

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИСТОРИКО-АРХИВНЫЙ ИНСТИТУТ

ФАКУЛЬТЕТ ВОСТОКОВЕДЕНИЯ И СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНЫХ НАУК

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

ГОСТИНИЧНЫЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

43.04.03 – Гостиничное дело

Код и наименование направления подготовки/специальности

Руководитель гостиничного предприятия

Наименование направленности (профиля)

Уровень высшего образования: *магистратура*

Форма обучения: *очная*

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2023

«Гостиничный девелопмент»

Рабочая программа дисциплины

Составитель:

К.э.н., доцент, доцент кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства ИС Ключевская

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания кафедры общественных связей, туризма и гостеприимства

№ 8 от 25.05.23 г.

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков для освоения принципов построения эффективного девелопмента.

Задачи изучения дисциплины:

- получение теоретических представлений о современном девелопменте;
- формирование представление о практическом применении инструментов и стратегий девелопмента на отдельных территориях;
- приобретение навыков разработки и применения необходимых механизмов для решения конкретных задач в области девелопмента.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция (код и наименование)	Индикаторы компетенций (код и наименование)	Результаты обучения
ПК-1 Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: рассчитывать сметную стоимость строительства на разных этапах развития девелоперских проектов. Владеть: процессом формирования бюджетов затрат и продаж.
ПК-2 Способен организовать и реализовывать процесс управления деятельностью предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПК -2.3 Находит и оценивает новые рыночные возможности, формулирует бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного предприятия	Знать: базовые аспекты процесса девелопмента. Уметь: организовывать взаимодействия производственных подразделений при развитии проектов. Владеть: навыками использования средств организационной и вычислительной техники для проведения девелоперских проектов, анализа конкурентоспособности территории, разработки маркетинговых программ
УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	УК -2.3 Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм	Знать: задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм Уметь анализировать задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм Владеть навыками решать задачи в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Гостиничный девелопмент» является элективной дисциплиной и относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока дисциплин учебного плана.

2. Структура дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 з.е., 108 академических часа.

Структура дисциплины для очной формы обучения

Объем дисциплины в форме контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях, при проведении учебных занятий:

Семестр	Тип учебных занятий	Количество часов
3	Лекции	10
3	Семинары	20
Всего:		30

Объем дисциплины в форме самостоятельной работы обучающихся составляет 78 академических часов.

3. Содержание дисциплины

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Теоретические основы гостиничного девелопмента	Концепция гостиничного предприятия. Сущность и этапы проектирования. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы. Понятие проекта и проектной структуры управления. Цели и задачи проекта. Поиск и обоснование проектной идеи для решения проблемы развития гостиничной отрасли. Особенности гостиничных проектов. Параметры успешного управления проектами
2	Современные архитектурные концепции гостиничных зданий	Формы здания гостиницы. Жилой комплекс. Конструкция гостиничного здания. Месторасположение гостиниц. Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений. Виды архитектурных решений гостиничных комплексов. Рекомендации по строительству отелей. Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.). Эргономика гостиниц и туристских комплексов
3	Общие проектные требования и типология строительных решений.	Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы. Система

		гостиничных стандартов. Государственные стандарты, строительные нормы и правила
4	Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов.	Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц. Типы реконструкций. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др
5	Требования к зданиям гостиничных предприятий.	Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим. Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий
6	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.	Виды объемнопланировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей. Требования к объемно- планировочным решениям. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции
7	Конструктивные элементы зданий гостиниц	Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.
8	Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	Генеральный план участка, предназначенного под строительство. Зонирование участка гостиничного предприятия. Централизованная система застройки. Блочная система застройки. Павильонная система застройки. Смешанная система застройки

4. Образовательные технологии

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1 Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- выступление с докладом	20 баллов	20 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	10 баллов
- тестирование	30 баллов	30 баллов
Промежуточная аттестация – зачет		40 баллов
Итого за семестр		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	отлично/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения. Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».
82-68/ С	хорошо/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей. Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».
67-50/ D,E	удовлетво- рительно/ зачтено	Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами. Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».
49-0/ F,FX	неудовлет- ворительно/ не зачтено	Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Темы докладов:

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Стратегическое проектирование гостиничного предприятия.
3. Организационная структура гостиничных предприятий.
4. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.
5. Квалификационные требования к персоналу. Должностные инструкции.
6. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности.
7. Системы автоматизации проектирования.
8. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
9. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.
10. Свойства строительных материалов, конструкционные материалы.
11. Вспомогательные строительные материалы.

12. Порядок геодезической разбивки при строительстве подземных коммуникаций.
13. Проектирование фундаментов для зданий геодезического назначения.
14. Основы инженерной графики: строительные чертежи туристских комплексов.
15. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.
16. Перспективные архитектурные решения в гостиничном бизнесе.
17. Гостиницы категории «одна звезда».
18. Гостиницы категории «две звезды».
19. Гостиницы категории «три звезды».
20. Гостиницы категории «четыре звезды».
21. Гостиницы категории «пять звезд».
22. Виды гостиничных объектов
23. Основные принципы при проектировании и сооружении здания гостиницы.
- 21/40
24. Стадии проектирования здания гостиницы.
25. Требования при проектировании планировки и застройки гостиниц.
26. Предметно-пространственное решение гостиниц.
27. Планировочная структура участка гостиничного предприятия.
28. Коридорная схема плана здания гостиницы.
29. Галерейная планировочная схема здания гостиницы.
30. Башенная схема плана здания гостиницы.
31. Узловая схема плана здания гостиницы.
32. Атриумная схема плана здания гостиницы.
33. Функциональная организация зданий гостиниц.
34. Блок общественных помещений гостиницы.
35. Зона интенсивного пешеходного движения.
36. Зона экстенсивного пешеходного движения.
37. Рекреационная зона.
38. Блок помещений жилой группы.
39. Требования, предъявляемые к жилому номеру гостиницы.
40. Категории номеров.
41. Блок группы помещений общественного питания.
42. Общие требования к компоновке помещений общественного питания.
43. Состав помещений общественного питания.
44. Блок помещений администрации.
45. Помещения спортивно-оздоровительного назначения.
46. Помещения культурно-массового назначения.
47. Блок подсобных и хозяйственных помещений.
48. Интерьер гостиничного здания.
49. Экстерьер гостиничного здания.
50. Цветовое решение интерьера гостиницы.
51. Параметры светового климата.
52. Виды освещения.
53. Меблировка жилых и общественных помещений.
54. Конструкции мебели.
55. Функциональные нормы мебели.
56. Принципы декоративного оформления гостиницы.
57. Элементы декоративного оформления гостиницы.
58. Текстильные материалы в интерьере гостиницы.
59. Озеленение гостиницы.
60. Системы безопасности.
61. Комплекс технических средств безопасности.
62. Система отопления и теплоснабжения.

- 63. Система канализации.
- 64. Система вентиляции воздуха.
- 65. Система кондиционирование воздуха.
- 66. Ресурсосберегающие технологии в оформлении интерьеров гостиниц.

Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации

1. Проект можно определить как:

- а) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;
- б) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;
- в) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.

2. Окружающая среда проекта - это:

- а) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;
- б) совокупность всех участников проекта и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;
- в) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую.

3. Субъекты, самостоятельно реализующие деятельность по проекту или деятельность, результаты которой влияют на проект (взаимодействуют с проектом), это:

- а) пассивные участники проекта;
- б) активные участники проекта;
- в) косвенные участники проекта.

4. Назовите оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей.

5. Укажите основные методы продвижения гостиничного продукта.

6. Руководитель проекта относится к:

- а) активным непосредственным участникам;
- б) пассивным участникам;
- в) пассивным непосредственным участникам;
- г) непосредственным участникам;
- д) пассивным косвенным участникам

7. Содержание проекта - это:

- а) совокупность целей, работ и участников проекта;
- б) перечень целей, работ и ресурсов проекта;
- в) совокупность поставленных целей и связей между ними;
- г) предметная область, ограниченная рамками окружения проекта

8. Технико-экономическое обоснование проекта:

- а) применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий;
- б) содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения;
- в) содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания;
- г) содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений,

площади застройки, площади участка, показателей генерального плана;
 д) содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели;
 е) состоит из сметной стоимости строительства.

9. Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:

- а) на предпроектном этапе;
- б) при согласовании проекта со строительной организацией;
- в) при разработке чертежей и смет;
- г) одновременно с разработкой технико-экономического обоснования;
- д) на послепроектном этапе;
- е) при согласовании проекта в уполномоченных органах.

10. По утвержденным технико-экономическим обоснованиям (расчетам) составляют:

- а) порядок разработки проектно-сметной документации;
- б) порядок согласования проектно-сметной документации;
- в) техническое задание на проектирование;
- г) содержание проекта;
- д) вид строительства (новое, реконструкция, расширение).

11. Какие документы саморегулируемая организация вправе разработать и утвердить?

- а) стандарты саморегулируемой организации;
- б) правила контроля в области саморегулирования;
- в) требования к выдаче свидетельств о допуске.

12. Что не входит в систему государственного регулирования градостроительной деятельности?

- а) саморегулирование;
- б) техническое регулирование;
- в) сметное нормирование и ценообразование.

13. Одним из этапов проектной подготовки (капитального и некапитального) строительства, реконструкции объекта недвижимости является:

- а) разработка, согласование и утверждение архитектурно-градостроительного решения;
- б) разработка, согласование и утверждение сметной документации; в) разработка, согласование и утверждение административно-процессуального решения.

14. Задание на проектирование это:

- а) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;
- б) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Исполнителем и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;
- в) обязательная часть исходной документации, утверждаемая третьей стороной и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации.

15. Задание на проектирование согласовывается и утверждается:

- а) до начала проектирования;
- б) после окончания проектных работ;
- в) по ходу выполнения проектных работ.

16. Вместе с заданием на проектирование Заказчик выдает Проектировщику следующий вид топографического плана:

- а) Топографический план М 1:500;
- б) Топографический план М 1:600;
- в) Топографический план М 1:700.

17. Архитектурно-градостроительное решение объекта разрабатывается на основании:

- а) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом архитектуры и градостроительства;
- б) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом кадастрового учета и землеустройства;
- в) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходноразрешительной документации и утверждается органом прокуратуры и администрации.

18. В случае отступлений от требований нормативных документов во время выполнения работ по проектированию зданий и сооружений:

- а) незамедлительно применяются меры административного и уголовного наказания;
- б) рассматривается их обоснованность и наличие разрешений на это соответствующих органов. Проводится изучение пояснительной записки и графических материалов с определением соответствия разработанных решений заданию на проектирование, договору (контракту) на выполнение проектно-изыскательских работ и другой разрешительной документации;
- в) рассматривается их обоснованность.

19. Во время составления проекта здания или сооружения обращается особое внимание на наличие:

- а) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений;
- б) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений;
- в) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.

20. При экспертизе проектов строительства осуществляется проверка:

- а) только исключительно соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений;
- б) соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений, другим пред проектным материалам, оценивается месторасположение площадки (трассы) строительства, проверяется срок действия акта выбора земельного участка и другой разрешительной документации;
- в) проверяется только срок действия акта выбора земельного участка

Вопросы к зачету

1. Концепция гостиничного предприятия.
2. Сущность и этапы проектирования.
3. Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта.
4. Особенности и виды гостиничного продукта, его составные элементы.
5. Понятие проекта и проектной структуры управления.
6. Цели и задачи проекта.
7. Поиск и обоснование проектной идеи для решения проблемы развития гостиничной отрасли.
8. Особенности гостиничных проектов.
9. Параметры успешного управления проектами.
10. Формы здания гостиницы.
11. Жилой комплекс.
12. Конструкция гостиничного здания.

13. Месторасположение гостиниц.
14. Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений.
15. Виды архитектурных решений гостиничных комплексов.
16. Рекомендации по строительству отелей.
17. Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.).
18. Эргономика гостиниц и туристских комплексов.
19. Основные понятия проектирования.
20. Состав предпроектных работ.
21. Виды проектов.
22. Принципы проектирования.
23. Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы.
24. Система гостиничных стандартов.
25. Государственные стандарты, строительные нормы и правила.
26. Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц.
27. Типы реконструкций.
28. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания.
29. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта.
30. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.
31. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.
32. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.
33. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.
34. Показатели генплана.
35. Требования к генплану.
36. Системы застройки гостиничных предприятий.
37. Виды объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей.
38. Требования к объемно-планировочным решениям.
39. Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.
40. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции.
41. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.
42. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.
43. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.
44. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
45. Единая модульная система в строительстве.
46. Планировочные решения зданий.
47. Генеральный план участка, предназначенного под строительство.
48. Зонирование участка гостиничного предприятия.
49. Централизованная система застройки.
50. Блочная система застройки.

51. Павильонная система застройки.

52. Смешанная система застройки

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Список источников и литературы

Основная учебная литература:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru

ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru

Cambridge University Press

ProQuest Dissertation & Theses Global

SAGE Journals

Taylor and Francis

JSTOR

6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс

2. Гарант

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для обеспечения дисциплины используется материально-техническая база образовательного учреждения: учебные аудитории, оснащённые компьютером и проектором для демонстрации учебных материалов.

Состав программного обеспечения:

1. Windows

2. Microsoft Office

3. Kaspersky Endpoint Security

Профессиональные полнотекстовые базы данных:

1. Национальная электронная библиотека (НЭБ) www.rusneb.ru

2. ELibrary.ru Научная электронная библиотека www.elibrary.ru

3. Электронная библиотека Grebennikon.ru www.grebennikon.ru

4. Cambridge University Press

5. ProQuest Dissertation & Theses Global

6. SAGE Journals

7. Taylor and Francis

8. JSTOR

Информационные справочные системы:

3. Консультант Плюс

4. Гарант

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- для слепых и слабовидящих: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом; обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс; для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств; письменные задания оформляются увеличенным шрифтом; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- для глухих и слабослышащих: лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования; письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме; экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением; письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением; экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих: в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих: в печатной форме, в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме, в форме электронного документа, в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих: устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE; дисплеем Брайля PAC Mate 20; принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих: автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих; акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата: передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1; компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1 Планы семинарских занятий

Тема 1. Теоретические основы гостиничного девелопмента.

Контрольные вопросы:

- Сущность и этапы проектирования.
- Техническое задание как исходный документ на проектирование строительного объекта.
- Понятие проекта и проектной структуры управления.
- Особенности гостиничных проектов. Параметры успешного управления проектами

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

- 2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с
3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 2. Современные архитектурные концепции гостиничных зданий.

Контрольные вопросы:

Формы Конструкция Месторасположение здания гостиницы.

- Архитектура современных отелей с учетом основных технических решений.
- Выбор типа здания и его качественные характеристики: этажность, общественных помещений (холл, лифты, санитарные объекты общего пользования, рестораны, бары, помещения для банкетов и конференций, плавательные бассейны, сауны, комната для детских игр, зал для фитнеса и др.).

- Эргономика гостиниц и туристских комплексов

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

- 2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В. Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с
3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 3. Общие проектные требования и типология строительных решений.

Контрольные вопросы:

- Основные понятия проектирования.
- Принципы проектирования.
- Основные принципы, принимаемые во внимание при проектировании и сооружении здания гостиницы.
- Государственные стандарты, строительные нормы и правила.

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А. Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 4 Реконструкции номерного фонда гостиничных комплексов

Контрольные вопросы:

- Основные тенденции по совершенствованию номерного фонда гостиниц.

- Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов, связанных с формированием и реализацией гостиничного продукта.

- Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А.

Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 5. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

Контрольные вопросы:

- Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.

- Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.

- Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен, температурно-влажностный режим.

- Системы застройки гостиничных предприятий.

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А.

Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 6. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов

Контрольные вопросы: .

- Виды объемно- планировочных решений зданий гостиничных предприятий в зависимости от взаимного расположения общественной и жилой частей.

- Учет функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.

- Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная композиции

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А.

Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 7. Конструктивные элементы зданий гостиниц.

Контрольные вопросы:

-Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы.

-Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.

-Планировочные решения зданий

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А.

Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

Тема 8. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.

Контрольные вопросы: .

-Генеральный план участка, предназначенного под строительство.

-Зонирование участка гостиничного предприятия.

-Системы застройки

Рекомендуемая дополнительная литература и источники:

1. Савельева, Е. А. Экономика и управление недвижимостью : учебное пособие / Е.А.

Савельева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Вузовский учебник : ИНФРА-М, 2022. — 447 с. - URL:<https://znanium.com/catalog/product/1862634>

Дополнительная учебная литература:

2 Коланьков, С.В. Управление недвижимостью [Электронный ресурс]: учебник / С.В.

Коланьков. - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2019. - 202 с

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С.

Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с

9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Требования к написанию доклада

Доклад – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы с источниками литературы, их систематизация;

2. Развитие навыков логического мышления;

3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики доклада к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

При оценке доклада используются следующие критерии:

1. Новизна реферированного текста: – актуальность проблемы и темы;

– новизна и самостоятельность в постановке проблемы, в формулировании нового аспекта выбранной для анализа проблемы;

2. Степень раскрытия сущности проблемы: – соответствие плана теме доклада;

– соответствие содержания теме и плану доклада;

– полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы; – обоснованность способов и методов работы с материалом;

– умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал;

– умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.

3. Обоснованность выбора источников:

– круг, полнота использования литературных источников по проблеме;

– привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).

4. Соблюдение требований к оформлению:

– правильное оформление ссылок на используемую литературу;

– грамотность и культура изложения;

– владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы;

– соблюдение требований к объему доклада;

– культура оформления: выделение абзацев.

5. Грамотность:

– отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей;

– отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

– литературный стиль.

Требования к контрольной работе

Контрольная работа представляет собой один из видов самостоятельной работы обучающихся. По сути – это изложение ответов на определенные теоретические вопросы по учебной дисциплине, а также решение практических задач. Контрольные проводятся для того, чтобы развить у обучающихся способности к анализу научной и учебной литературы, умение обобщать, систематизировать и оценивать практический и научный материал, укреплять навыки овладения понятиями определенной науки и т. д. При оценке контрольной преподаватель руководствуются следующими критериями:

– работа была выполнена автором самостоятельно;

– обучающийся подобрал достаточный список литературы, которая необходима для осмысления темы контрольной;

– автор сумел составить логически обоснованный план, который соответствует поставленным задачам и сформулированной цели;

– обучающийся анализирует материал;

– контрольная работа отвечает всем требованиям четкости изложения и аргументированности, объективности и логичности, грамотности и корректности;

– обучающийся сумел обосновать свою точку зрения;

– контрольная работа соответствует всем требованиям по оформлению;

– автор защитил контрольную и успешно ответил на все вопросы преподавателя.

Контрольная работа, выполненная небрежно, не по своему варианту, без соблюдения правил, предъявляемых к ее оформлению, возвращается без проверки с указанием причин, которые доводятся до обучающегося. В этом случае контрольная работа выполняется повторно.

При выявлении заданий, выполненных несамостоятельно, преподаватель вправе провести защиту студентами своих работ. По результатам защиты преподаватель выносит решение либо о зачете контрольной работы, либо об ее возврате с изменением варианта. Защита контрольной работы предполагает свободное владение студентом материалом, изложенным в работе и хорошее знание учебной литературы, использованной при написании.