

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор/Декан  
института экономики, финансов и  
управления в АПК  
Гунько Юлия Александровна

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)**

**Б1.О.13.04 Основы проектирования гостинично-ресторанных  
услуг**

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p>	<p>ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> управлять бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методами проектирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul>
<p>ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства</p>	<p>ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и персонале</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</li> </ul>
<p>УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие ; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p><b>знает</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> основные методики поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка гостинично-ресторанных услуг</li> </ul>
		<p><b>умеет</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие</li> </ul>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><input type="checkbox"/> методами ранжирования информацию, требуемой для решения поставленной задачи</li> </ul>

		<p><b>знает</b></p> <p><input type="checkbox"/> действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса</p>
		<p><b>умеет</b></p> <p><input type="checkbox"/> выбирать оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности</p>
		<p><b>владеет навыками</b></p> <p><input type="checkbox"/> навыками учета действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении профессиональных задач</p>

## 2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг			
1.1.	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос
1.2.	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.3.	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Круглый стол
1.4.	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Задачи
1.5.	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.6.	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	УК-1.1, УК-2.2	Кейс-задача
1.7.	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Задачи
1.8.	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Круглый стол
1.9.	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Доклад
1.10.	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	7	УК-1.1, УК-2.2	Устный опрос
1.11.	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Задачи
1.12.	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи

1.13.	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Круглый стол
1.14.	Особенности проектирования гостиничных предприятий	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Контекстная задача
1.15.	Особенности проектирования предприятий общественного питания	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи
1.16.	Особенности проектирования санаторных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Разноуровневые задачи и задания
1.17.	Особенности проектирования туристских комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2	Тест, Реферат
1.18.	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	7	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2	Тест
	Промежуточная аттестация			Эк

### 3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
<b>Текущий контроль</b>			
<b>Для оценки знаний</b>			
1	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
2	Задачи	Задачи репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и правильное использование специальных терминов и понятий, узнавание объектов изучения в рамках определенного раздела дисциплины;	Комплект задач минимального уровня

3	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
Для оценки умений			
4	Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов
5	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	Задачи направленные на использование приобретенных знаний и умений в практической деятельности и повседневной жизни	Комплект практико-ориентированных и ситуационных задач
6	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы	Темы докладов, сообщений
Для оценки навыков			
7	Кейс-задача	Проблемное задание, в котором обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.	Задания для решения кейс-задачи
Промежуточная аттестация			

8	Экзамен	Средство контроля усвоения учебного материала и формирования компетенций, организованное в виде беседы по билетам с целью проверки степени и качества усвоения изучаемого материала, определить необходимость введения изменений в содержание и методы обучения.	Комплект экзаменационных билетов
---	---------	--	----------------------------------

**4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг"**

*Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости*

## Блок 1. Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг. Жизненный цикл проекта.

Нормативно-правовая база проектирования: основные ГОСТы, СНиПы и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере гостеприимства.

Классификация гостиниц и отелей. Влияние категории (звездности) на проектные решения.

Классификация предприятий общественного питания. Типы ресторанов, кафе, баров и их особенности проектирования.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: структура и содержание разделов.

Современные тенденции в дизайне и проектировании: «умный отель», экологичность, концепция wellness.

## Блок 2. Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: жилая, общественная, служебно-хозяйственная. Принципы их взаиморасположения.

Проектирование зоны приема и размещения (Front Office): требования к стойке ресепшн, лобби.

Проектирование номерного фонда: типы номеров (стандарт, люкс, апартаменты), требования к площади и оснащению.

Проектирование общественных зон: конференц-залы, переговорные, фитнес-центры, спазоны.

Требования к проектированию номеров для маломобильных групп населения (МГН).

Архитектурно-планировочные решения ресторанов: связь концепции кухни с планировкой зала.

## Блок 3. Проектирование производственных помещений (Back of House)

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные цеха, складские помещения.

Проектирование горячего цеха: требования к размещению оборудования и технологическим процессам.

Проектирование холодного цеха и цеха обработки овощей: санитарные нормы и правила (СанПиН).

Проектирование моечной столовой посуды и кухонного инвентаря. Требования к подводке воды и канализации.

Проектирование складских помещений: кладовые сухих продуктов, овощей, холодильные камеры.

Вентиляция и кондиционирование на предприятиях общественного питания: удаление запахов и избыточного тепла.

## Блок 4. Инженерные системы и безопасность

Инженерно-техническое обеспечение гостиниц: системы электроснабжения (категории надежности), водоснабжение и канализация.

Системы безопасности в гостинице: пожарная сигнализация, системы оповещения, видеонаблюдение и контроль доступа.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчет количества и грузоподъемности лифтов.

Слаботочные системы: телефония, интернет, телевидение (IPTV) в номерах.

Автоматизация инженерных систем («Умный дом»): управление освещением, климатом и шторами в номере.

## Блок 5. Экономика и управление проектом

Состав проектной документации: стадии проектирования (эскизный проект, рабочий проект).

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Оценка экономической эффективности проекта: методы расчета окупаемости (ROI, NPV).

Авторский надзор: роль архитектора и дизайнера в процессе строительства объекта.

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей и санаториев.

**Примерные оценочные материалы  
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)  
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг.

Жизненный цикл гостиничного и ресторанного проекта.

Нормативно-правовая база проектирования в сфере гостеприимства (ГОСТ, СНИП, СанПиН).

Классификация гостиниц и ресторанов: влияние на проектные решения.

Современные тенденции в проектировании гостиничных комплексов.

Специфика проектирования малых средств размещения (хостелы, мини-отели).

Экологические стандарты и «зелёное» проектирование в гостиничном бизнесе.

Принципы универсального дизайна (доступная среда) в гостиницах и ресторанах.

Роль брендинга в формировании концепции гостинично-ресторанного объекта.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: цели и структура.

Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: требования к взаимному расположению.

Зона приёма и размещения (Front Office): проектирование стойки ресепшн.

Жилая зона: типы номеров, требования к площади и оснащению.

Общественные зоны гостиницы (лобби, конференц-залы, бизнес-центры).

Зона питания (Food & Beverage): классификация ресторанов при отеле.

Проектирование номерного фонда: стандарты площади и оснащения номеров различных категорий.

Требования к проектированию номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Инженерно-техническое обеспечение гостиничных зданий (вентиляция, кондиционирование, водоснабжение).

Требования пожарной безопасности при проектировании гостиниц и ресторанов.

Акустический комфорт и звукоизоляция в проектировании жилых и общественных зон.

Проектирование ресторанных услуг

Классификация предприятий общественного питания.

Основные этапы проектирования ресторана.

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные помещения, складские зоны.

Проектирование горячего и холодного цехов: требования к технологическому оборудованию.

Зонирование торгового зала ресторана: входная группа, барная стойка, посадочные места.

Требования к проектированию моечной столовой посуды.

Проектирование складских помещений ресторана (кладовые овощей, сухих продуктов).

Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

Влияние концепции кухни на планировочные решения ресторана.

Проектирование систем вентиляции и дымоудаления на кухне ресторана.

Инженерные системы и технологии

Системы электроснабжения гостиниц: категории надёжности, расчёт нагрузок.

Слаботочные системы в гостинице (интернет, телефония, телевидение).

Системы безопасности: видеонаблюдение, контроль доступа, пожарная сигнализация.

Автоматизация инженерных систем («умный дом») в гостиничных номерах.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчёт количества и грузоподъёмности лифтов.

Системы мусороудаления и утилизации отходов в гостиницах и ресторанах.

Водоснабжение и канализация: расчёт водопотребления для гостиницы.

Отопление гостиничных зданий: выбор системы и расчёт тепловых нагрузок.

Специфика проектирования прачечной при гостинице.

Информационные технологии в управлении гостиничным объектом (PMS-системы).

Экономика, организация и управление проектом

Состав и структура проектной документации для строительства гостиницы/ресторана.

Организация авторского надзора за строительством объекта гостеприимства.

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Организация строительного процесса при создании гостиничного комплекса.

Подбор технологического оборудования для ресторана: критерии выбора поставщиков.

Организация работы дизайнерской группы при проектировании интерьера гостиницы/ресторана.

Оценка эффективности инвестиционного проекта в сфере гостеприимства.

Маркетинговая концепция проекта: разработка уникального торгового предложения (УТП).

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей.

Перспективы развития модульного строительства в индустрии гостеприимства (глэмпинги, быстровозводимые отели). Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг.

Жизненный цикл гостиничного и ресторанный проекта.

Нормативно-правовая база проектирования в сфере гостеприимства (ГОСТ, СНИП, СанПиН).

Классификация гостиниц и ресторанов: влияние на проектные решения.

Современные тенденции в проектировании гостиничных комплексов.

Специфика проектирования малых средств размещения (хостелы, мини-отели).

Экологические стандарты и «зелёное» проектирование в гостиничном бизнесе.

Принципы универсального дизайна (доступная среда) в гостиницах и ресторанах.

Роль брендинга в формировании концепции гостинично-ресторанного объекта.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: цели и структура.

Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: требования к взаимному расположению.

Зона приёма и размещения (Front Office): проектирование стойки ресепшн.

Жилая зона: типы номеров, требования к площади и оснащению.

Общественные зоны гостиницы (лобби, конференц-залы, бизнес-центры).

Зона питания (Food & Beverage): классификация ресторанов при отеле.

Проектирование номерного фонда: стандарты площади и оснащения номеров различных категорий.

Требования к проектированию номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Инженерно-техническое обеспечение гостиничных зданий (вентиляция, кондиционирование, водоснабжение).

Требования пожарной безопасности при проектировании гостиниц и ресторанов.

Акустический комфорт и звукоизоляция в проектировании жилых и общественных зон.

Проектирование ресторанных услуг

Классификация предприятий общественного питания.

Основные этапы проектирования ресторана.

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные помещения, складские зоны.

Проектирование горячего и холодного цехов: требования к технологическому оборудованию.

Зонирование торгового зала ресторана: входная группа, барная стойка, посадочные места.

Требования к проектированию моечной столовой посуды.

Проектирование складских помещений ресторана (кладовые овощей, сухих продуктов).

Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

Влияние концепции кухни на планировочные решения ресторана.

Проектирование систем вентиляции и дымоудаления на кухне ресторана.

Инженерные системы и технологии

Системы электроснабжения гостиниц: категории надёжности, расчёт нагрузок.

Слаботочные системы в гостинице (интернет, телефония, телевидение).

Системы безопасности: видеонаблюдение, контроль доступа, пожарная сигнализация.

Автоматизация инженерных систем («умный дом») в гостиничных номерах.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчёт количества и грузоподъёмности лифтов.

Системы мусороудаления и утилизации отходов в гостиницах и ресторанах.

Водоснабжение и канализация: расчёт водопотребления для гостиницы.

Отопление гостиничных зданий: выбор системы и расчёт тепловых нагрузок.

Специфика проектирования прачечной при гостинице.

Информационные технологии в управлении гостиничным объектом (PMS-системы).

Экономика, организация и управление проектом

Состав и структура проектной документации для строительства гостиницы/ресторана.

Организация авторского надзора за строительством объекта гостеприимства.

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Организация строительного процесса при создании гостиничного комплекса.

Подбор технологического оборудования для ресторана: критерии выбора поставщиков.

Организация работы дизайнерской группы при проектировании интерьера гостиницы/ресторана.

Оценка эффективности инвестиционного проекта в сфере гостеприимства.

Маркетинговая концепция проекта: разработка уникального торгового предложения (УТП).

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей.

Перспективы развития модульного строительства в индустрии гостеприимства (глэмпинги, быстровозводимые отели).

### **Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)**

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Общие принципы».

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 «направных» 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?

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация гостиниц»

1. Какие условия конкретного района строительства необходимо учесть при строительстве гостиничных предприятий?
2. Перечислить пункты состава предпроектных работ.
3. Какая минимально необходимая информация должна содержаться в задании на проектирование гостиничного предприятия?
4. В чем суть ТЭО проекта гостиничного предприятия?
5. Как Вы понимаете следующий принцип проектирования гостиничного предприятия: «соблюдение одних предпочтений над другими»?
6. Расшифруйте следующие требования к зданиям гостиничных учреждений:
  - технические
  - физиологические
  - экономические
7. Какую информацию можно получить, используя «розу ветров» на плане гостиничного предприятия?
8. Какие основные противопожарные требования к гостиничным зданиям необходимо со-

блюдать при проектировании и строительстве гостиничного предприятия?

9. Охарактеризуйте систему застройки гостиницы «Хенде» г. Владивостока.

10. В чем суть анфиладной композиционной схемы здания гостиницы?

11. Какие технологические потоки гостиничного предприятия должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости?

12. Сформулируйте основные требования к размещению жилой зоны в составе гостиничного предприятия.

13. Какие конфигурации жилого этажа используются при проектировании гостиниц?

14. Какие помещения общественного назначения разрешено размещать в составе жилой зоны гостиницы?

15. Сформулируйте основной принцип проектирования внутреннего пространства жилого номера гостиничного предприятия.