

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
**«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

## **Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов**

*Методические указания  
по выполнению контрольной работы  
для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело»,  
заочной формы обучения*

Красноярск, 2022

**Сергачева О. М.**

Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов: Методические указания по выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», заочной формы обучения / Е.О. Никулина О. М. Сергачева – Красноярск: Сиб. федер. ун-т, 2022. – 15 с.

## СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Порядок выполнения, содержание и выбор варианта контрольной работы .....	5
3 Варианты контрольных работ.....	7
4 Список рекомендуемой литературы.....	11
5 Перечень вопросов для экзамена по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов».....	13
Приложение А – Образец оформления титульного листа контрольной работы.....	15

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дисциплина «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» изучается студентами 4 курса заочной формы обучения направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело и включает в себя три раздела:

- Основы проектирования. Понятие и этапы проектирования
- Проектирование прилегающих территорий и внешнего вида гостинично-ресторанных комплексов
- Объемно-планировочные и конструктивные решения зданий гостиниц.

Целью дисциплины «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» является приобретение студентами необходимых теоретических и практических знания по организации проектирования гостиниц, формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

В процессе изучения дисциплины студент должен ознакомиться с порядком и организацией проектирования предприятий гостиничной деятельности; с современными методами проектирования гостиничной деятельности; получить сведения о нормативно-технической базе проектирования гостиничной деятельности; ознакомиться с принципами размещения и требованиями к зданиям гостиниц.

Основополагающими дисциплинами для изучения курса «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов» являются «Технология и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства», «Интерьер и озеленение гостинично-ресторанных комплексов», «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания», «Организация обслуживания лиц с ограниченными возможностями здоровья в сфере гостеприимства», «Техническое и технологическое оснащение гостинично-ресторанных комплексов».

В свою очередь изучение данной дисциплины формирует у студентов знания и умения необходимые для изучения курсов «Обеспечение безопасности в гостиничных комплексах», «Организация обслуживания в санаторно-курортных учреждениях», «Организация производства и обслуживания в ресторанной деятельности», «Социально-ориентированный гостиничный продукт» «Обеспечение качества обслуживания потребителей».

Одной из форм внеаудиторной самостоятельной работы студентов является выполнение контрольной работы, которая служит формой промежуточного контроля знаний студентов заочной формы обучения.

## **2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И ВЫБОР ВАРИАНТА КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Контрольная работа является допуском к экзамену. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что студент не может сдавать экзамен по дисциплине «Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов».

Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и оформлена в соответствии со стандартом СТУ7.5-07-2021 «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности».

Текст работы излагается рукописным способом в тетради или машинописным на отдельных сброшюрованных листах формата А.4. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится список использованных источников литературы, оформленный в соответствии с требованиями СТУ7.5-07-2021, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Контрольные работы сдаются на кафедру за две недели до начала сессии.

Данная контрольная работа состоит из теоретического вопроса и практического задания.

Теоретические вопросы во всех вариантах предполагают раскрытие содержания указанного термина, выяснение проблем, связанных с применением соответствующих норм, формулирование вывода о способах их решения.

Перед ответом на теоретический вопрос следует ознакомиться с рекомендованной литературой, начиная с учебников, нормативных документов и заканчивая монографической литературой и научными статьями в периодических изданиях и сборниках.

Практическая часть контрольной работы предполагает решение задачи, в соответствии с вариантом.

Выбор варианта контрольной работы осуществляется в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

Предпоследняя цифра шифра	Последняя цифра шифра										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1	20	18	1	10	7	13	15	19	2	4	
2	6	8	9	21	3	5	7	12	14	16	
3	23	4	25	3	20	1	16	2	5	24	
4	7	11	6	14	9	8	13	10	12	15	
5	1	19	20	18	4	2	16	3	17	5	
6	10	11	13	8	14	15	23	6	7	12	
7	4	21	16	3	18	5	1	17	24	2	
8	8	10	14	15	9	7	13	25	12	21	
9	20	3	5	19	16	4	18	17	22	2	
0	12	9	22	6	13	15	7	11	14	8	

### **3. ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

#### ***Вариант 1***

1. Понятие архитектурного проектирования
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «2 звезды» на 160 койко-мест

#### ***Вариант 2***

1. Методы проектирования
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 190 койко-мест

#### ***Вариант 3***

1. Состав и содержание проекта
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «4 звезды» на 180 койко-мест

#### ***Вариант 4***

1. Характеристика нормативно-технической документации для проектирования гостиничных предприятий
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «5 звезд» на 178 койко-мест

#### ***Вариант 5***

1. Принципы размещения гостиничных предприятий
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 416 койко-мест

#### ***Вариант 6***

1. Градостроительные требования к зданиям гостиниц
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «1 звезда» на 200 койко-мест

#### ***Вариант 7***

1. Требование к проектированию административно-хозяйственных помещений в гостиницах
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «без звезд» на 150 койко-мест

#### ***Вариант 8***

1. Требование к проектированию помещений вестибюльной группы
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «4 звезда» на 300 койко-мест

### ***Вариант 9***

1. Требования к проектированию комплекса жилых помещений гостиничного предприятия
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «4 звезды» на 100 номеров

### ***Вариант 10***

1. Требования к проектированию помещений общественного назначения гостиничного предприятия
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 200 номеров

### ***Вариант 11***

1. Требования к проектированию к служебным помещениям гостиничного предприятия
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «1 звезда» на 70 номеров

### ***Вариант 12***

1. Требования к проектированию к хозяйственным и производственным помещениям гостиничного предприятия
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы «3 звезды» на 350 койко-мест

### ***Вариант 13***

1. Типовое и индивидуальное проектирование
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «5 звезд» на 530 койко-мест

### ***Вариант 14***

1. Конструктивные элементы зданий и их характеристика
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 130 номеров

### ***Вариант 15***

1. Требования к освещению гостиничных номеров
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «4 звезды» на 380 койко-мест

### ***Вариант 16***

1. Требования к проектированию предприятий питания, расположенных в гостинице
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «2 звезды» на 420 койко-мест



### ***Вариант 17***

1. Основные требования к проектированию бизнес-центра гостиницы
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «5 звезд» на 400 койко-мест

### ***Вариант 18***

1. Классификация зданий и требования предъявляемые к ним
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 120 номеров

### ***Вариант 19***

1. Методы и стадии проектирования. Их характеристика
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «5 звезд» на 140 номеров

### ***Вариант 20***

1. Проектирование проездов, площадок, парковки для автотранспорта на территории гостинично-ресторанного комплекса
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «2 звезды» на 100 номеров

### ***Вариант 21***

1. Функциональное зонирование территории гостинично-ресторанного комплекса
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «5 звезд» на 250 койко-мест

### ***Вариант 22***

1. Основные требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиницы
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «3 звезды» на 270 койко-мест

### ***Вариант 23***

1. Наружное освещение гостинично-ресторанного комплекса и его характеристика
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «2 звезды» на 450 койко-мест

### ***Вариант 24***

1. Ландшафтная архитектура гостинично-ресторанного комплекса
2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «без звезд» на 78 койко-мест

***Вариант 25***

1. Основные этапы проектирования гостинично-ресторанных комплексов

2. Рассчитать площади жилой зоны гостиницы категории «1 звезда» на 116 койко-мест

## 4 СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### *Основная литература*

1. Гельфонд, А. Л. Архитектурное проектирование общественных зданий [Текст] : Учебник / А. Л. Гельфонд.- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 368 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document/?pid=989302&id=327781>
2. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 413 с.
3. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 751 с.
4. Тимофеева Е. С. Проектирование гостиничной деятельности: Учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломеец – Санкт-Петербург.: Троецкий мост, 2015. – 192 с.

### *Дополнительная литература*

5. Архитектурно-дизайнерское проектирование. Часть 3. Гостиница. Предприятие питания [Электронный ресурс] : учебное пособие [для студентов напр. 07.03.03 «Дизайн архитектурной среды»] / Сиб. федер. ун-т, Ин-т архитектуры и дизайна ; сост.: С. А. Истомина, Д. С. Жуковская.- Красноярск : СФУ, 2017. - 217 с. Режим доступа: <http://Lib3.sfu-kras.ru/ft/LIB2/ELIB/u72/i-604401499.pdf>
6. Бураковская, Н. В. Обслуживание в гостиничном комплексе особых категорий клиентов : учебное пособие для вузов / Н. В. Бураковская, О. В. Лукина, Ю. Р. Солодовникова. – 2-е изд. – Москва : Издательство Юрайт, 2020. – 98 с.
7. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2021. – 432 с.
8. Фоминых И. Л. Основы проектирования туристских, гостиничных и ресторанных комплексов: Учебное пособие. – Владивосток: Изд-во ВГУЭС, 2007. – 104 с.
9. Хатикова, З. В. Организация и технология гостиничного дела / З. В. Хатикова, И. А. Шевчук, Д. В. Нехайчук. – Севастополь : Общество с ограниченной ответственностью «Издательство Типография «Ариал», 2020. – 204 с.
10. Ястина, Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD [Текст] : учебник / Г. М. Ястина, С. В. Несмелова.- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 288 с. Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40886.html>

### *Перечень информационных справочных систем*

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в

фонд СФУ и библиотек-партнеров. - Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>.

2. Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011] . - Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

4. Профессиональные справочные системы «Техэксперт» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативно-правовую и нормативно-техническую документацию. - Москва, [2005]. – Режим доступа: <http://www.cntd.ru/>.

5. Справочная правовая система КонсультантПлюс [Электронный ресурс]: база данных содержит правовую информацию. - Москва, [1992]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/online>.

6. Научная Электронная Библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [1999]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.

7. Портал про гостиничный бизнес – Режим доступа: <http://prohotel.ru/catalog>

8. Журнал «Гостиничное дело» [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

<http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html>

9. Журнал «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://issuu.com/ukrainabooks/docs>

## **5. ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ПРОЕКТИРОВАНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ»**

1. Понятие архитектурного проектирования
2. Методы и стадии проектирования. Их характеристика
3. Основные этапы проектирования гостинично-ресторанных комплексов
4. Характеристика основных нормативных документов, на основании которых осуществляется проектирование гостинично-ресторанных комплексов
5. Пространство в архитектуре. Конструктивные элементы зданий
6. Классификация зданий и требования к ним
7. Основные принципы по выбору участка для строительства гостиницы
8. Функциональное зонирование территории гостинично-ресторанного комплекса
9. Теоретические основы проектирования проездов, площадок, парковки для автотранспорта на территории гостинично-ресторанного комплекса
10. Ландшафтная архитектура, наружное освещение гостинично-ресторанного комплекса
11. Теоретические основы проектирования входов и фасада здания гостинично-ресторанного комплекса
12. Основные требования к проектированию помещений вестибюльной группы
13. Состав помещений вестибюльной группы, их характеристика, расчет площадей помещений вестибюльной группы
14. Основные требования к проектированию коридоров, лестниц и лифтов гостиницы
15. Проектирование номерного фонда гостиницы. Общие требования
16. Проектирование ванных комнат в жилых номерах. Общие требования
17. Основные требования к меблировке гостиничных номеров
18. Функциональное зонирование пространства гостиничных номеров
19. Характеристика различных форм обслуживания, применяемых для номерного фонда гостиницы. Проектирование помещений для обслуживания номерного фонда
20. Требования к освещению гостиничных номеров
21. Основные требования к проектированию бизнес-центра гостиницы
22. Состав помещений бизнес-центра гостиницы, их характеристика, расчет площадей помещений бизнес-центра гостиницы
23. Основные требования к проектированию физкультурно-оздоровительного центра гостиницы

24. Состав помещений физкультурно-оздоровительного центра гостиницы, их характеристика, расчет площадей помещений физкультурно-оздоровительного центра гостиницы

25. Основные требования к проектированию бытовых, служебных и хозяйственно-производственных помещений гостиницы

26. Состав бытовых помещений гостиницы, их характеристика, расчет площадей бытовых помещений гостиницы

27. Состав служебных помещений гостиницы, их характеристика, расчет площадей служебных помещений гостиницы

28. Состав хозяйственно-производственных помещений гостиницы, их характеристика, расчет площадей хозяйственно-производственных помещений гостиницы

29. Общие подходы к проектированию предприятий питания, расположенных в гостинице

30. Проектирование торговых залов предприятий питания, расположенных в гостинице

## ПРИЛОЖЕНИЕ А

### Образец оформления титульного листа контрольной работы

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Сибирский федеральный университет»  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра гостиничного дела

### КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по дисциплине

«Проектирование гостиничных и ресторанных комплексов»

Вариант № \_\_\_\_\_

Выполнил

студент \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ группа

\_\_\_\_\_ номер зачетной книжки

\_\_\_\_\_ дата

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ ФИО

Проверил

преподаватель \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ ученая степень

\_\_\_\_\_ должность

\_\_\_\_\_ дата

\_\_\_\_\_ подпись

\_\_\_\_\_ ФИО