

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 17:04:14  
Уникальный программный ключ:  
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И  
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА**

УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебно-методической работе  
Л. В. Крылова



(подпись)

« 28 » 02 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.О.29 ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

(название учебной дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 43.00.00 Сервис и туризм  
(код, наименование)

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело  
(код, наименование)

Профиль: Гостиничное и ресторанное дело  
(наименование)

Факультет ресторанного гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения 3 курс

заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк  
2024

Рабочая программа учебной дисциплины Б1.О.29 «Проектирование гостиничной деятельности» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, профиль Гостинично - ресторанное дело, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. - для очной формы обучения;
- в 2024 г. - для заочной формы обучения.

**Разработчик:** Рославцева Елена Александровна, кандидат экономических наук, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела



Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела

Протокол от « 22 » 02 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

 КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА Я.В. Дегтярева  
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

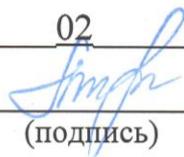
 И.В. Кощавка  
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата « 26 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » 02 2024 года № 7

Председатель  Л.В. Крылова  
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Рославцева Е.А., 2024 год  
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		<b>очная форма обучения</b>	<b>заочная/очно-заочная форма обучения</b>
Количество зачетных единиц – <b>3</b>	Укрупненная группа направлений подготовки <b>43.00.00 Сервис и туризм</b>	Базовая часть	
	Направление подготовки <b>43.03.03 Гостиничное дело</b>		
Модулей – <b>1</b>	Профиль <b>Гостинично - ресторанное дело</b>	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – <b>2</b>		3-й	4-й
Общее количество часов – <b>108</b>		<b>Семестр</b>	
		6 – й	7 – й
	<b>Лекции</b>		
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – <b>3</b> самостоятельной работы обучающегося – <b>3</b>	Программа высшего образования – программа бакалавриата	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		32 час.	10 час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		-	-
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		32,5 час.	78,4 час.
		<b>Индивидуальные задания*:</b>	
		2 ТМК	Контрольная работа
		<b>Форма промежуточной аттестации:</b>	
экзамен	экзамен		

\* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – **48/32,5**

для заочной формы обучения – **18/78,4**

## 2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цели:** сформировать у студентов комплекс профессиональных компетенций и знаний в области проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий, а также по вопросам связанных с проектированием деятельности гостиничных предприятий, разработкой стандартов и технологии обслуживания, применением правовых и нормативных документов, регламентирующих гостиничную деятельность, анализом использования стандартов в гостиничной деятельности; изучение студентами основ проектирования гостиничной деятельности в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями; формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков, позволяющие эффективно планировать деятельность гостиничных предприятий и управлять бизнесом.

**Задачи:** овладеть теоретическими основами проектирования гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети; ознакомить студентов с современными методами проектирования гостиничной деятельности; формирование умений по проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения.

## 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВО

В структуре ОПОП учебная дисциплина Б1.О.29 «Проектирование гостиничной деятельности» относится к базовой части ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль Гостинично – ресторанное дело.

*Изучение данной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:* Б1.О.20 «Организация гостиничного хозяйства», Б1.О.26 «Организация и управление в индустрии гостеприимства», Б1.В.17 «Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства», Б1.В.ДВ.02.01 «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве», Б1.В.ДВ.07.01 «Инфраструктура гостинично-ресторанного хозяйства».

*Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин:* Б1.О.22 «Предпринимательство в гостинично-ресторанном хозяйстве», Б1.О.28 «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания», Б1.В.14 «Бизнес-планирование в гостинично-ресторанном деле», а также успешного прохождения производственных практик и выполнения курсовых работ и выпускной квалификационной работы.

## 4. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции и индикаторы их достижения:**

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений	УК-2.1 Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение УК-2.2 Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач УК-2.3 Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений УК-2.4 Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время. Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-4 Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукт	ПК-4.1 Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ПК-4.2 Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности ПК-4.3 Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования
ПКО-4 Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ПКО-4.1 Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования ПКО-4.2 Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности ПКО-4.3 Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом ПКО-4.4 Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта

В результате изучения учебной дисциплины студент должен:

**знать:** теоретические основы проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования; нормативно-правовую документацию по проектированию гостиничной деятельности; особенности и виды гостиничного продукта, правила проектирования номерного фонда, общественных помещений гостиницы, рекреационных зон, жилых номеров, правила проектирования гостиницы с учетом требований противопожарной безопасности;

**уметь:** применять современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности; применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность в процессе проектирования гостиничных предприятий и создания гостиничных продуктов; самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя; использовать методы технологических расчетов и принципы разработки объемно-планировочных решений средств размещения;

**владеть:** навыками организации и выполнения проектов в гостиничной деятельности; методами проектирования гостиничной деятельности; навыками формирования гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

**Тема 1.** Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса

**Тема 2.** Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов

**Тема 3.** Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах

**Тема 4.** Проектирование сервисного процесса в отеле

### Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы

**Тема 5.** Организация приемно-вестибюльной группы помещений

**Тема 6.** Организация жилых помещений

**Тема 7.** Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы

**Тема 8.** Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность

## 6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л <sup>1</sup>	п <sup>2</sup>	лаб <sup>3</sup>	инд <sup>4</sup>	СР <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1 Проектирование гостиничной деятельности</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности</b>												
<b>Тема 1.</b> Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 2.</b> Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 3.</b> Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 4.</b> Проектирование сервисного процесса в отеле	10	2	4	-	-	4	11	1	2	-	-	8
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	<b>40</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16</b>	<b>47</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	-	-	<b>38</b>
<b>Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы</b>												
<b>Тема 5.</b> Организация приемно-вестибюльной группы помещений	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 6.</b> Организация жилых помещений	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 7.</b> Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	10	2	4	-	-	4	12	1	1	-	-	10
<b>Тема 8.</b> Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	10,85	2	4	-	-	4,5	13,4	1	2	-	-	10,4
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	<b>40,5</b>	<b>8</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16,5</b>	<b>49,4</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	-	-	<b>40,4</b>
<b>Катт</b>	<b>0,8</b>	-	-	-	<b>0,8</b>	-	<b>1,2</b>	-	-	-	<b>1,2</b>	-
<b>СРэк</b>	<b>24,3</b>	-	-	-	<b>24,3</b>	-	-	-	-	-	-	-
<b>ИК</b>	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
<b>КЭ</b>	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-	<b>2</b>	-	-	-	<b>2</b>	-
<b>Каттэк</b>	<b>0,4</b>	-	-	-	<b>0,4</b>	-	<b>0,4</b>	-	-	-	<b>0,4</b>	-
<b>Контроль</b>	-	-	-	-	-	-	<b>8</b>	-	-	-	<b>8</b>	-
<b>Всего часов:</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>32</b>	-	<b>27,5</b>	<b>32,5</b>	<b>108</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	-	<b>11,6</b>	<b>78,4</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные задания;

5. СР – самостоятельная работа.

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	4	1
2	Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	4	1
3	Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	4	1
4	Тема 4. Проектирование сервисного процесса в отеле	4	2
5	Тема 5. Организация приемно-вестибюльной группы помещений	4	1
6	Тема 6. Организация жилых помещений	4	1
7	Тема 7. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	4	1
8	Тема 8. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	4	2
	<b>Всего</b>	<b>32</b>	<b>10</b>

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

N п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Не предусмотрены		

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ з/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Организационные основы проектирования гостиничного бизнеса	4	10
2	Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов	4	10
3	Тема 3. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах	4	10
4	Тема 4. Проектирование сервисного процесса в отеле	4	8
5	Тема 5. Организация приемно-вестибюльной группы помещений	4	10
6	Тема 6. Организация жилых помещений	4	10
7	Тема 7. Организация служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы	4	10
8	Тема 8. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	4,5	10,4
	<b>Всего</b>	<b>32,5</b>	<b>78,4</b>

## **10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ**

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом.

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- зачёт проводится в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен проводится в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа;
- в форме аудиофайла.

## **11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ**

### ***Вопросы для текущего модульного контроля:***

#### ***Смысловой модуль 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности***

1. Состав и содержание проекта
2. Нормативно-технические требования к проектированию зданий гостиницы
3. Документационное сопровождение проектной деятельности
4. В чем сущность предпроектных работ?
5. Какую информацию содержит проектная документация?
6. Кто разрабатывает техническое задание?
7. Какие нормативные документы используют при проектировании гостиничной деятельности?
8. Назовите принципы проектирования гостиниц
9. Охарактеризуйте этапы проектирования новой гостиницы
10. В чем состоят отличия типового проекта от индивидуального
11. Нормативно-техническая документация, используемая при проектировании гостиниц
12. Современные тенденции в проектировании гостиниц
13. Гостиничный сервис: общая характеристика
14. Требования к питанию в системе сервисных услуг
15. Совещание и требования к его сервисному обслуживанию
16. Выставки и экспозиции: требования к их организации
17. Специфика сервисного обслуживания конференций
18. Управление сервисными мероприятиями
19. Требования к услугам анимационного сервиса
20. Гостиничный цикл и его проектирование
21. Проектирование отдельных сервисных услуг

#### ***Смысловой модуль 2. Проектирование помещений гостиницы***

1. Характеристики функциональных групп помещений гостиницы
2. Характеристики функциональных групп помещений предприятий питания
3. Принципы организации производства и планировочные решения
4. Характеристика помещений для предоставления деловых услуг
5. Особенности помещений для занятий спортом и отдыхом
6. Требования к номерам различной категории
7. Виды инженерно -технического оборудования в номере
8. Проектирование общественной зоны гостиницы
9. Требования к проектированию жилых помещений
10. Требования к проектированию административно-хозяйственных помещений
11. Требования к проектированию общественной части гостиниц
12. Требования к проектированию вестибюльной группы помещений гостиницы
13. Требования к зданию гостиниц и других средств размещения
14. Требования к оборудованию гостиничных предприятий
15. Технические системы, обеспечивающие эксплуатацию инженерного оборудования

#### ***Контрольная работа (для заочной формы обучения) состоит из написания реферата на заданную тему.***

1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.
2. Стратегическое проектирование гостиничной деятельности.
3. Технологии и организация гостиничной деятельности
4. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
5. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
6. Общие проектные требования и типология строительных решений
7. Виды и классификация рекреационных комплексов.

8. Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.
9. Особенности проектирования санаторных комплексов.
10. Особенности проектирования туристских комплексов.
11. Требования к зданиям гостиничных предприятий
12. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.
13. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия
14. Конструктивные элементы зданий гостиниц.
15. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.
16. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.
17. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия
18. Планировочная организация номера гостиницы.
19. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.
20. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера

## 12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по учебной дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - собеседование (темы 1,3,4,7,8) - презентация (реферат) (тема 6) - разноуровневые задачи и задания (темы 2,4,5) - тестирование (ТМК1, ТМК2)	2 5 5 5	10 5 15 10
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - тестирование (ТМК1,ТМК2) - контрольная работа	10 20	20 20
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	<i>60</i>
<b>Итого за семестр</b>	<i>100</i>	

### *Вопросов для подготовки к экзамену*

1. Понятие проектирования
2. Методы проектирования
3. Этапы и стадии процесса проектирования
4. Проектирование: творческая разработка проекта
5. Техническое задание на проектирование
6. Проектная документация
7. Рабочая документация
8. Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов
9. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений
10. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам

11. Особенности проектирования гостиниц в разной местности
12. Выбор участка для строительства гостиницы
13. Функциональная организация зданий гостиниц
14. Требования к проектированию сервисных услуг в гостиничных комплексах
15. Проектирование сервисного процесса в отеле
16. Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса
17. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей
18. Ландшафтная архитектура
19. Входы и фасад
20. Освещение в гостиничном комплексе
21. Проектирование помещений вестибюльной группы
22. Проектирование ресторанов в гостинице, требования к зоне ресторана, кухне и рабочему месту повара
23. Проектирование бизнес-центров гостиницы
24. Проектирование физкультурно-оздоровительного центра гостиницы
25. Требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиниц
26. Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним
27. Ванные комнаты жилых номеров
28. Меблировка гостиничных номеров
29. Освещение гостиничных номеров
30. Бытовые, служебные и хозяйственно-производственные помещения гостиницы
31. Помещения служб обслуживания номерного фонда
32. Инженерное оборудование гостиниц
33. Водоснабжение, отопление и канализация в гостинице
34. Вентиляция и кондиционирование
35. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц
36. Слаботочные и электронные системы и устройства
37. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц
38. Противопожарные требования в гостинице
39. Долговечность и ремонтпригодность конструктивных решений зданий гостиниц

### 13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа								Итого текущий контроль, балл	Итоговый контроль (экзамен), балл	Сумма, балл
Смысловой модуль 1				Смысловой модуль 2						
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8			
4	4	4	8	4	4	4	8	40	60	100

Примечание. T1, T2, ... T8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

### Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
		работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

## 14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-3627-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206381>

2. Тимофеева Е.С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Тимофеева Е.С., Коломоец С.А.. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2023. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129201.html>

### Дополнительная

1. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности: учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. \Косолапов. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-04230-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/102280.html>

2. Тимошенко С.А., Урюпина Г.С. Проектирование процесса предоставления услуг: учебное пособие / С.А. Тимошенко, Г.С. Урюпина. – СПб.: СПбГАУ, 2022. – 81 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/258488>

3. Проектирование процесса оказания услуг: учебное пособие / Е. В. Храпова, Е. А. Балашова, Н. М. Калинина [и др.]. — Омск : ОмГТУ, 2020. — 157 с. — ISBN 978-5-8149-3164-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186910>

### Учебно-методические издания и электронные ресурсы:

1. Крылова, Л.В. Проектирование гостиничной деятельности [ Электронный ресурс ] : методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий / Л. В. Крылова. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2022. — Учебно-методический комплекс дисциплины.

2. Крылова, Л.В. Проектирование гостиничной деятельности [ Электронный ресурс ] : Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине / Л. В. Крылова. — Донецк : [ДонНУЭТ], 2022. — Учебно-методический комплекс дисциплины.

## 15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021]. – Текст : электронный.

2. Информо : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва : Издат. дом «Информо», [2018 – ]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3. IPR SMART : весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4. Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, сор. 1997–2022. – URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7. Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9. CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008– ]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019– . – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13. Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– . – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

## **16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Освоение дисциплины Б1.О.29 «Проектирование гостиничной деятельности» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

1. Лекционная мультимедийная аудитория и специализированная лаборатория 3331 для проведения практических занятий. Мультимедийная аудитория укомплектована мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет

возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

2. Читальный зал библиотеки №7302 для проведения самостоятельной работы: 20 посадочных мест, 11 компьютеров с выходом в сеть Интернет и доступом к электронно-библиотечной системе.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

## 17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Рославцева Елена Александровна	по основному месту работы	Должность - доцент, кандидат экономических наук, ученое звание - доцент	Высшее, экономика предприятия, экономист, диплом кандидата наук № 769 Серия КА № 000058	<p>1. Справка о прохождении стажировки № 6 от 27.10.2020 Экономика и ценообразование в туризме (с использованием информационных и коммуникационных технологий, Туристическое агентство «Бархат Тревел», г.Донецк .</p> <p>2. Удостоверение ПК № 77180230054 от 27.05.2022, Дополнительная профессиональная программа «Работа в электронной информационно-образовательной среде», 16 часов, ФГБОУВО «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова», г. Москва.</p> <p>3. Удостоверение ПК № 612400027068 от 24.09.2022, О повышении квалификации по программе «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования» 24 часа, ФГБОУВО «Донской государственный технический университет», г. Ростов-на-Дону</p> <p>4. Удостоверение ПК № 23007639 от 22.08.2023, о повышении квалификации по программе «Базовые сервисы цифрового образования: инструменты и педагогические методики обучения с применением электронных дистанционных технологий», 82 часа, АНО ДПО «Центр дополнительного образования «Просвещение», г. Сочи</p> <p>5. Удостоверение ПК № 800400005450</p>

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
				от 18.11.2024, о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Современные информационные технологии в образовательной среде», 36 часов, ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», г. Донецк