основе вопросов и задач таблицы 15.

10.2. В качестве критериев оценки уровня сформированности (освоения) компетенций обучающимися применяется 5-балльная шкала оценки сформированности компетенций, которая приведена в таблице 14. В течение семестра может использоваться 100-балльная шкала модульно-рейтинговой системы Университета, правила использования которой, установлены соответствующим локальным нормативным актом ГУАП.

Таблица 14 – Критерии оценки уровня сформированности компетенций

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
«отлично» «зачтено»	Обучающийся: – глубоко и всесторонне усвоил программный материал; – уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает; – опираясь на знания основной и дополнительной литературы, тесно связывает усвоенные научные положения с практической деятельностью направления; – умело обосновывает и аргументирует выдвигаемые им идеи; – делает выводы и обобщения; – свободно владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 90% до 100% тестовых заданий**.
«хорошо» «зачтено»	Обучающийся: – твердо усвоил программный материал, грамотно и по существу излагает его, опираясь на знания основной литературы; – не допускает существенных неточностей; – увязывает усвоенные знания с практической деятельностью направления;

Оценка компетенции	Характеристика сформированных компетенций
5-балльная шкала	
	– аргументирует научные положения; – делает выводы и обобщения; – владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 70% до 89% тестовых заданий**.
«удовлетворительно» «зачтено»	– обучающийся усвоил только основной программный материал, по существу излагает его, опираясь на знания только основной литературы; – допускает несущественные ошибки и неточности; – испытывает затруднения в практическом применении знаний направления; – слабо аргументирует научные положения; – затрудняется в формулировании выводов и обобщений; – частично владеет системой специализированных понятий. – правильно выполнил от 51% до 69% тестовых заданий**.
«неудовлетворительно» «не зачтено»	– обучающийся не усвоил значительной части программного материала; – допускает существенные ошибки и неточности при рассмотрении проблем в конкретном направлении; – испытывает трудности в практическом применении знаний; – не может аргументировать научные положения; – не формулирует выводов и обобщений. – правильно выполнил менее 51% тестовых заданий**.

10.3. Типовые контрольные задания или иные материалы.

Вопросы (задачи) для экзамена представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Вопросы (задачи) для экзамена

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для экзамена	Код индикатора
	1. Назовите основные этапы проектирования гостиничного предприятия. 2. Предпроектные работы: обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 3. Предпроектные работы: выбор участка. 4. По каким критериям следует выбирать участок для строительства гостиницы? 5. Перечислите элементы, которые входят в технические условия участка. 6. Предпроектные работы: сбор исходных данных. 7. Предпроектные работы: что должно быть указано в Задании на проектирование? 8. Назовите виды проектов. 9. Назовите принципы проектирования. 10. Перечислите виды документов, которые содержат основные требования к проектированию и строительству предприятий, зданий и сооружений. 11. Назовите требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий. 12. Назовите функциональное зонирование территории гостиничного комплекса. 13. Что означает термин «генеральный план участка»? В каком	ПК-5.3.1

	масштабе его изготавливают? 14. Дайте характеристику централизованной системе застройки. Обозначьте преимущества и недостатки системы. 15. Дайте характеристику блочной системе застройки. Преимущества и недостатки системы. 16. Дайте характеристику павильонной системе застройки. Назовите преимущества и недостатки системы. 17. Дайте характеристику смешанной системе застройки. Назовите преимущества и недостатки системы. 18. Что означает термин «объемно-планировочное решение»? Как располагаются жилая и общественная части гостиницы относительно друг друга? 19. Какие композиционные схемы могут быть использованы при проектировании различных видов зданий? 20. Какие потоки выделяют в гостинице? Дайте их характеристику. 21. Опишите порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиничного комплекса. 22. Назовите требования к проездам, въездам, площадкам и парковкам для стоянки автомобилей. 23. Что предусматривают на территории гостиничного комплекса для гостей с ограниченными физическими возможностями? 24. Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов. 25. Опишите особенности проектирования сельских гостевых домов. 26. Опишите особенности проектирования гостиниц на сельских территориях. 27. Опишите особенности проектирования гостиниц в городах. 28. Опишите особенности проектирования гостиниц в горной местности. 29. Опишите особенности проектирования гостиниц на водных акваториях.	
	30. Определите цели и задачи проекта в соответствии с заданием. 31. Составьте технико-экономическое обоснование проекта средства размещения согласно заданию на проектирование 32. Определите возможности и ограничения участка под строительство отеля 33. Сделайте SWOT-анализ участка. 34. Начертите типовой генеральный план городской гостиницы. 35. Приведите приемы планировок зданий гостиничных предприятий с разными композициями.	ПК-5.У.1
	36. Анализ предпроектной стадии. Выберите условный участок под гостиницу (город/район, тип локации: центр, окраина, курорт). Составьте краткий перечень из 6–8 ключевых исходных данных, которые нужно собрать до начала проектирования (например, градостроительный план, данные по инсоляции, транспортная доступность и т. п.). Для каждого пункта укажите, на какие проектные решения он повлияет (1–2 предложения). 37. Построение дорожной карты этапов проектирования. На примере гостиницы на 70 номеров составьте таблицу из 5–6 основных этапов (от предпроектных работ до ввода в эксплуатацию). В каждой строке укажите: название этапа, основной результат (документ/чертёж), срок (условно в неделях), ответственного участника (заказчик,	ПК-5.В.1

	проектировщик, экспертиза и т. д.). 38. Расчёт продолжительности проектных работ. Дано: гостиница 4 звёздочного уровня, 90 номеров, площадь участка 0,6 га, участок в городской застройке (есть ограничения по высоте). Ориентировочные нормативы: предпроект — 3 недели, стадия П — 8 недель, экспертиза — 4 недели, стадия РД — 10 недель. Учитывайте коэффициент сложности 1,2 из-за ограничений. Задание: рассчитайте общую продолжительность проектных работ в неделях и календарных месяцах (1 месяц = 4 недели). Методика: сумма сроков по стадиям × коэффициент сложности. Расчёт: $(3 + 8 + 4 + 10) \times 1,2 = 25 \times 1,2 = 30$ недель; $30 / 4 = 7,5$ месяцев. Результат: 30 недель или 7,5 месяцев. 39. Расчёт минимальной площади вестибюля. Дано: гостиница 3 звёзды, 80 номеров, средняя заселённость — 1,6 чел./номер, пиковая нагрузка на вестибюль — до 30 % проживающих одновременно. Норма площади на одного человека в зоне ожидания — 1,2 м². Задание: определите минимальную площадь зоны ожидания в вестибюле. Методика: количество гостей × доля пиковой нагрузки × норма площади. Расчёт: $80 \times 1,6 = 128$ чел.; $128 \times 0,3 = 38,4$ чел.; $38,4 \times 1,2 = 46,08$ м². Результат: не менее 46,1 м². 40. Расчёт количества лифтов. Дано: 11-этажная гостиница, 140 номеров, средняя заселённость — 1,7 чел./номер, пиковый поток — до 22 % гостей одновременно перемещаются между этажами, норма — не более 110 чел. на 1 лифт. Задание: определите минимальное количество лифтов. Методика: общее количество гостей × доля пикового потока / норма на лифт, округлить вверх. Расчёт: $140 \times 1,7 = 238$ чел.; пиковый поток: $238 \times 0,22 = 52,36$ чел.; количество лифтов: $52,36 / 110 = 0,476 \rightarrow$ округляем до 1. Результат: минимум 1 лифт (на практике закладывают 2 лифта с учётом резерва и требований к времени ожидания).	
--	--	--

Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета представлены в таблице 16.
Таблица 16 – Вопросы (задачи) для зачета / дифф. зачета

№ п/п	Перечень вопросов (задач) для зачета / дифф. зачета	Код индикатора
	Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы Вопросы 1. Перечислите основные функциональные зоны в типовом гостиничном номере категории «стандарт» (3–4 звезды) и укажите, какие нормативные требования (по СП 257.1325800.2020, Положению о классификации гостиниц) влияют на их габариты и взаимное расположение. 2. Какие проектные приёмы позволяют повысить эргономику номера при ограниченной площади (до 18–20 м²)? Приведите 3–4 приёма с кратким обоснованием. 3. Какие требования к номерам для маломобильных групп населения (МГН) обязательны при проектировании номерного фонда? Назовите	ПК-5.3.1

	2–3 ключевых параметра (ширина проходов, габариты санузла, элементы оснащения). 4. Как типовые планировочные модули (модульная сетка) влияют на экономичность и скорость проектирования номерного фонда? Объясните на примере гостиницы на 100 номеров. 5. Какие инженерные системы обязательно должны быть предусмотрены в каждом номере, и как их размещение влияет на планировку (например, точки подключения, шумоизоляция, доступ для обслуживания)? Практические задания 6. <i>Планировка типового номера.</i> На условном плане 19 м² разработайте планировочное решение номера «стандарт» для гостиницы 4 звёздочного уровня. Выделите зоны: спальное место, рабочая/гостевая зона, хранение, санузел, входная зона. Для каждой зоны укажите минимальные габариты и нормативные обоснования (СП, классификация). Отметьте, как учтены требования по инсоляции и естественному проветриванию. 7. <i>Адаптация номера для МГН.</i> Дано: номер 22 м² с санузлом 4,2 м². Задание: переработайте планировку так, чтобы номер соответствовал требованиям для маломобильных гостей (СП 59.13330). Укажите, какие изменения вы внесли (ширины проходов, поворотные радиусы, расположение оборудования в санузле) и какие нормы использовали. Приложите краткую схему с размерами. 8. <i>Расчётная задача.</i> Гостиница 3 звёзды, 120 номеров; требуется предусмотреть 7 % номеров для МГН. Средняя площадь адаптированного номера — 24 м² (увеличенная по сравнению со стандартом). Определите количество адаптированных номеров и суммарную дополнительную площадь, которую нужно заложить в проект по сравнению с фондом из стандартных номеров площадью 18 м². Методика: 1. Количество адаптированных номеров = $120 \times 0,07$. 2. Площадь адаптированных номеров = количество $\times$ 24. 3. Площадь стандартных номеров (если бы все были стандарт) = 120×18. 4. Дополнительная площадь = разница. Расчёт: $8,4 \rightarrow$ округляем до 9 номеров; $9 \times 24 = 216 \text{ м}^2$; $120 \times 18 = 2160 \text{ м}^2$; если бы все были адаптированными, площадь была бы $9 \times 24 + 111 \times 18 = 216 + 1998 = 2214 \text{ м}^2$; разница = $2214 - 2160 = 54 \text{ м}^2$. Ответ: 9 номеров, дополнительная площадь — 54 м². Тема 8. Проектирование помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных Вопросы 9. Какие функциональные группы помещений входят в состав административно-хозяйственной службы гостиницы? Приведите 3–	ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1
--	---	--

	4 группы и кратко опишите их назначение. 10. Почему служебные зоны должны быть изолированы от гостевой части здания? Назовите 3–4 основных причины (безопасность, шум, логистика, приватность). 11. Как технологические потоки (движение персонала, белья, отходов, продуктов) влияют на планировочные решения служебных помещений? Приведите пример для прачечного блока. 12. Какие нормативные требования определяют минимальные площади и состав помещений дежурного персонала на этаже (комната дежурной горничной, кладовая уборочного инвентаря и т. п.)? 13. Как размещение складских и технических помещений влияет на эксплуатационные расходы гостиницы? Укажите 2–3 фактора (логистика, энергопотребление, доступ техники). Практические задания 14. <i>Функциональное зонирование служебной зоны.</i> Для гостиницы на 150 номеров разработайте схему служебной зоны на первом этаже. Выделите помещения: комната дежурного администратора, архив, кладовая чистого белья, кладовая уборочного инвентаря, помещение персонала, зона разгрузки. Для каждого помещения укажите ориентировочную площадь и обоснуйте размещение относительно служебных входов, лифтов и коридоров для персонала. 15. <i>Проектирование прачечно-уборочного блока.</i> Составьте перечень основных помещений прачечной (приём, сортировка, стирка, сушка, глажка, хранение чистого белья и т. д.) и определите их взаимосвязь по технологическому потоку «грязное — чистое». Для двух помещений (например, «стирка» и «глажка») укажите минимальные габариты и требования к вентиляции/водопотреблению (можно использовать СП, типовые нормы). 16. <i>Расчётная задача.</i> Гостиница на 130 номеров; норма расхода постельного белья — 2,2 комплекта на номер в сутки; средний вес комплекта — 1,8 кг; производительность одной стиральной машины — 25 кг/цикл; продолжительность цикла — 1,5 часа; работа прачечной — 16 часов в сутки. Определите суточную массу белья, необходимое количество циклов и минимальное количество машин, чтобы уложиться в 16 рабочих часов. Методика: Масса белья = номера × норма × вес комплекта. Циклы = масса / производительность машины. Время на циклы = циклы × продолжительность цикла. Машины = время на циклы / 16, округлить вверх. Расчёт: $130 \times 2,2 \times 1,8 = 514,8$ кг; циклы = $514,8 / 25 \approx 20,6 \rightarrow 21$ цикл; время = $21 \times 1,5 = 31,5$ ч; машины = $31,5 / 16 \approx 1,97 \rightarrow 2$ машины. Ответ: масса — 514,8 кг, циклы — 21, машины — 2. Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах Вопросы	ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1
--	--	--

	17. Какие типы предприятий питания чаще всего размещают в гостиницах и чем отличаются их планировочные требования (ресторан, кафе, бар, room-service)? 18. Что такое «технологический поток» на пищеблоке и почему его разделение на «сырьё — готовая продукция» обязательно? Приведите примеры конфликтных пересечений. 19. Какие нормативы определяют минимальную площадь обеденного зала и кухни в зависимости от количества посадочных мест? 20. Как проектируют зону room-service в структуре кухни и гостиницы? Опишите 3–4 обязательных элемента (линия комплектации, холодильники, зона ожидания курьеров, связь с лифтами). 21. Какие инженерные и санитарные требования критичны для помещений пищеблока (вентиляция, канализация, освещение, отделка стен)? Практические задания 22. <i>Зонирование пищеблока.</i> Для ресторана на 80 посадочных мест разработайте схему зонирования: обеденный зал, кухня (горячий/холодный цех), склад, мойка, административно-бытовые помещения, зона room-service. Для каждой зоны укажите ориентировочную площадь (используя нормы 1,6–1,8 м² на место для зала, 40–50 % от зала для кухни и т. д.) и отметьте основные технологические потоки стрелками. 23. <i>Проверка соответствия нормативам.</i> Дан фрагмент планировки: холодный цех и горячий цех расположены рядом, но между ними нет тамбур-шлюза; зона мойки посуды примыкает к холодному цеху, а вход для сырья — через зону готовой продукции. Задание: выпишите 3–4 нарушения санитарных и технологических норм (СП, СанПиН) и предложите корректировку планировки. 24. <i>Расчётная задача.</i> Ресторан на 100 мест; норма площади на место — 1,7 м²; кухня — 45 % от площади зала; склад — 15 %; административно-бытовые — 10 %. Определите общую площадь блока питания. Методика: площадь зала = места × норма; остальные зоны — проценты от зала; сумма всех зон. Расчёт: зал = 100 × 1,7 = 170 м²; кухня = 170 × 0,45 = 76,5 м²; склад = 170 × 0,15 = 25,5 м²; АБП = 170 × 0,10 = 17 м²; итого = 170 + 76,5 + 25,5 + 17 = 289 м². Ответ: общая площадь — 289 м². Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса Вопросы 25. Какие подразделения для обслуживания гостей (кроме номерного фонда и ресторанов) чаще всего включают в гостиничный комплекс? Приведите 4–5 примеров и кратко укажите их целевую аудиторию.	ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1
--	--	--

	26. Как акустические и климатические требования влияют на проектирование конференц-залов и переговорных комнат? Назовите 3–4 ключевых параметра. 27. Почему в СПА-зоне и бассейне нужны отдельные инженерные решения (вентиляция, водоподготовка, дренаж)? Объясните на примере одного помещения (бассейн или сауна). 28. Какие нормы доступности (СП 59.13330) нужно учитывать при проектировании тренажёрного зала, бассейна и СПА? 29. Как планировочные решения спортивных и рекреационных зон влияют на загрузку и доходность гостиницы? Приведите 2–3 примера (трансформируемые залы, открытые террасы, сезонные павильоны). Практические задания 30. <i>Схема функционального зонирования СПА-комплекса.</i> Для СПА-блока площадью 350 м² выделите зоны: ресепшн, раздевалки, бассейн, сауна/хаммам, массажные кабинеты, зона отдыха, технические помещения. Для каждой зоны укажите ориентировочную площадь и минимальные требования к инженерным системам (вентиляция, температура, влажность). 31. <i>Расчёт воздухообмена для бассейна.</i> Бассейн 10×5 м, глубина 1,4 м; высота помещения 3,2 м; норма воздухообмена — 6 кратов/час. Определите объём помещения и требуемый часовой расход приточного воздуха. Методика: объём = длина × ширина × высота; расход = объём × 6. Расчёт: объём = 10 × 5 × 3,2 = 160 м³; расход = 160 × 6 = 960 м³/ч. Ответ: объём — 160 м³, расход — 960 м³/ч. 32. <i>Проектное решение для конференц-блока.</i> Для конференц-зала на 120 человек предложите схему рассадки и зонирования (сцена, президиум, партер, технические помещения). Укажите минимальные требования к акустике (коэффициент звукопоглощения, материалы отделки), освещению (люксы, затемнение) и эвакуации (ширина проходов, количество выходов). Обоснуйте выбор решений ссылками на СП 118.13330 и СП 51.13330.	ПК-5.У.1 ПК-5.В.1
--	---	------------------------------

Перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы представлены в таблице 17.

Таблица 17 – Перечень тем для выполнения курсового проекта / курсовой работы

№ п/п	Примерный перечень тем для выполнения курсового проекта/ курсовой работы
	1. Технико-экономическое обоснование проектирования хостела в городе... (указать область или край) 2. Технико-экономическое обоснование проектирования курортной гостиницы в городе... (указать область или край) 3. Технико-экономическое обоснование проектирования туристической гостиницы в городе... (указать область или край) 4. Технико-экономическое обоснование проектирования бизнес-отеля в городе... (указать область или край) 5. Технико-экономическое обоснование проектирования клубного отеля в городе... (указать область или край) 6. Технико-экономическое обоснование проектирования СПА-отеля в городе...

	(указать область или край)
	7. Техничко-экономическое обоснование проектирования эко-отеля в ... (указать область или край).
	8. Техничко-экономическое обоснование проектирования агроотеля в ... (указать область или край).
	9. Техничко-экономическое обоснование проектирования малого отеля в городе... (указать область или край)
	10. Проектирование деятельности ресторана при гостинице
	11. Проектирование деятельности кафе при гостинице
	12. Проектирование и организация вестибюльного бара при гостинице
	13. Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «без звёзд»
	14. Проектирование организации жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «одна звезда»
	15. Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «две звезды»
	16. Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «три звезды»
	17. Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной группы помещений гостиницы на _____ мест категории «пять звёзд»
	18. Проектирование и организация культурно-досуговой группы помещений гостиницы на _____ мест категории «три звезды»
	19. Проектирование и организация группы хозяйственных и производственных помещений в гостинице «четыре звезды»
	20. Проектирование и организация группы административных помещений гостиницы категории «пять звёзд»
	21. Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной и культурно-досуговой групп помещений в малом отеле
	22. Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «три звезды»
	23. Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «пять звезд»
	24. Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «четыре звезды»
	25. Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «пять звёзд»
	26. Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида экоотеля
	27. Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида агроотеля
	28. Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида курортной гостиницы
	29. Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида туристской гостиницы

Вопросы для проведения промежуточной аттестации в виде тестирования представлены в таблице 18.

Таблица 18 – Примерный перечень вопросов для тестов

№ п/п	Примерный перечень вопросов для тестов	Код индикатора
-------	--	----------------

	Раздел 1. Основы проектирования гостиничных зданий и сооружений Тема 1. Понятие и этапы проектирования 1. Что входит в понятие «проектирование гостиничного предприятия»? А) Только архитектурные чертежи здания. Б) Комплекс работ от предпроектного анализа до рабочей документации, включая функциональное, технологическое и инженерное проектирование. В) Только согласование с надзорными органами. Ответ: Б. 2. Какой этап предшествует разработке проектной документации? А) Ввод объекта в эксплуатацию. Б) Предпроектные исследования (анализ участка, рынка, ТЗ). В) Монтаж инженерных систем. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Гостиница на 120 номеров (средняя загрузка 75 %, средняя длительность пребывания 2 дня). Оцените ориентировочную годовую потребность в койко-днях и месячную среднюю загрузку в койко-днях. Методика: Койко-дней в год = количество номеров × 365 дней × загрузка. Месячная загрузка (в койко-днях) = годовые койко-дни / 12. Расчёт: $120 \times 365 \times 0,75 = 32\,850$ койко-дней/год. $32\,850 / 12 \approx 2\,738$ койко-дней/месяц. Ответ: 32 850 койко-дней/год; $\approx 2\,738$ койко-дней/мес. Тема 2. Основные стадии работ по проектированию 1. Чем отличается проектная документация (ПД) от рабочей (РД)? А) ПД нужна только для красоты, РД — для строителей. Б) ПД содержит основные решения и проходит экспертизу; РД детализирует узлы, спецификации, монтажные схемы. В) ПД и РД — это одно и то же. Ответ: Б. 2. На какой стадии определяют основные технико-экономические показатели (вместимость, площадь, этажность)? А) На стадии рабочей документации. Б) На стадии предпроектных проработок и концепции. В) После завершения строительства. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Для гостиницы 4 звезды на 150 номеров требуется определить ориентировочную общую площадь здания, если коэффициент перевода «чистой» площади номеров в общую площадь здания составляет 1,65 (учитывает коридоры, техпомещения, вестибюль и т. д.). Средняя площадь номера — 24 м². Методика:	ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1
--	---	---

	Чистая площадь номеров = количество номеров × средняя площадь номера. Общая площадь здания = чистая площадь × коэффициент. Расчёт: $150 \times 24 = 3\,600 \text{ м}^2$ (чистая площадь номеров). $3\,600 \times 1,65 = 5\,940 \text{ м}^2$. Ответ: $\approx 5\,940 \text{ м}^2$. Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов 1. Какой документ устанавливает требования к эвакуационным путям и пожарной безопасности в гостиницах? А) СП 118.13330 (общественные здания). Б) СП 484.1311500 и ФЗ №123 «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности». В) СанПиН по питанию. Ответ: Б. 2. Какие нормы регламентируют минимальные площади номеров и санузлов в гостиницах в РФ? А) Правила дорожного движения. Б) Положение о классификации гостиниц и соответствующие своды правил (СП). В) Трудовой кодекс. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> В гостинице 3 звезды 80 номеров. По нормативам минимальная площадь стандартного номера — 18 м^2, санузла — не менее $3,8 \text{ м}^2$. Определите минимальную суммарную площадь номерного фонда (без учёта коридоров и общих зон). Методика: Суммарная площадь номеров = количество номеров × минимальная площадь номера. Суммарная площадь санузлов = количество номеров × минимальная площадь санузла. Итого: сумма двух величин. Расчёт: Номера: $80 \times 18 = 1\,440 \text{ м}^2$. Санузлы: $80 \times 3,8 = 304 \text{ м}^2$. Всего: $1\,440 + 304 = 1\,744 \text{ м}^2$. Ответ: $1\,744 \text{ м}^2$. Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов 1. Почему проектирование гостиницы в историческом центре имеет особенности? А) Можно строить без разрешений. Б) Есть ограничения по высоте, фасадам, сохранению объектов культурного наследия, особые требования к благоустройству. В) Не нужно проектировать парковку.	ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1
--	---	---

	Ответ: Б. 2. Что критично учитывать при проектировании гостиницы для сезонного курорта? А) Только интерьер номеров. Б) Сезонную нагрузку, гибкость номерного фонда, открытые рекреационные зоны, резервные мощности инженерных систем. В) Цвет фасада. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Курортная гостиница на 200 номеров работает 8 месяцев в году с пиковой загрузкой 95 % и 4 месяца — с загрузкой 40 %. Оцените годовое количество койко-дней. Методика: Пиковый период: количество номеров × дни × загрузка. Межсезонье: аналогично. Сумма за год. Расчёт: Пик: $200 \times (8 \times 30) \times 0,95 = 200 \times 240 \times 0,95 = 45\,600$. Межсезонье: $200 \times (4 \times 30) \times 0,40 = 200 \times 120 \times 0,40 = 9\,600$. Итого: $45\,600 + 9\,600 = 55\,200$. Ответ: 55 200 койко-дней/год. Раздел 2. Проектирование различных элементов гостиничных комплексов Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы 1. Какие функциональные зоны обычно выделяют на участке гостиничного комплекса? А) Только парковка. Б) Входная зона, гостевая парковка, рекреация/спорт, хозяйственная зона, озеленение. В) Только газон и скамейки. Ответ: Б. 2. Какое требование обязательно для входной группы гостиницы с точки зрения доступности? А) Наличие ступеней без пандусов. Б) Пандус/лифт, ширина проходов, тактильная разметка, контрастная маркировка. В) Яркие цвета отделки. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Участок гостиницы — 0,8 га. По нормативам не менее 40 % территории должно быть озеленено, не менее 20 % — под твёрдыми покрытиями (дороги, площадки). Определите минимально необходимую площадь озеленения и твёрдых покрытий, а также оставшуюся свободную площадь. Методика: Площадь участка в м²: $0,8 \times 10\,000 = 8\,000$ м². Озеленение: $8\,000 \times 0,40$.	ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1
--	--	---

	Твёрдые покрытия: $8\,000 \times 0,20$. Остаток: общая площадь минус две предыдущие. Расчёт: Озеленение: $3\,200\text{ м}^2$. Покрытия: $1\,600\text{ м}^2$. Свободная площадь: $8\,000 - 3\,200 - 1\,600 = 3\,200\text{ м}^2$. Ответ: озеленение — $3\,200\text{ м}^2$; покрытия — $1\,600\text{ м}^2$; свободная площадь — $3\,200\text{ м}^2$. Тема 6. Проектирование приёмно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов, инженерных систем 1. Как определяют необходимое количество лифтов в гостинице? А) По желанию заказчика. Б) По расчёту пассажиропотоков, этажности, вместимости, нормативам времени ожидания. В) По количеству этажей. Ответ: Б. 2. Какая задача решается при зонировании вестибюля? А) Разделение потоков гостей, персонала, багажа; выделение зон ожидания, ресепшн, транзита. Б) Размещение максимального количества кресел. В) Создание тёмных уголков. Ответ: А. 3. <i>Расчётная задача.</i> Гостиница 12 этажей, 180 номеров, средняя заселённость — 1,8 человека на номер. Пиковый пассажиропоток в утренние часы — до 25 % проживающих одновременно перемещаются между этажами. Время ожидания лифта не должно превышать 30 сек. Ориентировочно на 1 лифт приходится до 120 чел. пикового потока. Определите минимальное количество лифтов. Методика: Общее количество гостей = номера $\times$ заселённость. Пиковый поток = общее количество $\times 0,25$. Количество лифтов = пиковый поток / 120, округляем вверх. Расчёт: Гости: $180 \times 1,8 = 324$ чел. Пиковый поток: $324 \times 0,25 = 81$ чел. Лифты: $81 / 120 \approx 0,675 \rightarrow$ округляем до 1. Ответ: минимум 1 лифт (на практике закладывают резерв и учитывают другие факторы, но по данному расчёту — 1). Тема 7. Проектирование жилых номеров гостиницы 1. Какое требование к санузлу номера категории «стандарт» в 3–4-звёздочной гостинице обязательно? А) Окно в санузле. Б) Минимальная площадь и оборудование по нормативам, доступность для маломобильных групп (если предусмотрено). В) Джакузи в каждом номере. Ответ: Б.	ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1
--	--	---

	2. Для чего применяют типовые планировочные модули в номерном фонде? А) Чтобы все номера были одинаковыми и скучными. Б) Для унификации конструкций, сокращения сроков проектирования, оптимизации инженерных сетей и отделки. В) Чтобы не согласовывать проект. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Гостиница 4 звёздочного уровня, 100 номеров. Для повышения доступности требуется предусмотреть 5 % номеров для маломобильных гостей. Определите количество таких номеров и минимальную суммарную площадь санузлов в них, если норма — не менее 5,0 м² на санузел. Методика: Количество адаптированных номеров = общее количество × 0,05. Суммарная площадь санузлов = количество адаптированных номеров × 5,0. Расчёт: Адаптированные номера: $100 \times 0,05 = 5$. Санузлы: $5 \times 5,0 = 25$ м². Ответ: 5 номеров; 25 м² санузлов. Тема 8. Проектирование помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных 1. Где должны располагаться служебные входы и зоны разгрузки? А) Рядом с главным входом для удобства гостей. Б) Изолированно от гостевой зоны, с отдельными подъездными путями и зонами ожидания транспорта. В) В центре вестибюля. Ответ: Б. 2. Какой параметр критичен при проектировании прачечно-уборочного блока? А) Цвет стен. Б) Технологические потоки (грязное/чистое бельё), вентиляция, водопотребление, доступ для тележек. В) Панорамные окна. Ответ: Б. 3. <i>Расчётная задача.</i> Прачечная гостиницы обслуживает 120 номеров. Норма расхода белья — 2,5 комплекта на номер в сутки. Производительность стиральной машины — 20 кг белья за цикл, средний вес комплекта — 2,0 кг. Определите суточную потребность в стирке (в кг) и минимальное количество циклов. Методика: Комплекты в день = номера × норма. Вес белья в день = комплекты × вес комплекта. Циклы = вес белья / производительность машины, округляем вверх. Расчёт: Комплекты: $120 \times 2,5 = 300$.	ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1
--	--	---

	Вес: $300 \times 2,0 = 600$ кг. Циклы: $600 / 20 = 30$. Ответ: 600 кг/день; 30 циклов. Тема 9. Проектирование предприятий питания при гостиничных комплексах 1. Что обязательно учитывать при планировке пищеблока гостиницы? А) Только расстановку столов в зале. Б) Потoki сырья и готовой продукции, санитарные разрывы, вентиляцию, доступ к складам и мойке. В) Только дизайн интерьера. Ответ: Б. 2. Как проектируют зону room-service в гостинице? А) Как часть кухни с выделенной линией комплектации, холодильными шкафами и зоной ожидания курьеров. Б) Как отдельный ресторан. В) Как склад посуды. Ответ: А. 3. <i>Расчётная задача.</i> Ресторан при гостинице рассчитан на 120 посадочных мест. Норма площади на одно место в обеденном зале — 1,8 м². Кроме зала, необходимы кухня (40 % от площади зала), склад (15 %), административно-бытовые помещения (10 %). Определите общую требуемую площадь блока питания. Методика: Площадь зала = места $\times$ норма. Кухня = зал $\times$ 0,40; склад = зал $\times$ 0,15; АБП = зал $\times$ 0,10. Общая площадь = сумма всех частей. Расчёт: Зал: $120 \times 1,8 = 216$ м². Кухня: $216 \times 0,40 = 86,4$ м². Склад: $216 \times 0,15 = 32,4$ м². АБП: $216 \times 0,10 = 21,6$ м². Итого: $216 + 86,4 + 32,4 + 21,6 = 356,4$ м². Ответ: 356,4 м². Тема 10. Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса 1. Какие требования важны при проектировании конференц-зала в гостинице? А) Только красивый вид из окна. Б) Акустика, затемнение, климатические параметры, доступность, подключение техники, эвакуационные выходы. В) Максимальное количество колонн в зале. Ответ: Б. 2. Почему в СПА-зоне гостиницы важны отдельные инженерные решения? А) Из-за повышенной влажности, перепадов температур, требований к	ПК-5.3.1 ПК-5.3.1 ПК-5.У.1 ПК-5.В.1 ПК-5.3.1 ПК-5.3.1
--	---	---

	водоподготовке и вентиляции. Б) Из-за желания гостей слушать музыку. В) Из-за необходимости ярких светильников. Ответ: А. 3. <i>Расчётная задача.</i> СПА-комплекс включает бассейн 12×6 м (глубина 1,5 м) и сауну 20 м². Норма воздухообмена для бассейна — 6 кратов/час, для сауны — 4 кратов/час. Высота помещений — 3,0 м. Определите требуемый часовой расход приточного воздуха для каждого помещения и суммарный. Методика: Объём бассейна = длина × ширина × глубина. Расход для бассейна = объём × 6. Объём сауны = площадь × высота. Расход для сауны = объём × 4. Сумма = два расхода. Расчёт: Бассейн: $12 \times 6 \times 1,5 = 108 \text{ м}^3$; расход = $108 \times 6 = 648 \text{ м}^3/\text{ч}$. Сауна: $20 \times 3 = 60 \text{ м}^3$; расход = $60 \times 4 = 240 \text{ м}^3/\text{ч}$. Итого: $648 + 240 = 888 \text{ м}^3/\text{ч}$. Ответ: бассейн — $648 \text{ м}^3/\text{ч}$; сауна — $240 \text{ м}^3/\text{ч}$; суммарно — $888 \text{ м}^3/\text{ч}$.	ПК-5.У.1 ПК-5.В.1
--	---	---------------------------------

Перечень тем контрольных работ по дисциплине обучающихся заочной формы обучения, представлены в таблице 19.

Таблица 19 – Перечень контрольных работ

№ п/п	Перечень контрольных работ
	Тема 1. Понятие и этапы проектирования 1. «От идеи к проекту: как предпроектная стадия определяет успех гостиницы» — раскройте, какие исследования и данные (градостроительные, маркетинговые, инженерные) критически важны на старте, и как их отсутствие или ошибки ведут к переделкам и удорожанию проекта. Приведите 1–2 примера из практики (реконструкция/новое строительство). 2. «Роль технического задания в проектировании гостиницы: инструмент управления или формальность?» — проанализируйте, как грамотно составленное ТЗ снижает риски и конфликты между заказчиком и проектировщиком. Разберите структуру ТЗ для гостиницы 4 звёзд на 100 номеров. 3. «Эволюция концепции гостиницы: от эскиза к утверждённому решению» — на примере условного проекта покажите, как меняется функциональное зонирование и технико-экономические показатели от концепции до финального решения. Укажите, какие компромиссы чаще всего приходится принимать. 4. «Влияние стейкхолдеров на проектирование гостиницы» — рассмотрите позиции инвестора, оператора, архитектора, городских властей и гостей; как их интересы конфликтуют и где находятся точки баланса. 5. «Цифровизация на ранних этапах проектирования: BIM, генеративный дизайн, анализ данных» — оцените, как цифровые инструменты меняют предпроектную и концептуальную стадии, и какие барьеры остаются для их массового внедрения в гостиничном проектировании. Тема 2. Основные стадии работ по проектированию

1. **«Проектная vs рабочая документация: где кроются главные ошибки и как их избежать»** — сравните цели, состав и типичные замечания экспертизы и строителей. Приведите примеры типичных расхождений между стадиями П и РД.
2. **«Экспертиза проектной документации гостиницы: что реально проверяют и как готовиться»** — разберите ключевые разделы, по которым чаще всего дают замечания (пожарная безопасность, доступность, инженерные сети). Дайте рекомендации проектировщику.
3. **«Координация смежных разделов в гостиничном проекте: архитектура, инженерия, технологии»** — опишите, как несогласованность решений (например, трассировка вентиляции и планировка номеров) приводит к проблемам на стройке. Предложите методы синхронизации (BIM, регулярные коллизионные проверки).
4. **«Сроки и бюджет проектирования гостиницы: факторы влияния и управление рисками»** — разберите, какие параметры (сложность участка, класс отеля, количество функций) сильнее всего влияют на продолжительность и стоимость проектных работ. Приведите расчётную модель

Тема 3. Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов

1. **«Как классификация гостиниц диктует планировочные решения: от звёзд к квадратным метрам»** — разберите, как требования Положения о классификации (площади номеров, санузлов, общественных зон) напрямую влияют на объёмно-планировочные показатели. Приведите сравнение для 3 и 4 звёзд на примере условного проекта на 80 номеров.
2. **«Пожарная безопасность в гостиницах: нормы как драйвер планировки»** — покажите, как СП 1.13130 и ФЗ №123 определяют ширину коридоров, количество и расположение эвакуационных выходов, типы лестничных клеток. Проанализируйте, как эти требования могут «съедать» полезную площадь и как проектировщики находят баланс.
3. **«Доступность среды в гостинице: не опция, а норма»** — на примере СП 59.13330 раскройте, какие проектные решения (пандусы, лифты, адаптированные номера и санузлы) обязательны и как они интегрируются в общую концепцию отеля. Оцените дополнительные затраты и долгосрочные выгоды для бизнеса.
4. **«Конфликт норм: когда СП противоречат друг другу или мешают концепции»** — опишите типичные коллизии (например, между требованиями к инсоляции и противопожарными разрывами, или между акустикой и вентиляцией). Предложите способы разрешения таких противоречий на стадии проектирования.
5. **«Зелёные стандарты в гостиничном проектировании: мода или необходимость?»** — сравните требования LEED, BREEAM и российских «зелёных» ГОСТов. Оцените, насколько эти нормы применимы в типовых проектах гостиниц в РФ и какие выгоды они дают владельцу.

Тема 4. Особенности процесса и этапов проектирования гостиниц и гостиничных комплексов

1. **«Гостиница в историческом центре: как сохранить идентичность и соответствовать современным стандартам»** — рассмотрите ограничения (высота, фасады, охраняемые элементы) и проектные приёмы (реконструкция, надстройка, внутренняя перепланировка), позволяющие реализовать современный гостиничный функционал. Приведите 1–2 примера из российской практики.
2. **«Проектирование курортной гостиницы: учёт сезонности и климатических**

факторов» — раскройте, как климат и сезонная нагрузка влияют на выбор материалов, ориентацию здания, планировку открытых зон и резервирование инженерных мощностей. Оцените экономические последствия игнорирования этих факторов.

3. **«Многофункциональность гостиничного комплекса: плюсы и риски»** — проанализируйте, как добавление функций (апартаменты, офисы, ритейл) усложняет проектирование: появляются разные потоки посетителей, требования к безопасности и отдельные инженерные системы. Приведите примеры удачных и неудачных решений.

4. **«Реконструкция vs новое строительство: экономика и сроки проекта»** — сравните процессы проектирования для реконструкции существующего здания и нового строительства гостиницы. Раскройте ключевые отличия в обследованиях, ограничениях и согласовательных процедурах.

5. **«Управление изменениями в гостиничном проекте: почему финальный объект редко совпадает с концепцией»** — опишите основные причины корректировок (новые требования заказчика, замечания экспертизы, изменения в нормах) и предложите методы контроля изменений, чтобы не потерять концепцию и бюджет.

Тема 5. Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы

1. **«Территория как часть сервиса: как планировка участка влияет на впечатления гостя»** — раскройте, как зонирование (входная группа, парковка, рекреация, хозяйственные зоны) формирует пользовательский опыт. Приведите примеры, где грамотная планировка участка компенсирует скромные интерьеры или наоборот.

2. **«Ландшафтный дизайн и микроклимат гостиницы: практические приёмы»** — опишите, как озеленение, водоёмы, ветрозащитные посадки и мощение влияют на комфорт на участке. Оцените, какие решения экономически оправданы в разных климатических зонах.

3. **«Фасад гостиницы: имидж, энергоэффективность и нормативы»** — проанализируйте, как фасадные решения решают сразу несколько задач: формируют узнаваемый образ, снижают теплопотери, отвечают требованиям пожарной безопасности и градостроительного регламента. Приведите примеры материалов и технологий.

4. **«Парковка и транспортная логистика: невидимая, но критичная часть проекта»** — раскройте, как расчёт количества машино-мест, схема движения, зоны разгрузки и доступность для маломобильных гостей влияют на эксплуатационные процессы отеля. Оцените типичные ошибки и их последствия.

5. **«Устойчивость и экологичность территории: ливневая канализация, сбор дождевой воды, энергосберегающее освещение»** — рассмотрите, как «зелёные» решения на участке (проницаемые покрытия, биодренаж, LED-освещение) снижают эксплуатационные расходы и повышают привлекательность гостиницы для современных гостей.

Тема 6. Проектирование приёмно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов, инженерных систем

1. **«Вестибюль как «ядро» гостиницы: сценарии потоков и эргономические решения»** — опишите, как сценарии использования (регистрация, ожидание, транзит, отдых, работа) определяют зонирование вестибюля. Проанализируйте, какие ошибки планировки приводят к заторам и дискомфорту гостей.

	2. «Лифтовой узел: баланс между комфортом, безопасностью и экономикой» — раскройте, как расчёт пассажиропотоков, требования по эвакуации, доступность и стоимость оборудования влияют на количество и размещение лифтов. Оцените, когда оправдано разделение пассажирских и служебных лифтов. 3. «Лестницы в гостинице: больше чем путь эвакуации» — проанализируйте требования к лестницам (ширина маршей, уклоны, ограждения, освещение) и покажите, как их можно интегрировать в интерьер как элемент дизайна, не теряя функциональности и безопасности. 4. «Интеграция инженерных систем в планировку: как не «потерять» квадратные метры» — на примерах вентиляции, кондиционирования, водоснабжения и канализации покажите, где и как закладываются технические зоны, шахты и венткамеры. Раскройте типичные ошибки, из-за которых приходится менять планировку на поздних стадиях. 5. «Умный вестибюль: автоматизация, навигация и комфорт» — оцените, как технологии (электронная очередь, навигация, датчики присутствия, централизованное управление климатом) меняют требования к проектированию вестибюльной группы. Приведите примеры решений, которые окупаются за счёт снижения эксплуатационных затрат.
--	---

10.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов, характеризующих этапы формирования компетенций, содержатся в локальных нормативных актах ГУАП, регламентирующих порядок и процедуру проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ГУАП.

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

11.1. Методические указания для обучающихся по освоению лекционного материала.

Основное назначение лекционного материала – логически стройное, системное, глубокое и ясное изложение учебного материала. Назначение современной лекции в рамках дисциплины не в том, чтобы получить всю информацию по теме, а в освоении фундаментальных проблем дисциплины, методов научного познания, новейших достижений научной мысли. В учебном процессе лекция выполняет методологическую, организационную и информационную функции. Лекция раскрывает понятийный аппарат конкретной области знания, её проблемы, дает цельное представление о дисциплине, показывает взаимосвязь с другими дисциплинами.

Планируемые результаты при освоении обучающимися лекционного материала:

- получение современных, целостных, взаимосвязанных знаний, уровень которых определяется целевой установкой к каждой конкретной теме;
- получение опыта творческой работы совместно с преподавателем;
- развитие профессионально-деловых качеств, любви к предмету и самостоятельного творческого мышления.
- появление необходимого интереса, необходимого для самостоятельной работы;
- получение знаний о современном уровне развития науки и техники и о прогнозе их развития на ближайшие годы;
- научиться методически обрабатывать материал (выделять главные мысли и положения, приходить к конкретным выводам, повторять их в различных формулировках);
- получение точного понимания всех необходимых терминов и понятий.

Лекционный материал может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

Структура предоставления лекционного материала:

Структура предоставления лекционного материала может сопровождаться демонстрацией слайдов и использованием раздаточного материала при проведении коротких дискуссий об особенностях применения отдельных тематик по дисциплине.

- формулировку темы лекции;
- указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение;
- изложение вводной части;
- изложение основной части лекции;
- краткие выводы по каждому из вопросов;
- заключение;
- рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.

Начальный этап каждого лекционного занятия – оглашение основной темы лекции с краткой аннотацией предлагаемых для изучения вопросов. Преподаватель сообщает о примерном плане проведения лекции и предполагаемом распределении бюджета времени. Если очередное занятие является продолжением предыдущей лекции, кратко формулируют полученные ранее знания, необходимые для понимания и усвоения изучаемых вопросов.

В вводной части достаточно кратко характеризуется место и значение данной темы в курсе, дается обзор важнейших источников и формулируются основные вопросы или задачи, решение которых необходимо для создания стройной системы знаний в данной предметной области. В этой части лекции демонстрируются основные педагогические методы, которые будут использоваться при изложении материала

Основная часть лекции имеет своей целью раскрытие содержания основных вопросов или разделов и определяется логической структурой плана лекции. При этом используются основные педагогические способы изложения материала: описание-характеристика, повествование, объяснение и др. Преподаватель использует эффективные методические приемы изложения материала - анализ, обобщение, индукцию, дедукцию, противопоставления, сравнения и т.д., обеспечивающие достаточно высокий уровень качества учебного процесса.

В заключительной части лекции проводится обобщение наиболее важных и существенных вопросов, делаются выводы и формулируются задачи для самостоятельной работы студентов. Оставшееся время используют для ответов на вопросы студентов.

11.2. Методические указания для обучающихся по участию в семинарах/практических занятиях

Основной целью для обучающегося является систематизация и обобщение знаний по изучаемой теме, разделу, формирование умения работать с дополнительными источниками информации, сопоставлять и сравнивать точки зрения, конспектировать прочитанное, высказывать свою точку зрения и т.п. В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием семинарских занятий являются узловые, наиболее трудные для понимания и усвоения темы, разделы дисциплины. Спецификой данной формы занятий является совместная работа преподавателя и обучающегося над решением поставленной проблемы, а поиск верного ответа строится на основе чередования индивидуальной и коллективной деятельности.

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

Требования к проведению семинаров

При подготовке к семинарскому занятию по теме прослушанной лекции необходимо ознакомиться с планом его проведения, с литературой и научными публикациями по теме семинара.

При подготовке к семинарским занятиям студенты должны ответить на контрольные вопросы, подготовить доклад и выступить с сообщением на занятии. Для самостоятельной подготовки может быть использована дополнительная литература, а также источники Интернет.

Вопросы для обсуждения на семинарских занятиях студенты могут прочитать в Учебно-методических материалах по семинарским занятиям или уточнить у преподавателя на предыдущем занятии.

Студенты могут обсудить возникающие в ходе самостоятельной работы проблемы по конкретным вопросам, а также содержание доклада с преподавателем в соответствии с графиком его индивидуальных консультаций.

Темы выступлений и докладов студентов сформулированы с учетом актуальных направлений развития теории и организации менеджмента ресторанного и гостиничного бизнеса, а также основных тенденций изменения социально-экономической политики в России на современном этапе.

Студенты вправе выбрать тему, соответствующую опыту и месту работы, а также своим профессиональным и научным интересам. Темы доклада могут быть самостоятельно предложены студентами с учетом основного содержания учебной дисциплины и согласованы с преподавателем. Доклад должен быть представлен в печатном виде и оформлен в соответствии с общими требованиями.

Структура доклада и порядок работы над ним

Структура:

- Введение
- Основная часть
- Заключение
- Список источников

Порядок работы

Выбрав тему работы, студент должен разработать содержание письменной работы по параграфам и разделам. В содержании работы должны быть выделены основные понятия и определения по данной проблеме.

Темы докладов и вопросы для выступления выдаются в конце каждого практического занятия (для студентов очной формы обучения) по конкретной теме в соответствии с программой изучения учебной дисциплины, и на установочной лекции (для студентов заочной формы обучения). Содержание доклада может согласовываться с преподавателем на консультациях, как при личной встрече, так и по электронной почте.

Рекомендуется следующая последовательность выполнения работы:

- изучение специальной литературы и нормативной документации;
- составление и согласование содержания работы, а также графика ее написания;
- написание доклада;
- представление работы на обсуждение студентов.

Работа с источниками информации

По учебной дисциплине студентам предлагается обширный список литературы, который может быть использован ими в соответствии с выбранной темой доклада. Возможно использование источников информации не указанных в списке. Теоретический анализ проблемы выполняется на основе изученной литературы и электронной информации. Каждому студенту предстоит самостоятельно подобрать литературу по выбранной теме, учитывая ее специфику, а также материалы, подтверждающие местный (региональный) опыт. Литература должна отражать различные научные подходы по избранной теме исследования, поэтому необходимо отдавать предпочтение научным изданиям, избегать популярных брошюр. Для отражения

современных тенденций в решении исследуемой проблемы следует использовать более поздние издания, желательно, за последние 5 лет.

Работая с источниками литературы, необходимо фиксировать основные понятия и определения, а также статистические данные с указанием конкретного источника информации и номера страницы, для использования этих понятий в тексте письменной работы.

Рекомендации по поиску информации в Интернете

Производя поиск необходимой информации на сайтах организаций, библиотек или изданий следует:

- обращаться к интернет-каталогам;
- не ограничиваться обращением к одной поисковой системе;
- находить сайты, являющиеся ключевыми по данной теме, на них может быть множество хорошо отобранных ресурсов; у каждой поисковой системы – свои правила задания запроса, необходимо изучить «помощь» системы;
- обращаясь к найденным «похожим документам», помните о направлении поиска, используйте ключевые слова.

Написание доклада необходимо начинать с составления его содержания, которое должно иметь четкие формулировки, быть логичным и последовательным.

Главное в докладе - раскрыть по возможности наиболее точное и полное содержание основных понятий темы, сопоставить различные точки зрения на проблему (практиков гостиничного бизнеса, маркетологов, социологов, экономистов, менеджеров, психологов, юристов), избегая механического переписывания текста из книг или статей, и изложить свое мнение по данной проблеме.

Изложение материала должно быть последовательным и логическим. Все разделы и параграфы работы должны быть увязаны между собой.

В заключении обязательно отражается точка зрения автора на проблему, формулируются как положительные стороны деятельности различных учреждений и ведомств, так и недостатки в работе по решению проблем организации гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе и обосновываются причины невозможности решения проблем, а также предлагаются рекомендации по решению данной проблемы.

Рекомендации должны логически вытекать из теоретического анализа выбранной темы и изучения опыта практической деятельности менеджеров гостиничного и ресторанного бизнеса и носить конкретный характер по обеспечению экономической эффективности предприятий отрасли. Доклад выполняется в соответствии с общими требованиями к оформлению курсовых работ и рефератов, разработанных ГУАП.

Практическое занятие является одной из основных форм организации учебного процесса, заключающаяся в выполнении обучающимися под руководством преподавателя комплекса учебных заданий с целью усвоения научно-теоретических основ учебной дисциплины, приобретения умений и навыков, опыта творческой деятельности.

Целью практического занятия для обучающегося является привитие обучающимся умений и навыков практической деятельности по изучаемой дисциплине.

Планируемые результаты при освоении обучающимися практических занятий:

- закрепление, углубление, расширение и детализация знаний при решении конкретных задач;
- развитие познавательных способностей, самостоятельности мышления, творческой активности;
- овладение новыми методами и методиками изучения конкретной учебной дисциплины;
- выработка способности логического осмысления полученных знаний для выполнения заданий;
- обеспечение рационального сочетания коллективной и индивидуальной форм обучения.

11.3. Методические указания для обучающихся по прохождению курсового проектирования/выполнения курсовой работы

Курсовой проект/работа проводится с целью формирования у обучающихся опыта комплексного решения конкретных задач профессиональной деятельности.

Курсовой проект/работа позволяет обучающемуся закрепить полученные знания и умения по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»

Структура пояснительной записки курсового проекта/ работы

- 1) введение;
- 2) основная часть (состоит из глав);
- 3) заключение;
- 4) список использованных источников;
- 5) приложения.

Во введении курсовой работы необходимо обосновать актуальность темы, определить цель и задачи работы, определить объект и предмет исследования, представить анализ используемой литературы.

Основная часть курсовой работы отражает степень изученности той или иной проблемы студентом.

Каждая из глав должна быть посвящена подробному рассмотрению включенных в неё вопросов. Не следует слишком дробить содержание основной части работы. Наиболее удачный вариант – это наличие в работе двух – трех глав.

В заключение к каждой главе должны быть представлены основные выводы, к которым пришел студент. Они излагаются кратко и четко.

Заключение не должны повторять выводов глав. Они носят самостоятельный характер.

Список использованных источников должен включать перечень нормативной документации, пособий, учебников, периодических изданий, интернет-источников, которыми пользовался студент.

Оформление курсовой работы производится по требованиям, указанным в НД вуза. Курсовая работа должна быть сдана не менее чем за три дня до даты её защиты. Без сданной курсовой работы студент не допускается к сдаче экзамена.

Пример структуры курсовой работы:

Тема	Содержание
Технико-экономическое обоснование проектирования туристской гостиницы	ВВЕДЕНИЕ 1. Теоретические основы разработки технико-экономического обоснования для проектирования гостиничного предприятия 1.1 Структура технико-экономического обоснования. 1.2 Законодательная и нормативная база в сфере организации и проектирования туристских предприятий гостеприимства 2. Обоснование целесообразности строительства туристской гостиницы 2.1. Туристский потенциал региона. (Развитие въездного и внутреннего туризма, динамика рынка туристских услуг в регионе, сегментация потребителей гостиничных услуг, существующий и потенциальный спрос на гостиничные услуги, анализ внутреннего спроса на гостиничные услуги). 2.2 Анализ обеспеченности региона туристской инфраструктурой (туристскими средствами размещения, предприятиями общественного питания, индустрией развлечений, транспортной инфраструктурой). 3. Разработка предложений по выбору участка и формированию

	концепции туристской гостиницы. 3.1 Выбор участка под строительство туристской гостиницы (природные и климатические особенности региона, сравнительная характеристика участков, предназначенных для строительства гостиничного комплекса и выбор оптимального из них) 3.2 Формирование концепции гостиничного проекта (целевые аудитории проекта, определение рыночной ниши, определение концепции и конкурентных преимуществ, выбор системы управления) ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЕ А. Название приложения
Проектирование и организация жилой зоны в гостинице на 150 мест категории «одна звезда»	ВВЕДЕНИЕ 1. Теоретические основы проектирования жилой зоны в структуре гостиничного предприятия. 1.1. Требования к проектированию жилой зоны в составе гостиничного предприятия. 1.2. Особенности проектирования жилой зоны с учётом доступности для МГН. 2. Опыт проектирования жилых помещений с комплексом поэтажного обслуживания в гостиницах категории «одна звезда» в России и за рубежом 2.1. Анализ организации и проектирования номеров и помещений поэтажного обслуживания в РФ. 2.2. Особенности организации и проектирования номерного фонда в зарубежных средствах размещения. 3. Разработка предложений по проектированию и организации жилой зоны в гостинице на 150 мест категории «одна звезда» 3.1. Проектирование и организация жилого этажа. 3.2. Планировочные решения гостиничного номера «первой категории». ЗАКЛЮЧЕНИЕ СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПРИЛОЖЕНИЕ А. Название приложения.

Требования к оформлению пояснительной записки курсового проекта/ работы

Правила оформления отчета. ГОСТ 7.32—2017 межгосударственный стандарт, система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу, отчет о научно-исследовательской работе.

«6.1 Общие требования

6.1.1 Изложение текста и оформление отчета выполняют в соответствии с требованиями настоящего стандарта. Страницы текста отчета и включенные в отчет иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327.

Отчет должен быть выполнен любым печатным способом на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала.

Допускается при подготовке заключительного отчета о НИР печатать через один интервал, если отчет имеет значительный объем (500 и более страниц). Цвет шрифта должен быть черным, размер шрифта — не менее 12 пт. Рекомендуемый тип шрифта для основного текста отчета — Times New Roman. Полужирный шрифт применяют только для заголовков разделов и подразделов, заголовков структурных элементов. Использование курсива допускается для обозначения объектов (биология, ГОСТ 7.32—2017 геология,

медицина, нано технологии, геновая инженерия и др.) и написания терминов (например, *in vivo*, *in vitro*) и иных объектов и терминов на латыни.

Для акцентирования внимания может применяться выделение текста с помощью шрифта иного начертания, чем шрифт основного текста, но того же кегля и гарнитуры. Разрешается для написания определенных терминов, формул, теорем применять шрифты разной гарнитуры.

Текст отчета следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: левое — 30 мм, правое — 15 мм, верхнее и нижнее — 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту отчета и равен 1,25 см.

6.1.2 Вне зависимости от способа выполнения отчета качество напечатанного текста и оформления иллюстраций, таблиц, распечаток программ должно удовлетворять требованию их четкого воспроизведения.

Заголовки структурных элементов следует располагать в середине строки без точки в конце, прописными буквами, не подчеркивая. Каждый структурный элемент отчета начинают с новой страницы.

6.2.2 Основную часть отчета следует делить на разделы, подразделы и пункты. Пункты при необходимости могут делиться на подпункты. Разделы и подразделы отчета должны иметь заголовки. Пункты и подпункты, как правило, заголовков не имеют.

6.2.3 Заголовки разделов и подразделов основной части отчета следует начинать с абзацного отступа и размещать после порядкового номера, печатать с прописной буквы, полужирным шрифтом, не подчеркивать, без точки в конце. Пункты и подпункты могут иметь только порядковый номер без заголовка, начинающийся с абзацного отступа.

6.2.4 Если заголовок включает несколько предложений, их разделяют точками. Переносы слов в заголовках не допускаются.

6.3 Нумерация страниц отчета

6.3.1 Страницы отчета следует нумеровать арабскими цифрами, соблюдая сквозную нумерацию по всему тексту отчета, включая приложения. Номер страницы проставляется в центре нижней части страницы без точки. Приложения, которые приведены в отчете о НИР и имеющие собственную нумерацию, допускается не перенумеровать.

6.3.2 Титульный лист включают в общую нумерацию страниц отчета. Номер страницы на титульном листе не проставляют.

6.3.3 Иллюстрации и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию страниц отчета.

6.4 Нумерация разделов, подразделов, пунктов, подпунктов и книг отчета

6.4.1 Разделы должны иметь порядковые номера в пределах всего отчета, обозначенные арабскими цифрами без точки и расположенные с абзацного отступа. Подразделы должны иметь нумерацию в пределах каждого раздела. Номер подраздела состоит из номеров раздела и подраздела, разделенных точкой. В конце номера подраздела точка не ставится. Разделы, как и подразделы, могут состоять из одного или нескольких пунктов.

6.5 Иллюстрации

6.5.1 Иллюстрации (чертежи, графики, схемы, компьютерные распечатки, диаграммы, фотоснимки) следует располагать в отчете непосредственно после текста отчета, где они упоминаются впервые, или на следующей странице (по возможности ближе к соответствующим частям текста отчета). На все иллюстрации в отчете должны быть даны ссылки. При ссылке необходимо писать слово «рисунок» и его номер, например: «в соответствии с рисунком 2» и т. д.

6.5.2 Чертежи, графики, диаграммы, схемы, помещаемые в отчете, должны соответствовать требованиям стандартов Единой системы конструкторской документации (ЕСКД).

6.5.3 Количество иллюстраций должно быть достаточным для пояснения излагаемого текста отчета. Не рекомендуется в отчете о НИР приводить объемные рисунки.

6.5.4 Иллюстрации, за исключением иллюстраций, приведенных в приложениях, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией. Если рисунок один, то он обозначается: Рисунок 1.

6.5.5 Иллюстрации каждого приложения обозначают отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения: Рисунок А.3.

6.5.6 Допускается нумеровать иллюстрации в пределах раздела отчета. В этом случае номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации, разделенных точкой: Рисунок 2.1.

6.5.7 Иллюстрации при необходимости могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок», его номер и через тире наименование помещают после пояснительных данных и располагают в центре под рисунком без точки в конце.

6.6 Таблицы

6.6.1 Цифровой материал должен оформляться в виде таблиц. Таблицы применяют для наглядности и удобства сравнения показателей.

6.6.2 Таблицу следует располагать непосредственно после текста, в котором она упоминается впервые, или на следующей странице.

На все таблицы в отчете должны быть ссылки. При ссылке следует печатать слово «таблица» с указанием ее номера.

6.6.3 Наименование таблицы, при ее наличии, должно отражать ее содержание, быть точным, кратким. Наименование следует помещать над таблицей слева, без абзацного отступа в следующем формате: Таблица Номер таблицы — Наименование таблицы. Наименование таблицы приводят с прописной буквы без точки в конце.

Если наименование таблицы занимает две строки и более, то его следует записывать через один межстрочный интервал.

Таблицу с большим количеством строк допускается переносить на другую страницу. При переносе части таблицы на другую страницу слово «Таблица», ее номер и наименование указывают один раз слева над первой частью таблицы, а над другими частями также слева пишут слова «Продолжение таблицы» и указывают номер таблицы.

При делении таблицы на части допускается ее головку или боковик заменять соответственно номерами граф и строк. При этом нумеруют арабскими цифрами графы и (или) строки первой части

таблицы. Таблица оформляется в соответствии с рисунком 1.

Таблица _____ — _____
номер наименование таблицы

6.6.4 Таблицы, за исключением таблиц приложений, следует нумеровать арабскими цифрами сквозной нумерацией.

Таблицы каждого приложения обозначаются отдельной нумерацией арабскими цифрами с добавлением перед цифрой обозначения приложения. Если в отчете одна таблица, она должна быть обозначена «Таблица 1» или «Таблица А.1» (если она приведена в приложении А).

Допускается нумеровать таблицы в пределах раздела при большом объеме отчета. В этом случае номер таблицы состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой: Таблица 2.3.

6.6.5 Заголовки граф и строк таблицы следует печатать с прописной буквы, а подзаголовки граф — со строчной буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставятся. Названия заголовков и подзаголовков таблиц указывают в единственном числе.

6.10 Титульный лист

6.10.1 Титульный лист содержит реквизиты: образец на сайте ГУАП

6.16 Список использованных источников

Сведения об источниках следует располагать в порядке появления ссылок на источники в тексте отчета и нумеровать арабскими цифрами с точкой и печатать с абзацного отступа.

6.17 Приложения

6.17.1 Приложения могут включать: графический материал, таблицы не более формата А3, расчеты, описания алгоритмов и программ.

Приложение оформляют одним из следующих способов:

- 1) как продолжение данного отчета на последующих его листах;
- 2) в виде самостоятельного документа (отдельной книги).

6.17.2 В тексте отчета на все приложения должны быть даны ссылки. Приложения располагают в порядке ссылок на них в тексте отчета.

6.17.3 Каждое приложение следует размещать с новой страницы с указанием в центре верхней части страницы слова «ПРИЛОЖЕНИЕ».

Приложение должно иметь заголовок, который записывают с прописной буквы, полужирным шрифтом, отдельной строкой по центру без точки в конце.

6.17.4 Приложения обозначают прописными буквами кириллического алфавита, начиная с А, за исключением букв Ё, З, Й, О, Ч, Ъ, Ы, Ь. После слова «ПРИЛОЖЕНИЕ» следует буква, обозначающая его последовательность. Допускается обозначение приложений буквами латинского алфавита, за исключением букв I и O.

В случае полного использования букв кириллического или латинского алфавита допускается обозначать приложения арабскими цифрами.

Если в отчете одно приложение, оно обозначается «ПРИЛОЖЕНИЕ А».

6.17.5 Приложения, как правило, выполняют на листах формата А4. Допускается оформление приложения на листах формата А3.

6.17.6 Текст каждого приложения при необходимости может быть разделен на разделы, подразделы, пункты, подпункты, которые нумеруют в пределах каждого приложения. Перед номером ставится обозначение этого приложения.

Приложения должны иметь общую с остальной частью отчета сквозную нумерацию страниц.

6.17.7 Все приложения должны быть перечислены в содержании отчета (при наличии) с указанием их обозначений, статуса и наименования».

Стиль изложения материала - научный, от 3-го лица (дана характеристика..., представлен в таблице...; следовательно, можно сделать вывод.....). Не пишем: я, по моему мнению, мы....

Если вы хотите высказать свое мнение, то: «автор считает..., по мнению автора.....».

11.4. Методические указания для обучающихся по прохождению самостоятельной работы

В ходе выполнения самостоятельной работы, обучающийся выполняет работу по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Для обучающихся по заочной форме обучения, самостоятельная работа может включать в себя контрольную работу.

В процессе выполнения самостоятельной работы, у обучающегося формируется целесообразное планирование рабочего времени, которое позволяет им развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, помогает получить навыки повышения профессионального уровня.

Методическими материалами, направляющими самостоятельную работу обучающихся являются:

- учебно-методический материал по дисциплине;
- методические указания по выполнению контрольных работ (для обучающихся по заочной форме обучения).

11.5. Методические указания для обучающихся по прохождению текущего контроля успеваемости.

Текущий контроль успеваемости предусматривает контроль качества знаний обучающихся, осуществляемого в течение семестра с целью оценивания хода освоения дисциплины. Результаты текущего контроля успеваемости будут учитываться при проведении промежуточной аттестации.

Тест (англ. test – задание стандартной формы, по которому проводится испытание для определения уровня знаний) представляет собой одну из наиболее удобных форм быстрой и всесторонней проверки полученных знаний. В то же время не следует преувеличивать пользу тестовых заданий, выделяя данную форму проверки знаний и пренебрегая иным аппаратом организации усвоения материала (вопросы, доклады, задачи, контрольные и самостоятельные работы).

В тестовых заданиях студенту-бакалавру предлагается ответить на конкретно поставленный вопрос, сделав выбор из предлагаемых вариантов ответов. При чтении вопросов необходимо осмысливать каждое слово и лишь после этого приступать к выбору правильного ответа. Под правильным ответом понимается наиболее полный и исчерпывающий ответ. Поскольку отдельные предлагаемые ответы также могут быть правильными, рекомендуется обращать внимание на их объём, включающий в себя максимум необходимой информации.

Все тестовые задания разделены по темам в соответствии с учебной программой. После наименования темы следуют подготовительные вопросы, предварительные ответы на которые способствуют поиску правильных вариантов тестовых заданий, а также методические рекомендации по изучению соответствующего материала. Работа с тестовыми заданиями предусматривает получение ответов в более короткие сроки, по сравнению, например, с решением задач. Поэтому данное условие должно учитываться при оценке знаний студентов.

Для решения предложены Тесты по дисциплине «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями». Предложено для решения 40 тестов. Каждый тест - вопрос предполагает несколько вариантов ответов. Предложенные ответы могут быть верными или не верными.

Каждый тест состоит из 3-5 ответов. Студенту следует выбрать правильные ответы.

11.6. Методические указания для обучающихся по прохождению промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация обучающихся предусматривает оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине. Она включает в себя:

- экзамен – форма оценки знаний, полученных обучающимся в процессе изучения всей дисциплины или ее части, навыков самостоятельной работы, способности применять их для решения практических задач. Экзамен, как правило, проводится в период экзаменационной сессии и завершается аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

- дифференцированный зачет – это форма оценки знаний, полученных обучающимся при изучении дисциплины, при выполнении курсовых проектов, курсовых

работ, научно-исследовательских работ и прохождении практик с аттестационной оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Теоретические вопросы и практические задания для экзаменационных билетов обозначены в таблице 15. Экзамен проходит в письменной форме. Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса и одно практическое задание. Допуском к экзамену является выполнение студентом контрольной работы.

Теоретические вопросы и практические задания к дифференцированному зачету обозначены в таблице 16. Зачет проходит в письменной форме и содержит в задании один теоретический вопрос и задачу.

К промежуточной аттестации допускаются обучающиеся, которые прошли текущий контроль успеваемости, выполнили и защитили все практические работы.

Система оценок при проведении промежуточной аттестации осуществляется в соответствии с требованиями Положений «О текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов ГУАП, обучающихся по программы высшего образования».

Лист внесения изменений в рабочую программу дисциплины

Дата внесения изменений и дополнений. Подпись внесшего изменения	Содержание изменений и дополнений	Дата и № протокола заседания кафедры	Подпись зав. кафедрой