

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ ФГБОУ ВО «КемГУ»
МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Кузбасский гуманитарно-педагогический институт
Факультет _____ информатики, математики и экономики _____

«УТВЕРЖДАЮ»

Декан

Фомина А.В. _____

«10» _____ февраля _____ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

Проектирование гостиничной деятельности

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
Заочная

год набора 2022

Новокузнецк 2022

Оглавление

1 Цель дисциплины.....	3
1.1 Формируемые компетенции	3
1.2 Индикаторы достижения компетенций	3
1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине.....	4
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.....	6
3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины.	6
3.1 Учебно-тематический план.....	6
3.2. Содержание занятий по видам учебной работы	8
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.....	11
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины ..	13
5.1 Учебная литература	13
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины	14
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы	15
6 Иные сведения и (или) материалы.	15
6.1.Примерные темы и варианты письменных учебных работ	15

1 Цель дисциплины.

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы академического бакалавриата (далее - ОПОП): УК-2, ОПК- 5.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Универсальная	Разработка и реализация проектов	УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
Общепрофессиональная	Экономика	ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Дескрипторные характеристики компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Инициализация проекта. Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК 2.2. Разработка проектного задания Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК 2.3 Планирование Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК 2.4 Реализация, оценка и контроль Выполняет задачи в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы	Б1.О.01 Общекультурные и общенаучные основы профессиональной деятельности Б1.О.01.09 Основы проектной деятельности Б1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности Б2.О.01(У) Учебная практика. Ознакомительная практика Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика Б2.В.01(П) Производственная практика. Профильная практика ФТД.02 Коррупция: причины, проявление, противодействие

Код и название компетенции	Дескрипторные характеристики компетенции по ОПОП	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
	решения задач. УК 2.5. Завершение и внедрение Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования	
ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания. ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение. ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.	Б1.О.05 Экономика Б1.О.12 Принятие управленческих решений Б1.О.15 Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания Б1.О.21 Проектирование гостиничной деятельности Б2.О.02(П) Производственная практика. Организационно-управленческая практика

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК 2.1 Инициализация проекта. Определяет проблемы и проектную идею, круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними. УК 2.2. Разработка проектного задания Предлагает способы решения поставленных задач и ожидаемые результаты; оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта. УК 2.3 Планирование Планирует реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм. УК 2.4 Реализация, оценка и контроль Выполняет задачи в зоне своей от-	<i>Знать</i> – теоретические основы проектирования гостиничной деятельности; – нормативно-техническую базу проектирования гостиничной деятельности; – технические регламенты, санитарные нормы и правила проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов. <i>Уметь</i> – инициировать проект в сфере гостиничной деятельности; – разработать проектное задание; – спланировать реализацию задач в зоне своей ответственности с учетом имеющихся ресурсов и ограничений, действующих правовых норм; – провести оценку эффективности проектных мероприятий в сфере гос-

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
	<p>ветственности в соответствии с запланированными результатами и точками контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p> <p>УК 2.5. Завершение и внедрение</p> <p>Представляет результаты проекта, предлагает возможности их использования и/или совершенствования</p>	<p>тиничной деятельности и при необходимости предложить возможности их совершенствования.</p> <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами разработки и реализации программ, проектов в гостиничной деятельности; - методами анализа и оценки качества и результативности проектной работы в гостиничной деятельности.
<p>ОПК-5 Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Способен выполнять экономические расчеты, понимать процесс ценообразования в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>ОПК-5.2. Способен выполнять сопоставление экономических показателей и обосновано выбирать наиболее эффективное решение.</p> <p>ОПК-5.3. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной деятельности в сфере гостеприимства и общественного питания и определять способы их достижения.</p>	<p><i>Знать</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - организацию, функционирование, взаимосвязи служб гостиниц и других средств размещения; - архитектурно-планировочные решения и предметно-пространственную среду, требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения; - инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и других средств размещения. <p><i>Уметь</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - выполнять расчет экономических показателей и их сопоставление при разработке проекта в сфере гостиничной индустрии; - обоснованно выбирать наиболее эффективное решение; - планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями гостиницы и других средств размещения. <p><i>Владеть</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проектирования гостиничной деятельности; - приемами сбора информации, обработки и анализа показателей на макро- и микро- уровне, прогнозирования и планирования деятельности гостиничного предприятия; - оценки полученных результатов; способами расчета показателей экономической эффективности производственной деятельности гостиничного предприятия.

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации.

Трудоёмкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 часа, в 8 семестре (ЗФО).

Таблица 4 – Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоёмкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ОФО	ЗФО
1 Общая трудоёмкость дисциплины	-	144
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	-	20
Аудиторная работа (всего):	-	20
в том числе:	-	
лекции	-	10
практические занятия, семинары	-	10
практикумы	-	
лабораторные работы	-	
в интерактивной форме	-	
в электронной форме	-	
Внеаудиторная работа (всего):	-	120
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем	-	
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)	-	
творческая работа (эссе)	-	
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	-	120
4 Промежуточная аттестация обучающегося – Зачет с оценкой (ОФО); зачет с оценкой, контрольная работа (ЗФО)	-	4

3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины.

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоёмкость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятельная работа обучающихся	
			лекции	семинары, практические занятия		
1.	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	11	1		10	УО-1, УО-2, ПР-3
2.	Проектирование гостиничного продукта	10			10	УО-1, УО-2, ПР-4
3.	Разнообразии архитектур-	10			10	УО-1, УО-2, ПР-4

№ п/п	Раздел дисциплины	Общая трудоёмкость (часов)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоёмкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			аудиторные учебные занятия		самостоятельная работа обучающихся	
			лекции	семинары, практические занятия		
	ных решений современных гостиничных комплексов					
4.	Функциональная структура гостиничных предприятий	10			10	УО-1, УО-2, ПР-1
5.	Основные конструкции гостиничных зданий	12	1	1	10	УО-1, УО-2, ПР-4
6.	Инженерное оборудование гостиничных предприятий	12	1	1	10	УО-1, УО-2
7.	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	12	1	1	10	УО-1, УО-2 ПР-1
8	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	12	1	1	10	УО-1, УО-2, ПР-3
9	Документационное сопровождение проектной деятельности-	7	1	1	5	УО-1, УО-2, ПР-4
10	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	7	1	1	5	УО-1, УО-2, ПР-4
11	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	7	1	1	5	УО-1, УО-2, ПР-1
12	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	7	1	1	5	УО-1, УО-2, ПР-4
13	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	7	1	1	5	УО-1, УО-2
14	Конструктивные элементы зданий гостиниц	6		1	5	УО-1, УО-2 ПР-1
15	Объемно- планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	10			10	УО-1, УО-2 ПР-1
	Вид промежуточной аттестации обучающегося	4				зачет с оценкой, контрольная работа
	Итого	144	10	10	120	

Примечание: собеседование (УО-1), коллоквиум (УО-2), зачет (УО-3), экзамен по дисциплине, модулю (УО-4), тесты (ПР-1), контрольные работы (ПР-2), эссе (ПР-3), рефераты (ПР-4), курсовые работы (ПР-5), научно-учебные отчеты

по практикам (ПР-6), отчеты по научно-исследовательской работе студентов (НИРС) (ПР-7), программы компьютерного тестирования (ТС-1), учебные задачи (ТС-2), комплексные ситуационные задания (ТС-3).

3.2. Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6 – Содержание дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
I. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1.1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем. Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов. Понятие об основных показателях и принципах современного проектирования. Модульная система в проектировании и ее истоки.
1.2		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
1.1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности.	1. Нормативно-правовое обеспечение организационно-проектировочной деятельности в гостиничном хозяйстве
1.2		2. Модульная система в проектировании и ее истоки.
2. Проектирование гостиничного продукта		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
2.1	Проектирование гостиничного продукта	Цели и задачи проектирования гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг..
2.2		Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
2.1	Проектирование гостиничного продукта	1. Этапы проектирования инновационного гостиничного продукта
2.2		2. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг
3. Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
3.1.	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов.	Исторический экскурс в развитие гостиничных форм. Классификация гостиничных комплексов. Современные архитектурные концепции зданий гостиниц. Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений.
3.2.		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
3.1.	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	Современные архитектурные концепции зданий гостиниц
3.2		Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений.
3.3		
4. Функциональная структура гостиничных предприятий		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
4.1.	Функциональная структура гостиничных предприятий	Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь. Характеристика приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц. Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного обслуживания. Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного и
4.2.		
4.3		

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
		развлекательного назначения.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
4.1.	Функциональная структура гостиничных предприятий.	Особенности проектирования приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц
4.2.		Особенности проектирования. группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного обслуживания.
5. Основные конструкции гостиничных зданий		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
5.1.	Основные конструкции гостиничных зданий	Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основания и фундаменты. Несущий остов зданий. Классификация основных конструктивных систем зданий. Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий. Коммуникационные системы зданий. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы). Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
5.2.		
5.3.		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
5.1.	Основные конструкции гостиничных зданий.	Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основания и фундаменты. Несущий остов зданий. Классификация основных конструктивных систем зданий.
5.2.		Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия, покрытия. Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий.
5.3.		Коммуникационные системы зданий. Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы).
5.4.		Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий.
6. Инженерное оборудование гостиничных предприятий		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
6.1	Инженерное оборудование гостиничных предприятий	Инженерные сети гостиниц и ресторанов. Силовое и слаботочное электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания. Водоснабжение и водоотведение в гостиницах. Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах. Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара. Обеспечение пожарной безопасности людей. Технические средства пожаротушения
6.2		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
6.1	Инженерное оборудование гостиничных предприятий.	Инженерные сети гостиниц и ресторанов. Силовое и слаботочное электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания.
6.2		Водоснабжение и водоотведение в гостиницах. Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах.
6.3		Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара. Обеспечение пожарной безопасности людей. Технические средства пожаротушения
7. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
7.1	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Системы автоматизации проектирования. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения
7.2.		
7.3		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
7.1	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	Системы автоматизации проектирования гостиничных предприятий.
7.2		Инновационные технологии в проектировании деятельности гостиниц.
7.3		
7 семестр.		
1. Состав и содержание проекта. Организация проектирования		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1.1	Состав и содержание проекта	Организация проектирования
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
1.1	Состав и содержание проекта	Состав и содержание проекта. Техническое задание на проектирование
1.2		Определение структуры пояснительной записки, содержания схем, чертежей
2. Документационное сопровождение проектной деятельности		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
2.1	Документационное сопровождение проектной деятельности	Документационное сопровождение проектной деятельности. Проектная документация.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
2.1	Документационное сопровождение проектной деятельности	Анализ нормативной документации и производственно-технологических регламентов деятельности гостиниц
2.2		Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и других нормативных документов
3. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
3.1	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
3.1	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов.	Технические, экономические, санитарные требования к зданию гостиницы
3.2		Генеральный план застройки гостиничного предприятия
4. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
4.1	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
4.1	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.	Контроль поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков
4.2		Обеспечение соблюдения правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил
5. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
5.1	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание
5.1	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.	Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, спортивно-оздоровительного обслуживания
5.2		Состав служебно-бытовых, административных и технических помещений
6. Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
6.1	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
6.1	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	Схемы этажей жилой части гостиницы
6.2		Схемы расположения элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций. Дизайнерское оформление номеров в зависимости от категории номера, класса и назначения гостиницы
7. Конструктивные элементы зданий гостиниц		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
7.1	Конструктивные элементы зданий гостиниц	Конструктивные элементы зданий гостиниц
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
7.1	Конструктивные элементы зданий гостиниц	Конструктивные элементы зданий гостиницы
7.2		Планировочные решения здания гостиницы
8. Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы		
<i>Содержание лекционного курса</i>		
8.1	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы
8.2		
<i>Темы практических/семинарских занятий</i>		
8.1	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	Виды объемно-планировочных решений здания гостиничного предприятия
8.2		
8.3		Оформление материалов курсового проекта
8.4		Проверка курсового проекта на соблюдение правил оформления студенческих работ.

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации.

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
Текущая учебная работа ЗФО				
Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	60 (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия (3 занятия)	1 балл посещение 1 лекционного занятия	3
		Практические занятия (2 занятия).	1 балл - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% 2 балла - и выполнение работы на 51-65% 3 балла – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы,	2 - 6

			самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	
		Решение кейсов	4 балла (выполнено 51 - 65% заданий) 6 баллов (выполнено 66 - 85% заданий) 8 баллов (выполнено 86 - 100% заданий)	4-8
		Подготовка аналитического обзора	За одну работу 5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Итоговое тестирование	8 баллов (51 - 65% правильных ответов) 14 баллов (66 - 84% правильных ответов) 18 баллов (85 - 100% правильных ответов)	10-20
		Тестирование по теме	2балла (51 - 65% правильных ответов) 4 балла (66 - 84% правильных ответов) 6 балла (85 - 100% правильных ответов)	4-8
		Тестирование по ряду тем	4 балла (51 - 65% правильных ответов) 6 баллов (66 - 84% правильных ответов) 8 баллов (85 - 100% правильных ответов)	5-10
Итого по текущей работе в семестре				51 - 100
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой)	40 (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	5 баллов (пороговое значение) 10 баллов (максимальное значение)	5 – 10
		Решение задачи 1.	4 балла (пороговое значение) 8 баллов (максимальное значение)	4-8
		Решение задачи 2.	6 баллов (пороговое значение) 12 баллов (максимальное значение)	6–12
Итого по промежуточной аттестации (зачет с оценкой)				20-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации				51 – 100 б.

Итоговая оценка выставляется в ведомость согласно следующему правилу (таблица 8).

Таблица 8 - Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	удовлетворительно	51-65

Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	хорошо	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.	продвинутый	отлично	86-100

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <http://www.biblio-online.ru/bcode/445759>.

Дополнительная учебная литература:

1. Брашнов, Д. Г. Гостиничный сервис и туризм: Учебное пособие / Д.Г. Брашнов. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 224 с. (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-234-6. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/223577>.

2. Виноградова, М. В. Бизнес-планирование в индустрии гостеприимства : Учебное пособие / М. В. Виноградова, З. И. Панина, А. А. Ларионова и др. - 4-е изд., испр. - Москва : Дашков и К, 2013. - 280 с. - ISBN 978-5-394-02073-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430340>.

3. Гукова О.Н. Организация предприятий сервиса: практикум / О.Н. Гукова, А.М. Петрова. - М.: Форум: ИНФРА-М, 2010. - 384 с. - :URL <http://znanium.com/bookread.php?book=179892>.

4. Джум, Т. А. Организация и технология питания туристов: Учебное пособие / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - Москва : Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с. ISBN 978-5-9776-0199-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/232724>

5. Зайцева, Н. А. Управление персоналом в гостиницах: учебное пособие / Н.А. Зайцева. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-747-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/406091>.

6. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600>.

7. Тимохина, Т. Л. Организация административно-хозяйственной службы гостиницы : учебное пособие / Т. Л. Тимохина. - Москва : ИД ФОРУМ : ИНФРА-М, 2012. - 256 с. - (Высшее образование). - ISBN 978-5-8199-0340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/320585>.

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение

ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
<p>410 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, моноблоки аудиторные. Оборудование: <i>стационарное</i> - компьютер, экран, проектор. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>
<p>509 Лаборатория экономического анализа и бизнес-проектирования Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. Специализированная (учебная) мебель: доска меловая, кафедра, столы, стулья, Оборудование для презентации учебного материала: <i>стационарное</i> - компьютер преподавателя, экран, проектор. Лабораторное оборудование: <i>стационарное</i> - компьютеры для обучающихся (18 шт.), наушники. Используемое программное обеспечение: MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по лицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), Firefox 14 (свободно распространяемое ПО), Opera 12 (свободно распространяемое ПО), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), FoxitReader (свободно распространяемое ПО), OpenProject (бесплатная версия), Консультант Плюс (отечественное ПО, договор об инфо поддержке 1.04.2007). Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.</p>	<p>654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Metallургов, д. 19</p>

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Федеральный образовательный портал «Экономика Социология Менеджмент» - <http://ecsocman.hse.ru>

2. Научная электронная библиотека - www.elibrary.ru

3. База данных Research Papers in Economics <https://edirc.repec.org/data/derasru.html>

6 Иные сведения и (или) материалы.

6.1. Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Примерные темы рефератов (докладов):

1. Роль и значение гостинично-ресторанного хозяйства в социально-экономическом развитии страны.
2. Понятие и виды технологий в гостинично-ресторанном хозяйстве. Основные технологические цепочки.
3. Организация материального стимулирования на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства.
4. Этапы производственного цикла в гостиницах, их организационно-экономические характеристики.
5. Транснациональные корпорации (ТНК) как форма международного предпринимательства. Основные ТНК в индустрии гостеприимства.
6. Сегментация рынка услуг. Целевой рынок гостиничных услуг и ресторанов.
7. Организации расчетов с клиентами в гостиницах и ресторанах и пути ее совершенствования в современных условиях.
8. Трудовые отношения и профессиональная карьера в индустрии гостеприимства.
9. Современные маркетинговые тенденции развития индустрии гостеприимства.
10. Зарубежный опыт управления в индустрии гостеприимства и направления его использования в отечественной практике.
11. Передовые технологии в компьютеризации предприятий гостеприимства.
12. Понятие общественного питания, его роль и значение в гостинично-туристском комплексе.
13. Типовые структуры управления предприятиями индустрии гостеприимства.
14. Сущность и закономерности организационного построения предприятий гостиничного и ресторанного хозяйства.
15. Специфика организации производства в гостинично-ресторанном хозяйстве.
16. Организация материально-технического снабжения, складского и тарного хозяйства на предприятиях гостинично-ресторанного хозяйства.
17. Этапы производственного цикла в ресторанах, их организационно-экономические характеристики.
18. Организационно-производственная структура гостиничного предприятия: понятие, характеристика и основные особенности.
19. Организационно-производственная структура ресторанного предприятия: понятие, характеристика и основные особенности.
20. Эффективность использования материальных, трудовых, финансовых и информационных ресурсов в гостиничном предприятии.
21. Формы организации гостинично-ресторанного обслуживания.
22. Циклы и правила обслуживания гостей в ГРП.
23. Основные формы и методы подготовки, набора персонала предприятия индустрии гостеприимства.
24. Методы определения численности персонала на гостиничном предприятии.
25. Современные информационные технологии на предприятиях индустрии гостеприимства.
26. Гостиничные цепи как форма организации деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

27. Основные тенденции формирования мирового рынка гостиничных услуг.
28. Рынок гостинично-ресторанных услуг в РФ и перспективы его развития.
29. Характеристика индустрии гостеприимства регионов мира.
30. Распределение номерного фонда, типы предприятий размещения.
31. Глобальные системы бронирования: история развития, способы подключения, особенности применения.

Темы исследовательских проектов / контрольных работ для ЗФО:

1. Проектирование предметно-пространственной среды малой гостиницы на 50 номеров.
2. Проектирование предметно-пространственной среды отеля класса-люкс на 35 номеров.
3. Проектирование предметно-пространственной среды мини-гостиницы эконом-класса на 10 номеров.
4. Проектирование предметно-пространственной среды малой курортной гостиницы на 25 номеров.
5. Проектирование предметно-пространственной среды мотеля на 25 номеров.
6. Проектирование предметно-пространственной среды апарт-отеля на 30 номеров.
7. Проектирование предметно-пространственной среды аквателя бизнес-класса на 30 номеров.
8. Проектирование предметно-пространственной среды гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.
9. Проектирование предметно-пространственной среды бюджетной городской гостиницы на 100 номеров.
10. Проектирование предметно-пространственной среды курортной гостиницы бизнес-класса на 50 номеров.

6.2. Примерные вопросы и задания / задачи для промежуточной аттестации

Таблица 10 - Типовые вопросы (задания) к зачету с оценкой

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вопросы зачета с оценкой (задания, задачи)
Теоретические вопросы		
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	1) Проектирование гостиничной деятельности как технологический процесс.
2	Проектирование гостиничного продукта	2) Характеристика этапов современного проектирования систем.
3	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	3) Строительные нормы и правила как основа проектирования, возведения, приемки и эксплуатации гостиничных объектов.
4	Функциональная структура гостиничных предприятий	4) Понятие об основных показателях и принципах современного проектирования.
5	Основные конструкции гостиничных зданий	5) Модульная система в проектировании и ее истоки.
6	Инженерное оборудование гостиничных предприятий	6) Цели и задачи проектирования гостиничного продукта.
7	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	7) Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
8	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	8) Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	9) Проектирование инновационного гостиничного продукта.
10	Требования к зданиям гостинич-	10) Исторический экскурс в развитие гостиничных форм.
		11) Классификация гостиничных комплексов.
		12) Современные архитектурные концепции зданий гостиниц.
		13) Типология архитектурно-планировочных, объемно-планировочных и конструктивных решений гостиничных зданий и сооружений.

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вопросы зачета с оценкой (задания, задачи)
	ных предприятий и туристских объектов	14) Классификация групп помещений гостиничных комплексов и их функциональная связь.
11	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	15) Характеристика приёмно-вестибюльной и жилой групп помещений гостиниц. 16) Группы помещений предприятий общественного питания, торговли и сервисного
12	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	служивания. 17) Помещения культурно-массового, спортивно-оздоровительного и развлекательного назначения.
13	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	18) Общие сведения о зданиях и сооружениях. 19) Основания и фундаменты. 20) Несущий остов зданий.
14	Конструктивные элементы зданий гостиниц	21) Классификация основных конструктивных систем зданий. 22) Несущие и ограждающие конструкции зданий: стены, перегородки, перекрытия,
15	Объемно- планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	крытия. 23) Конструктивные элементы для санитарно-технических устройств зданий. 24) Коммуникационные системы зданий.
16	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	25) Системы вертикальных коммуникаций (лестницы, пандусы, лифты, эскалаторы). 26) Конструктивные решения полов, окон и дверей зданий. 27) Инженерные сети гостиниц и ресторанов. 28) Силовое и слаботочное электроснабжение гостиниц и предприятий общественного питания. 29) Водоснабжение и водоотведение в гостиницах. 30) Системы отопления; вентиляции и создания искусственного климата в гостиничных комплексах. 31) Требования к комплексу технических мер и оборудованию по предотвращению пожара. 32) Обеспечение пожарной безопасности людей. 33) Технические средства пожаротушения. 34) Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. 35) Системы автоматизации проектирования. 36) Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.
Примерные практико-ориентированные задания		
1	Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности	1. Какие формы гостеприимства характерны для российских и китайских гостиниц?
2	Проектирование гостиничного продукта	2. Чем отличается азиатская система гостеприимства от американской?
3	Разнообразие архитектурных решений современных гостиничных комплексов	3. Назовите крупнейшие гостиничные цепи России. 4. Сформулируйте миссию и цели своего отеля.
4	Функциональная структура гостиничных предприятий	5. Какие коды, используются для обозначения состояния номеров. 6. Составьте график заездов и выездов.
5	Основные конструкции гостиниц	7. При оформлении у клиента не оказалось паспорта, но

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вопросы зачета с оценкой (задания, задачи)
	ничных зданий	номер был им забронирован. Поселите ли Вы его?
6	Инженерное оборудование гостиничных предприятий	8. Какие функции выполняет служба приема и размещения в современном отеле?
7	Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности	9. Опишите организационно-управленческую структуру службы приема и размещения. 10. Какие квалификационные требования предъявляются к персоналу службы приема и размещения?
8	Состав и содержание проекта. Организация проектирования	11. Охарактеризуйте составные части службы приема и размещения мини-гостиниц и крупных отелей.
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	12. Приведите примеры дополнительных услуг в гостиничном сервисе.
10	Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов	13. Входят ли в стоимость проживания в гостинице услуги интернета, телефона и телевидения? 14. Что можно сказать о роли медицинских служб в современном отеле?
11	Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия	15. Зачем современной гостинице маркетинговые службы? 16. Охарактеризуйте основные этапы гостиничного цикла: бронирование, прием и размещение, обслуживание во время проживания, выезд гостя.
12	Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения	17. При выезде у клиента оказалась заблокирована банковская карта. Ваши действия?
13	Требования к проектированию жилой части гостиниц и иных средств размещения	18. Если клиенту, проживающему в гостинице, позвонили на ресепшн. Каковы Ваши действия?
14	Конструктивные элементы зданий гостиниц	19. В соседнем номере шумят дети. Действия администратора? 20. Какие должностные обязанности у администратора?
15	Объемно-планировочные решения зданий и сооружений гостиницы	21. Гость, забронировавший номер в Вашем отеле опоздал на сутки. Ваши действия?

Составитель: Яркова Т.А., доцент кафедры экономики и управления