

Частное образовательное учреждение высшего образования
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и
туризма
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор
С.В. Авдашкевич
28.06.2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина:	Б1.В.10 Проектирование гостиничной деятельности
Направление подготовки:	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль):	Гостиничная деятельность
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат экономических наук, доцент Шепелева С. В.

Санкт-Петербург
2023

1. Цели и задачи дисциплины:*Цель освоения дисциплины:*

формирование системы знаний о теоретических основах, нормативно-правовой базе проектирования гостиничной деятельности и приобретение практических навыков по их использованию.

Задачи дисциплины:

сформировать у обучающихся готовность применять нормативно-правовую и технологическую документацию, используемую при проектировании гостиничной деятельности;

сформировать у обучающихся готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования;

сформировать у обучающихся готовность самостоятельно находить и использовать различные источники информации для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта в соответствии с требованиями потребителя;

сформировать у обучающихся готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-1 Способен обеспечивать выполнение основных функций управления подразделениями организаций сферы гостеприимства	ПК-1.1 Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации персонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий гостиничного комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-1.2 Умеет осуществлять планирование и организацию деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключевых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; осуществлять деловые и межличностные коммуникации, проводить совещания и собрания в трудовом коллективе.	
	ПК-1.3 Владеет методами планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; способами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; методами проектирования деятельности гостиничных предприятий с учетом современных тенденций	

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-2 Способен проводить оценку экономической эффективности деятельно-сти организаций сферы гостеприимства	ПК-2.1 Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	33.007 Профессиональный стандарт «Руководитель / управляющий комплекса / сети гостиниц» 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания»
	ПК-2.2 Умеет применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса, материальных ресурсов и персонала; формиро-вать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	
	ПК-2.3 Владеет методами оценки и навыками планирования потреб-ностей департаментов (служб, отделов) в материальных ре-сурсах и персонале; навыками бизнес-планирования иннова-ционного гостиничного продукта.	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1.1. Знает основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения; основы организации, планирования и контроля деятельности подчиненных; теорию мотивации пер-сонала и обеспечения лояльности персонала; теорию межлич-ностного и делового общения, переговоров, конфликтологии; основы организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном бизнесе; формы управления в организациях сферы гостеприимства; специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах.	Сформированы систематические представления о: целях и задачах деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; основных принципах построения коллектива, условия его функционирования, систему существующих общественных отношений; о способах практического использования мотивационных теорий и теорий лидерства в практике управления; основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном и гостиничном бизнесе с использованием специализированных программ;
ПК-1.2. Умеет осуществлять планирование и организацию деятельно-сти департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса, в том числе с учетом инновационных технологий и процессов; использовать наставничество, делегирование, коучинг и др. современные формы развития руководящего состава и ключе-вых сотрудников департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса; осуществлять деловые и межличностные комму-никации, проводить совещания и собрания в трудовом коллек-тиве.	Сформировано умение: организации оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; определять целесообразность использования тех или иных форм, методов и средств делегирования полномочий с учётом личной ответственности за осуществляемые мероприятия

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1.3. Владеет методами планирования текущей деятельности де-партаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; спо-собами координации и контроля деятельности департаментов (служб, отделов); методами организации контроля за функционированием системы внутреннего распорядка; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий госте-приимства; методами проектирования деятельности гостинич-ных предприятий с учетом современных тенденций	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: в обеспечении планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; распределения полномочий и ответственности в организационной структуре управления; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; приемами проектирования организационных структур.
ПК-2.1. Знает основы финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса.	Сформированы систематические представления о: координации и контроле деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; теоретических основах финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса; сборе и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;
ПК-2.2. Умеет применять стратегические и тактические методы анали-за потребностей департаментов (служб, отделов) гостинично-го комплекса, материальных ресурсов и персонала; формиро-вать системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса.	Сформировано умение: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; формирования системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса; участия в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-2.3. Владеет методами оценки и навыками планирования потреб-ностей департаментов (служб, отделов) в материальных ре-сурсах и персонале; навыками бизнес-планирования иннова-ционного гостиничного продукта.	Демонстрирует владения на высоком уровне способности: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства; организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;

3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-2.1	ПК-1.2 ПК-2.2	ПК-1.3 ПК-2.3
1	Понятие и этапы проектирования, основные стадии работ по проектированию	ПК-1 ПК-2	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-1.1 ПК-2.1	ПК-1.2 ПК-2.2	ПК-1.3 ПК-2.3
2	Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	ПК-1 ПК-2	Тестирование №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
3	Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
4	Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
5	Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
6	Проектирование номерного фонда	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №2 (20)
7	Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
8	Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
9	Проектирование инженерных систем гостиниц	ПК-1 ПК-2	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №3 (20)
Количество баллов (100 баллов):			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Тема 1: Понятие и этапы проектирования, основные стадии работ по проектированию</p> <p>Понятие архитектурного проектирования. Методы проектирования. Основные этапы процесса проектирования. Пространство в архитектуре. Конструктивные элементы зданий. Классификация зданий и требования к ним</p> <p>Создание эскизного проекта. Проектирование: творческая разработка проекта. Техническое задание на проектирование. Проектная документация. Рабочая документация. Дизайн-проектирование</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа:</p> <p>Основные этапы процесса проектирования.</p> <p>Лабораторная работа: -</p> <p>Тема 2: Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов</p>

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p>Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений. Содержание нормативных документов, устанавливающих требования к гостиницам. Проектирование здания отеля с учётом доступности для маломобильных групп населения. Особенности проектирования гостиниц в различной местности. Выбор участка для строительства гостиницы. Функциональная организация зданий гостиниц</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Выбор участка для строительства гостиницы</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 3: Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц Задачи анализа гостиничного рынка. Процесс маркетингового исследования гостиничного рынка. Отчетные материалы маркетингового исследования рынка гостиничных услуг. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами местного гостиничного рынка</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Маркетинговое исследование рынка гостиничных услуг (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 4: Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы Функциональное зонирование территории гостиничного комплекса. Проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей. Ландшафтная архитектура. Входы и фасад. Освещение в гостиничном комплексе.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Проектирование генерального плана гостиничного предприятия (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 5: Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов Проектирование помещений вестибюльной группы: зоны приема и размещения, зоны сбора организованных групп, информации, установки банкоматов и торговых киосков, входы в предприятия питания и бытового обслуживания, коммуникационные зоны (с лифтовыми холлами). Требования к комнате для курения в вестибюле. Требования к помещениям вестибюля с учетом категории гостиничного предприятия. Требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиницы</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Проектирование помещений вестибюльной группы (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа: -</p>
<p>Тема 6: Проектирование номерного фонда Виды помещений номерного фонда гостиниц и общие требования к ним. Проектирование ванных комнат жилых номеров. Меблировка гостиничных номеров. Освещение гостиничных номеров. Дизайн номеров. Агроотели. Экоотели. Средства размещения для животных.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Проектирование жилого этажа в гостинице (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа:-</p>
<p>Тема 7: Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса Типы предприятий питания при гостиничных комплексах, особенности их функционирования. Требования к проектированию предприятий питания в составе гостиничного предприятия. Планирование деятельности предприятий питания различных типов Проектирование помещений бытового обслуживания и торговли. Проектирование помещений деловой деятельности (бизнес-центра). Проектирование помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения. Проектирование помещений культурно-досугового назначения.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Проектирование деятельности предприятия питания при гостинице (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа:-</p>
<p>Тема 8: Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных Состав и площади помещений администрации, служебно-хозяйственные и производственные. Проектирование помещений для служб обслуживания номерного фонда. Центральные бельевые. Малярные мастерские и склады красок. Столярная мастерская. Использование цокольных и подвальных помещений.</p> <p>Практические занятия/самостоятельная работа: Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных (по индивидуальному заданию).</p> <p>Лабораторная работа:-</p>
<p>Тема 9: Проектирование инженерных систем гостиниц</p>

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
Инженерное оборудование гостиниц. Водоснабжение, отопление и канализация в гостинице. Вентиляция и кондиционирование. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц. Слаботочные и электронные системы и устройства. Мусороудаление. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц. Противопожарные требования в гостинице. Противопожарные требования к планировке и застройке. Противопожарные требования к конструктивным решениям зданий. Пути эвакуации и аварийные выходы. Дополнительные противопожарные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м.
Практические занятия/самостоятельная работа: Современное инженерное оборудование гостиниц
Лабораторная работа:-
Курсовая работа: примерный перечень тем курсовой работы представлен в п.9.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 5
Аудиторные занятия (АЗ):	72	72
Лекционные занятия (Лек)	36	36
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	36	36
Самостоятельная работа студента (СР)	65	65
Курсовая работа	18	18
Другие виды самостоятельной работы*	47	47
Контроль самостоятельной работы (КСР)	7	7
Контактная работа (КоР)	79	79
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	36	36
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	180/5	180/5

* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Понятие и этапы проектирования, основные стадии работ по проектированию	5	4	4	0	5	4
2	Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	5	4	4	0	5	4
3	Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц	5	4	4	0	5	4
4	Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	5	4	4	0	5	4
5	Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов	5	4	4	0	5	4
6	Проектирование номерного фонда	5	4	4	0	5	4
7	Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	5	4	4	0	5	4
8	Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	5	4	4	0	5	4
9	Проектирование инженерных систем гостиниц	5	4	4	0	7	4
Итого:			36	36	0	47	36
Курсовая работа:			-	-	-	18	18
Итого (с учётом курсовой работы):			36	36	0	65	54

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 6
Аудиторные занятия (АЗ):	12	12
Лекционные занятия (Лек)	6	6
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	151	151
Курсовая работа	18	18
Другие виды самостоятельной работы*	133	133
Контроль самостоятельной работы (КСР)	8	8
Контактная работа (КоР)	20	20
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	9	9
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	180/5	180/5

* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов				Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий			СР	
			Лек	Пр	Лаб		
1	Понятие и этапы проектирования, основные стадии работ по проектированию	6	2	0	0	15	4
2	Нормативные основы проектирования зданий гостиниц и гостиничных комплексов	6	0	2	0	15	4
3	Маркетинговые исследования в проектировании гостиниц	6	2	0	0	15	4
4	Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостиницы	6	0	2	0	15	4
5	Проектирование приемно-вестибюльных помещений, лестниц и лифтов	6	0	0	0	15	4
6	Проектирование номерного фонда	6	2	0	0	15	4
7	Проектирование различных подразделений для обслуживания гостей в составе гостиничного комплекса	6	0	0	0	15	4
8	Проектирования помещений администрации, служебно-хозяйственных и производственных	6	0	0	0	15	4
9	Проектирование инженерных систем гостиниц	6	0	2	0	13	4
Итого:			6	6	0	133	36
Курсовая работа:			-	-	-	18	18
Итого (с учётом курсовой работы):			6	6	0	151	54

* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

Основная литература:

1. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов / Николенко П. Г., Гаврильева Т. Ф. - Балтийский государственный технический университет ВОЕНМЕХ имени Д.Ф. Устинова (г. Санкт-Петербург); Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино)., 2022 г. - 547 с. - ISBN 978-5-534-14966-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/proektirovanie-gostinichnoy-deyatelnosti-506937>

2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА 2-е изд., пер. и доп. Учебник для вузов /

Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва)., 2022 г. - 297 с. - ISBN 978-5-534-14414-7 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-489283>

3. СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ, КЛАССИФИКАЦИЯ В ТУРИСТСКОЙ И ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ 5-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для вузов / Дехтярь Г. М. - Российская академия народного хозяйства и государственной службы при Президенте РФ (г. Москва)., 2023 г. - 397 с. - ISBN 978-5-534-15308-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/standartizaciya-sertifikaciya-klassifikaciya-v-turistskoy-i-gostinichnoy-industrii-513643>

Дополнительная литература:

1. ТЕХНОЛОГИИ ГОСТИНИЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ: ТЕОРИЯ И ПРАКТИКА 2-е изд. Учебник для вузов / Тимохина Т. Л. - Российский государственный гуманитарный университет (г. Москва)., 2022 г. - 300 с. - ISBN 978-5-534-14413-0 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/tehnologii-gostinichnoy-deyatelnosti-teoriya-i-praktika-489284>

2. МАРКЕТИНГ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ. Учебник для вузов / Баумгартен Л. В. - Московский государственный лингвистический университет (г. Москва)., 2022 г. - 338 с. - ISBN 978-5-534-00581-3 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/marketing-gostinichnogo-predpriyatiya-489286>

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА. Учебник и практикум для вузов / Николенко П. Г., Шамин Е. А., Ключева Ю. С. - Нижегородский государственный инженерно-экономический университет (г. Княгинино)., 2022 г. - 449 с. - ISBN 978-5-534-10614-5 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/organizaciya-gostinichnogo-dela-495422>

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для освоения дисциплины

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный

2. Электронно-библиотечная система СПБУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный

3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный

4. [eLibrary.ru](http://elibrary.ru) : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный

5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: agch.neicon.ru. - Текст: электронный

6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный

7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный

8. [Hotelier.PRO](https://www.hotelier.pro) [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим

доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный

9. Турбизнес [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.tourbus.ru>. - Текст: электронный

10. Hotel.report [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <https://hotel.report>. - Текст: электронный

11. HR-tv.ru [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://thehrd.ru/>. - Текст: электронный

12. Управление производством [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.up-pro.ru>. - Текст: электронный

13. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный

14. Экономика. Социология. Менеджмент: федеральный образовательный портал: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://ecsocman.hse.ru/>. - Текст: электронный

15. Executive.ru: профессиональная база данных . - Режим доступа: <https://www.executive.ru>. - Текст: электронный

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа – практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, выполнения курсового проекта, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенными специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенным специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением

2. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройствами), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета imeos.ru, веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета imeos.ru и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

3. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением

9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-

рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет				
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100
	F	Fx	E	D	C	B	A
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный

9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

Тестирование №1

Примеры тестовых заданий

1. Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой...

1) совокупность средств и орудий труда, действующих в натуральной форме в течение длительного времени как в сфере материального производства, так и в непроеизводственной сфере; *

2) совокупность зданий и сооружений;

3) основные производственные фонды, действующие на предприятиях и предназначенные для изготовления продукции (механизмов, оборудования, разного рода изделий и товаров).

2. Основные фонды туристских учреждений состоят из...

1) зданий и сооружений;

2) передаточных устройств, машин и механизмов, различного оборудования, автотранспорта, мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года;

3) всех перечисленных выше объектов. *

3. Основными зданиями считаются ...

1) гостиницы, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря;

2) гостиницы, в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др.;

3) котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания, находящиеся на балансе туристского учреждения;

4. При определении потребности в гостиничных местах учитывают...

- 1) особенности регионального развития деловой активности; развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы;
- 2) существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки; количество и пропускную способность мест притяжения туристов;
- 3) 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; количество и пропускную способность мест притяжения туристов; *

5. При выборе участка проверяют...

- 1) транспортные связи, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;
- 2) экологичность участка, транспортные связи, наличие зеленых насаждений, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;
- 3) проницаемость почвы для воды и отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву.

6. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта – это...

- 1) технический паспорт;
- 2) проект; *
- 3) сметная документация.

7. Эксплуатация зданий, сооружений, в том числе содержание автомобильных дорог, должна осуществляться в соответствии с требованиями...

- 1) технических регламентов, проектной документации;
- 2) нормативных правовых актов Российской Федерации и муниципальных правовых актов;
- 3) все перечисленные выше варианты. *

8. В целях обеспечения безопасности зданий, сооружений в процессе их эксплуатации должны обеспечиваться...

- 1) техническое обслуживание зданий, сооружений;
- 2) текущий ремонт зданий, сооружений, эксплуатационный контроль;
- 3) все перечисленные выше действия. *

9. Под надлежащим техническим состоянием зданий, сооружений понимаются...

- 1) поддержание параметров устойчивости, надежности зданий, сооружений;
- 2) поддержание параметров устойчивости, надежности зданий, сооружений, а также исправность строительных конструкций, систем инженерно-технического обеспечения, сетей инженерно-технического обеспечения, их элементов в соответствии с требованиями технических регламентов, проектной документации; *
- 3) исправность строительных конструкций, систем инженерно-технического обеспечения, сетей инженерно-технического обеспечения.

10. Если число собственников здания превышает 5, решения по вопросам его

эксплуатации в целях обеспечения безопасной эксплуатации здания, в том числе о привлечении на основании договора физического или юридического лица в целях обеспечения безопасной эксплуатации здания, принимаются:

- 1) на общем собрании таких собственников; *
- 2) дирекцией предприятия;
- 3) начальником отдела эксплуатации.

11. Лицо, ответственное за эксплуатацию здания, сооружения, обязано вести журнал эксплуатации здания, сооружения, в который вносятся сведения:

- 1) о датах и результатах проведенных осмотров, контрольных проверок и (или) мониторинга оснований здания, сооружения, строительных конструкций, сетей инженерно-технического обеспечения;
- 2) о выполненных работах по техническому обслуживанию здания, сооружения, о проведении текущего ремонта здания, сооружения;
- 3) все перечисленные выше сведения. *

12. Лицо, ответственное за эксплуатацию здания (сооружения) обязано извещать при эксплуатации о каждом случае возникновения аварийных ситуаций в нём:

- 1) органы государственного контроля (надзора) в случае, если за эксплуатацией здания, сооружения в соответствии с федеральными законами осуществляется государственный контроль (надзор);
- 2) органы местного самоуправления, за исключением случаев, указанных в пункте 1);
- 3) всех перечисленных выше субъектов. *

13. Жилые помещения гостиниц и moteлей должны быть защищены от ионизирующего и неионизирующего излучения внешних и внутренних источников в соответствии с...

- 1) СанПиН 2.1.2.1002-00;
- 2) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03;
- 3) СНиП 23-03.

14. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...

- 1) российские сертификаты, маркировку «эко»;
- 2) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- 3) гигиенические заключения с эко-маркировкой.

15. Жилые помещения гостиниц и moteлей должны быть защищены от ионизирующего и неионизирующего излучения внешних и внутренних источников в соответствии с документом...

- 1) СанПиН 2.1.2.1002-00;
- 2) СанПиН 2.2.2/2.4.1340-03;
- 3) СНиП 23-03.

16. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в

соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...

- 1) российские сертификаты, маркировку «эко»;
- 2) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- 3) гигиенические заключения с эко-маркировкой.

17. Открытие построенных комплексов или отдельных объектов допускается только после проверки...

- 1) Архитектурным комитетом;
- 2) и др.

Доклад, сообщение / Реферат №1

Примерные темы докладов-презентаций

1. Анализ гостиничного рынка Санкт-Петербурга.
2. Мониторинг сегмента сетевых отелей в Санкт-Петербурге.
3. Анализ рынка хостелов в Ленинградской области.
4. Анализ рынка транзитных средств размещения (выбрать конкретный город, область, край, регион)
5. Анализ рынка водных средств размещения в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
6. Анализ рынка средств размещения, адаптированных к приему китайских туристов в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
7. Анализ рынка средств размещения, адаптированных к приему гостей с питомцами в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
8. Анализ степени удовлетворенности потребителей услугами гостиничного рынка в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
9. Анализ спроса на услуги отелей категории «три звезды» в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
10. Анализ спроса на услуги апарт-отелей в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
11. Анализ спроса на услуги СПА-отелей в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
12. Анализ спроса на услуги средств размещения в сельской местности (выбрать область, край или регион)
13. Анализ спроса на эко-отели в (выбрать конкретный город, область, край, регион)
14. Анализ спроса на мини-отели в (выбрать конкретный город, область, край, регион)

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Темы и вопросы

1. Виды нормативных документов, используемых при проектировании зданий гостиниц и гостиничных комплексов.
2. Перечень СНиПов в области проектирования и строительства зданий и сооружений.
3. Градостроительный кодекс РФ (ГрК РФ) от 29 декабря 2004 г. N 190-ФЗ > Глава 6.2.

- Эксплуатация зданий, сооружений.
4. Содержание документа «Свод правил СП-257.1325800.2016 «Здания гостиниц. Правила проектирования»»
 5. Содержание документа «Свод правил СП 118.13330.2012 «Общественные здания и сооружения»»
 6. Содержание документа «Свод правил СП 136.13330.2012 «Здания и сооружения. Общие положения проектирования с учетом доступности для маломобильных групп населения»
 7. Дать оценку документу «Рекомендации по проектированию зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов в Санкт-Петербурге» (Петербургские строительные стандарты. Региональные методические документы).
 8. Особенности проектирования деятельности гостиничных предприятий в зависимости от категории согласно Приказа Минкультуры России (Министерство культуры РФ) от 11 июля 2014 г. №1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями».
 9. Особенности проектирования деятельности хостелов с учетом ГОСТ Р 56184-2014 «Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам».
 10. Особенности проектирования деятельности сельских гостевых домов.
 11. Особенности проектирования гостиниц на сельских территориях.
 12. Особенности проектирования гостиниц в городах.
 13. Особенности проектирования гостиниц в горной местности.
 14. Особенности проектирования гостиниц на водных акваториях.
 15. По каким критериям следует выбирать участок для строительства гостиницы?
 16. Оценка расположения участка.
 17. Возможности участка.
 18. Ограничения участка.
 19. Видовые характеристики участка.
 20. Технические условия участка.
 21. SWOT-анализ участка.
 22. Сводная характеристика участка
 23. Функциональная организация зданий гостиниц.
 24. Централизованная система застройки гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки.
 25. Централизованная система застройки гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки.
 26. Павильонная система застройки гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки.
 27. Блочная система застройки гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки.
 28. Смешанная система застройки гостиничных предприятий. Преимущества и недостатки.

Собеседование, опрос / Контрольная работа №1

Ответьте письменно на вопросы:

1. Назовите инженерное оборудование гостиниц.
2. Водоснабжение отеля.
3. Системы отопления в гостиничных предприятиях.
4. Канализация в гостинице.
5. Вентиляция и кондиционирование помещений в гостиницах.

6. Электроснабжение и электрооборудование гостиниц.
7. Слаботочные и электронные системы и устройства в средствах размещения.
8. Мусороудаление в гостиницах.
9. Санитарно-гигиенические требования к помещениям гостиниц.
10. Противопожарные требования в гостинице.
11. Противопожарные требования к планировке и застройке средств размещения.
12. Противопожарные требования к конструктивным решениям зданий отеля.
13. Пути эвакуации и аварийные выходы в отеле.
14. Дополнительные противопожарные требования к зданиям гостиничного типа высотой более 28 м.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №1

Примеры заданий

1. Разработка планировочной структуры участка бизнес-отеля.
2. Разработка планировочной структуры участка малого отеля.
3. Разработка планировочной структуры участка сельского гостевого дома.
4. Разработка планировочной структуры участка СПА-отеля.
5. Разработка планировочной структуры участка эко-отеля.
6. Разработка планировочной структуры участка туристского комплекса.
7. Разработка планировочной структуры участка санаторно-курортного комплекса.
8. Разработка планировочной структуры участка хостела.
9. Разработка планировочной структуры участка ботеля.
10. Разработка планировочной структуры участка мотеля.
11. Разработка планировочной структуры участка кемпинга.
12. Разработка планировочной структуры участка лотеля.

Разработка планировочной структуры участка (генерального плана) включает: функциональное зонирование территории гостиничного комплекса; проезды, въезды, площадки и парковки для стоянки автомобилей; ландшафтная архитектура; входы и фасад; объекты инфраструктуры гостиничного комплекса в масштабе 1:500 или 1:1000.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №2

Примеры заданий

1. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 100 номеров категории «без звезд»
2. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 150 номеров категории «одна звезда»
3. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 230 мест категории «две звезды»
4. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 300 мест категории «три звезды»
5. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 350 мест категории «четыре звезды»
6. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения отеля на 500 номеров категории «пять звезд»
7. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения малого отеля на 40 номеров категории

«без звезд»

8. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения мини-отеля на 10 номеров категории «без звезд»

9. Спроектировать приемно-вестибюльные помещения хостела на 50 мест категории «без звезд»

10. Разработать планировочные решения гостиничного номера высшей категории «Сюит» в конгресс-отеле категории «пять звезд» в масштабе 1:100 и жилого этажа в масштабе 1:200.

11. Разработать планировочные решения гостиничного номера высшей категории «Апартамент» в курортном отеле категории «четыре звезды» в масштабе 1:100 и жилого этажа в масштабе 1:200.

12. Разработать планировочные решения гостиничного номера высшей категории «Люкс» в городском отеле категории «три звезды» в масштабе 1:100 и жилого этажа в масштабе 1:200.

13. Разработать планировочные решения гостиничного номера высшей категории «Джуниор сюит» в отеле категории «две звезды» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

14. Разработать планировочные решения гостиничного номера высшей категории «Студия» в курортном отеле категории «одна звезда» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

15. Разработать планировочные решения гостиничного номера первой категории в туристском отеле категории «три звезды» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

16. Разработать планировочные решения гостиничного номера второй категории в городском отеле категории «без звезд» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

17. Разработать планировочные решения гостиничного номера третьей категории в туристском отеле категории «без звезд» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

18. Разработать планировочные решения гостиничного номера четвертой категории в туристском отеле категории «без звезд» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

19. Разработать планировочные решения гостиничного номера пятой категории в хостеле в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

20. Разработать планировочные решения гостиничного номера Т1 в таймшер-отеле категории «три ключа» в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

21. Разработать планировочные решения гостиничного номера второй категории в мини-отеле в масштабе 1:50 и жилого этажа в масштабе 1:200.

Деловая и (или) ролевая игра / Кейс-задача №3

Примеры заданий

1. Разработать планировочные решения помещений администрации отеля
2. Разработать планировочные решения служебно-хозяйственных и производственных помещений отеля.
3. Разработать планировочные решения помещений для служб обслуживания номерного фонда.
4. Разработать планировочные решения центральной бельевой.
5. Разработать планировочные решения малярных мастерских и складов красок.
6. Разработать планировочные решения столярной мастерской.
7. Разработать планировочные решения прачечной при отеле.
8. Разработать планировочные решения химчистки при отеле.
9. Проектирование деятельности ресторана при отеле на 220 мест категории «три звезды».
10. Проектирование деятельности кафе в гостинице на 170 мест категории «одна звезда»
11. Проектирование деятельности лобби-бара в гостинице на 280 мест категории «пять звезд»
12. Проектирование деятельности поэтажного буфета в гостинице категории «четыре звезды»
13. Проектирование деятельности столовой в курортном отеле категории «без звезд»
14. Проектирование деятельности бара в СПА-зоне отеля категории «пять звезд»

15. Проектирование деятельности кафе-кондитерской в отеле категории «четыре звезды»
16. Проектирование помещений бытового обслуживания в отеле категории ...
17. Проектирование помещений торговли в гостинице категории
18. Проектирование помещений деловой деятельности (бизнес-центра) в отеле категории ...
19. Проектирование помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения в гостиничном комплексе категории ...
20. Проектирование помещений культурно-досугового назначения в гостинице категории

9.2. Примерный перечень тем курсовой работы

- 1) Техничко-экономическое обоснование проектирования хостела в городе... (указать область или край) 2) Техничко-экономическое обоснование проектирования курортной гостиницы в городе... (указать область или край) 3) Техничко-экономическое обоснование проектирования туристической гостиницы в городе... (указать область или край) 4) Техничко-экономическое обоснование проектирования бизнес-отеля в городе... (указать область или край) 5) Техничко-экономическое обоснование проектирования клубного отеля в городе... (указать область или край) 6) Техничко-экономическое обоснование проектирования СПА-отеля в городе... (указать область или край) 7) Техничко-экономическое обоснование проектирования эко-отеля в ... (указать область или край). 8) Техничко-экономическое обоснование проектирования агроотеля в ... (указать область или край). 9) Техничко-экономическое обоснование проектирования малого отеля в городе... (указать область или край) 10) Проектирование деятельности ресторана при гостинице 11) Проектирование деятельности кафе при гостинице 12) Проектирование и организация вестибюльного бара при гостинице 13) Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «без звёзд» 14) Проектирование организации жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «одна звезда» 15) Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «две звезды» 16) Проектирование и организация жилой зоны гостиницы на _____ мест категории «три звезды» 17) Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной группы помещений гостиницы на _____ мест категории «пять звёзд» 18) Проектирование и организация культурно-досуговой группы помещений гостиницы на _____ мест категории «три звезды» 19) Проектирование и организация группы хозяйственных и производственных помещений в гостинице «четыре звезды» 20) Проектирование и организация группы административных помещений гостиницы категории «пять звёзд» 21) Проектирование и организация физкультурно-оздоровительной и культурно-досуговой групп помещений в малом отеле 22) Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «три звезды» 23) Проектирование и организация помещений приемно-вестибюльной группы в гостинице категории «пять звезд» 24) Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «четыре звезды» 25) Проектирование и организация помещений бытового обслуживания и торговли в составе гостиницы категории «пять звёзд» 26) Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида экоотеля 27) Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида агроотеля 28) Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида курортной гостиницы 29) Проектирование и организация прилегающих территорий и внешнего вида туристской гостиницы

9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: экзамен

Примерный перечень теоретических вопросов к экзамену (Вопрос № 1)

1. Материально-технические факторы гостиничного продукта. Человеческие факторы гостиничного продукта
2. Основные подходы к концепции создания гостиничного продукта. Жизненный цикл гостиничного продукта.
3. Уровни гостиничного продукта. Понятие инновационного гостиничного продукта.
4. Системы классификации и типологии гостиниц
5. Бизнес-планирование как основа управления деятельностью гостиничного предприятия.
6. Особенности внутрифирменного планирования в гостиничной деятельности.
7. Типы бизнес-планов и их задачи. Разработка задания на проектирование гостиничного объекта (продукта).
8. Количественные и качественные показатели планирования деятельности гостиничного предприятия.
9. Анализ факторов внешней среды: туристского потенциала; конъюнктуры рынка гостиничных услуг; конкуренции; месторасположения гостиницы.
10. Анализ факторов внутренней среды: финансово-экономического состояния; организации управления; структуры и качества гостиничных услуг; инфраструктуры гостиницы; организации питания и пр.
11. Выбор конкурентной стратегии гостиничного предприятия и связанные с этим риски.
12. Разработка концепции формирования пакета гостиничных услуг.
13. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
14. Разработка ассортиментной концепции формирования гостиничных услуг.
15. Формирование коммуникационной системы продвижения и позиционирования.
16. Определение процесса и стратегии позиционирования гостиничного продукта для гостиничных предприятий.
17. Выбор организационно-правовой формы гостиничного предприятия. Принципы проектирования ОСУ гостиничного предприятия.
18. Основные направления организационной структуры гостиничного предприятия: разделение труда; определение задач и обязанностей; определение ролей и взаимоотношений.
19. Проектирование системы управления персоналом гостиничного предприятия.
20. Разработка и реализация кадровой политики.
21. Структура должностной инструкции. Определение основных обязанностей для работников гостиницы и ресторана.
22. Проектирование операционных процессов обслуживания гостей.
23. Повышение конкурентоспособности гостиничного предприятия.
24. Разработка системы управления качеством гостиничных услуг.
25. Разработка программы повышения качества гостиничных услуг. Разработка стандартов обслуживания.
26. Анализ и оценка факторов риска гостиничных предприятий.
27. Назначение финансового плана в структуре бизнес-проекта гостиничного предприятия.
28. Нормативная документация и производственно-технические регламенты деятельности гостиничных Проектно-сметная документация. предприятий.
29. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
30. Санитарные требования, звукоизоляция, воздухообмен, температурновлажностный режим.
31. Этапы процесса проектирования гостиничного предприятия. Принципы, принимаемые во

внимание при проектировании сооружений и зданий гостиниц.

32. Виды проектов и их особенности. Планировочная организация жилых этажей.

33. Планировочная организация номера гостиницы. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

34. Требования к проектированию прилегающего к гостиничному объекту земельного участка и подъездных путей.

35. Формирование оснащения гостиничных помещений. Инженерное и техническое оборудование.

36. Специальные требования к гостиничной мебели, предметам интерьера, качеству и эстетике.

37. Особенности проектирования помещений для предоставления услуг питания.

Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 2)

1. Дайте определение организационной структуры предприятия. Как она связана с организационной структурой управления предприятием?
2. Чем определяется выбор организационной структуры управления?
3. Какие типы организационных структур существуют? В чем их достоинства и недостатки?
4. Как влияют принципы разделения труда и специализация на эффективность управления гостиничным предприятием?
5. Для чего необходимо четкое разделение власти и ответственности?
6. Какой диапазон контроля считается наиболее оптимальным?
7. Какие службы гостиницы можно отнести к категории служб, приносящих прямой доход?
8. Как назначение гостиницы и уровень обслуживания могут повлиять на формирование организационной структуры гостиницы?
9. Какие службы необходимы для функционирования гостиничного предприятия любого размера и категории?
10. Дайте характеристику деятельности основных служб гостиничного предприятия.
11. Как организационная структура может повлиять на конкурентоспособность гостиничного предприятия?
12. Дать определение понятию «услуга», охарактеризовать уровни и содержание гостиничных услуг.
13. Перечислить особенности гостиничных услуг.
14. В чем заключается содержание горизонтального компонента гостиничного продукта?
15. В чем заключается содержание вертикального компонента гостиничного продукта?
16. Что определяет тип гостиничного предприятия?
17. Назвать основные типы гостиничных предприятий.
18. Что понимается под классификацией гостиниц и аналогичных средств размещения?
19. Назвать признаки классификации гостиниц.
20. Для каких стран характерна классификация гостиниц и аналогичных средств размещения по системе звезд?
21. Какой классификационный критерий гостиниц и средств размещения предлагается экспертами Всемирной туристской организации?
22. Перечислить условия проживания, качество которых влияет на стоимость пребывания в гостинице.
23. В чем заключается назначение Международных гостиничных правил?
24. Что называется средством размещения по Системе классификации гостиниц и других средств размещения в Российской Федерации?
25. Перечислить этапы экспертной оценки соответствия гостиниц определенной категории.
26. На чем основывается Методика оценки номеров гостиницы на соответствие категориям?
27. В каком порядке взимается плата за проживание при коллективном способе размещения?

28. Как организовывается питание в гостиницах?
29. В чем заключаются основные требования Правил предоставления гостиничных услуг?
30. Какие этапы включает процесс обслуживания клиентов гостиницы?
31. Какие виды расчетов используются современной гостиницей?
32. Когда регистрация считается завершенной?
33. По какой форме оформляется расчет оплаты за бронирование и проживание по безналичному расчету?
34. Цель, задачи, основные принципы проектирования.
35. Исходные данные для проектирования, стадии разработки, согласование и утверждение проектов.
36. Строительные нормы и правила (СНиП) проектирования предприятий общественного питания.
37. Принципы классификации предприятий общественного питания.
38. Состав функциональных групп помещений предприятий общественного питания.
39. Характеристики типов предприятий общественного питания, учитываемые при проектировании.
40. Принципы размещения и расчетные показатели развития сети предприятий общественного питания.
- 41.. Цель, задачи, последовательность выполнения технологических расчетов.
42. Определение мощности и производственной программы предприятий общественного питания.
43. Управление проектом. Стоимостные показатели проекта.
44. Согласование и утверждение проектной документации.
45. Расчет численности обслуживающего персонала.
46. Технологический расчет оборудования.
47. Расчет площадей помещений.
48. Общие положения разработки технологических проектных решений.
49. Согласование и утверждение проектной документации
50. Планировочные решения функциональных групп помещений
51. Конструктивные решения проектирования номеров различной категории
52. Конструктивные решения проектирования вспомогательных помещений
53. Принципы размещения оборудования и мебели на гостиничных предприятиях.
54. Понятие об интерьере, его элементы, общие требования к проектированию.
55. Предметно-пространственная организация интерьера.
56. Внутренняя отделка и цветовое решение помещений.
57. Световое решение, акустическое благоустройство и микроклимат помещений.

Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 3)

1. Эксплуатация зданий, сооружений, в том числе содержание автомобильных дорог, должна осуществляться в соответствии с требованиями...

- 1) технических регламентов;
- 2) проектной документации;
- 3) нормативных правовых актов Российской Федерации и муниципальных правовых актов;
- 4) все перечисленные выше варианты.

2. Основные фонды предприятий, учреждений и организаций представляют собой...

- 1) совокупность средств и орудий труда, действующих в натуральной форме в течение длительного времени как в сфере материального производства, так и в непромышленной сфере;
- 2) совокупность зданий и сооружений;

- 3) инфраструктуру предприятия (учреждения, организации);
- 4) основные производственные фонды, действующие на предприятиях и предназначенные для изготовления продукции (механизмов, оборудования, разного рода изделий и товаров).

3. Основные фонды туристских учреждений состоят из ...

- 1) зданий и сооружений;
- 2) передаточных устройств, машин и механизмов, различного оборудования, автотранспорта;
- 3) мебели и инвентаря со сроком службы свыше одного года;
- 4) всех перечисленных выше объектов.

4. Основными зданиями считаются ...

- 1) гостиницы, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря;
- 2) гостиницы, в комплексе и отдельно стоящие столовые, спальные корпуса, клубы, спортивные комплексы с бассейном и др.;
- 3) котельные, прачечные, материальные и продовольственные склады, гаражи, склады спортивного инвентаря и другие отдельно стоящие здания (почта, магазин и др.), находящиеся на балансе туристского учреждения и других организаций;
- 4) спальные корпуса отелей, клубы, магазины.

5. При определении потребности в гостиничных местах учитывают...

- 1) особенности регионального развития деловой активности; развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы;
- 2) существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки; количество и пропускную способность мест притяжения туристов;
- 3) 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; количество и пропускную способность мест притяжения туристов;
- 4) развитие индустрии развлечений и отдыха, транспортной системы; существующую обеспеченность региона гостиницами и степень их загрузки.

6. При выборе участка проверяют...

- 1) транспортные связи, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;
- 2) экологичность участка, транспортные связи, наличие зеленых насаждений, затопляемость паводковыми водами, качество основания с точки зрения сейсмичности;
- 3) проницаемость почвы для воды и отсутствие предприятий, отходы которых загрязняют почву;
- 4) условия транспортных связей и подключения к инженерным сетям.

7. Научно обоснованный комплекс технической документации (расчеты, чертежи, пояснительная записка, сметы), необходимой для осуществления строительства объекта – это...

- 1) бизнес-план;
- 2) технический паспорт;
- 3) проект;
- 4) сметная документация.

8. Осуществление в соответствии с планом развития учреждения по проектам и сметам отдельных видов работ по повышению до современных требований технического уровня

путем внедрения новой техники и новых технологий – это...

- 1) техническое перевооружение действующего предприятия;
- 2) реконструкция действующего предприятия;
- 3) расширение действующего предприятия;
- 4) верных ответов нет.

9. Осуществляемое по утвержденному новому проекту строительство вторых и последующих очередей действующего предприятия, дополнительных зданий, а также расширение действующих зданий с увеличением пропускной способности - это...

- 1) Новое строительство.
- 2) Расширение действующего предприятия
- 3) Реконструкция действующего предприятия.
- 4) Техническое перевооружение действующего предприятия.

10. В предпроектные работы входят...

- 1) 1.Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 2.Выбор участка. 3.Сбор исходных данных. 4.Задание на проектирование.
- 2) 1. Технический проект: технико-экономическое обоснование, проектные предложения, сметная документация. 2. Рабочие чертежи.
- 3) 1. Обоснование целесообразности строительства гостиничного предприятия. 2. Задание на проектирование.3. Выбор участка. 4. Рабочие чертежи
- 4) 1. Выбор участка. 2.Сбор исходных данных. 3.Задание на проектирование.4. Техничко-экономическое обоснование.

11. Проект, разработанный для однократного применения, называется ...

- 1) Однократным.
- 2) Типовым.
- 3) Индивидуальным.
- 4) Эксклюзивным.

12. Проектирование гостиничных предприятий должно основываться на следующих основных принципах ...

- 1) последовательности, соблюдения одних предпочтений над другими;
- 2) вариантности, этапности процесса проектирования;
- 3) возможности перспективного изменения предприятия;
- 4) все перечисленные выше ответы - верны.

13. Инсоляция - это...

- 1) искусственное и естественное освещение;
- 2) освещение помещения прямыми солнечными лучами;
- 3) обработка помещения с помощью специального оборудования;
- 4) обработка помещения с целью дезинфекции.

14. К горизонтальным коммуникациям относят...

- 1) коридоры, холлы;
- 2) лестницы главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы;
- 3) гостиничные номера и коридоры;
- 4) вспомогательные помещения на этаже.

15. Вертикальными коммуникациями гостиницы являются...

- 1) гостиничные номера, коридоры;
- 2) вспомогательные помещения на этаже;
- 3) лестницы — главные и дополнительные хозяйственные, лифты (главные и хозяйственные), эскалаторы, мусоропроводы, бельепроводы;
- 4) коридоры, холлы.

16. Количество лифтов в здании гостиницы зависит от...

- 1) вместимости гостиницы и этажности здания;
- 2) вместимости гостиницы и грузоподъемности самих лифтов;
- 3) этажности здания и количества номеров на этаже;
- 4) загрузки гостиничного фонда .

17. Открытие построенных комплексов или отдельных объектов допускается только после проверки ...

- 1) Архитектурным комитетом;
- 2) инспекцией Государственного санитарного и пожарного надзора;
- 3) банка, финансирующего строительство.
- 4) специальной приемочной ведомственной комиссией технической и хозяйственной готовности к обслуживанию туристов.

18. По сроку службы здания делят на три группы:

- 1) более 50 лет; 30 – 50 лет; 20 – 30 лет;
- 2) более 80 лет; 40 – 80 лет; 20 – 40 лет;
- 3) более 100 лет; 50 – 100 лет; 20 – 50 лет.
- 4) более 150 лет; 100 – 150 лет; 50 – 100 лет.

19. Обычно генеральный план изготавливают в масштабе ...

- 1) 1:200 или 1:400;
- 2) 1:500 или 1:1000;
- 3) 1:400 или 1:600;
- 4) 1:600 или 1:1200.

20. ... система застройки характеризуется тем, что общественная и жилая части находятся в объеме одного здания.

- 1) Централизованная;
- 2) Блочная;
- 3) Павильонная;
- 4) Смешанная.

21. При ... системе застройки гостиничный комплекс разделен на несколько корпусов, соединенных между собой.

- 1) централизованной;
- 2) блочной;
- 3) павильонной;
- 4) смешанной.

22. Когда все функции здания определенного назначения сосредоточены в едином помещении – это ...

- 1) центрическая композиция;
- 2) анфиладная композиция;

- 3) зальная композиция;
- 4) коридорная композиция.

23. Когда помещения, расположенные одно за другим связаны в единое целое проходами или проемами – это ...

- 1) центрическая композиция;
- 2) анфиладная композиция;
- 3) зальная композиция;
- 4) коридорная композиция.

24. Мотели следует размещать вблизи магистральных дорог и улиц, при этом расстояние от них до здания мотеля следует принимать не менее...

- 1) 200 м;
- 2) 150 м;
- 3) 100 м;
- 4) 50 м.

25. Для мотелей число мест на автостоянках принимается не менее ... числа номеров

- 1) 20%;
- 2) 30%;
- 3) 50%;
- 4) 100%.

26. Количество лестниц в здании и их размеры зависят от:

- 1) этажности здания, интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию;
- 2) интенсивности людского потока и требований противопожарной безопасности, предъявляемых к данному зданию;
- 3) требований противопожарной безопасности;
- 4) площади здания и интенсивности людского потока.

27. Для гостиниц вместимостью не более 30 мест категорий "одна звезда" и "две звезды" ... совмещенные с другими предприятиями и учреждениями входы и коммуникации

- 1) допускаются при определенных условиях;
- 2) не допускаются;
- 3) допускаются.

28. Размещение номеров в подвальных и цокольных этажах ...

- 1) допускается при определенных условиях;
- 2) не допускается;
- 3) допускается.

29. Площадь вестибюлей должна быть не менее 20 м^2 плюс по 1 м^2 из расчета на каждый номер, начиная с 21-го в гостиницах категории ...

- 1) «одна звезда»;
- 2) «две звезды»;
- 3) «три звезды»;
- 4) «без звезд».

30. Площадь вестибюлей должна быть не менее 30 м² плюс по 1 м² из расчета на каждый номер, начиная с 21-го в гостиницах категорий ...

- 1) «две звезды»;
- 2) «три звезды»;
- 3) «три звезды» и выше;
- 4) «четыре звезды».

31. Наружное освещение включает в себя

- 1) освещение фасада здания, архитектурных элементов;
- 2) освещение окружающей территории, скульптур, фонтанов, бассейнов;
- 3) подсвет зелени, охранное освещение, световую рекламу;
- 4) все перечисленные выше виды освещения.

32. В гостиницах категории 5* предусмотрена установка лифта в здании более ...

- 1) одного этажа;
- 2) двух этажей;
- 3) трёх этажей;
- 4) четырёх этажей.

33. Следует предусматривать особые мероприятия по защите номеров и общественных помещений от шума из коридоров путём...

- 1) установки шумозащищающих дверей;
- 2) уплотнения в притворах;
- 3) устройства тамбуров либо вторых дверей в передних;
- 4) использования любого из вариантов, представленных выше.

34. Остекление жилых номеров должно обеспечивать соблюдение нормативных уровней шума в жилых помещениях от внешних источников шума...

- 1) при закрытых окнах;
- 2) в режиме проветривания;
- 3) при открытых окнах;
- 4) при открытых окнах и дверях.

35. При строительстве в отделке основных помещений гостиниц, мотелей и кемпингов, а также при использовании материалов для изготовления встроенной мебели следует применять экологически чистые и безопасные материалы, подлежащие гигиенической оценке в соответствии с утвержденными Минздравом России «Перечнями видов продукции и товаров». Материалы должны иметь...

- 1) российские сертификаты;
- 2) маркировку «эко»;
- 3) гигиенические заключения, выданные органами и учреждениями государственной санитарно-эпидемиологической службы;
- 4) гигиенические заключения с эко-маркировкой.

36. Ширину эвакуационного выхода из коридора на лестничную клетку, а также ширину маршей лестниц следует устанавливать в зависимости от ...

- 1) ширины коридора;
- 2) числа эвакуирующихся через этот выход;
- 3) числа номеров на этаже;
- 4) конфигурации здания.

37. Мусоропроводы (при отсутствии пневматической системы мусороудаления) следует предусматривать в зданиях гостиниц и moteлей на мест и более.

- 1) 50;
- 2) 100;
- 3) 150;
- 4) 200.

38. Группа последовательно расположенных помещений, имеющих общие по одной оси расположенные проемы, двери (вариант организации пространства, облегчающий доступность для инвалидов на креслах-колясках) - ...

- 1) акцент;
- 2) аванвестибюль;
- 3) анфилада;
- 4) катафота.

39. К информационным средствам на участках зданий и сооружений, используемых МГН, относятся ...

- 1) рельефные, фактурные и иные виды тактильных поверхностей путей движения на участках, дорогах и пешеходных трассах, в том числе тактильно-визуальная разметка путей движения;
- 2) ограждение опасных зон; тактильно-визуальная разметка путей движения на участках; тактильные указатели по разграничению пешеходных и велосипедных дорожек;
- 3) информационные сооружения (мнемосхемы у входа на участок, стенды, щиты и иные объемные рекламные устройства); светофоры и световые указатели; устройства звукового дублирования сигналов движения у входа на участок или у входа в здание;
- 4) все перечисленные средства в пунктах 1), 2), 3).

40. К визуальным техническим средствам сигнализации общего пользования, доступных для инвалидов, относят ...

- 1) световые сигнальные устройства, в том числе световые сигнализаторы, световые маячки, светофоры;
- 2) печатные носители статической информации (указатели, таблички, вывески, щиты, стенды, аппликации и т.п.);
- 3) печатные носители статической информации, выполненной шрифтом Брайля (указатели, таблички и т.п.);
- 4) динамические тактильные устройства, в том числе вибрационные сигнализаторы, тактильные вибраторы.

41. К техническим средствам односторонней связи общего пользования, доступных для инвалидов, относят ...

- 1) громкоговорители, микрофоны, ларингофоны, наушники, электронные навигаторы, акустические системы громкоговорящей связи;
- 2) громкоговорящие средства связи, средства связи с усилителями приёма, мобильные телефоны, смартфоны;
- 3) персональные компьютеры с технологией специальных возможностей для слепых и слабовидящих;
- 4) текстовые средства связи, в том числе с «бегущей строкой», факсимильные аппараты.

42. Акустические устройства и средства предназначены для оказания помощи лицам с нарушениями зрения и слуха, а также для дублирования визуальной информации в наиболее ответственных местах. Рекомендуется использовать шумовые индикаторы, воспроизводящие звуки:

- 1) метронома;
- 2) колокольчиков или ксилофонных пластин;
- 3) ударных инструментов;
- 4) метронома, колокольчиков или ксилофонных пластин, ударных инструментов.

43. Оптимальная высота размещения тактильной информации на столах или витринах (горизонтально или под наклоном) - 0,6-1,1 м, а в зоне путей движения на стенах - на высоте

...

- 1) 0,9 – 1,1 м;
- 2) 1,2 – 1,6 м;
- 3) 1,3 – 1,8 м;
- 4) 1,6 – 2,0 м.

44. Что означает данная пиктограмма?

- 1) пути эвакуации;
- 2) направление движения;
- 3) лифт для инвалидов;
- 4) символ доступности для всех категорий инвалидов.

45. Что означает данная пиктограмма?

- 1) символ доступности для всех категорий инвалидов;
- 2) пути движения для слепых без сопровождения;
- 3) место для инвалидов, пожилых с детьми;
- 4) проходы, лифты, санитарные узлы, доступные для инвалидов всех категорий, кроме инвалидов на кресле-коляске.

46. Наличие санузла в номере (умывальника, унитаза, ванны или душа) обязательно для гостиниц категории "две звезды" в ...

- 1) 25% номеров;
- 2) 50% номеров;
- 3) 60% номеров;
- 4) 100% номеров.

47. Наличие санузла в номере (умывальника, унитаза, ванны или душа) обязательно для гостиниц категории "одна звезда" в ...

- 1) 25% номеров;
- 2) 30% номеров;
- 3) 50% номеров;
- 4) 60% номеров.

48. Если в здании гостиницы 4 этажа, то наличие лифта является обязательным только для категорий ...

- 1) 1* - 5*;
- 2) 2* - 5*;
- 3) 3* - 5*;
- 4) 4*, 5*.

49. Круглосуточная работа лифта (при его наличии) в гостиницах должна обеспечиваться для категорий...

- 1) всех;
- 2) 5*;
- 3) 4*, 5*;
- 4) 2* - 5*;

50. Санитарные объекты общего пользования вблизи общественных помещений должны предусматриваться в отелях категорий.

- 1) 1* - 5*;
- 2) 2* - 5*;
- 3) 3* - 5*;
- 4) 4*, 5*.

51. Хостелы должны быть обеспечены санузлами из расчета не менее одной туалетной кабины и одного умывальника на человек:

- 1) 5;
- 2) 10;
- 3) 15;
- 4) 20.

52. При количестве проживающих в жилой комнате/номере хостела 20 человек минимальная площадь жилой комнаты/номера с двухъярусным расположением кроватей должна составлять...

- 1) 30 м²;
- 2) 40 м²;
- 3) 60 м²;
- 4) 80 м².

53. При количестве проживающих в жилой комнате/номере хостела 12 человек минимальная площадь жилой комнаты/номера с одноярусным расположением кроватей должна составлять...

- 1) 24 м²;
- 2) 36 м²;
- 3) 48 м²;
- 4) 60 м².

54. Ширина номеров должна быть не менее ...

- 1) 2,1 м;
- 2) 2,4 м;
- 3) 2,8 м;
- 4) 3,1 м.

55. В номерах и гостиных допускается устройство лоджий и балконов. Ширина балконов должна быть не менее ...

- 1) 1,0 м;
- 2) 1,2 м;
- 3) 1,4 м;
- 4) 1,6 м.

56. Минимальный состав помещений поэтажного обслуживания может быть представлен ...

- 1) помещением для хранения чистого и грязного белья, кладовой уборочного инвентаря;
- 2) комнатой администратора этажа, комнатой горничных;
- 3) комнатой чистки и глажения одежды;

4) комнатой дежурного персонала.

57. Помещения поэтажного обслуживания следует блокировать, предусматривая один блок на ... мест в гостиницах категории "пять звезд".

- 1) 20;
- 2) 30;
- 3) 40;
- 4) 50.

58. Вблизи главного входа в вестибюле должен быть предусмотрен пост охраны для двух дежурных площадью ...

- 1) 4,0-5,0 м²;
- 2) 6,0-8,0 м²;
- 3) 9,0-10,0 м²;
- 4) 11,0-12,0 м².

59. В гостиницах категорий ... следует предусматривать столовые и буфеты персонала из расчета одновременной минимальной посадки 30% наибольшей смены в столовых и 20% в буфетах.

- 1) «две звезды» и выше;
- 2) «три звезды» и выше;
- 3) всех;
- 4) «пять звезд».

60. Площадь торговых киосков и магазинов определяется ...

- 1) категорией отеля;
- 2) заданием на проектирование;
- 3) вместимостью отеля;
- 4) расположением отеля.

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №1 Теоретический вопрос (проверяет знания («знать»), сформированные дисциплиной)	ПК-1 ПК-2	Сформированы систематические представления о: целях и задачах деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания и организует их выполнение; основных принципах построения коллектива, условия его функционирования, систему существующих общественных отношений; о способах практического использования мотивационных теорий и теорий лидерства в практике управления; основах организации производства продукции и обслуживания потребителей в ресторанном и гостиничном бизнесе с использованием специализированных программ; Сформированы систематические представления о: координации и контроле деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; теоретических основах финансового, бухгалтерского и статистического учета в сфере гостиничного сервиса; сборе и анализ данных о затратах организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;	30

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
<p>Вопрос №2 Практическое задание (проверяет умения («уметь»)), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)</p>	<p>ПК-1 ПК-2</p>	<p>Сформировано умение: организации оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; определять целесообразность использования тех или иных форм, методов и средств делегирования полномочий с учётом личной ответственности за осуществляемые мероприятия</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: в обеспечении планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; распределения полномочий и ответственности в организационной структуре управления; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; приемами проектирования организационных структур.</p> <p>Сформировано умение: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; формирования системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса; участия в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства; организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p>	<p>30</p>

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
<p>Вопрос №3 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)</p>	<p>ПК-1 ПК-2</p>	<p>Сформировано умение: организации оценки и планирования потребностей департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания в материальных ресурсах и персонале; организовывать командное взаимодействие для решения управленческих задач; анализировать коммуникационные процессы в организации и разрабатывать предложения по повышению их эффективности; определять целесообразность использования тех или иных форм, методов и средств делегирования полномочий с учётом личной ответственности за осуществляемые мероприятия</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: в обеспечении планирования текущей деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания; осуществления формирования и функционирования системы бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений организации сферы гостеприимства и общественного питания; методами реализации основных управленческих функций (принятие решений, организация, мотивирование и контроль); современными технологиями эффективного влияния на индивидуальное и групповое поведение в организации; распределения полномочий и ответственности в организационной структуре управления; навыками разработки ценовой и сбытовой политики предприятий гостеприимства; приемами проектирования организационных структур.</p> <p>Сформировано умение: определять формы и методы контроля бизнес-процессов департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; формирования системы бизнес-процессов с применением регламентов и стандартов гостиничного комплекса; участия в разработке планов доходов и расходов организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует владения на высоком уровне способности: выявления проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства; системного подхода к изучению проблем функционирования и развития организации; планирования инновационной деятельности в сфере гостеприимства; организации оценки экономической эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания, их структурных подразделений;</p>	<p>40</p>