

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСОВ**

Направление и направленность (профиль)

43.03.02 Туризм. Организация туристских и гостиничных комплексов

Год набора на ОПОП
2019

Форма обучения
очная

Владивосток 2022

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Ден В.Г., ассистент, Кафедра туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, Valeriya.Den14@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 15.04.2022 , протокол № 8

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	00000000077FA5D
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Цель дисциплины: формирование у студентов комплекса основных теоретических знаний и практических методов в области проектирования, строительства, реконструкции, эксплуатации предприятий сферы туризма и гостеприимства для разработки туристского продукта.

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

- сформировать у студентов знания в области технологии проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и формирования туристского продукта;
- привить студентам умения применять строительные нормы и правила проектирования общественных зданий и сооружений при разработке инновационных проектов, в том числе функциональных групп помещений предприятий сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);
- сформировать у студентов практические навыки разработки проектов туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий, методов проектирования, расчета и подбора средств для оказания услуг на туристских предприятиях.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-3 : Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПКВ-3.1к : Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя	РД13	Знание	методов анализа деятельности предприятий туризма и гостеприимства, и предпочтений потребителя
			РД14	Умение	применять данные анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства в рамках управленческой деятельности
			РД15	Навыки	выработки управленческих решений на основе данных анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства
		ПКВ-3.2к : Участует в разработке текущих и перспективных планов проектирования и реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг	РД4	Знание	технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и принципов формирования и реализации туристских продуктов
			РД5	Умение	использовать методы проектирования, разрабатывать инновационные проекты, формировать и реализовать турпродукт
			РД6	Навыки	планирования выполнения работ по проектной деятельности, формирования и реализации туристского продукта

--	--	--	--

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов» относится к части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений.

3. Объем дисциплины (модуля)

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, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА			КСР
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	6	4	55	18	36	0	1	0	89	ДЗ

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

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 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	РД4, РД13, РД14	2	4	0	3	участие в собеседовании, оценка результатов
2	Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	РД4, РД5, РД13, РД15	2	4	0	12	участие в собеседовании, реферат, обсуждение
3	Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	РД4, РД5, РД13, РД15	2	4	0	12	участие в собеседовании, защита проекта, оценка результатов

4	Планировочная организация туристских комплексов	РД4, РД5, РД13, РД15	3	6	0	12	участие в собеседовании, защита проекта, оценка результатов
5	Планировочная организация ресторанных комплексов	РД4, РД5, РД6, РД13, РД14, РД15	2	4	0	14	участие в собеседовании, обсуждение, оценка результатов
6	Планировочная организация помещений общественного назначения	РД5, РД6, РД13, РД14	2	4	0	14	участие в собеседовании, письменное задание, оценка результатов
7	Планировочная организация жилого этажа	РД5, РД6, РД13, РД14	3	6	0	12	участие в собеседовании, письменное задание, оценка результатов
8	Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	РД5	2	4	0	10	защита проекта, обсуждение, оценка результатов
Итого по таблице			18	36	0	89	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристско-рекреационные 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, тестирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет и теоретическими материалами для написания тестирования, подготовка сообщений в устной форме для участия в собеседовании.

Тема 2 Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений для участия в собеседовании, подготовка реферата.

Тема 3 Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, проектирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, изучение лекционного материала для подготовки к проектированию и решению практических задач.

Тема 4 Планировочная организация туристских комплексов.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, защита части проекта, задание по экспертизе спроектированного здания.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к защите проекта.

Тема 5 Планировочная организация ресторанных комплексов.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, защита части проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с литературой для написания тестирования, подготовка проекта.

Тема 6 Планировочная организация помещений общественного назначения.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач, защита части проекта.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка письменного задания, подготовка проекта.

Тема 7 Планировочная организация жилого этажа.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, решение практических задач.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка сообщений для участия в собеседовании, проектирование здания по заданной теме.

Тема 8 Планировочная организация административно-хозяйственных помещений.

Содержание темы: 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: участие в собеседовании, проектирование административно-хозяйственных помещений.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, работа с литературой для участия в собеседовании, выполнение письменного задания, подготовка к проекту.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение реферата, практических задач, заданий по проектированию объектов индустрии туризма и гостеприимства, самостоятельное изучение некоторых разделов курса.

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Контрольные задания по проектированию зданий и сооружений (п.5.4 ФОС)

Задание 1.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -324 м². Сетка колонн 6*6
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания
(одно и двух-этажных)

Задание 2.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -360 м². Сетка колонн 6*6
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания
(одно и двух-этажных)

Задание 3.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания - 432 м². Сетка колонн 6*9
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания
(одно и двух-этажных)

Задание 4.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -378 м². Сетка колонн 6*9
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания
(одно и двух-этажных)

Задание 5.

Дано: Компонировочная площадь предприятия питания -810 м². Сетка колонн 9*9
Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания
(одно и двух-этажных)

Работа состоит из графической части. Необходимо выполнить задание на миллиметровой бумаге с использованием карандаша, учитывая условия задачи.

- 1) Изучить понятие «конфигурация»
- 2) Расчертить максимально возможное количество конфигураций здания, учитывая сетку колонн и заданную площадь.

Темы заданий для самостоятельной работы над проектом (п.5.6 ФОС)

1. Проектирование участка (ген. план) размещения санаторного комплекса, мощностью на 100 человек.
2. Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.
3. Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.
4. Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.
5. Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн) на территории гостиницы класса 5*.
6. Проектирование помещений конноспортивного клуба на 10 лошадей в составе туристской базы.
7. Проектирование конференц-зала гостиничного комплекса класса 4*.
8. Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.
9. Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн) на территории гостиницы класса 5*.
10. Проектирование вестибюльной группы помещений гостиницы класса 3* на 50 проживающих.
11. Проектирование предприятия питания (закусочной на 25 мест) на территории дома отдыха.
12. Проектирование помещений бара на 50 мест в составе ресторанного комплекса.
13. Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.
14. Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.
15. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.
16. Проектирование административной группы помещений гостиницы класса 4* на 100 проживающих.
17. Проектирование административной группы помещений гостиницы класса 4* на 100 проживающих.
18. Проектирование группы торговых помещений в составе гостиницы класса 4* на

150 проживающих.

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

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

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

22.Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

23. Проектирование жилой зоны гостиницы класса 2* на 50 проживающих.

24. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

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

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

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

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

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

30.Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

Спроектировать здание с учетом определенных условий, используя нормативы по строительству. Использовать миллиметровую бумагу и карандаш.

1) Тонкими штрихпунктирными линиями нанести координационные оси здания. Обозначить все оси.

2) Нанести тонкими линиями контуры всех капитальных стен здания, соблюдая привязки к координационным осям, привязку внутренних несущих стен назначают центральную.

3) Выполнить чертеж перегородок и окон здания, огражденной капитальными стенами.

4) Проставить на чертеже наименование осей.

5) Изобразить помещения и нанести размеры образовавшихся помещений

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, тексты ГОСТов, учебные пособия и др., обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Боголюбов В. С., Быстров С. А., Боголюбова С. А. **ТУРИСТСКО-РЕКРЕАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ. ОЦЕНКА ИНВЕСТИЦИЙ** 2-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для вузов [Электронный ресурс] , 2020 - 256 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/turistsko-rekreacionnoe-proektirovanie-ocenka-investiciy-452072>

2. Божко А.Н., Волосатова Т.М., Грошев С.В. и др. **Основы автоматизированного проектирования** : Учебник [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 329 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=348154>

3. Дехтярь Г. М. **СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ И КЛАССИФИКАЦИЯ В ТУРИЗМЕ** 4-е изд. Практическое пособие [Электронный ресурс] : Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва). , 2020 - 412 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-i-klassifikaciya-v-turizme-448681>

4. Колесова Ю.А. **Туристско-рекреационное проектирование** : Учебное пособие [Электронный ресурс] : КУРС , 2019 - 352 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354795>

5. Краснощеков Ю.В., Заполева М.Ю. **Основы проектирования конструкций зданий и сооружений** : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Инфра-Инженерия , 2019 - 316 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=346691>

7.2 Дополнительная литература

1. Безрукова Н.Л. **Технологии обслуживания в гостиничном предприятии** : Учебно-методическая литература [Электронный ресурс] : Московский педагогический государственный университет , 2018 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339608>

2. Гаврилов Д.А. **Проектно-сметное дело** : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 352 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=345630>

3. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования».

4. Любецкая Т.Р., Бронникова В.В. **Организация и технология обслуживания в барах, буфетах** : Учебник [Электронный ресурс] : КноРус , 2021 - 246 - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/937062>

5. Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. **ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**. Учебник и практикум для СПО [Электронный ресурс] : Северо-Восточный федеральный университет имени М.К. Аммосова (г. Якутск).; Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино). , 2020 - 413 - Режим доступа: <https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-448858>

6. Руденко Л.Г. Планирование и проектирование организаций : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2019 - 240 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=358161>

7. Соловьев А. К., Герасимов А. И., Никонова Е. В. Проектирование зданий и сооружений : Инженерно-технические науки [Электронный ресурс] : Московский государственный строительный университет , 2020 - 76 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/165191>

8. Теодоронский В.С., Боговая И.О. Ландшафтная архитектура с основами проектирования : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Издательство ФОРУМ , 2020 - 304 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=359461>

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/54/54762.shtml>
3. ГОСТ Р 50681-2010 Туристские услуги. Проектирование туристских услуг [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
4. ГОСТ Р 50690-2000 Туристские услуги. Общие требования [Электронный ресурс] // Vsegost: библиотека ГОСТов. – Режим доступа: <http://vsegost.com/Catalog>
5. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>
6. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: <http://standartgost.ru/>, свободный
7. Электронная библиотека Руконт <https://rucont.ru/>
8. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
9. Электронно-библиотечная система Book.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>
10. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
11. Электронно-библиотечная система издательства "Юрайт" - Режим доступа: <https://urait.ru/>
12. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
13. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
14. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Облачный монитор LG Electronics черный +клавиатура+мышь

Программное обеспечение:

- AutoCAD
- Adobe Flash Player
- Adobe Reader
- InDesign
- Microsoft Office 2010 Standart
- PDF Converter
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

**ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ
КОМПЛЕКСОВ**

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Организация туристских и гостиничных комплексов

Год набора на ОПОП
2019

Форма обучения
очная

Владивосток 2022

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-3 : Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПКВ-3.1к : Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя
		ПКВ-3.2к : Участвует в разработке текущих и перспективных планов проектирования и реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-3 «Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код результата	Тип результата	Результат	
ПКВ-3.1к : Вырабатывает управленческие решения на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя	РД13	Знание	методов анализа деятельности предприятий туризма и гостеприимства, и предпочтений потребителя	знает методы анализа потребителя и деятельности туристских предприятий
	РД14	Умение	применять данные анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства в рамках управленческой деятельности	применяет данные анализа в управлении
	РД15	Навыки	выработки управленческих решений на основе данных анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства	самостоятельно вырабатывает управленческие решения на основе данных анализа
ПКВ-3.2к : Участвует в разработке текущих и перспективных планов проектирования и реализации туристских продуктов, изучением обслуживаемых направлений и объемов оказываемых услуг	РД4	Знание	технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и принципов формирования и реализации туристских продуктов	владеет исчерпывающими знаниями в области проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и формирования туристского продукта

	РД5	Умение	использовать методы проектирования, разрабатывать инновационные проекты, формировать и реализовать турпродукт	активно использует методы проектирования, проявляет самостоятельность при разработке, формировании и реализации проектов и турпродуктов
	РД6	Навыки	планирования выполнения работ по проектной деятельности, формирования и реализации туристского продукта	владеет навыками планирования, формирования и реализации проектов и туристских продуктов

Таблица заполняется в соответствии с разделом 2 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	
Очная форма обучения				
РД4 Знание : технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и принципов формирования и реализации туристских продуктов	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа	
		Дискуссия	Опрос	
	1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа	
		Дискуссия	Опрос	
	1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Дискуссия	Контрольная работа	
		Дискуссия	Опрос	
	1.4. Планировочная организация туристских комплексов	Дискуссия	Контрольная работа	
		Дискуссия	Опрос	
	1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа	
		Дискуссия	Опрос	
	РД5 Умение : использовать методы проектирования, разрабатывать инновационные проекты, формировать и реализовать турпродукт	1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Реферат	Проект
		1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Реферат	Проект
1.4. Планировочная организация туристских комплексов		Реферат	Проект	

		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Реферат	Проект
		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Реферат	Проект
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Реферат	Проект
		1.8. Планировочная организация административно-хозяйственных помещений	Реферат	Проект
РД6	Навыки : планирования выполнения работ по проектной деятельности, формирования и реализации туристского продукта	1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Разноуровневые задачи и задания	Тест
РД13	Знание : методов анализа деятельности предприятий туризма и гостеприимства, и предпочтений потребителя	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.4. Планировочная организация туристских комплексов	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Дискуссия	Контрольная работа
			Дискуссия	Опрос
РД14	Умение : применять данные анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства в рамках управленческой деятельности	1.1. Виды и классификация туристско-рекреационных комплексов	Реферат	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Реферат	Проект

		1.6. Планировочная организация помещений общественного назначения	Реферат	Проект
		1.7. Планировочная организация жилого этажа	Реферат	Проект
РД15	Навыки : выработки управленческих решений на основе данных анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства	1.2. Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.3. Планировочная организация санаторных комплексов и комплексов отдыха	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.4. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Тест

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

ид учебной деятельности	Оценочное средство							
	Дискуссия	Тестирование	Опрос	Реферат	Контрольная работа	Разноуровневые задачи и задания	Проект	Итого
Лекции	5					10		15
Практические занятия	5			5		17	10	37
Самостоятельная работа				5			5	10
Промежуточная аттестация		10	10		13		5	38
Итого	10	10	10	10	13	27	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями и умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Дискуссия

Пример вопросов для дискуссии:

1. Чем объединены градостроительные образования в составе рекреационного комплекса?
2. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
3. Какие виды учреждений входят в состав комплексов отдыха?
4. Какие виды учреждений, входящих в состав туристских комплексов относят к круглогодичным?
5. К каким факторам формирования рекреационных комплексов относят – «тип рекреационного потока»?
6. Чем определяется вместимость рекреационного комплекса?
7. Чем обусловлены различные виды объемно-планировочных структур рекреационных комплексов?
8. Какой вид объемно-планировочной структуры гостиниц используется чаще в стесненной городской застройке?
9. Какие функциональные группы помещений входят в состав санаторных комплексов?
10. Чем характеризуется блочная архитектурно-планировочная композиция санаторного учреждения?
11. От какого показателя зависит состав помещений туристского обслуживания в туристских учреждениях?
12. Какие типы туристских учреждений входят в состав горно-спортивного туристского комплекса?
13. Какие туристские учреждения входят в состав «наплавных» туристских комплексов?
14. Какие функциональные зоны должны включаться в автотуристский комплекс?
15. Какова область применения МГСН 4.16-98?
16. Что отображено на ген. плане гостиничного комплекса?
17. Какую площадь помещений гостиницы называют полезной?
18. Какую площадь помещений гостиницы называют компоновочной?
19. Что показывает сетка колонн 6*6 в каркасе здания?
20. Чем отличаются каркасные здания от полукаркасных?

Краткие методические указания

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.

3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет информацией, не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.2 Дискуссия

1. Какие условия конкретного района строительства необходимо учесть при строительстве гостиничных предприятий?
2. Перечислить пункты состава предпроектных работ.
3. Какая минимально необходимая информация должна содержаться в задании на проектирование гостиничного предприятия?
4. В чем суть ТЭО проекта гостиничного предприятия?
5. Как Вы понимаете следующий принцип проектирования гостиничного предприятия: «соблюдение одних предпочтений над другими»?
6. Расшифруйте следующие требования к зданиям гостиничных учреждений:
 - технические
 - физиологические
 - экономические
7. Какую информацию можно получить, используя «розу ветров» на плане гостиничного предприятия?
8. Какие основные противопожарные требования к гостиничным зданиям необходимо соблюдать при проектировании и строительстве гостиничного предприятия?
9. Охарактеризуйте систему застройки гостиницы «Хенде» г. Владивостока.
10. В чем суть анфиладной композиционной схемы здания гостиницы?
11. Какие технологические потоки гостиничного предприятия должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости?
12. Сформулируйте основные требования к размещению жилой зоны в составе гостиничного предприятия.
13. Какие конфигурации жилого этажа используются при проектировании гостиниц?
14. Какие помещения общественного назначения разрешено размещать в составе жилой зоны гостиницы?
15. Сформулируйте основной принцип проектирования внутреннего пространства жилого номера гостиничного предприятия.

Краткие методические указания

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.

3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.3 Примеры тестовых заданий

1. Основным нормативным документом проектирования и строительства предприятий питания является

- СНиП 2.08.02-89
- СНиП 2.07.01-89
- МГСН 4.14-98
- МГСН 4.16-98

2. К предприятиям местного значения при проектировании размещения сети предприятий питания в городах и поселках относят

- Рестораны
- Бары
- Кафе
- Столовые

3. Норматив развития сети общедоступных предприятий питания для города с населением от 500 тыс. до 1 млн. человек (г. Владивосток) составляет

- 38
- 43
- 52
- 56

4. При распределении мест между отдельными типами предприятий питания из общего норматива мест под рестораны примерно выделяют

- 10-15%
- 20-25%
- 30-35%
- 40-45%

5. Минимально достаточной информацией, содержащейся в задании на проектирование предприятия питания, является:

- Тип, мощность, месторасположение.
- Мощность, кулинарная специализация, класс услуг.
- Тип, месторасположение, кулинарная специализация.
- Тип, мощность, класс услуг.

6. Общий принцип проектирования группы производственных помещений в составе предприятия питания можно выразить так:

- Единым блоком по ходу технологического процесса.
- Единым блоком в непосредственной близости к загрузочной площадке.
- Рассредоточено по ходу технологического процесса.
- Рассредоточено в непосредственной близости от торгового зала.

7. По требованиям к проектированию производственной группы горячий и холодный цехи должны располагаться

- Рядом, но с изолированными входами
- Рядом, в смежных помещениях
- Напротив, через производственный коридор
- В разных участках производственной группы

8. Санитарно-гигиенические нормы процесса производства кулинарной продукции не позволяют совмещать при проектировании

- Хранение п/ф из различных видов сырья в одном охлаждаемом помещении.
- Производство холодных и горячих блюд
- Мойку кухонной посуды в составе доготовочных цехов
- Мойку кухонной и столовой посуды

9. Минимальная ширина коридоров в производственной зоне должна быть не менее

- 1,2 м
- 1,3 м
- 1,4 м
- 1,5 м

10. Охлаждаемые камеры при проектировании п.о.п. нельзя размещать над или под...

- Торговым залом
- Моечной тары
- Кабинетом администратора
- Экспедицией

11. Площадь обеденного зала ресторана проектируется из расчета (на одно посадочное место)

- 1,2 м²
- 1,4 м²
- 1,6 м²
- 1,8 м²

12. Группу торговых помещений предприятий питания проектируют с ориентацией на

- Север
- Восток
- Северо-восток
- Юго-запад

13. В подвальных, полуподвальных и цокольных этажах предприятий питания можно размещать

- Банкетный зал
- Горячий цех
- Бельевую
- Кладовую сухих продуктов

14. Тепловые узлы и вентиляционные камеры проектируются

- У наружной стены с выходом наружу
- У наружной стены с выходом вовнутрь
- В составе производственных помещений
- В составе складских помещений.

15. Проектирование индивидуального проекта предприятия питания начинается с

разработки

- Месторасположения
 - Состава и площадей помещений
 - Концепции и производственной программы
 - Штатного расписания
16. Коэффициент потребления блюд позволяет определить

- Оборачиваемость одного места в зале
 - Средний процент загрузки торгового зала
 - Ежедневный объем реализуемых блюд
 - Ежедневное количество потребителей
17. Оборачиваемость одного места в торговом зале предприятия питания зависит от

- Продолжительности приема пищи
 - Среднего процента загрузки торгового зала
 - Режима работы предприятия
 - Коэффициента потребления блюд
18. Площадь производственных помещений можно рассчитать по...

- По площади, занимаемой оборудованием
- По коэффициенту загрузки зала
- По количеству рабочих мест
- По норме площади на одно рабочее место

19. При проектировании предприятий питания при гостиницах, общее количество посадочных мест принимается из расчета (% от проживающих)

- 80
- 90
- 95
- 100

20. Центрическая композиция помещений предприятий питания предусматривает

- Взаимное расположение торговых и производственных помещений параллельно продольной оси здания.
- Расположение производственных помещений, вокруг которых группируются торговые помещения.
- Взаимное расположение торговых и производственных помещений вдоль поперечной оси.
- Расположение производственных помещений в углу плана здания.

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент демонстрирует 100% правильных ответов
4	8	Студент демонстрирует от 80 до 100% правильных ответов
3	5	Студент демонстрирует от 60 до 80% правильных ответов
2	2	Студент демонстрирует от 40 до 60% правильных ответов
1	1	Студент демонстрирует от 20 до 40% правильных ответов

5.4 Примерные темы для опроса

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Расшифруйте аббревиатуру, дайте точное название и область применения СНиП 2.08.02-89*.
8. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендательные и справочные положения».
9. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
10. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
11. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
12. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
13. Дайте определение туристского комплекса.
14. Назовите существующие типы туристских учреждений.
15. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
16. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
17. Что входит в понятие «проектирования здания»?
18. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
19. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
20. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
21. Какой проект называют типовым?
22. Чем типовой проект отличается от индивидуального?
23. Что графически отображено на генеральном плане?
24. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
25. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
26. Какие группы помещений включают СНиП в состав гостиничного предприятия?
27. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.
28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Что понимается под «долговечностью» здания?
31. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
32. Назовите факторы, влияющие на физический износ здания.
33. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
34. Какие конструктивные элементы составляют здание?
35. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.
36. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
37. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?
38. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.
39. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
40. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.
41. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.

42. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.
43. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?
44. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?
45. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
46. Почему группа производственных помещений ресторанов рекомендует располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
47. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
48. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и требования к её проектированию в составе предприятия.
49. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.
50. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.
51. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?
52. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?
53. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или сооружения.
54. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.

Краткие методические указания

Контрольные вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

При поиске ответов на вопросы рекомендована основная и дополнительная литературы (список литературы представлен в рабочей программе дисциплины).

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	8	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при работе над проектом.
3	6	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне : в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	4	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументировать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.5 Перечень тем рефератов

1. Сравнительная характеристика методов туристско-рекреационного проектирования.
2. Оценка возможностей хозяйственного освоения рекреационно-туристского потенциала территории.
3. Саратовский туристско-рекреационный кластер: предпосылки создания и развития.
4. Особые зоны туристско-рекреационного типа и совершенствование статистических наблюдений в области туризма.
5. Эскизное проектирование как технология туристско-рекреационного проектирования города.

6. Эскизное проектирование памятников в целях повышения туристской привлекательности территории.
7. Технологии формирования градостроительных образований туристско-рекреационного типа.
8. Градостроительная организация территорий туристско-рекреационного назначения.
9. Выбор модели и метода изучения спроса на рекреационную территорию.
10. Апробация методов развития проектов реализации туристско-рекреационного потенциала региона.
11. Особенности использования SWOT-анализа с целью количественной оценки развития рекреационного потенциала региона.
12. Формирование и функционирование особых туристско-рекреационных зон России.
13. Сравнительный анализ особых туристско-рекреационных зон.
14. Проблемы повышения эффективности использования туристско-рекреационных территорий.
15. Ландшафтное планирование в проектировании туристского маршрута.

Краткие методические указания

Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику зачит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 50%.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	8	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при работе над проектом.
3	6	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне : в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	4	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументировать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	3	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.6 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

- 1.Проектирование участка (ген. план) размещения санаторного комплекса, мощностью на 100 человек.
- 2.Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.
- 3.Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.
- 4.Проектирование блока помещений физкультурно-оздоровительного назначения туристской базы на 100 отдыхающих.
- 5.Проектирование помещений физкультурно-оздоровительного назначения (бассейн)

на территории гостиницы класса 5*.

6. Проектирование помещений конноспортивного клуба на 10 лошадей в составе туристской базы.

7. Проектирование конференц-зала гостиничного комплекса класса 4*.

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

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

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

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

12. Проектирование помещений бара на 50 мест в составе ресторана комплекса.

13. Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.

14. Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.

15. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.

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

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

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

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

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

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

22. Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

23. Проектирование жилой зоны гостиницы класса 2* на 50 проживающих.

24. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

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

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

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

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

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

30. Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

Краткие методические указания

Задание позволяет проверить умение применения теоретических знаний по дисциплине на практике. Спроектировать здание с учетом определенных условий, используя нормативы по строительству. Использовать миллиметровую бумагу и карандаш.

Тонкими штрихпунктирными линиями нанести координационные оси здания. Обозначить все оси. Нанести тонкими линиями контуры всех капитальных стен здания, соблюдая привязки к координационным осям, привязку внутренних несущих стен назначают центральную. Выполнить чертеж перегородок и окон здания, огражденной капитальными стенами. Проставить на чертеже наименование осей. Изобразить помещения и нанести размеры образовавшихся помещений

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	13	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	10	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при работе над проектом.
3	8	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне : в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	6	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументировать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	3	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.7 Проект

№1. Мини-проект. Расчет S помещений и его проектирование.

Состав помещений	
Вестибюль	10,5 м ²
Торговое помещение	15 м ²
Санузел	3 м ²
Санузел	2 м ²
Производственное помещение	9 м ²
Техническое помещение	2 м ²
1. Полезная площадь	
2. Общая площадь:	

3. Определить этажность
4. Определить тип здания: каркасное, полукаркасное
5. Определить сетку колон:
6. Изобразить проект на миллиметровке
7. Посчитать площади помещений (самостоятельно)

№2. Проект гостиницы на 25 мест класса 2*

Помещения 1 и 2 этажа:

- 1) Номерной фонд – $S_{м2}=352$ м²
 - 2) Приемно-вестибюльная группа – $S_{м2}=129,1$ (примерно 130) м²
 - 3) Помещение ПОП – $S_{м2}=180$ м²
 - 4) Бытовые помещения– $S_{м2}= 16,3$ м²
 - 5) Административные помещения – $S_{м2}= 67$ м²
 - 6) Хозяйственно-производственные помещения – $S_{м2}= 207,6$ м²
 - 7) Технические помещения – $S_{м2}= 12,5$ м²
- 1079,7 м²

Рассчитать компоновочной площади:

Определить сетку колон:

Распределить помещения по этажам:

Одноместный номер – 5 шт

Двуместный номер – 7 шт

Трехместный номер – 2 шт

$S_{м2}$ второго этажа =

$S_{м2}$ первого этажа =

Краткие методические указания

Задание состоит из графической части и позволяет проверить умения применения теоретических знаний и практических навыков.

Необходимо выполнить задание на миллиметровой бумаге с использованием карандаша, учитывая условия задачи.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	20	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	15	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при работе над проектом.
3	6	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне : в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	0	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументировать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	3	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.8 Пример разноуровневых задач и заданий

Практические задачи

Задача:

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -324 м². Сетка колонн 6*6. Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задача:

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -360 м². Сетка колонн 6*6. Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задача:

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания - 432 м². Сетка колонн 6*9. Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задача:

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -378 м². Сетка колонн 6*9. Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Краткие методические указания

Задание состоит из графической части и позволяет проверить умения применения теоретических знаний и практических навыков.

Необходимо выполнить задание на миллиметровой бумаге с использованием карандаша, учитывая условия задачи.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	27	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаружил в сестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	20	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при работе над проектом.
3	10	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне : в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	4	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументировать свою точку зрения при презентации готового проекта.

1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.
---	---	---