

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО «ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. НАХОДКЕ

КАФЕДРА ГУМАНИТАРНЫХ И ИСКУССТВОВЕДЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

# **ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТИЧЕСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ**

Рабочая программа учебной дисциплины

по направлению подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования туристических и гостинично-ресторанных комплексов» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301)

Составитель: *Фоминых Ирина Леонидовна, старший преподаватель, Irene.Fominykh@vvsu.ru*, Гильманова Е.В., ст. преподаватель кафедры Гуманитарных и искусствоведческих дисциплин

Утверждена на заседании кафедры ГИД от 28.04.2018 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой (разработчика)



М.Ю. Дикусарова

подпись

фамилия, инициалы

«28 » апреля 2018 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей)



М.Ю. Дикусарова

подпись

фамилия, инициалы

«28 » апреля 2018 г.

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных знаний в области проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации предприятий сферы гостеприимства – рекреационных комплексов, гостиниц, предприятий общественного питания.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

– изучение современных тенденций в проектировании и строительстве туристских и гостинично-ресторанных комплексов.

– изучение строительных норм и правил проектирования общественных зданий и сооружений сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания)

– овладение практическими навыками использования нормативных документов при строительстве новых, оценке деятельности действующих рекреационных комплексов, их реконструкции и техническом перевооружении.

## 2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

**Таблица 1 – Формируемые компетенции**

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Компетенции	Расшифровка	Составляющие компетенции	
Гостиничное дело (Б-ГД) 43.03.02	ПК-12	готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Знания:	архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среды, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; организацию процесса проектирования предприятий сферы гостеприимства; организацию функциональных процессов в гостиницах и других средствах размещения.
			Умения:	анализировать технологические процессы в гостиницах и других средствах размещения, обеспечивать эффективную организацию

				<p>функциональных процессов;  проводить аудит и экспертизу инновационных проектов;  проектировать организационную структуру и процессы различных типов гостиничного предприятия, понимать основные принципы управления проектами.</p>
			<p>Владения:</p>	<p>методами анализа процессов гостиничного предприятия и методами организационной диагностики; навыками бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия;  методами проектирования зданий и сооружений туристских и гостинично-ресторанных комплексов</p>
	<p>ПК-13</p>	<p>готовностью самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя</p>	<p>Знания:</p>	<p>способы нахождения, анализа и обработки научно-технической информации в области проектирования гостиничной деятельности с использованием информационных технологий;  нормативно-техническую базу проектирования, технические регламенты, санитарные нормы и правила.</p>
			<p>Умения:</p>	<p>применять методы, способы и средства получения, хранения, переработки информации;  применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность.</p>

			Владения:	методами и средствами нахождения, анализа и обработки научно-технической информации в области гостиничной деятельности с использованием информационно-коммуникационных технологий
	ПК-14	готовностью к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности	Знания:	современные технологии формирования гостиничного продукта
Умения:			разрабатывать каналы продвижения гостиничного продукта, анализировать эффективность продаж;	
Владения:			методами проектирования гостиничной деятельности; навыками выстраивания технологических процессов эксплуатации и обслуживания	

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы проектирования туристических и гостинично-ресторанных комплексов» относится к дисциплинам по выбору учебного плана направления подготовки «Туризм» и вариативной части базового цикла Б.1.В.06 направления подготовки «Гостиничное дело»; базируется на компетенциях, полученных при изучении дисциплин: «Технология и организация услуг питания» (Модуль 1), «Технология и организация услуг питания» (Модуль 2), «Технология и организация операторских и агентских услуг (Модуль 1)», «Технология и организация операторских и агентских услуг (Модуль 2)», «Технологии внутреннего и социального туризма», «Санитария и гигиена предприятий питания, туризма и гостинично-ресторанных комплексов».

### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП	Форма обучения	Цикл	Семестр курс	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек	прак	лаб	ПА			КСР
43.03.03 Гостиничное дело	ОФО	Б.1.В.06	5	5	60	17	34		9	120	ДЗ	

## 5 Структура и содержание дисциплины

### 5.1 Структура дисциплины

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 4.

Таблица 4 – Структура дисциплины

Структура дисциплины для направления 43.03.03 «Гостиничное дело»

№	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной и электронной форме	СРС
1	Раздел 1. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов:  Тема 1. Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Лекция	2	2	10
		Практическое занятие	4	4	
		Тема 2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Лекция	2	
Практическое занятие	4	4			
3	Тема 3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Лекция	2	2	8
		Практическое занятие	4	4	
4	Тема 4. Планировочная организация туристских комплексов	Лекция	2	2	22
		Практическое занятие	4	4	
5	Тема 5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Лекция	2	2	28
		Практическое занятие	4	4	

6	Раздел 2. Планировочная организация функциональных групп помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов: Тема 6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Лекция	2	2	12
		Практическое занятие	4	4	
7	Тема 7. Планировочная организация жилого этажа (3 часа)	Лекция	3	2	10
		Практическое занятие	6	6	
8	Тема 8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Лекция	2	2	10
		Практическое занятие	4	4	

## 5.2 Содержание дисциплины

**Раздел 1.** Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов:

**Тема 1.** Виды и классификация туристских и гостинично-ресторанных комплексов

Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристские и гостинично-ресторанные комплексы как перспективная форма планировочной организации рекреационной территории. Понятие комплекса. Виды комплексов. Критерии классификации рекреационных комплексов. Градостроительные и социально-экономические факторы и другие условия формирования рекреационных комплексов. Современные мировые тенденции в проектировании рекреационных комплексов.

**Литература по теме:**

*Основные источники:* 1,2

*Дополнительные источники:* 3,4,5

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие:* презентация

*Практическое занятие:* семинар-практикум

*Форма текущего контроля:* обсуждение результатов собеседования.

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме:* работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме.

**Тема 2.** Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов

Многофункциональность и универсальность рекреационных учреждений. Схемы объемно-планировочных структур рекреационных комплексов. Техничко-экономическое обоснование проектирования и строительства рекреационных комплексов. Типовое и индивидуальное проектирование. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область применения. Требования норм.

### **Литература по теме:**

*Основные источники: 2*

*Дополнительные источники: 1,4,5*

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие-презентация*

*Практическое занятие: работа над проектами*

*Форма текущего контроля: участие в обсуждении, разбор практических задач*

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме, выполнение заданий по текущему контролю.*

### **Тема 3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха**

Структура планировочной организации санаторных комплексов (профиль, состав комплекса, виды санаторных учреждений, месторасположение, архитектурно-планировочные композиции). Характеристика типов санаторных учреждений, входящих в комплекс. Схемы архитектурно-планировочных композиций санаторных учреждений: централизованная, блочная, павильонная. Композиционные приемы взаимосвязи функциональных групп помещений санаторных комплексов.

Планировочная организация комплексов отдыха. Факторы, влияющие на планировочную организацию комплексов отдыха. Зоны повседневного, кратковременного и длительного отдыха в планировочной структуре города. Основные рекреационные учреждения комплексов отдыха (базы, дома и парки отдыха, пансионаты, детские лагеря, дачи, курортные городки, курортные гостиницы). Современная аттрактивная архитектура среды отдыха. Типология архитектуры зданий и архитектурных композиций комплексов отдыха.

### **Литература по теме:**

*Основные источники: 2*

*Дополнительные источники: 2,3,4*

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие: презентация*

*Практическое занятие: работа над проектом*

*Форма текущего контроля: обсуждение и оценка результатов*

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными*



ресурсами сети Интернет,

#### **Тема 4.** Планировочная организация туристских комплексов

Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений. Градостроительные условия размещения туристских комплексов. Структура планировочной организации туристских комплексов. Принципы размещения туристских комплексов в системе туристских маршрутов. Планировочные организации туристских гостиниц, туристских баз, мотелей, кемпингов, приютов и хижин, туристских лагерей, ботелей, ботокемпингов, флотелей, флотокемпингов, автотуристских комплексов и мобильных сооружений туризма.

##### **Литература по теме:**

*Основные источники:* 2

*Дополнительные источники:* 2,3,4,5

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие:* презентация

*Практическое занятие:* работа над проектом

*Форма текущего контроля:* разбор практических задач, обсуждение и оценка результатов

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме:* выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет,

#### **Тема 5.** Планировочная организация ресторанных комплексов

Определение ресторанного комплекса. Состав комплекса по типам предприятий общественного питания. Принципы размещения ресторанных комплексов в составе городов и поселков. Структура планировочной организации ресторанного комплекса. Требования к проектированию и планировочной организации помещений предприятий общественного питания различных типов в структуре туристского и гостиничного комплекса.

##### **Литература по теме:**

*Основные источники:* 1,2

*Дополнительные источники:* 2,3,4,5

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие:* презентация

*Практическое занятие:* работа над проектом

*Форма текущего контроля:* участие в обсуждении и оценка результатов .

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме:* выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет,

**Раздел 2.** Планировочная организация функциональных групп помещений туристских и гостинично -ресторанных комплексов:

**Тема 6.** Планировочная организация помещений общественного назначения

Состав и функции помещений общественного назначения. Принципы формирования планировочной структуры помещений общественного назначения. Требования к проектированию помещений: питания, зрелищ, развлечений, торговли, спортивно-оздоровительных, туристско-познавательных и бытовых.

Планировочная организация помещений питания и торговли. Функциональная и технологическая связь групп помещений предприятий питания и торговли. Композиционно-планировочные схемы помещений.

Требования к проектированию и планировочной организации помещений зрелищно-развлекательного и познавательного обслуживания; лечебно-оздоровительного и туристско-спортивного назначения.

**Литература по теме:**

*Основные источники:* 2

*Дополнительные источники:* 2,3,4

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие:* презентация

*Практическое занятие:* работа над проектами

*Форма текущего контроля:* обсуждение и оценка результатов.

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме:* выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет,

**Тема 7.** Планировочная организация жилого этажа

Виды планировочных решений жилого этажа: упрощенная конфигурация, компактная, усложненная, атриумная. Экономические и градостроительные факторы в выборе конфигурации жилого этажа. Характеристика планировочных структур жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная. Схемы объемно-планировочных структур жилого этажа. Планировочная организация однокомнатного(1,2,3,4-местного), двухкомнатного, трехкомнатного и многокомнатного номеров. Планировочная организация обслуживающих помещений, лестнично-лифтовых холлов. Функциональная схема жилого этажа.

**Литература по теме:**

*Основные источники:* 1,2

*Дополнительные источники: 1,2,3*

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие: презентация*

*Практическое занятие: работа над проектами*

*Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет.*

## **Тема 8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений**

Состав и функции административно-хозяйственных помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Требования к проектированию и планировочной организации вестибюльной группы помещений. Фронтальная, продольная, концентрическая схемы планировочной организации помещений вестибюльной группы (зона работы, торговая зона, зона отдыха, бюро обслуживания). Планировочные организации административно-офисных, инженерно-технических и хозяйственных помещений.

### **Литература по теме:**

*Основные источники: 1,2*

*Дополнительные источники: 1,2,3,4*

*Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии.*

*Лекционное занятие: презентация*

*Практическое занятие: работа над проектами*

*Виды самостоятельной подготовки студентов: выполнение заданий по текущему контролю, работа с нормативными документами по проектированию и строительству гостиниц, ресторанов, общественных зданий и сооружений, электронными ресурсами сети Интернет.*

## **6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **6.1 Перечень и тематика самостоятельных работ студентов по дисциплине**

При изучении дисциплины необходимо, чтобы освоение студентами теории дополнялось приобретением личностных и профессиональных компетенций, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Текущий контроль по данной дисциплине предусматривает разработку студентами очной формы обучения проектов компоновочных решений гостиниц и других средств размещения, проектов жилых номеров, приемно-вестибюльных и жилых групп

помещений; проектов отдельных групп помещений предприятий общественного питания и компоновочных решений предприятий питания различных типов; проектов внутреннего пространства помещений гостиниц и предприятий общественного питания.

1. Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.

2. Проектирование вестибюльной группы помещений гостиницы класса 3\* на 50 проживающих.

3. Проектирование жилой зоны гостиницы класса 2\* на 50 проживающих.

4. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

5. Проектирование административной группы помещений гостиницы класса 4\* на 100 проживающих.

6. Проектирование участка (ген. план) размещения санаторного комплекса, мощностью на 100 человек.

7. Проектирование группы торговых помещений в составе гостиницы класса 4\* на 150 проживающих.

8. Проектирование группы бытовых помещений в составе туристской гостиницы на 50 проживающих.

9. Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

10. Проектирование предприятия питания (закусочной на 25 мест) на территории дома отдыха.

11. Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.

12. Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.

13. Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.

14. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.

15. Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн) на территории гостиницы класса 5\*.

16. Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.

17. Проектирование помещений конно-спортивного клуба на 10 лошадей в составе туристской базы.

18. Проектирование внутреннего пространства 4-местного однокомнатного номера гостиницы класса 2\*.

19. Проектирование жилого этажа (галерейная структура) гостиницы класса 3\* на 100 проживающих.

20. Проектирование жилого этажа (секционная структура) гостиницы класса 3\* на 100 проживающих.

21. Проектирование жилого этажа (коридорная структура) гостиницы класса 3\* на 100 проживающих.

22. Проектирование жилого этажа (атриумная структура) гостиницы класса 3\* на 100 проживающих.

23. Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

24. Проектирование помещений бара на 50 мест в составе ресторанного комплекса.

25. Проектирование конференц-зала гостиничного комплекса класса 4\*.

## **6.2 Контрольные вопросы для самостоятельной оценки качества освоения учебной дисциплины**

1. Дайте определение рекреационного комплекса.

2. Назовите признаки классификации рекреационных комплексов.

3. От каких условий зависит функциональный профиль рекреационного комплекса?

4. Каковы градостроительные факторы классификации рекреационных комплексов?

5. Каковы социально-экономические факторы классификации рекреационных комплексов?

6. Что влияет на вместимость рекреационного комплекса?

7. Какие требования предъявляют к уровню комфорта рекреационных комплексов?
8. Дайте определение санаторного комплекса.
9. Определите типы учреждений санаторного комплекса.
10. Охарактеризуйте композиционные приемы взаимосвязи функциональных групп помещений санаторного комплекса
11. Какое влияние оказывают природные условия на объемную композицию санаторного комплекса?
12. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
13. Определите возможность комплексного подхода к планировочному решению детских санаторных лагерей.
14. Дайте определение комплекса отдыха.
15. Каково основное назначение комплекса отдыха?
16. Что представляет собой современная аттрактивная архитектура среды отдыха?
17. Каковы принципы организации комплексов отдыха?
18. Какова типология архитектуры зданий санаторных комплексов?
19. Перечислите виды архитектурных композиций курортных гостиниц.
20. Дайте определение туристского комплекса.
21. Какие типы туристских учреждений входят в состав туристских комплексов?
22. Определите градостроительные условия размещения туристских учреждений.
23. Назовите структуру планировочной организации туристских комплексов.
24. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
25. Определите требования к проектированию и планировочной организации автотуристских учреждений.
26. Охарактеризуйте туристскую гостиницу атриумного типа.
27. Определите типы архитектурного пространства, в котором протекает рекреационный процесс.
28. Постройте схему функциональной структуры известной вам гостиницы.
29. Перечислите основные функциональные группы помещений рекреационных учреждений.
30. Предложите структуру планировочной организации жилого этажа.
31. Охарактеризуйте конфигурации планировочного решения жилого этажа гостиничного предприятия.
32. Назовите виды планировочных решений жилого этажа.
33. Приведите пример планировочной структуры жилого этажа комбинированного типа.
34. Назовите виды планировочных решений жилых номеров.
35. Какие планировочные решения поэтажных холлов гостиниц используются в проектировании?
36. Назовите требования к проектированию жилой зоны в составе гостиничного предприятия.
37. Назовите виды планировочных решений обслуживающих помещений на жилом этаже.
38. Назовите виды планировочной организации лестнично-лифтовых холлов.
39. Назовите примеры размещения помещений питания в рекреационном учреждении.
40. Какова планировочная структура помещений предприятий общественного питания?
41. Перечислите виды композиционно-планировочных схем помещений предприятий питания.
42. Какова типология современных предприятий питания?
43. Какие требования предъявляются к проектированию торговых залов предприятий питания?
44. Какие требования предъявляются к проектированию производственной группы

помещений предприятий питания?

45. Перечислите состав помещений зрелищного и развлекательного назначения.

46. Определите планировочную структуру казино.

47. Перечислите требования к проектированию помещений спортивно-оздоровительного назначения.

48. Какова планировочная организация помещений туристско-спортивного назначения?

49. Постройте функциональную схему помещений питания известной вам гостиницы.

50. Перечислите приемы размещения помещений вестибюльной группы в составе рекреационного учреждения.

51. Назовите виды схем планировки вестибюльной группы.

52. Назовите виды планировочной структуры административно-офисных помещений.

53. Укажите состав планировочной структуры помещений инженерно-технического назначения.

54. Укажите состав планировочной структуры помещений хозяйственного назначения.

55. Какую планировку внутреннего пространства помещений называют жесткой, какую – гибкой?

## **7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

При подготовке к занятиям и для выполнения индивидуальных заданий следует использовать рекомендуемые источники литературы по данному курсу, в том числе ГОСТы и нормативно-технологическую документацию проектирования и строительства общественных зданий и сооружений, гостиниц, предприятий общественного питания.

Основными нормативными документами, используемыми в процессе изучения дисциплины являются: МГСН 4.16-98 «Гостиницы»; МГСН 4.14-98 «Предприятия общественного питания», СП 35-101-2001 «Проектирование зданий и сооружений с учетом доступности маломобильных групп населения. Общие положения», СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения» и др.

Нормы содержат информацию о составе и площади помещений туристских и гостинично-ресторанных комплексов и требования к их размещению в составе предприятия.

При подготовке к занятиям следует воспользоваться не только учебниками и учебными пособиями, приведенными в списке основной и дополнительной рекомендуемой литературы, но также периодическими изданиями, обратив особое внимание на такие журналы как «Гостиницы и рестораны: бизнес и управление» «Ресторанные ведомости», «Современный ресторан», сайты Федерации рестораторов и отельеров РФ, Дальневосточной ассоциации рестораторов и отельеров, Федерального агентства по туризму. Использование периодических и Интернет источников позволит получить самую современную информацию по состоянию рынка гостиничных услуг и услуг питания в РФ и сравнить уровень их развития по сравнению с мировыми показателями.

## **8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

## **9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **9.1 Основная литература**

1. Федоров, Виктор Владимирович. Планировка и застройка населенных мест: учеб. пособие для студентов вузов / В. В. Федоров. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 133 с.

2. Ястина, Галина Михайловна. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: учебник для студентов вузов, обуч. по спец. 260501 "Технология продуктов общ. питания" [бакалавриат] / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 288 с.: ил.

### **9.2 Дополнительная литература**

1. Коник Н.В. Организация и проектирование предприятий торговли: учеб. пособие для студентов образоват. учреждений сред. проф. образования / Н. В. Коник. - М.: Альфа-М : ИНФРА-М, 2014. - 304 с.

2. Общественные здания и сооружения. СП 118.13330.2012 / [авт. кол.: ОАО "Ин-т обществ.знаний" и др.] ; М-во регион. развития РФ. - М. : Технорматив, 2014. - 64 с.

3. Проектирование зданий и сооружений с учетом доступности маломобильных групп населения. Общие положения. СП 35-101-2001/[Госстрой России].- М.:Технорматив,2014.-90с.

4. Проектирование предприятий общественного питания: учебное пособие для студентов вузов / Т.В. Шленская, Г. В. Шабурова, А.А. Курочкин, Е.В. Петросова. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 288 с.

5. Хирн, Фил. 100 величайших идей, изменивших архитектуру/Ф.Хирн; [пер.с англ. А.Е. Кулакова]. : АСТ, 2013. - 384 с.

### **9.3 Журналы**

1. «Современный ресторан» - профессиональное издание для специалистов индустрии гостеприимства и торговли (HORECA). Официальный сайт-panor.ru

2. «Ресторанные ведомости» - всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания и гостеприимства. Официальный сайт-restoved.ru

3. «Общепит: бизнес и искусство» - профессиональное издание по вопросам современного развития общественного питания Официальный сайт-obshchepit-biznes-i-iskusstvo.ru

4. «Гостиницы и рестораны: бизнес и управление»- ведущее издание для профессионалов гостиничного, ресторанного и курортного бизнеса. <http://www.catalog.horeca.ru/>

### **9.4 Российское законодательство**

1. МГСН 4.16 – 98 «Гостиницы». [Электронный ресурс] – Режим доступа [http://alpn.ru/alpn/normativnaya\\_dokumentatsiya/](http://alpn.ru/alpn/normativnaya_dokumentatsiya/)

2. МГСН 4.14 – 98 «Предприятия общественного питания» [Электронный ресурс] – Режим доступа [http://alpn.ru/alpn/normativnaya\\_dokumentatsiya/](http://alpn.ru/alpn/normativnaya_dokumentatsiya/)

3. Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, moteley и кемпингов в Санкт-Петербурге. РМД 31-03-2008 [Электронный ресурс] – Режим доступа: [www.complexdoc.ru/ntdtext/536817](http://www.complexdoc.ru/ntdtext/536817)

4. Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования ГОСТ Р 51185-2008 - [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/47/47838.shtml>

5. Туристские услуги. Гостиницы и другие средства размещения туристов. Термины и определения. ГОСТ Р 53 423-2009(ИСО 18 513:2003)- [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog/47/47838.shtml>

6. Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 года №1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания». <http://www.consultant.ru>

7. Постановление Правительства РФ от 09.10.2015 N 1085 "Об утверждении Правил предоставления гостиничных услуг в Российской Федерации" <http://www.consultant.ru>

8. Федеральный закон 384-ФЗ «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений» [Электронный ресурс] – Режим доступа [http:// hotelstat.ru](http://hotelstat.ru)

## **10. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет»**

### **10.1 Полнотекстовые базы данных**

Электронно-библиотечная система Юрайт: [http:// www.biblio-online.ru/](http://www.biblio-online.ru/);

Электронно-библиотечная система РУКОНТ: [http:// www.rucont.ru/](http://www.rucont.ru/);

Электронно-библиотечная система издательства: «Лань»: [http://www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com;);

Научная электронная библиотека (НЭБ) eLIBRARY.ru: [http:// www.eLIBRARY.ru/](http://www.eLIBRARY.ru/).

### **10.2 Интернет-ресурсы**

[www2.unwto.org](http://www2.unwto.org) официальный сайт Всемирной туристской организации

<http://www.travelinform.ru/main/newtech> – Информационный ресурс ТУРТРЭВЕЛ: турбизнес для профессионалов;

[www.minstm.gov.ru](http://www.minstm.gov.ru) Официальный сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики;

[www.unwto.org](http://www.unwto.org) Всемирная туристская организация (UNWTO)

[www.wttc.org](http://www.wttc.org) Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

[www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru) Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

[www.frio.ru](http://www.frio.ru) - Федерация рестораторов и отельеров РФ

[www.restoranoff.ru](http://www.restoranoff.ru) портал индустрии гостеприимства.

[www.rbc.ru](http://www.rbc.ru) «Росбизнес-Консалтинг»

[www.gks.ru](http://www.gks.ru)-Госкомстат РФ

[www.economy.gov.ru](http://www.economy.gov.ru)-Министерство экономического развития и торговли РФ

[www.vsegost.com](http://www.vsegost.com)-Библиотека ГОСТов

[www.raf.ru](http://www.raf.ru)-Российская ассоциация франчайзинга

[www.profastfood.ru](http://www.profastfood.ru)-интернет портал индустрии питания

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

а) электронные полнотекстовые базы данных библиотеки ВГУЭС;

б) электронные базы данных Росстата и официальных сайтов международных и российских организаций в области индустрии гостеприимства;

в) техническое и лабораторное обеспечение – лаборатория «Организация и управление ресторанным сервисом», мультимедийное оборудование, учебные наглядные пособия.

## **12. Словарь основных терминов**

**Агломерация** – скопление срастающихся друг с другом населенных мест, объединенных в единое целое интенсивными хозяйственными связями.

**Агломерация рекреационная** – взаимосвязанная система реакционных комплексов, природных рекреационных ландшафтов, коммуникаций, туристских трасс и центров обслуживания.

**Анфилада** – ряд комнат (залов), расположенных по одной оси и соединенных друг с другом дверями.

**Арка** – криволинейное перекрытие проема в стене или пространства между двумя



опорами.

**Атрий, атриум** – закрытый внутренний двор (пространство).

**База** – опорная часть колонны, полуколонны, пилястры, пилона.

**Балюстрада** – ограждение лестниц, террас, балконов, состоящее из невысоких фигурных столбиков (балясин), соединенных сверху горизонтальной балкой или перилами.

**Вместимость** – количество постоянных спальных мест (гостиница), посадочных мест (п.о.п.).

**Галерея** – 1) длинное крытое помещение, ограниченное с одной или с двух продольных стен опорами (чаще колоннами); 2) удлинённый зал со сплошным рядом больших окон в одной из продольных стен.

**Генеральный план** – общий план города или отдельных его частей, а также участков местности со схематическим изображением (в определенном масштабе) зданий, зеленых массивов, магистралей и т.д.

**Гостиница** – здание или комплекс помещений для временного проживания.

**Гостиничный комплекс** – несколько зданий различного функционального назначения, связанных с оказанием гостиничных услуг.

**Деятельность рекреационная** – совокупные действия по восстановлению жизнедеятельных сил человека посредством лечения-профилактики, отдыха-релаксации, туризма, физической реакции.

**Зона коммунально-хозяйственная** – часть рекреационного района, представляющая собой территорию, а которой размещаются все коммунальные и хозяйственно-производственные предприятия, обслуживающие рекреационную и селитебную зоны.

**Зона рекреационная** – основная структурно-планировочная единица рекреационного района с благоприятными условиями для лечения, отдыха и туризма.

**Зона селитебная** – часть территории рекреационного района, определяемая системой расселения.

**Инсоляция** – освещение помещения солнечными лучами.

**Интенсивность рекреационной нагрузки** – количественный показатель использования рекреационной территории человеком (чел./км<sup>2</sup>).

**Капитальность рекреационных учреждений** – определяется требованиями прочности, огнестойкости и долговечности. Рекреационные комплексы подразделяются на следующие группы: капитальные (круглогодичные, сезонные); некапитальные (стационарные, временного типа); мобильные (на земле – стоянки автоприцепов,

туристские поезда; на воде - стоянки катеров, яхт, туристских судов, плавучих домов отдыха).

**Карниз** – выступающий край крыши; предназначен для защиты стен от дождя.

**Категории гостиницы** – классификационная группировка, характеризующаяся определенным комплексом требований. Категории обозначают символом «\*» (звезда). Количество звезд увеличивается в соответствии с повышением уровня качества обслуживания.

**Кемпинг** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации с ограниченным набором услуг культурно-бытового и технического характера, предназначенное для кратковременного проживания в стационарных домиках или палатках.

**Колонна** – архитектурно обработанная круглая в сечении вертикальная опора, состоящая из ствола, капители и базы.

**Комплекс отдыха** – совокупность по функциям рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – отдых-релаксация.

**Комплекс санаторный** – совокупность по функциям рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – лечение-профилактика (санатории, санатории-профилактории, санатории лагеря, лечебные учреждения).

**Комплекс туристский** – совокупность по функциям рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой – туризм.

**Комплексы интегрированные** – совокупность рекреационных комплексов вместимостью более 100 000 мест.

**Комплексы рекреационные** – 1) градостроительные образования различного функционального профиля, состоящие из рекреационных учреждений, объединенные единым архитектурно-планировочным решением, общей пространственной композицией и организацией обслуживания; 2) совокупность разных по функциям рекреационных учреждений вместимостью более 1000 мест, объединенных одной функциональной программой (туризм, лечение, отдых).

**Купол** – свод, образуемый вращением кривой (дуги, окружности и др.) вокруг вертикальной оси.

**Лоджия** – помещение, открытое с одной или нескольких сторон. Обычно представляет собой балкон, углубленный в здание.

**Мансарда** – используемые для жилья или хозяйственных целей чердачные

помещения.

**Мотель** – автотуристское учреждение гостиничного типа круглогодичной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания с полным комплексом услуг культурно-бытового и технического обслуживания, расположенное вблизи автомобильной дороги.

**Новое строительство** – строительство здания, осуществляемое на новых площадях и по первоначально разработанному и утвержденному проекту.

**Общая площадь здания** – сумма площадей всех этажей, включая технические, мансардные, цокольные и подвальные.

**Панель** - 1) нижняя часть стены, нередко во внутренних помещениях, отделанная под дерево и члененная рамками-филенками; 2) тротуар; 3) крупно-размерный плоский элемент строительной конструкции заводского изготовления.

**Пандус** – наклонная плоскость, заменяющая лестницу, а также служащая для въезда к парадному входу здания.

**Парки природные** – объекты охраняемой природы ограниченного рекреационного пользования.

**Площадь застройки здания** – площадь горизонтального сечения по внешнему обводу здания на уровне цоколя, включая выступающие части. Площадь под зданием, расположенном на колоннах, а также проезды под зданием включаются в площадь застройки.

**Полезная площадь здания** – сумма площадей всех размещенных в нем помещений, за исключением лестничных клеток, лифтовых шахт, внутренних открытых лестниц и пандусов.

**Портал** – архитектурно оформленный вход в здание.

**Проект** – научно-обоснованный комплекс технической документации (бизнес-план, расчеты, чертежи, смета расходов) необходимой для осуществления строительства нового или реконструкции действующего предприятия.

**Проектирование** – взаимосвязанный комплекс работ, цель которого создать техническую документацию (проект), на основе которой можно осуществлять строительство нового или реконструкции действующего предприятия.

**Проект типовой** – предназначен для многократного использования в строительстве одинаковых по назначению объектов.

**Проект индивидуальный** – разрабатывается для одноразового строительства в определенном районе, с учетом всех установленных к проектированию требований.

**Район рекреационный** – основная структурно-планировочная единица

рекреационного региона, включающие значительные территории рекреационных агломераций, рекреационных зон, рекреационных комплексов и центров, туристских трасс, рекреационных ресурсов, объединенных ведущей функцией и социально-экономическим развитием.

**Расширение действующего предприятия** – осуществляемое по утвержденному новому проекту строительство вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных зданий, а также расширение действующих зданий с увеличением пропускной способности.

**Реконструкция** – изменение первоначального вида, габаритов и технических показателей или назначения здания, перепрофилирование, пристройка или надстройка, а также изменение или удаление инженерных конструкций и систем.

**Рекреационные учреждения нестационарные** – сооружения, которые могут быть перенесены на другое место: стабильные (дома отдыха, туристские базы летнего типа) и мобильные (туристские поезда, туристские суда).

**Рекреационные учреждения стационарные** – здания и сооружения, рассчитанные на постоянную эксплуатацию в данном месте до полной амортизации. Стационарными являются все капитальные здания, возведенные на фундаментах.

**Рекреация** – восстановление природной и урбанизированной среды и жизнедеятельных сил человека.

**Ресторанный комплекс** – объединение в одном здании нескольких типов п.о.п. различного профиля.

**Ресурсы рекреационные** – 1) средства (природные, трудовые, культурно-исторические, финансовые, материально-технические, биосоциальные) определяющие существование рекреационной деятельности; 2) сочетание различных природных и антропогенных факторов, создающие благоприятные условия для рекреационной деятельности: отдых-релаксация, лечение-профилактика, туризм, физическая рекреация.

**Ресурсы туристские** – совокупность природных и антропогенных (культурно-исторических, социально-экономических) средств, определяющих целевые программы туристской деятельности.

**Санаторий** – круглогодичное учреждение, предназначенное для лечения природными лечебными факторами в сочетании с физиотерапией, лечебной физкультурой, диетическим питанием в условиях санаторного режима.

**Санаторий-профилакторий** – учреждение, предназначенное для упреждающего лечения; определяется связью с производством (санатории-профилактории с отрывом от производства и без отрыва от производства).

**Свод** – перекрытие или покрытие сооружений, имеющее криволинейные очертания и порождающее горизонтальное давление – распор.

**Система рекреационная** – совокупность взаимодействующих структур, элементов и явлений, направленная на обеспечение рекреационных потребностей общества.

### **СНиП (Строительные нормы и правила)**

*нормы* – обоснованные и узаконенные оптимальные меры площади, объема, веса, количества различных материалов, приходящихся на определенную принятую единицу: на одного человека, квадратный или кубический метр и т.д.

*правила* – требования по технике безопасности на строительстве, требования к качеству работ, организации производства различных видов строительных работ.

**Средства размещения** – учреждения, предоставляющие условия проживания: коллективные (туристский комплекс, санаторный комплекс, комплекс отдыха, мобильный комплекс, общежитие); индивидуальные (палатка, бунгало, автофургон, ротель, караван, квартира, комната, дача, яхта); частные (кондотели).

**Структура рекреационного учреждения объемно-пространственная** – определяется планировочной организацией и композиционным решением рекреационного учреждения.

**Техническое перевооружение действующего предприятия** - осуществление в соответствии с планом развитие учреждения по проектам и сметам отдельных видов работ по повышению до современных требований технического уровня путем внедрения новой техники и новых технологий.

**Трейлерный парк** – автотуристское учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для длительного проживания туристов.

**Туристский лагерь** – учреждение сезонной эксплуатации, предназначенное для массового отдыха молодежи.

**Фасад** – внешний вид, внешняя поверхность наружных стен здания.

**Центр рекреационный** – определяется агломерацией рекреационных учреждений и является одновременно административным центром. В зависимости от месторасположения может быть региональным, зональным, районным.

**Центр спортивно-оздоровительный** – совокупность рекреационных учреждений, обеспечивающих выполнение программы физического восстановления жизнедеятельности человека.

**Экстерьер здания** – внешний вид здания, входящего в рекреационный комплекс, имеет большое значение для туристов при выборе места размещения.

**Эркер** – часть внутреннего объема здания, внесенная за пределы его наружных

стен и выступающая на фасаде в виде закрытого балкона.

**Этаж подвальный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину более 0,5 этажа.

**Этаж подземный** – этаж, полностью заглубленный в землю.

**Этаж цокольный** – этаж, частично заглубленный в землю на глубину менее 0,5 высоты этажа.

**Лист изменений и согласований**

Дополнения и изменения в учебной программе на 201\_\_/201\_\_ учебный год.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Редакция \_\_\_\_\_ г. утверждена на заседании кафедры \_\_\_\_\_ от  
\_\_\_\_.\_\_\_\_.\_\_\_\_ г., протокол № \_\_\_\_

Заведующий кафедрой (разработчика) \_\_\_\_\_

инициалы

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

*подпись*

*фамилия,*