

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«26» мая 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания
(ДИСЦИПЛИНЫ, МОДУЛЯ)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки, специальности)

Направленность (профиль) подготовки

_____ Гостинично-ресторанная деятельность _____
(наименование направленности (профиля) подготовки)

Бакалавр

(Бакалавр/Специалист/Магистр/Исследователь. Преподаватель-исследователь)

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» являются подготовка выпускника к решению следующих задач проектной деятельности:

- 33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)

- 33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц

Дисциплина направлена на решение типов задач профессиональной деятельности: организационно-управленческий, технологический, проектный, сервисный, исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения дисциплины в соответствии с предусмотренными компетенциями обучающийся должен:

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД2 _{ПКв-1.2} Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса
2	ПКв-4	Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД2 _{ПКв-1.2} Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса	Знает: особенности управленческих решений организаций профессиональной сферы, работу структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Умеет: выработать управленческие решения на основе анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
	Имеет навыки: анализа деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания
ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства	Знает: основные цели и задачи проекта
	Умеет: составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности
	Имеет навыки: определения целей и задач проекта
ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы	Знает: процесс проектирования и реализации проектов
	Умеет: осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.	Имеет навыки: проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности
---	---

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО (СПО)

3.1 Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений дисциплины «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (уровень образования бакалавриат), направленность/профиль «Гостинично-ресторанная деятельность» Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» основано на знаниях, умениях, навыках и компетенциях, полученных при изучении обучающимися дисциплин «организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, организация и контроль в туристской деятельности, Сервисная деятельность, Администрирование отеля, Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства».

Дисциплина «Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания» является предшествующей для освоения дисциплин: «организация и планирование деятельности предприятий сервиса, организация и технологии предприятий питания в профессиональной сфере, производственная практика, сервисная практика, производственная практика, исследовательская практика, производственная практика, преддипломная практика».

4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		Семестр 7 4 з.е.	Семестр 8 3 з.е.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:			
Лекции	44	30	14
Практические занятия (ПЗ)	58	30	28
Текущие консультации			
Групповые консультации	6	1,6	4,4
Консультации к экзамену			
Виды аттестации (зачет, экзамен)	33,8	33,8	-
Самостоятельная работа:	110,2	46,4	63,8
Курсовой проект (работа)	35,8	12	23,8
Расчетно-графические работы	26,4	16,4	10
Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, работа с нормативными источниками, подготовка к тестам	25	10	15
Подготовка к практическим занятиям и оформление отчета	23	8	15
Подготовка к экзамену (контроль)			

Общая трудоемкость час	252	144	108
------------------------	-----	-----	-----

5 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, часы
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	1.1 Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Понятия о проектировании и проекте. Цели и задачи, этапы проектирования. Принципы организации процессов сервиса.. Состав и содержание проекта предприятия. Задачи проектирования.	30
		1.2 Понятие технико-экономического обоснования и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование. Понятие предпроектных и проектных работ	30
		1.3 Основные понятия управления проектами, классификация проектов, основные этапы и стадии выполнения проекта. Пути наращивания мощности предприятий: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение. Типовое и индивидуальное проектирование	30
		1.4 Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий сферы обслуживания. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя	30
		1.5 Формирование системы функциональных и сервисных процессов предприятий сферы обслуживания. Проектирование функциональных процессов на основе применения современных технологий и методов проектирования.	30
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение	2.1 Документационное сопровождение проектной деятельности. Виды проектов.	15

	проекта	Принципы проектирования.	
		2.2. Требования к зданиям и сооружениям предприятий сервиса, гостиниц и иных средств размещения, туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям	15
		2.3. Требования к выбору участка. Основные принципы построения генерального плана. Виды генеральных планов. Техничко-экономические показатели генерального плана	10
		2.4 Функциональные основы проектирования предприятий сферы обслуживания. Расчет площади помещений основного, вспомогательного, административно-бытового, технического и иного назначения. Определение общей планировочной площади	6
		2.5 Конструктивные элементы зданий предприятий сферы обслуживания	4
		2.6 Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений предприятий сервиса, гостиниц и туристских объектов	6
		2.7 Индустриальная база предприятий сферы обслуживания. Производственно-хозяйственная деятельность. Проектирование водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции	6,2
5.	Групповые консультации	Консультации перед экзаменом	6
	Зачет		
	Экзамен		33,8
	ИТОГО		252

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ занят	Лаб. зан.	Сем ин.	СРС	Др. виды занят. (дискус сия)	Всего
1.	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	30	30			46,4		106,4

2.	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	14	28			63,8		105,8
5.	Групповые консультации							6
	Зачет							
	Экзамен							33,8
	ИТОГО	44	58			110,2		252

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Понятия о проектировании и проекте. Цели и задачи, этапы проектирования. Принципы организации процессов сервиса.. Состав и содержание проекта предприятия. Задачи проектирования..	6
		Понятие технико-экономического обоснования и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование. Понятие предпроектных и проектных работ	6
		Основные понятия управления проектами, классификация проектов, основные этапы и стадии выполнения проекта. Пути наращивания мощности предприятий: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение. Типовое и индивидуальное проектирование	6
		Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий сферы обслуживания. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя	6
		Формирование системы функциональных и сервисных процессов предприятий сферы обслуживания. Проектирование функциональных процессов на основе применения современных технологий и методов проектирования.	6
	Итого за 7 семестр		30
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания	Документационное сопровождение проектной деятельности. Виды	2

	и выполнение проекта	проектов. Принципы проектирования	
		Требования к зданиям и сооружениям предприятий сервиса, гостиниц и иных средств размещения, туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям	2
		Требования к выбору участка. Основные принципы построения генерального плана. Виды генеральных планов. Технико-экономические показатели генерального плана	2
		Функциональные основы проектирования предприятий сферы обслуживания. Расчет площади помещений основного, вспомогательного, административно-бытового, технического и иного назначения. Определение общей планировочной площади	2
		Конструктивные элементы зданий предприятий сферы обслуживания	2
		Объемно-планировочные решения зданий и сооружений предприятий сервиса, гостиниц и туристских объектов	2
		Индустриальная база предприятий сферы обслуживания. Производственно-хозяйственная деятельность. Проектирование водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции	2
	Итого за 8 семестр		14
	Итого		44

5.2.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	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. Требования ЕСКД к оформлению проектов, приказ Минкультуры 1215	4
		Технико-экономическое обоснование. Выбор и характеристика места проектирования. Анализ целевой группы потребителей и конкурентов. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей	6
		Составление анализа сильных и	5

		слабых сторон конкурентов. Обоснование выбора типа проектируемого предприятия. Характеристика гостиничного продукта	
		Оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей.. Современные технологии формирования и продвижения гостиничного продукта.	6
		Составление схемы функциональных групп помещений гостиничного предприятия различного функционального назначения. Виды помещений и их назначение. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальная протяженность технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.	5
		Организационно-управленческая структура предприятия	4
	Итого за 7 семестр		30
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	Расчет площадей основных, вспомогательных и подсобных помещений, а также помещений различного функционального назначения. Определение общей планировочной площади проектируемого предприятия. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям. Единая модульная система в строительстве. Планировочные решения зданий.	8
		Показатели генплана. Требования к генплану. Системы застройки гостиничных предприятий. Расчет технико-экономических показателей генерального плана	8
		Проектирование объемно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий. Требования к объемно-планировочным решениям. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная, смешанная	8
		Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности. Санитарные требования, инсоляция, звукоизоляция, воздухообмен,	4

		температурно-влажностный режим.	
	Итого за 8 семестр		28
	Итого		58

5.2.3 Лабораторный практикум «не предусмотрен»

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
1	Основы организационного проектирования. Современные технологии и методы проектирования предприятий сферы обслуживания	Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, работа с нормативными источниками, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-графической работы, подготовка к тестам, подготовка к зачету (собеседованию)	46,4
2	Организация проектирования предприятий сферы обслуживания и выполнение проекта	Проработка конспекта лекций, изучение материалов, изложенных в лекциях, по учебникам, подготовка к практическим занятиям и оформление отчета, выполнение и оформление расчетно-графической работы, выполнение и оформление курсового проекта, подготовка к экзамену (собеседованию)	63,8

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Организационное проектирование предприятий сервиса [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 127 с.

2. Проектирование гостиничной деятельности [Текст]: учебное пособие /Л.Э. Глаголева, Н.С. Родионова; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2016. – 181 с.

6.2. Дополнительная литература

1. Проектирование предприятий общественного питания [Текст]: учебное пособие /Н.С. Родионова, Л.Э. Глаголева, Воронеж. гос. ун-т инж. технол. Воронеж, ВГУИТ, 2017. – 227 с.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Глаголева, Л. Э. Методические указания к самостоятельной работе по дисциплине "Организационное проектирование предприятий сферы обслуживания" [Электронный ресурс]: для студентов, обучающихся по направлению 43.03.03 – Гостиничное дело / Л. Э. Глаголева ; ВГУИТ, Кафедра туризма и гостиничного дела. - Воронеж : ВГУИТ, 2019. - 60 с. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/1241>

Периодические издания

1 Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» //

Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676 - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством»

2 Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905 - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий»

3 Журнал «Сервис plus» // Сервис plus [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1106984> – Журнал «Сервис plus»

4 Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма» // Современные проблемы сервиса и туризма. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: http://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229 - Журнал «Современные проблемы сервиса и туризма»

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – н-р, ОС Windows, ОС ALT Linux.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

При чтении лекций и проведении практических занятий используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации оснащенные следующим оборудованием:

- а.543 – Комплекты учебной мебели, Аудио-визуальная система лекционных аудиторий (мультимедийный проектор EPSON EB-W02, ноутбук Intel Core, экран, акустические системы);

- а.539 (Помещение для самостоятельной работы обучающихся) – Комплект учебной мебели, Компьютер CORE i5 – 3450, сетевой коммутатор для подключения к компьютерной сети (Интернет);

Для самостоятельной работы обучающихся используются аудитория кафедры туризма и гостиничного дела для самостоятельной работы, для курсового и дипломного проектирования (выполнения курсовых и дипломных работ) (а.539), компьютерный класс (а.540), читальные залы библиотеки.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 7 зачетных единиц

Виды учебной работы	Всего часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч	
		Семестр 8	Семестр 9
	акад.	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	252	144	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	39,3	22,4	16,9
Лекции	8	4	4
Практические занятия (ПЗ)	14	8	6
Консультации текущие	6,6	1,5	5,1
Проведение консультаций перед экзаменом	10,7	8,9	1,8
Виды аттестации (зачет, экзамен)	Зачет, экзамен	зачет	экзамен
Самостоятельная работа:	212,7	121,6	91,1
Проработка материалов по конспекту лекций	90	60	30
Проработка материалов по учебникам, учебным пособиям	71,1	40	31,1
и (или) другие виды самостоятельной работы	51,6	21,6	30

**АННОТАЦИЯ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОРГАНИЗАЦИОННОЕ ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ СФЕРЫ
ОБСЛУЖИВАНИЯ»**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПКв-1	Способен управлять ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ИД2 _{ПКв-1.2} . Формирует систему бизнес-процессов, регламентов и стандартов в деятельности подразделений гостиничного комплекса
ПКв-4	Способен планировать и проектировать объекты в организациях сферы гостеприимства и/или общественного питания	ИД-1 _{ПКв-4.1} Технически и экономически обосновывает проектные решения в сфере гостеприимства
		ИД-2 _{ПКв-4.2} Разрабатывает проектные решения организации бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства и общественного питания. Планирует их реализацию и оценку эффективности.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- особенности управленческих решений организаций профессиональной сферы, работу структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

- основные цели и задачи проекта.

- процесс проектирования и реализации проектов.

уметь

- выработать управленческие решения на основе анализа деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

- составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.

- осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

владеть

- навыком анализа деятельности структурных подразделений организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания.

- навыком определения целей и задач проекта.

- навыком проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.

Содержание разделов дисциплины. Общие положения организационного проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами. Понятия о проектировании и проекте. Цели и задачи, этапы проектирования. Принципы организации процессов сервиса. Состав и содержание проекта предприятия. Задачи проектирования. Понятие технико-экономического обоснования и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование. Понятие предпроектных и проектных работ. Основные понятия управления проектами, классификация проектов, основные этапы и стадии выполнения проекта. Пути наращивания мощности предприятий: новое строительство, реконструкция, техническое перевооружение, расширение. Типовое и индивидуальное проектирование. Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований

потребителя. Планирование производственно-технологической и производственно-хозяйственной деятельности предприятий сферы обслуживания. Обоснование выбора ресурсов и средств с учетом требований потребителя. Формирование системы функциональных процессов гостиничных предприятий. Проектирование функциональных процессов гостиниц и иных средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.

Документационное сопровождение проектной деятельности. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям и сооружениям гостиничных предприятий. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям. Требования к выбору участка. Основные принципы построения генерального плана. Виды генеральных планов. Техничко-экономические показатели генерального плана. Функциональные основы проектирования гостиниц и иных средств размещения. Расчет площади помещений основного, вспомогательного, административно-бытового, технического и иного назначения гостиничных предприятий. Определение общей планировочной площади.

Конструктивные элементы зданий гостиничных предприятий. Объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиниц и иных средств размещения. Индустриальная база гостиничных предприятий. Производственно-хозяйственная деятельность. Проектирование водоснабжения, канализации, электроснабжения, вентиляции.