МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №970) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Ден В.Г.

Утверждена на заседании кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса от 28.04.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат	Galina__1575480626
Номер транзакции	0000000000F62D91
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

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

В процессе достижения цели решаются следующие задачи:

– сформировать у студентов знания в области технологии проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и формирования туристского продукта;

– привить студентам умения применять строительные нормы и правила проектирования общественных зданий и сооружений при разработке инновационных проектов, в том числе функциональных групп помещений предприятий сферы гостеприимства (туристские и санаторно-курортные комплексы, базы отдыха, гостиницы, предприятия общественного питания);

– сформировать у студентов практические навыки разработки проектов туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий, методов проектирования, расчета и подбора средств для оказания услуг на туристских предприятиях.

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

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

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД7	Знание	основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД8	Умение	использовать соврменные технологии при разработке проектов, программ, концепций туритских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД9	Навык	разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий
	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и	ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия	РД16	Знание	методов и принципов разработки текущего и перспективного планирования деятельности туристских и гостинично-ресторанных комплексов
			РД17	Умение	осуществлять в рамках проектирования и реализации проектов в сфере туристских и гостинично-ресторанных

	гостиничного бизнеса				комплексов текущее и перспективное планирование
			РД18	Навык	применения методик и принципов разработки текущего и перспективного планирования

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Формирование чувства гордости за достижения России	Историческая память и преемственность поколений	Способность находить, анализировать и структурировать информацию
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Формирование ответственного отношения к труду	Взаимопомощь и взаимоуважение	Внимательность к деталям
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Развитие творческих способностей и умения решать нестандартные задачи	Созидательный труд	Трудолюбие Настойчивость и упорство в достижении цели Гибкость мышления Креативное мышление
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Развитие умения эффективно общаться и сотрудничать	Достоинство Справедливость	Внимательность к деталям Гибкость мышления Индивидуальность Самостоятельность Инициативность

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

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

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обуче-ния	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттес-тации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
43.03.02 Туризм	ОФО	Б1.В	4	4	55	18	36	0	1	0	89	ДЗ

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

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

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	РД1, РД4, РД7, РД10, РД13, РД16	4	4	0	20	участие в дискуссии, оценка результатов
2	Планировочная организация санаторных комплексов	РД2, РД3, РД4, РД5, РД8, РД9, РД11, РД12, РД13, РД14, РД15, РД17, РД18	2	6	0	14	дискуссия, решение задач
3	Планировочная организация туристских комплексов	РД2, РД3, РД4, РД5, РД8, РД9, РД11, РД12, РД13, РД14, РД15, РД17, РД18	4	6	0	20	опрос, проект

4	Планировочная организация гостиничных предприятий	РД2, РД3, РД4, РД5, РД8, РД9, РД11, РД12, РД13, РД14, РД15, РД17, РД18	4	12	0	15	проект
5	Планировочная организация ресторанных комплексов	РД2, РД3, РД4, РД5, РД6, РД8, РД9, РД11, РД12, РД13, РД14, РД15, РД17, РД18	4	8	0	20	опрос, проект, практические задачи
Итого по таблице			**18**	**36**	**0**	**89**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

Тема 1 Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов.

Содержание темы: Предмет, цели и задачи изучения дисциплины. Туристско-рекреационные комплексы как перспективная форма планировочной организации рекреационной территории. Понятие комплекса. Виды комплексов. Критерии классификации рекреационных комплексов. Градостроительные и социально-экономические факторы и другие условия формирования рекреационных комплексов. Современные мировые тенденции в проектировании рекреационных комплексов. Нормативно-правовая документация. Многофункциональность и универсальность рекреационных учреждений. Схемы объемно-планировочных структур рекреационных комплексов. Технико-экономическое обоснование проектирования и строительства рекреационных комплексов. Типовое и индивидуальное проектирование. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных документов. Область применения. Требования норм.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие: практическое занятие: дискуссия, опрос.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет и теоретическими материалами .

Тема 2 Планировочная организация санаторных комплексов.

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

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

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие: практическое занятие: дискуссия, решение задач.

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

Тема 3 Планировочная организация туристских комплексов.

Содержание темы: Определение туристского комплекса. Типы туристских учреждений. Градостроительные условия размещения туристских комплексов. Структура планировочной организации туристских комплексов. Принципы размещения туристских комплексов в системе туристских маршрутов. Планировочные организации туристских гостиниц, туристских баз, мотелей, кемпингов, приютов и хижин, туристских лагерей, ботелей.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие: практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю.

Тема 4 Планировочная организация гостиничных предприятий.

Содержание темы: Общие требования к проектированию гостиничных комплексов. Основные принципы проектирования гостиничных комплексов. Функциональная организация зданий гостиниц. Требования к проектированию участка строительства, зданий и внутренних помещений гостиничных предприятий. Виды планировочных решений жилого этажа: упрощенная конфигурация, компактная, усложненная, атриумная. Экономические и градостроительные факторы в выборе конфигурации жилого этажа. Характеристика планировочных структур жилого этажа: коридорная, галерейная, секционная, комбинированная. Схемы объемно-планировочных структур жилого этажа. Планировочная организация однокомнатного(1,2,3,4-местного), двухкомнатного, трехкомнатного и многокомнатного номеров. Планировочная организация обслуживающих помещений, лестнично-лифтовых холлов. Функциональная схема жилого этажа.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие: практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение работ по текущему контролю.

Тема 5 Планировочная организация ресторанных комплексов.

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

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекционное занятие: практическое занятие: опрос, индивидуальное задание.

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

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

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

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

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

Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы

Контрольные задания по проектированию зданий и сооружений

Задание 1.

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -324 м2.Сетка колонн 6*6

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 2.

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -360 м2. Сетка колонн 6*6

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 3.

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания - 432 м2. Сетка колонн 6*9

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 4.

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -378 м2. Сетка колонн 6*9

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

Задание 5.

Дано: Компоновочная площадь предприятия питания -810 м2. Сетка колонн 9*9

Определить максимально возможное количество конфигураций будущего здания (одно и двух-этажных)

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

1) Изучить понятие «конфигурация»

2) Расчертить максимальное количество конфигураций здания, учитывая сетку колонн и заданную площадь.

Темы заданий для самостоятельной работы над проектом

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

2.Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.

3.Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.

14.Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.

15. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.

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

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

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

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

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

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

22.Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

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

24. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

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

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

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

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

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

30.Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

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

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

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

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

4) Проставить на чертеже наименование осей.

5) Изобразить помещения и нанести размеры образовавшихся помещений

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, тексты ГОСТов, учебные пособия и др., обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций.
При реализации дисциплины (модуля) применяется электронный учебный курс, размещённый в системе электронного обучения Moodle.

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

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

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

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

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

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Боголюбов, В. С. Туристско-рекреационное проектирование. Оценка инвестиций : учебник и практикум для вузов / В. С. Боголюбов, С. А. Быстров, С. А. Боголюбова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 256 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-06549-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584471 (дата обращения: 19.05.2026).
2. Дехтярь, Г. М. Стандартизация, сертификация, классификация в туристской индустрии : учебник для вузов / Г. М. Дехтярь. — 6-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 383 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17047-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/584923 (дата обращения: 19.05.2026).
3. Колесова, Ю. А. Туристско-рекреационное проектирование : учебное пособие / Ю.А. Колесова. — Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2024. — 352 с. - ISBN 978-5-906818-65-2. -

Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2087267 (дата обращения: 31.05.2026)

4. Основы автоматизированного проектирования : учебник / под ред. А.П. Карпенко. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 329 с., [16] с. цв. ил. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/8526. - ISBN 978-5-16-010213-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1914211 (дата обращения: 31.05.2026)

7.2 Дополнительная литература

1. Архитектурно-строительное проектирование зданий и сооружений : учебно-методическое пособие / Н. Л. Галаева, Т. Н. Щелокова, Е. В. Никонова, Т. В. Аниканова. — Москва : МИСИ – МГСУ, 2024. — 48 с. — ISBN 978-5-7264-3534-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/452168 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под ред. А. Т. Васюковой. – 7-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2026. – 416 с. : ил., табл. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=731121 (дата обращения: 20.05.2026). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-06372-5. – Текст : электронный.

4. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 323 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/2105256. - ISBN 978-5-16-019303-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2221466 (дата обращения: 31.05.2026)

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

6. Мустакимов, В. Р. Проектирование высотных зданий : учебник для вузов / В. Р. Мустакимов. — 3-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 291 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-19488-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/585509 (дата обращения: 19.05.2026).

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17570-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/566275 (дата обращения: 01.09.2025).

8. Опарин, С. Г. Архитектурно-строительное проектирование : учебник и практикум для вузов / С. Г. Опарин, А. А. Леонтьев ; под общей редакцией С. Г. Опарина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 283 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-8767-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/536877 (дата обращения: 12.03.2025).

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

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: http://www.gost.ru
2. Научная электронная библиотека – https://elibrary.ru/
3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"
4. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: http://standartgost.ru/, свободный
5. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: https://znanium.com/
6. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
7. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
8. Электронно-библиотечная система "УНИВЕРСИТЕТСКАЯ БИБЛИОТЕКА ОНЛАЙН"
9. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ». – Режим доступа: https://e.lanbook.com/
10. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
11. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
12. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

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

Основное оборудование:

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

Программное обеспечение:

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

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННОГО БИЗНЕСА

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

ОСНОВЫ ПРОЕКТИРОВАНИЯ ТУРИСТСКИХ И ГОСТИНИЧНО-РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Управление ресторанным и гостиничным бизнесом

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий
	ПКВ-2 : Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса	ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия

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

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Компетенция ПКВ-1 «Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий»

Таблица 2.1 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД 7	Знание	основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов	знает принципы формирования концепций и программ, и технологии, используемые при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов
	РД 8	Умение	использовать соврменные технологии при разработке проектов, программ, концепций туритских и гостинично-ресторанных комплексов	разбирается и самостоятельно использует современные технологии при проектировании и формировании программ и концепций
	РД 9	Навык	разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий	владеет навыками рарзработк и инновационных проектов и применяет современные технологии

Компетенция ПКВ-2 «Способен организовать планирование и управление производственной и сбытовой деятельностью в предприятиях ресторанного и гостиничного бизнеса»

Таблица 2.2 – Критерии оценки индикаторов достижения компетенции

Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине			Критерии оценивания результатов обучения
	Код рез-та	Тип рез-та	Результат	
ПКВ-2.1к : Осуществляет текущее и перспективное планирование деятельности предприятия	РД16	Знание	методов и принципов разработки текущего и перспективного планирования деятельности туристских и гостинично-ресторанных комплексов	знает методы и принципы разработки текущего и перспективного планирования деятельности туристских и гостинично-ресторанных комплексов
	РД17	Умение	осуществлять в рамках проектирования и реализации проектов в сфере туристских и гостинично-ресторанных комплексов текущее и перспективное планирование	самостоятельно осуществляет текущее и перспективное планирование
	РД18	Навык	применения методик и принципов разработки текущего и перспективного планирования	правильно применяет методики и принципы разработки текущего и перспективного планирования

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очная форма обучения				
РД1	Знание : технологий и методов оценки и планирования деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
РД2	Умение : организовать оценку и планирование деятельности департаментов предприятий туризма и гостеприимства при проектировании	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Опрос	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Опрос	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Опрос	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Опрос	Проект

РД3	Навык : оценки и планирования деятельности департаментов предприятий сферы туризма и гостеприимства при проектировании туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
РД4	Знание : технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов и принципов формирования и реализации туристских продуктов	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
		1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Дискуссия	Тест
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Дискуссия	Тест
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Дискуссия	Тест
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Дискуссия	Тест
РД5	Умение : использовать методы проектирования, разрабатывать инновационные проекты, формировать и реализовать тур продукт	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Опрос	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Опрос	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Опрос	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Опрос	Проект
РД6	Навык : планирования выполнения работ по проектной деятельности, формирования и реализации туристского продукта	1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
РД7	Знание : основ и принципов формирования концепций и программ, технологий проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
РД8	Умение : использовать современные технологии при разработке проектов, программ, концепций туритских и гостинично-ресторанных комплексов	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Опрос	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Опрос	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Опрос	Проект

		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Опрос	Проект
РД9	Навык : разработки концепций, программ, планов проектирования туристских и гостинично-ресторанных комплексов на основе современных технологий	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
РД10	Знание : современных технологий при обеспечении организаций сферы туризма и гостинично-ресторанного бизнеса в материальных ресурсах и персонале с учетом потребительских предпочтений	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
РД11	Умение : использовать современные технологии при обеспечении проектируемого объекта туризма и гостинично-ресторанного бизнеса материальными ресурсами и персоналом	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Проект
РД12	Навык : планирования штата и материальных ресурсов с учетом потребностей потребителей проектируемых обхектов туризма и гостинично-ресторанного бизнеса с использованием современных технологий	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
РД13	Знание : методов анализа деятельности предприятий туризма и гостеприимства, и предпочтений потребителя	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
		1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Дискуссия	Тест
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Дискуссия	Тест
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Дискуссия	Тест

		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Дискуссия	Тест
РД14	Умение : применять данные анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства в рамах управленческой деятельности	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Опрос	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Опрос	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Опрос	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Опрос	Проект
РД15	Навык : выработки управленческих решений на основе данных анализа потребителей и деятельности предприятий туризма и гостеприимства	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
РД16	Знание : методов и принципов разработки текущего и перспективного планирования деятельности туристских и гостинично-ресторанных комплексов	1.1. Основы проектирования туристско-рекреационных комплексов	Дискуссия	Тест
РД17	Умение : осуществлять в рамках проектирования и реализации проектов в сфере туристских и гостинично-ресторанных комплексов текущее и перспективное планирование	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Опрос	Проект
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Опрос	Проект
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Опрос	Проект
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Опрос	Проект
РД18	Навык : применения методик и принципов разработки текущего и перспективного планирования	1.2. Планировочная организация санаторных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.3. Планировочная организация туристских комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.4. Планировочная организация гостиничных предприятий	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа
		1.5. Планировочная организация ресторанных комплексов	Разноуровневые задачи и задания	Контрольная работа

4 Описание процедуры оценивания

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

Вид учебной деятельности	Оценочное средство						
	Дискуссия	Тестирование	Опрос	Контрольная работа	Разноуровневые задачи и задания	Проекты	Итого
Лекции	5				10		15
Практические занятия	5		5		15	20	45
Самостоятельная работа						10	10
Промежуточная аттестация		10		10		10	30
Итого	10	10	5	10	25	40	100

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

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Дискуссия

Пример вопросов для дискуссии:

1. Чем объединены градостроительные образования в составе рекреационного комплекса?
2. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
3. Какие виды учреждений входят в состав комплексов отдыха?
4. Какие виды учреждений, входящих в состав туристских комплексов относят к круглогодичным?
5. К каким факторам формирования рекреационных комплексов относят – «тип рекреационного потока»?

6. Чем определяется вместимость рекреационного комплекса?
7. Чем обусловлены различные виды объемно-планировочных структур рекреационных комплексов?
8. Какой вид объемно-планировочной структуры гостиниц используется чаще в стесненной городской застройке?
9. Какие функциональные группы помещений входят в состав санаторных комплексов?
10. Чем характеризуется блочная архитектурно-планировочная композиция санаторного учреждения?
11. От какого показателя зависит состав помещений туристского обслуживания в туристских учреждениях?
12. Какие типы туристских учреждений входят в состав горно-спортивного туристского комплекса?
13. Какие туристские учреждения входят в состав «наплавных» туристских комплексов?
14. Какие функциональные зоны должны включаться в автотуристский комплекс?
15. Какова область применения МГСН 4.16-98?
16. Что отображено на ген.плане гостиничного комплекса?
17. Какую площадь помещений гостиницы называют полезной?
18. Какую площадь помещений гостиницы называют компоновочной?
19. Что показывает сетка колонн 6*6 в каркасе здания?
20. Чем отличаются каркасные здания от полукаркасных?

Краткие методические указания

Вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент обнаружил глубокое знание учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, провел анализ информационных источников сети Интернет, свободно владеет информацией, легко оперирует приобретенными знаниями и умениями.
4	4	Студент обнаружил хорошие знания учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и дополнительную литературу, рекомендованную программой, в целом владеет профессиональной информацией, оперирует приобретенными знаниями и умениями.
3	3	Студент в целом владеет знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, рекомендованную программой, недостаточно владеет информацией, слабо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
2	2	Студент обнаружил удовлетворительные знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет, не владеет всей информацией, плохо оперирует приобретенными знаниями и умениями.
1	1	Студент обнаружил слабые знаниями учебного материала по предложенной тематике, использовал основную и не использовал дополнительную литературу, не провел анализ информационных источников сети Интернет не владеет информацией не оперирует приобретенными знаниями и умениями при собеседовании.

5.2 Примеры тестовых заданий

1.Основным нормативным документом проектирования и строительства предприятий питания является

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

- МГСН 4.16-98

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

- Рестораны
- Бары
- Кафе
- Столовые

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

- 38
- 43
- 52
- 56

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Хранение п/ф из различных видов сырья в одном охлаждаемом помещении.

- Производство холодных и горячих блюд
- Мойку кухонной посуды в составе доготовочных цехов
- Мойку кухонной и столовой посуды

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

- 1,2 м
- 1,3 м
- 1,4 м
- 1,5 м

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

- Торговым залом
- Моечной тары
- Кабинетом администратора
- Экспедицией

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

- 1,2 м2
- 1,4 м2
- 1,6 м2
- 1,8 м2

12.Группу торговых помещений предприятий питания проектируют с ориентацией на

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

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

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

14.Тепловые узлы и вентиляционные камеры проектируются

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

15.Проектирование индивидуального проекта предприятия питания начинается с разработки

- Месторасположения

- Состава и площадей помещений
- Концепции и производственной программы
- Штатного расписания

16.Коэффициент потребления блюд позволяет определить

- Оборачиваемость одного места в зале
- Средний процент загрузки торгового зала
- Ежедневный объем реализуемых блюд
- Ежедневное количество потребителей

17.Оборачиваемость одного места в торговом зале предприятия питания зависит от

- Продолжительности приема пищи
- Среднего процента загрузки торгового зала
- Режима работы предприятия
- Коэффициента потребления блюд

18.Площадь производственных помещений можно рассчитать по…

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

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

- 80
- 90
- 95
- 100

20.Центрическая композиция помещений предприятий питания предусматривает

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

Краткие методические указания

Тестовые вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

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

Шкала оценки

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

5.3 Примерные темы для опроса

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Расшифруйте аббревиатуру, дайте точное название и область применения СНиП 2.08.02-89*.
8. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендательные и справочные положения».
9. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
10. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
11. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
12. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
13. Дайте определение туристского комплекса.
14. Назовите существующие типы туристских учреждений.
15. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
16. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
17. Что входит в понятие «проектирования здания»?
18. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
19. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
20. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
21. Какой проект называют типовым?
22. Чем типовой проект отличается от индивидуального?
23. Что графически отображено на генеральном плане?
24. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
25. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
26. Какие группы помещений включают СНиП в состав гостиничного предприятия?
27. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.
28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Что понимается под «долговечностью» здания?
31. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
32. Назовите факторы, влияющие на физической износ здания.

33. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
34. Какие конструктивные элементы составляют здание?
35. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.
36. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
37. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?
38. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.
39. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
40. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.
41. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.
42. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.
43. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?
44. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?
45. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
46. Почему группа производственных помещений ресторанов рекомендует располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
47. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
48. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и требования к её проектированию в составе предприятия.
49. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.
50. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.
51. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?
52. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?
53. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или сооружения.
54. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.

Краткие методические указания

Контрольные вопросы позволяют проверить знания студента по дисциплине.

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	5	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруж ил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенн ыми знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	4	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базово м уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, не точности, затруднения при работе над проектом.
3	3	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом ур овне: в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.

2	2	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниж е базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументиров ать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически п олное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.4 Примеры заданий для выполнения контрольных работ

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

2.Проектирование автостоянки при мотеле на 20 номеров.

3.Проектирование дачного банного комплекса на 10 человек.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.Проектирование торговой группы помещений ресторана на 75 мест.

14.Проектирование производственной группы помещений кафе на 50 мест.

15. Проектирование складской группы помещений столовой на 100 мест.

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

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

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

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

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

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

22.Проектирование внутреннего пространства хижины на 2 проживающих.

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

24. Проектирование жилой зоны мотеля на 20 номеров.

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

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

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

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

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

30.Проектирование внутреннего пространства апартамент-номера гостиницы.

Краткие методические указания

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

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	10	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруж ил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенн ыми знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	8	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базово м уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, не точности, затруднения при работе над проектом.
3	5	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом ур овне: в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	2	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниж е базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументиров ать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически п олное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.5 Проект

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

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

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

№2. Проект гостиницы на 25 мест класса 2*

Помещения 1 и 2 этажа:

1) Номерной фонд – Sм2=352 м2
2) Приемно-вестибюльная группа – Sм2=129,1 (примерно 130) м2
3) Помещение ПОП – Sм2=180 м2
4) Бытовые помещения– Sм2= 16,3 м2
5) Административные помещения – Sм2= 67 м2
6) Хозяйственно-производственные помещения – Sм2= 207,6 м2
7) Технические помещения – Sм2= 12,5 м2

1079,7 м2

Рассчитать компоновочной площади:

Определить сетку колон:

Распределить помещения по этажам:

Одноместный номер – 5 шт

Двуместный номер – 7 шт

Трехместный номер – 2 шт

Sм2 второго этажа =

Sм2 первого этажа =

Краткие методические указания

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

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	40	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруж ил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенн ыми знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	35	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базово м уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, не точности, затруднения при работе над проектом.
3	20	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом ур овне: в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	0	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниж е базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументиров ать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	3	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически п олное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.

5.6 Пример разноуровневых задач и заданий

Практические задачи

Задача:

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

Задача:

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

Задача:

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

Задача:

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

Краткие методические указания

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

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

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание

5	25	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруж ил всестороннее, глубокое знание учебного материала, свободно оперирует приобретенн ыми знаниями, умениями, применил их в работе над проектом.
4	15	Студент продемонстрировал сформированность дисциплинарных компетенций на базово м уровне: основные знания, умения освоены но допускаются незначительные ошибки, не точности, затруднения при работе над проектом.
3	10	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом ур овне: в ходе работы над проектом допустил значительные ошибки, проявил отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям.
2	4	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниж е базового, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков, не смог аргументиров ать свою точку зрения при презентации готового проекта.
1	0	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически п олное отсутствие знаний, умений, навыков. Проект имеет ряд серьезных недостатков.