

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна  
Должность: Проректор по учебно-методической работе  
Дата подписания: 28.02.2025 13:04:14  
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**

**Б.1.О.28. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ОБЪЕКТОВ СРЕДСТВ РАЗМЕЩЕНИЯ И  
ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ**

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: \_\_\_\_\_ Гостинично-ресторанное дело

(наименование)

Институт/Факультет \_\_\_\_\_ ресторанно-гостиничного бизнеса

Курс, форма обучения:

очная форма обучения \_\_IV\_\_ курс

заочная форма обучения \_\_V\_\_ курс

Рабочая программа адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов (*при наличии*)

Донецк

2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» для обучающихся по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, Профилю 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 : Гура Александр Васильевич, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

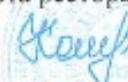
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела  
Протокол от «22» февраля 2024 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

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

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторано-гостиничного бизнеса

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

Дата « 26 » февраля 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от « 28 » февраля 2024 года № 7

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

©Гура А.В... 2024 год

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

## 1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Укрупненная группа, направление подготовки (профиль, магистерская программа), специальности, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная/очно-заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – <u>4</u>	Укрупненная группа <b>43.00.00 Сервис и туризм</b>	Б.1.О.28. Базовая	
	Направление подготовки: <b>43.03.03 Гостиничное дело</b>		
Модулей – 2	Профиль <b>Гостинично-ресторанное дело</b>	<b>Год подготовки</b>	
Смысловых модулей – 4		4-й	5-й
Индивидуальные научно-исследовательские задания: разработка строительной документации, изучение проектирования		<b>Семестр</b>	
		7-й	9-й
Общее количество часов – 144		<b>Лекции</b>	
Количество часов в неделю для очной формы обучения:  аудиторных – 4; самостоятельной работы обучающегося – 90	Программа высшего образования – программа бакалавриата/	<b>Практические, семинарские занятия</b>	
		36 час.	12 час.
		<b>Лабораторные занятия</b>	
		час.	час.
		<b>Самостоятельная работа</b>	
		58.4 час.	103.8 час.
		<b>Индивидуальные задания:</b>	
		31.6	16.2
<b>Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)</b>			
<b>экзамен</b>	<b>экзамен</b>		

\* 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 – 54/90

для заочной формы обучения – 24/120

## 2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Цель учебной дисциплины:

изучение основ проектирования объектов средств размещения и предприятий питания в соответствии с их социально-культурной, утилитарной и эстетической функциями.

### Задачи учебной дисциплины:

овладеть теоретическими основами проектирования заведений гостинично-ресторанного хозяйства на базе изучения законодательных документов, нормативной, специальной, справочной литературы и ресурсов всемирной информационной сети.

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Учебная дисциплина Б.1.О.28. «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, Профилю Гостинично-ресторанное дело

*Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях таких учебных дисциплин:* «Компьютерные технологии в индустрии гостеприимства», «Инженерная графика», «Инфраструктура отельного (гостиничного) и ресторанного хозяйства», «Гражданское строительство», «Стандартизация, сертификация и метрология».

Учебная дисциплина является основополагающей для изучения таких учебных дисциплин: «Техническое регулирование предприятий гостинично-ресторанных комплексов», «Маркетинг», «Менеджмент», «Компьютерное технологическое проектирование», «Современные архитектурные решения зданий в гостинично-ресторанном хозяйстве», «Дизайн объектов гостинично-ресторанного хозяйства»

## 4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задач проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 <sub>ПКО-4</sub> Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 <sub>ПКО-4</sub> Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 <sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 <sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

**знать:** современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих заведений гостинично-ресторанного хозяйства,

**уметь:** пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать поэтажные планы зданий гостинично-ресторанных комплексов с размещением технологического и бытового оборудования

**владеть:** навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

## 5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**МОДУЛЬ 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства.**

**Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства**

**Тема 1.** Организационные основы проектирования гостиниц.

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

**Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.**

**Тема 3.** Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.

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

**МОДУЛЬ 2. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанного хозяйства.**

**Смысловой модуль 1 Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанного хозяйства.**

**Тема 5.** Объемно-планировочные решения гостиниц.

**Тема 6** Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.

**Тема 7** Проектирование жилых помещений.

**Тема 8** Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле

**Смысловой модуль 2 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений гостиничных комплексов. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.**

**Тема 9.** Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

**Тема 10.** Характеристика инженерных систем отеля.

**Тема 11.** 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>	СРС <sup>5</sup>		л	п	лаб	инд	СРС
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства.</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства</b>												
Тема 1. Организационные основы проектирования гостиниц	7	1	2			4	12	1	1			10
Тема 2. Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	8.01	1	2			5.01	12	1	1			10
<b>Итого по смысловому модулю 1</b>	15.01	2	4			9.01	24	2	2			20
<b>Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг</b>												
Тема 3. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	15	2	4			9	12.5	0.5	1			10
Тема 4. Проектирование сервисного процесса в отеле .	16	2	4			10	17.6	0.5	1			16.1
<b>Итого по смысловому модулю 2</b>	31	4	8			19	29.1	1	2			26.1
<b>Модуль 3. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанный хозяйства.</b>												
<b>Смысловой модуль 1. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанный хозяйства..</b>												

Тема 5. Объемно-планировочные решения гостиниц.	10	2	4			4	12	2	2			10
Тема 6. Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	12	2	6			4	12	2	1			10
Тема 7 Проектирование жилых помещений.	10.03	2	4			4.03	11.7	1	1			9.7
Тема 8 Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	10	2	4			4	13	2	1			10
<b>Итого по смысловому модулю 3</b>	<b>42.03</b>	<b>8</b>	<b>18</b>			<b>16.03</b>	<b>51.7</b>	<b>7</b>	<b>5</b>			<b>39.7</b>
<b>Смысловой модуль 4 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений гостиничных комплексов. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность</b>												
Тема 9 Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	9	2	2			5	8	1	1			6
Тема 10 Характеристика инженерных систем отеля.	8	1	2			5	7.5	0.5	1			6
Тема 11 Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	7	1	2			4	7.5	0.5	1			6
<b>Итого по смысловому модулю 4</b>	<b>24</b>	<b>4</b>	<b>6</b>			<b>14</b>	<b>23</b>	<b>2</b>	<b>3</b>			<b>18</b>
<b>Всего часов</b>	<b>112.4</b>	<b>18</b>	<b>36</b>			<b>58.4</b>	<b>128.1</b>	<b>12</b>	<b>12</b>			<b>103.8</b>
<b>Ик</b>	<b>2</b>				<b>2</b>		<b>2</b>					<b>2</b>
<b>Катг</b>	<b>2.9</b>				<b>2.9</b>		<b>3.5</b>					<b>3.8</b>
<b>СР</b>												
<b>СРэк</b>	<b>24.3</b>				<b>24.6</b>							

<b>КЭ</b>	<b>2</b>				<b>2</b>		<b>2</b>				<b>2</b>	
<b>Каттек</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>144</b>	<b>18</b>	<b>36</b>		<b>31.9</b>	<b>58.4</b>	<b>144</b>	<b>12</b>	<b>12</b>		<b>16.2</b>	<b>103.8</b>

Примечания: 1. л – лекции;

2. п – практические (семинарские) занятия;

3. лаб – лабораторные занятия;

4. инд – индивидуальные занятия;

5. СРС – самостоятельная работа;

## 7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1.	Организационные основы проектирования гостиниц.	2	1
2	Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	2	1
3	Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	4	1
4	Проектирование сервисного процесса в отеле	4	1
5	Объемно-планировочные решения гостиниц.	4	2
6	Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	4	1
7	Проектирование жилых помещений.	6	1
8	Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	4	1
9	Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	2	1
10	Характеристика инженерных систем отеля.	2	1
11	Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	2	1
Всего:		36	12

## 8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма

## 9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная
1.	Организационные основы проектирования гостиниц.	4	10
2	Современные направления и концепции проектирования гостиниц и гостиничных комплексов.	5.01	10



3	Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.	9	10
4	Проектирование сервисного процесса в отеле	10	16.1
5	Объемно-планировочные решения гостиниц.	4	10
6	Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.	4	10
7	Проектирование жилых помещений.	4.03	10
8	Проектирование заведений ресторанного хозяйства при отеле	4	9.7
9	Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.	5	6
10	Характеристика инженерных систем отеля.	5	6
11	Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность	4	6
Всего:		58.4	103.8

## 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;
- экзамен и зачёт проводятся 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 и зачёт проводятся 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**

### **1. Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)**

*Смысловой модуль 1 Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства*

1. При выборе участка под строительство гостиницы проверяется:
2. Комплекс материалов и документов, определяющих специальные требования, рекомендации, которые являются основанием для ведения градостроительной деятельности:
3. Проект, разработанный для гостиничного предприятия, по своему техническому состоянию и организации сервисно-производственного процесса который не соответствует современным требованиям называют:
4. Основные требования, предъявляемые к генеральным планам:
5. Проект, предназначенный для проверки в современных условиях возможности внедрения в массовое строительство новых зданий, в соответствии с современными требованиями называют:
6. Проект, который разрабатывается для одноразового строительства заведения в определенном районе с учетом всех установленных требований называют:
7. В состав проекта входят следующие разделы:
8. Отель, в составе жилых комнат которого является кухня или функциональная зона с условиями для самостоятельного приготовления пищи:
9. К малым относятся гостиницы с количеством постоянных мест (не больше):
10. Приведите последовательность выполнения предпроектных работ по строительству отеля:
11. К отелям принадлежат коллективные средства размещения, содержащие более чем:
12. Проект, предназначенный для многократного применения в строительстве одинаковых по назначению объектов называют:
13. Средство размещения, которое имеет номерной фонд, службу приема, другие службы, которые обеспечивают предоставление гостиничных услуг:
14. В основу классификации зданий гостиниц положены следующие показатели такие как:
15. Несколько зданий различного функционального назначения, связанных с предоставлением гостиничных услуг – :
16. Система застройки гостиничного предприятия, характеризуется расположением жилой и общественной зоны в объеме одного здания –
17. Горизонтальная проекция вида сверху всего участка, отведенного под гостиничное предприятие называется:
18. На участках новых гостиниц должны быть предусмотрены индивидуальные стоянки для инвалидов вместимостью не менее:

19. Обустройство площадок перед входами в помещения общественного назначения принимают не менее (из расчета на одного проживающего):
20. Система застройки, которую составляют отдельно стоящие здания соединенные между собой пешеходными дорожками называют – :

*Смысловой модуль 2 Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг*

1. Состав зданий и сооружений заведения зависит от:
2. На участке гостиничного предприятия выделяют обычно следующие зоны:
3. Какие композиционно-планировочные решения возможны при проектировании общественной части гостиницы:
4. В состав гостиниц могут входить такие группы помещений и служб:
5. Композиционная схема, по которой все функции здания определенного назначения сосредоточены в едином помещении, называется:
6. Входы в гостиницы какой категории должны быть оборудованы раздвижными дверями с электронными устройствами:
7. Композиционная схема, по которой расположены одно за другим помещения и связаны в единое целое проходами или проемами, называется:
8. Для обеспечения обслуживания организованных потоков необходимо предусматривать багажные входы и вестибюли в гостиницах вместимостью:
9. Количество входов в отель, как правило, составляет не менее:
10. Без естественного освещения не допускается проектировать:
11. Наличие каких групп помещений является обязательным в составе гостиниц:
12. Зона вестибюля, которая обеспечивает кратковременный отдых отъезжающих и прибывающих гостей называется–
13. Зона вестибюля, которая включает маршрут транзитного движения к лифтам и лестницам называется –
14. Зона вестибюля, которая включает следующие помещения: отделение связи, сберегательную кассу, транспортное агентство, парикмахерскую, пункты приема вещей в ремонт, химчистку и прачечную, камеру хранения называют –
15. Помещение медпункта следует предусматривать во всех отелях категории 2\* и выше вместимостью от ... (мест):
16. Площадь вестибюля в гостинице на 100 мест категории 4\* составляет (не меньше м<sup>2</sup>):
17. Основные схемы размещения функциональных зон вестибюля:
18. В вестибюле не должны быть проходными следующие зоны:
19. В состав помещений приемно-вестибюльной группы отеля не входят:
20. В группу жилых помещений входят:
21. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания отеля включает:
22. Двухместный номер с одной двуспальной кроватью называется:
23. Форма обслуживания в отеле, согласно которой все функциональные помещения расположены на жилом этаже называется:
24. К горизонтальным коммуникациям отеля относятся:
25. Функциональное зонирование помещений общественных зданий это ...
26. В каком случае при проектировании общественных зданий применяется метод функциональной группировки помещений?
27. Назовите основные архитектурно-планировочные схемы группировки внутреннего пространства.
28. К какому виду помещений относятся входные узлы?
29. В группу помещений для приема и хранения продуктов заведений ресторанного хозяйства не входит:
30. К какой группе помещений учреждений ресторанного хозяйства относится моечная столовой посуды?
31. Полезной площадью помещений называют:

32. Какое из перечисленных помещений для хранения продуктов не должно иметь естественное освещение?
33. Какая из перечисленных охлаждаемых камер для хранения продуктов должна располагаться ближе к машинному отделению?
34. Какое из перечисленных помещений не рекомендуется располагать над охлаждаемыми камерами?
35. Какое из перечисленных производственных помещений допускается проектировать без естественного освещения:
36. Какое из перечисленных помещений для хранения продуктов должно иметь естественное освещение?

*Смысловой модуль 3 Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанного хозяйства*

1. Инсоляция это:
2. В холодное время года температура воздуха в номерах отеля категории 5\* должна составлять:
3. В теплое время года температура воздуха в номерах отеля 4\* должна составлять:
4. Температура воздуха в санитарных узлах с ваннами и душевыми кабинами должна составлять
5. Температура воздуха в коридорах общего пользования и вестибюле гостиницы должна составлять:
6. Для освещения коридора отеля длиной до 12 м предусматривают:
7. Для освещения коридора отеля длиной от 24 до 48 м предусматривают:
8. Вытяжная система вентиляции с естественным вобуждением проектируется в отелях категории:
9. Вытяжная система вентиляции с механическим вобуждением проектируется в отелях категории:
10. Центральная система приточной вентиляции проектируется в отелях категории:
11. Не менее двух розеток для подключения холодильника и других бытовых приборов предусматривают в номерах гостиниц категории:
12. Количество телефонных автоматов для отеля на 150 мест должно составлять:
13. Оборудование мини-сейфами номеров происходит в отелях категории:
14. Оснащенность отеля рольгангами предусматривается при количестве мест:
15. В гостиницах вместимостью свыше 500 мест категории 4\* для удаления пыли используют:
16. Какие три типа систем водоснабжения предусматривают в отеле?
17. Какое минимальное количество переносных огнетушителей следует предусмотреть на каждом этаже отеля?
18. В каких помещениях отеля допускается озонировать воздух?
19. Какие помещения гостиницы должны быть защищены от неионизирующих излучений внешних и внутренних источников
20. Ведомственной охранной сигнализацией оборудуют номера в отелях категории:

*Смысловой модуль 4 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений гостиничных комплексов. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность*

1. Инсоляция это:
2. В холодное время года температура воздуха в номерах отеля категории 5\* должна составлять:
3. В теплое время года температура воздуха в номерах отеля 4\* должна составлять:
4. Температура воздуха в санитарных узлах с ваннами и душевыми кабинами должна составлять
5. Температура воздуха в коридорах общего пользования и вестибюле гостиницы должна составлять:
6. Для освещения коридора отеля длиной до 12 м предусматривают:

7. Для освещения коридора отеля длиной от 24 до 48 м предусматривают:
8. Вытяжная система вентиляции с естественным возбуждением проектируется в отелях категории:
9. Вытяжная система вентиляции с механическим возбуждением проектируется в отелях категории:
10. Центральная система приточной вентиляции проектируется в отелях категории:
11. Не менее двух розеток для подключения холодильника и других бытовых приборов предусматривают в номерах гостиниц категории:
12. Количество телефонных автоматов для отеля на 150 мест должно составлять:
13. Оборудование мини-сейфами номеров происходит в отелях категории:
14. Оснащенность отеля рольгангами предусматривается при количестве мест:
15. В гостиницах вместимостью свыше 500 мест категории 4\* для удаления пыли используют:
16. Какие три типа систем водоснабжения предусматривают в отеле?
17. Какое минимальное количество переносных огнетушителей следует предусмотреть на каждом этаже отеля?
18. В каких помещениях отеля допускается озонировать воздух?
19. Какие помещения гостиницы должны быть защищены от неионизирующих излучений внешних и внутренних источников
20. Ведомственной охранной сигнализацией оборудуют номера в отелях категории:

## 2. Тематика курсовых проектов

№ п/п	Тематика курсовых проектов
1.	Проект отеля 1 * (отель для цирковых артистов) с специализированным кафе и столовой
2.	Проект отеля 1 * при спортивно-тренировочной базе с кафе и столовой
3.	Проект отеля 1 * при автовокзале с кафе, кофейным баром и буфетом
4.	Проект апартамент-отеля 1 * с кафе и гриль-баром
5.	Проект курортного отеля 2 * с рестораном, специализирующимся на приготовлении блюд русской кухни и кафе
6.	Проект гостиницы 2 * при железнодорожного вокзала с рестораном и коктейль-баром
7.	Проект мини-гостиницы 2 * с таверной и пабом
8.	Проект гостиницы 2 * при спортивном комплексе с рестораном, специализирующаяся на приготовлении блюд украинской кухни и витаминным-баром
9.	Проект делового отеля 2 * с рестораном, специализирующимся на блюдах армянской кухни, коктейль-холлом и буфетом
10.	Проект мотеля 2 * с рестораном-баром и кафе общего типа
11.	Проект мини-гостиницы 3 * с рестораном-баром и стилизованным (специализированным) кафе
12.	Проект туристического отеля 3 * с трактиром, кафе и лобби-баром
13.	Проект курортного отеля 3 * с рестораном, специализирующимся на блюдах французской кухни, виновным баром и буфетом
14.	Проект делового отеля 3 * с рестораном, баром-варьете и лобби-баром
15.	Проект мини-гостиницы 3 * с рестораном и бильярдным баром
16.	Проект отеля 3 * (отель для театральных артистов) арт-рестораном, баром-варьете и буфетом
17.	Проект отеля 3 * при аэровокзале с рестораном, суши-баром и поверхностным баром
18.	Проект гостинично-офисного центра 3 * с рестораном и чайным салоном
19.	Проект клуб-отеля 3 * с ночным клубом, рестораном и сигарным баром

20.	Проект конгресс-отеля 3 * с рестораном, специализирующаяся на блюдах европейской кухни, кафе и коктейль-баром
21.	Проект отеля 3 * при спортивном комплексе с рестораном, спорт-баром и кофейным баром
22.	Проект дворца-отеля 3 * с рестораном, арт-баром и соковым баром
23.	Проект курортного отеля 3 * с рестораном, кафе и лобби-баром
24.	Проект мини-пансионата 2 * с рестораном, окси-баром и витаминным баром
25.	Проект хостела со столовой и кафе

## 12. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

1. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства: Методические указания По выполнению практических работ для студентов очной и заочной формы обучения специальности 43.03.03. «Гостиничное дело» А.В. Гура – Донецк : [ДонНУЭТ], 2016. – 29 с.

2. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства: по выполнению контрольной работы для студентов заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» специализация «Гостинично-ресторанное дело» Гура А.В., Донецк: [ГО ВПО «ДонНУЭТ»], 2017. – 52 с.

3. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства: по выполнению курсового проекта по дисциплине для студентов очной и заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» специализация «Гостинично-ресторанное дело» Ветров В.Н. Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 33 с

## 13. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

### ОБУЧАЮЩИХСЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс.количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		40
- тестирование 1-го модуля	10	
- тестирование 2-го модуля	10	
- тестирование 3 –го модуля	10	
- тестирование 4 –го модуля	10	
Промежуточная аттестация	экзамен	60
<b>Итого за VII семестр</b>	<b>100</b>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения\*

Форма контроля	Макс.количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		40
- тестирование 1-го модуля	10	
- тестирование 2-го модуля	10	
- тестирование 3 –го модуля	10	
- тестирование 4 –го модуля	10	

Промежуточная аттестация	экзамен	60
<b>Итого за VIII семестр</b>	<b>100</b>	

\* в соответствии с утвержденными оценочными материалами по учебной дисциплине

#### ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. Основные задачи при разработке проектов гостиничных предприятий.
2. Структура функциональных групп помещений гостиницы. Характеристика.
3. Требования при проектировании гостиниц к горизонтальным и вертикальным коммуникациям группы жилых помещений.
4. Зонирование вестибюля отеля. Привести характеристики.
5. Основные требования к проектированию помещений приемно-вестибюльной группы.
6. САПР. Цели САПР. Термины и определения.
7. Основные требования к проектированию отдельных жилищных номеров.
8. Требования при проектировании гостиниц к горизонтальным и вертикальным коммуникациям группы жилых помещений.
9. Значение и содержание технико-экономического обоснования проектов.
10. Группы помещений, входящих в состав заведений ресторанного хозяйства. Схема функциональной взаимосвязи помещений общественного питания
11. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
12. Структура помещений жилой группы отеля.
13. Композиционные схемы. Дать характеристики.
14. Состав складских помещений предприятия питания с неполным производственным циклом (работает на полуфабрикатах).
15. Зонирование вестибюля отеля. Привести характеристики
16. Основные фонды гостиничных предприятий.
17. Требования к проектированию технических помещений. Состав помещений.
18. Общие положения проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование.
19. Схема функциональной организации высококомфортабельного отеля большой вместимости.
20. Требования к проектированию вестибюля. Состав помещений.
21. Требования при выборе участка под строительство и объемно-планировочного решения.
22. Требования при проектировании гостиниц к горизонтальным и вертикальным коммуникациям группы жилых помещений.
23. Структура функциональных групп помещений гостиницы. Характеристика.
24. Композиционные схемы, которые используются при проектировании поэтажных планов, наиболее распространенные.
25. Зонирование вестибюля отеля. Привести характеристики.
26. Типовое и индивидуальное проектирование. Дать характеристику каждому этапу проектирования.
27. Композиционные схемы, которые используются при проектировании поэтажных планов, наиболее распространенные.
28. Схема функциональной организации малого отеля.
29. Требования к проектированию охлаждающих складских помещений.
30. Архитектурно-планировочная система гостиничного комплекса. Представить характеристику.
31. Температурный режим в общественных и жилых помещениях гостиничных предприятий.
32. Группы помещений, входящих в состав заведений ресторанного хозяйства. Схема функциональной взаимосвязи помещений общественного питания.
33. Состав складских помещений предприятия питания с полным производственным циклом (работает на сырье).
34. Градостроительное зонирование. Виды и состав территориальных зон.
35. Требования к проектированию охлаждающих складских помещений.

36. Инсоляция. Требования, предъявляемые к естественному освещению в поэтажных коридорах.
37. Состав складских помещений предприятия питания с полным производственным циклом (работает на сырье).
38. Функциональная структура гостиничного предприятия общего типа, курортного и туристического типа.
39. Проектирование зала предприятия питания. Планировка зала.
40. Композиционные схемы, которые используются при проектировании поэтажных планов, наиболее распространенные.
41. Состав функциональных групп помещений и их характеристика.
42. Состав складских помещений предприятия питания с неполным производственным циклом (работает на полуфабрикатах).
43. Основные санитарно-технические системы в отеле. Проектирование водоснабжения и канализации.
44. Требования к земельным участкам под строительство отелей бизнес-класса.
45. Состав и требования к проектированию технических помещений.
46. Принципы проектирования гостиничных предприятий. Что имеют в виду строительные нормы и правила.
47. Требования к проектированию охлаждающих складских помещений.
48. Способы парковки автомобилей, рекомендованные расстояния между автомобилями и элементами строительных конструкций зданий.
49. Требования к проектированию систем электроснабжения гостиничных комплексов.
50. Допустимые расстояния между отдельными единицами технологического оборудования и оборудованием и стеной. Ширина производственных проходов.
51. Требования к земельному участку, отведенному под застройку отелем.
52. Основные требования к проектированию складских помещений.
53. Допустимые расстояния между отдельными единицами технологического оборудования и оборудованием и стеной. Ширина производственных проходов.
54. Требования к проектированию цехов для первичной обработки сырья.
55. Генеральный план. Назначение, требования, предъявляемые к генеральным планам.
56. Перечислить системы застроек. Дать характеристики.
57. Требования к проектированию цехов для первичной обработки сырья.
58. Генеральный план. Назначение, требования, предъявляемые к генеральным планам.
59. Основные принципы и требования при проектировании и строительстве здания отеля.
60. Принципы проектирования гостиничных предприятий. Что имеют в виду строительные нормы и правила.

#### 14. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

*Для экзамена 7-й семестр*

Текущее тестирование и самостоятельная работа											Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловой модуль № 3				Смысловой модуль № 4					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	60	100
5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	4			

- T1, T2, – темы смыслового модуля №1  
T3, T4, – темы смыслового модуля №2  
T5...T8, – темы смыслового модуля №3  
T9...T11, – темы смыслового модуля №4



Для экзамена 7-й семестр

Текущее тестирование и самостоятельная работа											Итого текущий контроль в баллах	Итоговый контроль (экзамен)	Сумма в баллах
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2		Смысловый модуль № 3				Смысловый модуль № 4					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	40	60	100
5	5	5	5	2	2	2	4	3	3	4			

T1, T2, – темы смыслового модуля №1  
 T3, T4, – темы смыслового модуля №2  
 T5...T8, – темы смыслового модуля №3  
 T9...T11, – темы смыслового модуля №4

Для выполнения курсового проекта

Пояснительная записка, балл	Иллюстративная часть, балл	Защита проекта (работы), балл	Сумма, балл
до 30 баллов	до 30 баллов	до 40 баллов	100

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 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»	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

## 15. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### Основная:

1. Никулина, Е. О. Проектирование предприятий питания: учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. – Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019. – 156 с.
2. Рождественская, Л. Н. Технология открытия предприятия питания: учебное пособие / Л. Н. Рождественская, Л. Е. Чередниченко, О. В. Рогова. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 134 с.

3. Павлищева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Павлищева. – Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 327 с.

#### **Дополнительная:**

1. Гура, А.В. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс] : конспект лекций для студентов направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело», специализация «Гостинично-ресторанное дело», оч. и заоч. форм обучения / А. В. Гура; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. гостин. и рестор. дела. - Донецк : ДонНУЭТ, 2017. - Локал. компьютер. сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. – Москва : Дашков и К, 2018. – 144 с. – ISBN 978-5-394-00699-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/85132.html>

3. Габелко, С. В. Комплексное проектирование предприятий индустрии питания : учебно-методическое пособие / С. В. Габелко, О. В. Рогова. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2019. – 88 с. – ISBN 978-5-7782-3822-0. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/99185.html>

4. Вахрушева, Л. А. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие по выполнению курсового проекта для студентов, обучающихся по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», всех форм обучения (прикладной и академический бакалавриат) / Л. А. Вахрушева, О. И. Любимова; Министерство науки и высшего образования РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Хабаровский государственный университет экономики и права», Торгово-технологический факультет; Кафедра технологии продуктов общественного питания. - Хабаровск, 2019. - Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ

#### **Электронные ресурсы:**

1. А.В. Гура Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: курс лекций ГРД / А.В. Гура ГО ВПО Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и рестор. дела. - Донецк: , 2017. -203 с.

2. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для провед. практ. занятий у студентов оч. формы обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и рестор. дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 28 с.

3. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]:: метод. указания для студентов оч. и заоч. форм обучения направления подгот. 43.03.03 «Гостиничное дело» / Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского», каф. гостин. и рестор. Дела ; А. В. Гура. – Донецк : ГО ВПО «ДонНУЭТ», 2016. – 37 с.

4. Проектирование объектов гостинично-ресторанного хозяйства [Электронный ресурс]: Средства диагностики в условиях КМСОУП для студ. очной. и заоч. форм обучения. направления подготовки 6.140101 «Гостинично-ресторанное дело» / Донец. нац. .. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. гостиничного и рестор. дела; А.В. Гура - Донецк: [ДонНУЭТ], 2014. - 37 с.

5. Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания [Электронный ресурс] Методические указания по выполнению практических работ с использованием САПР для студентов очной и заочной форм обучения направления подготовки 43.03.03. «Гостиничное дело» Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского, каф. сервиса и гостиничного дела; А.В. Гура, А.А. Кульбида - Донецк: [ДонНУЭТ], 2022. - 72 с.

## 16. 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. Информиио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва Издат. дом «Информиио», [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://bookonline.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.

## 17. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: лекционные мультимедийные аудитории 3531 вместимостью 90 человек, 3534 вместимостью 34 человека. Аудитории укомплектованы мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком, переносной кафедрой, учебными столами, стульями. 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.

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

## 18. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Гура Александр Васильевич	Доцент кафедры	Донецкий институт советской торговли, 1986 год Технология и организация общественного питания Инженер-технолог	Кандидат технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств» ДК №054249 Доцент кафедрой гостиничного и ресторанного дела	Министерство образования и науки Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского Свидетельство о повышении квалификации «Тренинговые и интерактивные формы обучения» 30.06.2015 г. Сертификат о повышении квалификации «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с

				<p>ограниченными возможностями здоровья, Удостоверение о повышении квалификации № 110400003937 филиал Ухтинского государственного университета в г. Ухтинск, Сертификат о прохождении программы обучения в сфере электронного обучения и дистанционных образовательных технологий Рег.номер 0054/18 Стажировка в Учебно-информационном институте инновационных технологий по направлению «Автоматизация проектных работ предприятий гостинично-ресторанного хозяйства с применением пакета «ArchiCAD» 72 часа Рег.номер 02-02/91с от 23.04.2020 года Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г «Актуальные подходы к обучению в современном</p>
--	--	--	--	---

				<p>образовании» 72 ч. ФГБОУ ВО «КГМТУ». Г. Керчь Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331 Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г. «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно- правовое, психолого- педагогическое и методическое сопровождение» ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет»</p>
--	--	--	--	---

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная дисциплина Б.1.О.28. **Проектирование объектов средств размещения и предприятий питания**

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Профиль «Гостинично-ресторанное дело»

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен

**знать:** современные методики и отраслевые требования к разработке проектной документации при создании новых или реконструкции существующих заведений гостинично-ресторанного хозяйства,

**уметь:** пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать поэтажные планы зданий гостинично-ресторанных комплексов с размещением технологического и бытового оборудования

**владеть:** навыками по работе с типовыми проектами, нормативными документами, каталогами и другой технической документацией.

### Компетенции выпускников 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, имеющихся ресурсов и ограничений	ИДК-1 <sub>УК-2</sub> Формулирует в рамках поставленной цели проекта совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. ИДК-2 <sub>УК-2</sub> Определяет ожидаемые результаты решения выделенных задач ИДК-3 <sub>УК-2</sub> Проектирует решение конкретной задачи проекта, выбирая оптимальный способ ее решения, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов и ограничений ИДК-4 <sub>УК-2</sub> Решает конкретные задачи проекта заявленного качества и за установленное время Публично представляет результаты решения конкретной задачи проекта
ПК-4. Готов самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта	ИДК-1 <sub>ПК-4</sub> Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для решения задач проектирования гостинично-ресторанного продукта ИДК-2 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает использование актуальной и полноценной информации в процессе проектирования гостиничной деятельности. ИДК-3 <sub>ПК-4</sub> Обеспечивает информационное сопровождение проектов на всех этапах проектирования.
ПКО-4. Готов к реализации проектов на предприятиях размещения и питания	ИДК-1 <sub>ПКО-4</sub> Определяет цели и задачи проекта, составление технико-экономического обоснования. ИДК-2 <sub>ПКО-4</sub> Организует процесс проектирования и реализации проектов в гостиничной деятельности. ИДК-3 <sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает распределение полномочий в процессе работы над проектом. ИДК-4 <sub>ПКО-4</sub> Обеспечивает материально-техническое обеспечение проекта

**МОДУЛЬ 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства.**

**Смысловой модуль 1. Цель, задачи и организационные основы проектирования объектов гостинично-ресторанного хозяйства**

**Тема 1.** Организационные основы проектирования гостиниц.

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

**Смысловой модуль 2. Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.**

**Тема 3.** Требования к размещению гостиниц и проектирование сервисных услуг.

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

**МОДУЛЬ 2. Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанный хозяйства.**

**Смысловой модуль 1 Объемно-планировочные решения и требования к проектированию основных помещений гостиничного и ресторанный хозяйства.**

**Тема 5.** Объемно-планировочные решения гостиниц.

**Тема 6** Проектирование приемно-вестибюльной группы помещений.

**Тема 7** Проектирование жилых помещений.

**Тема 8** Проектирование заведений ресторанный хозяйства при отеле

**Смысловой модуль 2 Требования к проектированию вспомогательных помещений и других заведений гостиничных комплексов. Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.**

**Тема 9.** Проектирование служебных, хозяйственных и других производственных помещений гостиницы.

**Тема 10.** Характеристика инженерных систем отеля.

**Тема 11.** Санитарно-гигиенические, экологические требования и противопожарная безопасность.

**Форма промежуточной аттестации: ЭКЗАМЕН**

Разработчик:

Гура А.В., канд.техн.наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

Дегтярева Я.В., канд.эконом.наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

\_\_\_\_\_  
(подпись)