

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
"Амурский государственный университет"

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и научной
работе

Лейфа А.В. Лейфа

9 апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
«ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) образовательной программы – Гостиничная деятельность

Квалификация выпускника – Бакалавр

Год набора – 2024

Форма обучения – Очная

Курс 3,4 Семестр 6,7

Экзамен 6 сем

Зачет 7 сем

Общая трудоемкость дисциплины 216.0 (академ. час), 6.00 (з.е)

Составитель Е.В. Пшеничникова, доцент, канд. пед. наук

Факультет дизайна и технологии

Кафедра сервисных технологий и общетехнических дисциплин

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта ВО для направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 08.06.17 № 515

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры сервисных технологий и общетехнических дисциплин

11.04.2024 г. , протокол № 8

Заведующий кафедрой Абакумова И.В. Абакумова

СОГЛАСОВАНО

Учебно-методическое управление

Чалкина Н.А. Чалкина

9 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Научная библиотека

Петрович О.В. Петрович

9 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Выпускающая кафедра

Абакумова И.В. Абакумова

9 апреля 2024 г.

СОГЛАСОВАНО

Центр цифровой трансформации и
технического обеспечения

Тодосейчук А.А. Тодосейчук

9 апреля 2024 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины:

- профессиональное становление бакалавра гостиничного дела на основе усвоения широкого круга вопросов, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения;
- развитие личностно-профессиональных свойств бакалавра гостиничного дела;
- формирование профессиональных и общекультурных компетенций бакалавра гостиничного дела.

Задачи дисциплины:

- обеспечить условия для овладения знаниями в области проектирования гостиничной деятельности, гостиничных продуктов и услуг;
- обеспечить условия для становления личностно-профессиональных свойств будущего бакалавра гостиничного дела;
- создать условия для развития умений и навыков самостоятельного проектного поиска.

2. МЕСТО УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Проектирование гостиничной деятельности», является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 43.03.03 - Гостиничное дело по профилю и реализуется в 6 и 7 семестрах.

Изучение дисциплины базируется на знаниях, приобретенных студентами после освоения курсов «Введение в профессию», «Организация гостиничного дела», «Организация функционирования гостиничных комплексов». Дисциплина логически, содержательно и методически взаимосвязана с последующими теоретическими дисциплинами: «Прогрессивные технологии в гостиничном сервисе», «Разработка гостиничного продукта», способствует профессиональному становлению будущих специалистов отрасли и является базовой основой производственной практики и выпускной квалификационной работы.

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

3.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции
ПК-4. Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ИД-1ПК-4 Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности ИД-2ПК-4 Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

4. СТРУКТУРА УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Общая трудоемкость учебного предмета составляет 6.00 зачетных единицы, 216.0 академических часов.

1 – № п/п

2 – Тема (раздел) учебного предмета, курсовая работа (проект), промежуточная аттестация

3 – Семестр

4 – Виды контактной работы и трудоемкость (в академических часах)

4.1 – Л (Лекции)

4.2 – Лекции в виде практической подготовки

4.3 – ПЗ (Практические занятия)

4.4 – Практические занятия в виде практической подготовки

4.5 – ЛР (Лабораторные работы)

4.6 – Лабораторные работы в виде практической подготовки

4.7 – ИКР (Иная контактная работа)

4.8 – КТО (Контроль теоретического обучения)

4.9 – КЭ (Контроль на экзамене)

5 – Контроль (в академических часах)

6 – Самостоятельная работа (в академических часах)

7 – Формы текущего контроля успеваемости

1	2	3	4									5	6	7
			4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9			
1	Теоретические основы проектирования гостиничных предприятий	6	4		2								8	защита практической работы
2	Композиционные принципы и средства проектирования зданий	6	4		2								8	защита практической работы
3	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	6	4		2								8	защита практической работы
4	Типология архитектурно - планировочных, объемно - планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений	6	6		2								8	защита практической работы
5	Основные конструкции гостиничных	6	4		2								8	защита практической работы

	зданий														
6	Функциональная структура помещений гостиничных предприятий	6	6		4									8	защита практической работы
7	Функциональная структура помещений предприятий общественного питания, торговли и бытового обслуживания	6	6		2									9	защита практической работы
8	Обеспечение пожарной безопасности зданий гостиничных комплексов	6	2		2									7	защита практической работы
9	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	7			2									2	защита практической работы
10	Документационное сопровождение проектной деятельности	7			2									2	защита практической работы
11	Техническое задание на проектирование	7			2									2	защита практической работы
12	Основы проектирования гостиничного предприятия	7			14									2	защита практической работы
13	Планировочные конструктивные параметры и интерьерные решения проектируемой гостиницы	7			16									3.8	защита практической работы
14	Экзамен	6								0.3	26.7				
15	Курсовой проект	7						3						20	
16	Зачет	7								0.2					
	Итого			36.0	54.0	0.0	3.0	0.2	0.3	26.7	95.8				

5. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

5.1. Лекции

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)
1	Теоретические основы проектирования гостиничных предприятий	<p>Основные понятия о проектировании. Проектирование как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем. Системы автоматизации проектирования в строительстве. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации строительных объектов.</p> <p>Понятие о строительной физике. Расчет строительных конструкций зданий по предельным состояниям.</p> <p>Понятие об основных показателях в строительстве. Основные принципы современного строительства. Модульная система в строительстве и ее истоки. Строительная теплотехника. Строительная акустика (звукоизоляция). Светотехника.</p>
2	Композиционные принципы и средства проектирования зданий	<p>Композиционные принципы и их сущность. Единства и соподчиненности. Тектоника. Ориентация или направленность. Симметрия, асимметрия, композиционные оси. Соотношение архитектурных форм.</p> <p>Виды застройки населенных мест. Жилая застройка. Периметральная застройка. Строчная застройка Групповая застройка.</p>
3	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	<p>Исторический экскурс в развитие гостиничных форм.</p> <p>Ряд интересных решений: гостиница «Приморская» (Сочи), туристическая гостиница «Приют одиннадцати» (Эльбрус), «Алибек» (Домбай) и пр.</p> <p>Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.</p> <p>Классическое решение в виде компактного массива. Многоэтажный блок гостиничных номеров. Высотные гостиницы. Концептуальная модель формообразования средств размещения.</p>
4	Типология архитектурно - планировочных, объемно - планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений	<p>Типы застройки гостиничных комплексов</p> <p>Оптимальный вариант застройки. Централизованный. Блочный. Павильонный. Смешанный.</p> <p>Основные типы планировочных решений зданий</p> <p>Оптимальный вариант планировочных решений зданий. Коридорный. Галерейный. Секционный. Башенный (точечный). Усадебный. Блокированный</p> <p>Форма плана жилых этажей гостиниц. Конструктивный модуль.</p> <p>Оптимальный план жилых этажей гостиниц. Прямоугольный; компактный; атриумный; усложненный.</p> <p>Типовые планировки жилых этажей:</p>

		прямоугольные, крестообразные, кольцевые, Т, Л, Х, Y и Z- образных форм.
5	Основные конструкции гостиничных зданий	Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основания и фундаменты. Несущий остов зданий. Классификация основных конструктивных систем зданий. Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий. Коммуникационные системы зданий. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы). Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий
6	Функциональная структура помещений гостиничных предприятий	Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь Помещения разного функционального назначения: жилые, помещения приема и обслуживания, общественного питания (с развитым составом производственных помещений и сложным технологическим оборудованием), культурно-массового назначения, бытового обслуживания, административные, развитый состав служебных, хозяйственных, подсобных, технических помещений и др. Приемно- вестибюльная группа помещений гостиниц Характеристика приемно- вестибюльной группы помещений гостиниц, состав. Группа жилых помещений гостиниц. Жилые номера и вспомогательные помещения при жилых номерах. Структура жилых номеров. Площадь номеров в гостиницах различных категорий. Основные функциональные зоны номеров. Санитарные узлы номеров.
7	Функциональная структура помещений предприятий общественного питания, торговли и бытового обслуживания	Предприятия питания в гостиничных комплексах Состав помещений. Основные связи помещений гостиницы и предприятий общественного питания. Производственные помещения предприятий питания. Помещения бытового обслуживания Состав помещений. Основные связи помещений гостиницы и помещений бытового обслуживания. Помещения культурно - массового, спортивно – оздоровительного и развлекательного назначения Состав помещений. Основные связи помещений гостиницы и помещений культурно- массового, спортивно- оздоровительного и развлекательного назначения.
8	Обеспечение пожарной безопасности зданий гостиничных комплексов	Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара в ходе проектирования гостиничных комплексов. Конструктивно-технологические, организационно-

		управленческие требования при проектировании гостиничных комплексов. Степень огнестойкости зданий с гостиничными номерами. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара.
--	--	--

5.2. Практические занятия

Наименование темы	Содержание темы
Нормативно-правовое обеспечение организационно-проектировочной деятельности в гостиничном хозяйстве	Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации строительных объектов. Классификатор строительных норм и правил
Анализ здания гостиничного предприятия на применение при проектировании композиционных принципов	Выбор гостиницы по каталогу. Перечень композиционных принципов в здании. Описание внешнего проявления. Фотографии.
Генеральные планы застройки гостиничных комплексов	Выбор гостиничного комплекса по каталогу. Фотографии. Выполнение генерального плана застройки гостиничного комплекса.
Анализ генерального плана застройки гостиничных комплексов	Определение типа застройки, планировочной структуры зданий, формы плана жилых этажей гостиницы, конструктивного модуля, архитектурной отделки главного входа и т.д.
Анализ основных конструктивных элементов здания гостиницы	Определение типа конструктивной схемы здания гостиницы, вида фундамента. Характеристика стен, перегородок, опор, столбов, колонн, вид кровли, окна, двери. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы). Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
Структура группы жилых помещений.	Компоненты группы помещений, площадь каждого помещения, общая площадь группы, источник информации или рекомендации. Функционально-планировочная схема жилого этажа гостиницы.
Структура приемно-вестибюльной группы помещений.	Компоненты группы помещений, площадь помещения, общая площадь группы, источник информации или рекомендации. Функциональная схема связей гостиницы.
Структура группы помещений общественного питания, группа административных помещений, производственно-хозяйственная группа помещений.	Компоненты группы помещений, площадь помещения, общая площадь группы, источник информации или рекомендации. Функционально-планировочная схема первого (общественного) этажа гостиницы.
Анализ здания гостиничного предприятия на соблюдение при проектировании требований пожарной безопасности.	Конструктивно-технологические требования. Организационно-управленческие требования.
Организация курсового проектирования	Структура курсового проекта. Требования к оформлению пояснительной записки и графической

	части проекта.
Основной пакет нормативно-правовых документов.	Составить пакет требований, предъявляемые к проектируемому зданию гостиницы.
Назначение и типы общественных зданий, их расчетная вместимость, состав помещений, рабочая площадь и строительный объем зданий	Основные требования к архитектурно-планировочному решению здания и сооружений. Основные требования к конструктивному решению и материалам
Введение в проектирование	Определение актуальности темы работы, основной цели курсового проектирования и задач. Объект, предмет.
Техническое задание на проектирование	Назначение и типы общественных зданий, их расчетная вместимость, состав помещений, рабочая площадь и строительный объем зданий. Основные требования к архитектурно-планировочному решению здания и сооружений. Основные требования к конструктивному решению и материалам. Характеристика инженерного и технологического оборудования. Требования к благоустройству.
Обоснование целесообразности проектирования гостиницы	Для принятия решения необходимо выяснить и проанализировать потребность в гостиничных местах, при этом учитывают: значимость региона; особенности регионального развития деловой активности; внешние связи района; развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы; существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки; число и пропускную способность мест притяжения туристов.
Обоснование целесообразности проектирования гостиницы	Обоснование целесообразности строительства объекта выполнить в виде справки, в которой должны быть отражены: природные особенности и климатические условия района строительства; наличие охранных зон в районе будущего строительства, отсутствие источников загрязнения среды; пролегающие туристские маршруты; контингент отдыхающих зимой и летом; возможность принятия иностранных туристов; назначение туристского учреждения, расчет вместимости в летнее и зимнее время; наличие подъездных путей к объекту; наличие сетей водопровода, канализации, энергоснабжения, связи; необходимость сноса жилых и нежилых зданий; целесообразность сооружения собственной прачечной, гаража.
Характеристика участка, предназначенного для строительства гостиницы	Подробная характеристика участка строительства, выполненная в соответствии с установленным планом: экологичность участка; транспортные связи; наличие зеленых насаждений; затопляемость паводковыми водами; качество основания с точки зрения сейсмичности.

Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий	Следует рассмотреть все требования, которым должны отвечать здания: техническим, экономическим, функциональным, санитарным, требованиям пожарной безопасности. Создать пакет требований, с характеристикой параметров объекта проектирования в соответствии с темой курсового проекта.
Планировочная структура участка гостиничного предприятия	Разработка генерального плана участка проектируемой гостиницы.
Объемно-планировочное решение зданий гостиницы	Проанализировать возможные варианты объемно-планировочного решения помещений на этажах проектируемого здания, представить, какой должна быть планировка каждого из них, сделать выбор одного, а так же определиться с композиционной схемой помещения, установить конструктивную сетку – конструктивный модуль проектируемого здания.
Основные функциональные группы помещений гостиницы	Определиться с составом функциональных групп помещений проектируемого гостиничного предприятия, рассчитать площадь выбранных помещений, общую площадь помещений гостиницы, площадь общественной части и площадь одного жилого этажа и представить данную разработку в табличной форме
Основные функциональные группы помещений гостиницы	Определиться с составом функциональных групп помещений проектируемого гостиничного предприятия, рассчитать площадь выбранных помещений, общую площадь помещений гостиницы, площадь общественной части и площадь одного жилого этажа и представить данную разработку в табличной форме
Общественная часть гостиницы	Определиться с месторасположением общественных помещений гостиничного предприятия, показать данную разработку в таблице, представить вариант планировочной структуры вестибюля с учетом формы здания проектируемой гостиницы с указанием основных потоков-перемещений людей и предметов между помещениями и группой помещений и выполнить функционально-планировочные схемы первого и подвального этажей.
Жилая часть гостиницы	Определиться с месторасположением жилых помещений гостиничного предприятия, показать данную разработку в табличной форме, выбрать планировочное решение этажей жилой части гостиницы, представить планировочную структуру жилых номеров и выполнить функционально-планировочную схему жилого этажа.
Конструктивные элементы здания и отделочные материалы для внутренних архитектурных	Определиться с выбором возможных вариантов конструктивных элементов здания и внутренних отделочных материалов.

6. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Содержание темы (раздела)	Трудоемкость в академических часах
1	Теоретические основы проектирования гостиничных предприятий	Подготовка к лекциям и практическим работам. Подготовка сообщения. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8
2	Композиционные принципы и средства проектирования зданий	Подготовка к лекциям и практическим работам. Подготовка сообщения. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8
3	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8
4	Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8
5	Основные конструкции гостиничных зданий	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8
6	Функциональная структура помещений гостиничных предприятий	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	8

7	Функциональная структура помещений предприятий общественного питания, торговли и бытового обслуживания	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение графических работ. Подготовка к экзамену.	9
8	Обеспечение пожарной безопасности зданий гостиничных комплексов	Подготовка к лекциям и практическим работам. Выполнение отчётов по практическим работам. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к экзамену.	7
9	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка практических работ. Выполнение графических работ. Выполнение отчётов по КП. Подготовка к зачету.	2
10	Документационное сопровождение проектной деятельности	Подготовка к практическим работам. Выполнение отчётов по КП. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету.	2
11	Техническое задание на проектирование	Подготовка к практическим работам. Выполнение отчётов по КП. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету.	2
12	Основы проектирования гостиничного предприятия	Подготовка к практическим работам. Выполнение отчётов по КП. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету.	2
13	Планировочно конструктивные параметры и интерьерные решения проектируемой гостиницы	Подготовка к практическим работам. Выполнение отчётов по КП. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Подготовка к зачету.	3.8
14	Курсовой проект	Выполнение отчёта по КП. Знакомство с научной и технической литературой. Работа с периодическими изданиями. Выполнение графических	20

		работ.	
--	--	--------	--

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В ходе обучения по данной дисциплине применяются в учебном процессе активные и интерактивные формы проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В образовательном процессе предусмотрено использование интерактивных методов обучения – поискового диалога, рефлексивного анализа действий и поступков, применение проблемных ситуаций, проблемного изложения материала, критически насыщенных ситуаций и др.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Вопросы к экзамену в 6 семестре

1. Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс.
2. Характеристика этапов современного проектирования систем.
3. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов.
4. Понятие об основных показателях и принципах современного проектирования.
5. Модульная система в проектировании и ее истоки.
6. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта.
7. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
8. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
9. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
10. Исторический экскурс в развитие гостиничных форм.
11. Классификация гостиничных комплексов.
12. Современные архитектурные концепции зданий гостиниц.
13. Типология архитектурно- планировочных, объемно- планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений.
14. Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь.
15. Характеристика приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц.
16. Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного обслуживания.
17. Помещения культурно- массового, спортивно- оздоровительного и развлекательного назначения.
18. Общие сведения о зданиях и сооружениях.
19. Основания и фундаменты.
20. Несущий остов зданий.
21. Классификация основных конструктивных систем зданий.
22. Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия.
23. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий.
24. Коммуникационные системы зданий.
25. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы).
26. Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
27. Инженерные сети гостиниц и ресторанов.
28. Силовое и слаботочное электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания.
29. Водоснабжение и водоотведение в гостиницах.
30. Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах.
31. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению

пожара.

32. Обеспечение пожарной безопасности людей.
33. Технические средства пожаротушения.
34. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
35. Системы автоматизации проектирования.
36. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

Вопросы к зачету в 7 семестре

1. Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс.
2. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов.
3. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
4. Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь.
5. Характеристика приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц.
6. Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного обслуживания.
7. Помещения культурно- массового, спортивно- оздоровительного и развлекательного назначения.
8. Общие сведения о зданиях и сооружениях.
9. Основания и фундаменты.
10. Несущий остов зданий.
11. Классификация основных конструктивных систем зданий.
12. Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия.
13. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий.
14. Коммуникационные системы зданий.
15. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы).
16. Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
17. Инженерные сети гостиниц и ресторанов.
18. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара.
19. Обеспечение пожарной безопасности людей.
20. Обоснование целесообразности проектирования гостиницы.
21. Характеристика участка, предназначенного для строительства гостиницы
22. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий
23. Планировочная структура участка гостиничного предприятия, генеральный план гостиницы
24. Планировочно-конструктивные параметры и интерьерные решения гостиницы
25. Объемно-планировочное решение здания гостиницы
26. Основные функциональные группы помещений гостиницы.
27. Общественная часть гостиницы
28. Жилая часть гостиницы
29. Конструктивные элементы здания и отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей
30. Планировочная структура участка гостиничного предприятия

Темы индивидуальных заданий для курсового проекта

1. Проектирование предметно- пространственной среды малой гостиницы на 50 номеров.
2. Проектирование предметно- пространственной среды отеля класса- люкс на 35 номеров.

3. Проектирование предметно-пространственной среды мини-гостиницы эконом-класса на 10 номеров.
4. Проектирование предметно-пространственной среды малой курортной гостиницы на 25 номеров.
5. Проектирование предметно-пространственной среды мотеля на 25 номеров.
6. Проектирование предметно-пространственной среды апарта-отеля на 30 номеров.
7. Проектирование предметно-пространственной среды аквателя бизнес-класса на 30 номеров.
8. Проектирование предметно-пространственной среды гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.
9. Проектирование предметно-пространственной среды бюджетной городской гостиницы на 100 номеров.
10. Проектирование предметно-пространственной среды курортной гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.

9. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

а) литература

1. Клепцова, О. И. Мировое гостиничное хозяйство : учебное пособие / О. И. Клепцова. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 106 с. — ISBN 978-5-93252-266-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/12699.html> (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Методические рекомендации к выполнению курсового проекта по дисциплине "Проектирование гостиничной деятельности" [Электронный ресурс] : учеб.- метод. пособие / АмГУ, ФДиТ ; сост. Е. В. Пшеничникова. - Благовещенск : Изд-во Амур. гос. ун- та, 2016. - 92 с. - Режим доступа: http://irbis.amursu.ru/DigitalLibrary/AmurSU_Edition/6568.pdf
3. Овчаренко, Н. П. Организация гостиничного дела : учебное пособие для бакалавров / Н. П. Овчаренко, Л. Л. Руденко, И. В. Барашок. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 204 с. — ISBN 978-5-394-02514-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/75213.html> (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей
6. Организация гостиничного дела [Текст] : учеб. пособие : рек. УМО / Н. С. Родионова [и др.]. - СПб. : Троицкий мост, 2014. - 350 с.
7. Смагулов, Б. К. Государственное регулирование туристской индустрии : учебное пособие / Б. К. Смагулов, Л. О. Штриплинг, И. Е. Карасёв. — Омск : Омский государственный институт сервиса, Омский государственный технический университет, 2012. — 123 с. — ISBN 978-5-93252-263-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/12696.html> (дата обращения: 22.03.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

№	Наименование	Описание
1	7-Zip	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL http://www.7-zip.org/license.txt .
2	LibreOffice	Бесплатное распространение по лицензии GNU LGPL https://ru.libreoffice.org/about-us/license/
3	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/

4	Mozilla Firefox	Бесплатное распространение по лицензии MPL 2.0 https://www.mozilla.org/en-US/MPL/
5	Операционная система Linux	GNU-лицензия (GNU General Public License)
6	Автоматизированная информационная библиотечная система «ИРБИС 64»	Лицензия коммерческая по договору №945 от 28 ноября 2011 года.
7	Corel DRAW Graphics Suite X7	Educational Lic (5-50) Сублицензионный договор №222 от 11.12.2015.
8	Inkscape	Бесплатное распространение по лицензии GNU GPL-2.0 https://inkscape.org/ru/about/license/
9	http://www.iprbookshop.ru	Электронно-библиотечная система IPRbooks – научно-образовательный ресурс для решения задач обучения в России и за рубежом. Уникальная платформа ЭБС IPRbooks объединяет новейшие информационные технологии и учебную лицензионную литературу. Контент ЭБС IPRbooks отвечает требованиям стандартов высшей школы, СПО, дополнительного и дистанционного образования, требованиям законодательства РФ в сфере образования
10	https://urait.ru	Фонд электронной библиотеки составляет более 4000 наименований и постоянно пополняется новинками, в большинстве своем это учебники и учебные пособия для всех уровней профессионального образования от ведущих научных школ с соблюдением требований новых ФГОСов
11	https://e.lanbook.com	Электронно- библиотечная система Издательства «Лань» – это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг ведущих издательств учебной и научной литературы (в том числе университетских издательств), так и электронные версии периодических изданий по различным областям знаний.
12	http://www.hotelline.ru	Интернет-портала новостей гостиничного бизнеса
13	http://www.gostedu.ru	ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.
14	http://prohotel.ru/	Информационно- справочный ресурс, посвященный гостиничному бизнесу, интернет-журнал
15	http://www.hotelmagazine.ru/	Журнал «Отель» - информация по всем вопросам функционирования гостиничных предприятий.
16	https://www.economy.gov.ru/	Федеральное агентство по туризму, Министерство экономического развития РФ
17	http://www.airpano.ru/	Аэропанорамы и виртуальные туры по всему миру
18	http://www.amurvisit.ru	Путеводитель по Амурской области

19	https://ostrovok.ru/	Бронирование гостиниц в России и за рубежом. Информация о гостиницах, фотографии и описания номеров.
----	---	--

в) профессиональные базы данных и информационные справочные системы

№	Наименование	Описание
1	Консультант Плюс	База данных законодательства РФ: кодексы, законы, указы, постановления Правительства РФ
2	Google Scholar	Поисковая система по полным текстам научных публикаций всех форматов и дисциплин.
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	Российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования
4	Мультитран. http://www.multitran.ru	Информационная справочная система «Электронные словари»
5	Культура безопасности жизнедеятельности	Портал Министерства РФ по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий.
6	Экономика. Социология. Менеджмент.	Федеральный образовательный портал
7	Информационно-коммуникационные технологии в образовании	Федеральный образовательный портал, обеспечивающий информационную поддержку образования в области современных информационных и телекоммуникационных технологий, а также деятельности по применению ИКТ в сфере образования.
8	Росстандарт.	Каталог международных, межгосударственных и национальных стандартов, действующих технических регламентов
9	www.gks.ru	Федеральная служба государственной статистики
10	www.amurobl.ru	Официальный сайт Правительства Амурской области
11	www.vstamur.ru	Министерство внешнеэкономических связей, туризма и предпринимательства Амурской области
12	www.consultant.ru	Нормативно-правовая база документов
13	www.garant.ru	Нормативно-правовая база документов

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

АмГУ располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лекционной и практической работы студентов, предусмотренных рабочей программой дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности». Местом проведения занятий является кабинет, в котором обеспечены необходимые условия для успешного изучения и освоения студентами курса «Проектирование гостиничной деятельности», оснащенный современным оборудованием, которое используется при

изучении данной дисциплины: доска аудиторная, компьютер, принтер, сканер, мультимедийная установка.

Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется в помещениях, оснащенных компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета.