

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 27.08.2023 15:36:54
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

Приложение 6

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА
И ГОСУДАРСТВЕННОЙ СЛУЖБЫ
ПРИ ПРЕЗИДЕНТЕ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ»**

Северо-Западный институт управления - филиал РАНХиГС

Кафедра управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

УТВЕРЖДЕНО
Директор СЗИУ РАНХиГС
Хлутков А.Д.

Электронная подпись

ПРОГРАММА БАКАЛАВРИАТА

«Гостиничное дело»
(наименование образовательной программы)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ,
реализуемой без применения электронного (онлайн) курса**

Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности»

43.03.03 Гостиничное дело
(код, наименование направления подготовки)

Очная/заочная
(формы обучения)

Год набора – 2023

Санкт-Петербург, 2022 г.

Автор-составитель:

Д-р экон. наук, руководитель программы бакалавриата
«Гостиничное дело»

Морозова М.А.

Заведующая кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса:

доктор экономических наук, профессор Морозова Марина Александровна

Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса. В новой редакции Протокол от «30» августа 2022 г. №1.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы	Ошибка! Закладка не определена.
3. Содержание и структура дисциплины.....	6
4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.....	7
5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине.....	22
6. Методические материалы по освоению дисциплины.....	31
7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет	Ошибка! Закладка не определена.
7.1. Основная литература.....	34
7.2. Дополнительная литература.....	34
7.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация.....	35
7.4. Интернет-ресурсы.....	35
7.5. Иные источники.....	Ошибка! Закладка не определена.
8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы.....	36

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

1.1. Дисциплина Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» обеспечивает овладение следующими компетенциями с учетом этапа:

Код компетенции	Наименование компетенции	Код компонента компетенции	Наименование компонента компетенции
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	Способен определять необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения
		УК-2.2	Способен планировать работы с учетом доступных ресурсов и понимать имеющиеся проектные ограничения
ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания	ПКО-2.1	Способен осуществлять координацию и контроль, а также определять формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
		ПКО-2.2	Способен осуществлять выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПКО-4	Способен проектировать объекты профессиональной деятельности	ПКО-4.2	Способен определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности
		ПКО-4.3	Способен осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности

1.2. В результате освоения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

	Код компонента компетенции	Результаты обучения
В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов	ПКО-2.1	на уровне знаний: механизмы использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя;
	ПКО-2.2	

(служб, отделов) гостиничного комплекса В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания		процессы в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя; на уровне навыков: приемами использования оптимальных технологических процессов в гостиничной деятельности, в том числе в соответствии с требованиями потребителя.
В/01.6 Управление ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса В/01.6 Управление материальными ресурсами и персоналом департаментов (служб, отделов) предприятия питания	ПКО-4.2 ПКО-4.3	на уровне знаний: теоретико-методологические основы планирования гостиничной деятельности; организационно-методические основы проектирования гостиничных предприятий на уровне умений: определять состав и содержание проекта гостиницы; применять современные технологии и методы проектирования для проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения; использовать в проектной деятельности требования нормативно-правовых документов на уровне навыков: планирования основных направлений гостиничной деятельности; формирования документационного обеспечения проектной деятельности
	УК-2.1 УК-2.2	- на уровне знаний: объекты, предметы, цели, задачи курса; - понятия, определения, термины (понятийный аппарат курса); даты, факты, события, явления (фактологический материал курса); на уровне умений: -выбирать способы, методы, методики, приемы, алгоритмы, модели, средства, законы, критерии для реализации технологий в гостиничной деятельности; на уровне навыков: -навыками решения конкретных задач по использованию технологий в целях улучшения работы предприятия;

2. Объем и место дисциплины в структуре ОП ВО

Объем дисциплины

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часов/ 216 астр. часов на очной форме обучения.

Вид работы	Трудоемкость (в акад.часах/в астроном.часах)
Общая трудоемкость	288/216
Контактная работа с преподавателем	116/87 4/3 – ч. консультация
Лекции	52/39
Практические занятия	64/48
Консультация	2 + 2
Самостоятельная работа	96/72
Контроль	72/54
Виды текущего контроля	Устный опрос, реферат, коллоквиум, тест
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, курсовой проект -

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц, 288 академических часов/ 216 астр. часов на очной форме обучения.

Вид работы	Трудоемкость (в акад. часах /в астроном. часах)
Общая трудоемкость	288/216
Контактная работа с преподавателем	24/18 4/3 – ч. консультация
Лекции	8/6
Практические занятия	16/12
Консультация	2/1,5
Самостоятельная работа	249/186,75
Контроль	13/9,75
Виды текущего контроля	Устный опрос, реферат, коллоквиум, тест
Форма промежуточной аттестации	Зачет – 4 семестр, экзамен, курсовой проект – 5 семестр

Место дисциплины в структуре ОП ВО

Учебная дисциплина Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» входит в обязательную часть Блок 1 «Дисциплины (модули)» основной образовательной программы и является обязательной дисциплиной.

Преподавание дисциплины имеет своей целью формирование универсальных и профессиональных компетенций в области проектирования зданий гостиниц и обустройстве прилегающих территорий.

Основными задачами дисциплины являются:

- формирование знаний в области изучения тенденций развития мирового гостиничного хозяйства;
- формирование умений по выявлению особенностей организации бизнеса представителями мировых гостиничных цепей;
- формирование навыков проектирования инновационного гостиничного продукта;
- формирование умений по проектированию функциональных технологических процессов гостиниц и других средств размещения.

Изучение данного курса базируется на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении дисциплин: «История гостеприимства», «Технологии гостиничной деятельности» и др.

Последующими дисциплинами могут выступать такие, как «Операционный менеджмент гостиничного размещения», «Планирование и прогнозирование в индустрии гостеприимства» и т.д.

Дисциплина может реализовываться с применением дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ).

Доступ к системе дистанционных образовательных технологий осуществляется каждым обучающимся самостоятельно с любого устройства на портале: <https://lms.ranepa.ru/>. Пароль и логин к личному кабинету / профилю предоставляется студенту в деканате.

Все формы текущего контроля, проводимые в системе дистанционного обучения, оцениваются в системе дистанционного обучения. Доступ к видео и материалам лекций предоставляется в течение всего семестра. Доступ к каждому виду работ и количество попыток на выполнение задания предоставляется на ограниченное время согласно регламенту дисциплины, опубликованному в СДО. Преподаватель оценивает выполненные обучающимся работы не позднее 10 рабочих дней после окончания срока выполнения.

Дисциплина читается на 2 курсе в 3 и 4 семестрах по очной форме обучения.

Дисциплина читается на 2 и 3 курсах в 4 и 5 семестрах по заочной форме обучения.

Формы промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен и курсовой проект для очной формы обучения (для заочной формы обучения – зачёт, экзамен и курсовой проект).

3. Содержание и структура дисциплины

3.1. Структура дисциплины

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.				СР	Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			
Раздел 1	Проектирование гостиничного продукта	106	26		32		48	УО, К, Т, Р
Раздел 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	106	26		32		48	УО, К, Т, Р
Промежуточная аттестация		36/27 на 3 сем 36/27 на 4 сем	Консультация – 2 / 1,5 + 2 / 1,5					экзамен + курсовой проект
Всего (академ. /астроном. часов):		288/216	52/39		64/48		96/72	

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование темы	Всего часов	Объем дисциплины, час.				СР	Форма текущего контроля успеваемости**, промежуточной аттестации
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий					
			Л/ДОТ	ЛР/ДОТ	ПЗ/ДОТ			
4 семестр, заочная форма обучения								
Раздел 1	Проектирование гостиничного продукта	144	4		8		128	УО, К, Т, Р
Промежуточная аттестация		4/3						Зачёт
5 семестр, заочная форма обучения								
Раздел 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	144	4		8		121	УО, К, Т, Р
Промежуточная аттестация		9/6,75	Консультация – 2 / 1,5					экзамен + курсовой проект
Всего (академ. /астроном. часов):		288/216	52/39		64/48		96/72	

Используемые сокращения:

Л – занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся)¹;

ЛР – лабораторные работы (вид занятий семинарского типа)²;

ПЗ – практические занятия (виды занятий семинарского типа за исключением лабораторных работ)³;

¹ Абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

² См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

ДОТ – занятия, проводимые с применением дистанционных образовательных технологий, в том числе с применением виртуальных аналогов профессиональной деятельности.

СР – самостоятельная работа, осуществляемая без участия педагогических работников организации и (или) лиц, привлекаемых организацией к реализации образовательных программ на иных условиях.

* УО – устный опрос, Т – тест, К – коллоквиум, Р – реферат

3.2. Содержание дисциплины

Раздел 1. Проектирование гостиничного продукта

Проектирование гостиничного продукта. Цели и задачи и этапы проектирования гостиничного продукта. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

Раздел 2. Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения

Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения. Определение плановых заданий, ресурсов, необходимых для обеспечения гостиничной деятельности. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения. Проектирование инновационного гостиничного продукта. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

4. Материалы текущего контроля успеваемости обучающихся

4.1. В ходе реализации дисциплины Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:

	Тема и/или раздел	Методы текущего контроля успеваемости
Раздел 1	Проектирование гостиничного продукта	Устный опрос, реферат, коллоквиум, тест
Раздел 2	Организация производственно-технологической деятельности гостиниц и иных средств размещения	Устный опрос, реферат, коллоквиум, тест

В случае реализации дисциплины в ДОТ формат заданий адаптирован для платформы Moodle.

4.2. Типовые материалы текущего контроля успеваемости обучающихся.

Типовые оценочные материалы по разделам 1-2

Типовые темы для рефератов

Проанализируйте, оцените, сравните и укажите свое отношение к затронутой теме.

Тема 1. Теоретические основы проектирования гостиничной деятельности

1. Проектная деятельность и управление проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.

2. Алгоритм действий по выполнению этапов работ по подготовке и реализации проекта.

3. Отраслевые задачи делового проектирования.

³ См. абзац 2 пункта 31 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобрнауки России от 05 апреля 2017 г. № 301 (ред. от 17.08.2020) (зарегистрирован Минюстом России 14 июля 2017г., регистрационный № 47415)

4. Управление содержанием, длительностью, стоимостью, персоналом, материально-техническим обеспечением, коммуникациями, качеством, рисками проекта.

5. Разработка и оценка технологических, информационных и трудовых процессов функциональных подразделений гостиниц.

6. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей.

7. Современные технологии формирования и продвижения гостиничных продуктов, особенности рекламы и выставочной деятельности.

Тема 2. Современные технологии и методы проектирования гостиничной деятельности

1. Оптимальные технологические процессы гостиничной деятельности, соответствующие запросам потребителей.

2. Зарубежный и отечественный опыт проектирования гостиничной деятельности. Использование инновационных технологий в проектировании деятельности гостиниц и других средств размещения.

3. Организация проектирования деятельности служб гостиницы. Анализ деятельности служб и подразделений гостиничного предприятия. Проекты мероприятий по совершенствованию функционирования служб.

4. Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

Тема 3. Нормативная документация и производственно-технологические регламенты деятельности гостиниц, туристских объектов и предприятий питания

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

2. Нормативные документы при проектировании и строительстве объектов питания при гостиницах.

3. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.

Тема 4. Основные конструктивные элементы гостиницы

1. Фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация, требования к эксплуатации.

2. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.

3. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.

4. Единая модульная система в строительстве.

5. Планировочные решения зданий.

Тема 5. Виды объёмно-планировочных решений зданий гостиничных предприятий

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

2. Требования к объёмно-планировочным решениям.

3. Учёт функциональных процессов и схем перемещения людей: проживающих и персонала.

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

Тема 6. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий

1. Основные понятия проектирования гостиничных предприятий

2. Виды проектов гостиничных предприятий

3. Принципы проектирования гостиницы

Тема 7. Генеральные планы предприятий общественного питания

1. Назначение и основные принципы проектирования генеральных планов в соответствии с технологическими, санитарными, производственными требованиями и розой ветров.

2. Основные технико-экономические показатели генплана предприятий питания

Тема 8. Реконструкция и техническое перевооружение

1. Проект реконструкции и расширения действующих гостиничных предприятий.

2. Задачи и технико-экономическое обоснование реконструкции действующих гостиничных предприятий.

3. Эффективность и типовые решения реконструкции, расширения и технического перевооружения различных типов гостиничных предприятий.

Тема 9. Виды и классификация рекреационных комплексов

1. Классификация рекреационных комплексов.

2. Действующие в международной практике различные системы классификации гостиниц

3. Классификация гостиниц по назначению, вместимости и уровню комфорта

4. Услуги питания, оказываемые предприятиями общественного питания

Тема 10. Особенности проектирования туристских комплексов

1. Структура планировочной организации туристских комплексов. Планировочная организация туристских гостиниц.

2. Планировочная организация туристических баз.

3. Планировочная организация автотуристических комплексов.

Темы коллоквиумов

Соберите информацию по предложенной теме, систематизируйте ее, сделайте выводы и предложите использование.

Тема 1. Требования к зданиям гостиничных предприятий.

1. Принципы проектирования.

2. Условия обеспечения функциональных требований для создания оптимальных условий жизнедеятельности.

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

Тема 2. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов.

1. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц.

2. Общественная часть гостиницы.

3. Жилая часть гостиницы.

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

5. Требования к объемно-планировочным решениям.

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

7. Композиционные схемы, используемые при планировке зданий гостиниц: зальная, центричная, анфиладная, коридорная, секционная

Тема 3. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.

1. Генеральный план участка, предназначенного под строительство гостиницы.

2. Зонирование участка гостиничного предприятия.

3. Централизованная система застройки.
4. Блочная система застройки.
5. Павильонная система застройки.
6. Смешанная система застройки.

Тема 4. Конструктивные элементы зданий гостиниц.

1. Конструктивные элементы зданий гостиниц: фундамент, стены, перекрытия, крыши, полы, окна, двери, балконы, лоджии, эркеры, лестницы. Назначения, характеристики, классификация.
2. Несущие, ограждающие, совмещающие элементы.
3. Привязка конструктивных элементов зданий к разбивочным осям.
4. Единая модульная система в строительстве.

Тема 5. Функциональные основы проектирования гостиничного предприятия.

1. Функциональные группы помещений гостиничного предприятия.
2. Виды гостиничных помещений и их назначение.
3. Требования к взаимосвязи помещений: обеспечение поточности технологического процесса, минимальной протяженности технологических, транспортных и людских потоков, соблюдение правил охраны труда и санитарно-гигиенических норм и правил.

Тема 6. Требования к проектированию общественной части гостиниц и иных средств размещения.

1. Состав помещений приемно-вестибюльной группы, общественного питания, бытового обслуживания, развлекательного назначения, бизнес-центров, SPA-центров, спортивно-оздоровительного обслуживания, служебно-бытовых, административных и технических помещений.
2. Требования к размещению блоков помещений в гостиничных предприятиях.
3. Внутренние, входные и выходные потоки в гостинице.

Тема 7. Планировочная организация жилого этажа гостиничного предприятия.

1. Варианты схем этажей жилой части гостиницы.
2. Условия и выбор оптимальных схем жилого этажа.
3. Правило сокращения горизонтальных коммуникаций.
4. Состав вспомогательных помещений в зависимости от формы обслуживания в гостинице.
5. Требования к расположению элементов горизонтальных и вертикальных коммуникаций.
6. Требования к проектированию, материалам отделки, цветовым решениям, освещению жилых этажей.

Тема 8. Планировочная организация номера гостиницы.

1. Взаиморасположение составляющих номера.
2. Количество составляющих номера.
3. Приемы взаимосвязи номера и санузла.

Тема 9. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц.

1. Интерьер и качество обслуживания.
2. Световое решение интерьера и жилых и общественных помещений гостиниц.
3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.

4. Текстильные материалы в интерьере гостиниц.
5. Использование элементов природы при оформлении интерьеров гостиниц.
6. Отделочные материалы для внутренних архитектурных поверхностей (материалы для пола, материалы для стен, материалы для потолка).

Тема 10. Особенности проектирования внутреннего пространства жилого номера.

1. Мебель и варианты установки мебели.
2. Схемы расстановки мебели в одноместном номере.
3. Схемы расстановки мебели в двухместном номере.

Перечень примерных контрольных вопросов

Изложите теоретические основы по данной теме (дайте определения, перечислите и назовите) и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере).

1. Введение. Общие положения проектирования. Основы проектной деятельности и управления проектами в гостиничной деятельности. Деловая и инженерная составляющие проектов.
2. Инициация и обоснование проектной деятельности.
3. Понятие ТЭО и бизнес-плана. Организационно-технологическое проектирование.
4. Основные понятия и определения управления проектами: классификация проектов, базовые элементы управления проектом; жизненный цикл проекта; основные этапы выполнения проекта; окружающая среда проекта; участники проекта.
5. Планирование производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.
6. Формирование системы функциональных процессов гостиниц и других средств размещения.
7. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта.
8. Этапы проектирования гостиничных продуктов и услуг.
9. Проектирование инновационного гостиничного продукта.
10. Проектирование функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования.
11. Современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов.
12. Оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.
13. Состав и содержание проекта гостиничного предприятия. Техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли. Задачи проектирования. Состав и содержание проекта. Понятие проекта и проектной документации.
14. Документационное сопровождение проектной деятельности
15. Виды проектов. Принципы проектирования.
16. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Генеральный план участка.
17. Требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов. Технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиниц и иных средств размещения.
18. Что входит в понятие «проектирование здания»?
19. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
20. Назовите принципы проектирования гостиничных предприятий.
21. Что подразумевают строительные нормы и правила?
22. Дайте характеристику каждому этапу проектирования.
23. Чем отличается типовой проект от индивидуального?

24. Что такое генеральный план?
25. Назовите и сравните возможные системы застроек гостиничных предприятий.
26. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
27. Какие помещения составляют общественную часть гостиничных комплексов различного назначения?
28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Как происходит ввод здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Назовите функции каждой комиссии, принимающей здание в эксплуатацию.
31. Что такое «долговечность»?
32. Что такое нормативный усредненный срок службы здания?
33. Сравните нормативный и фактический сроки службы здания.
34. Что такое физический износ здания?
35. Что оказывает влияние на физический износ здания?
36. Что влияет на моральный износ здания?
37. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
38. Из каких составных частей состоит система планово-предупредительного ремонта?
39. Какие осмотры входят в систему планово-предупредительного ремонта?
40. Сравните текущий и капитальный ремонт.
41. Дайте характеристику каждого вида ремонта.
42. Какие конструктивные элементы составляют здание?
43. Сроки службы каких конструктивных элементов совпадают со сроком службы здания?
44. Какие требования предъявляются к эксплуатации фундамента?
45. Какие дефекты могут быть обнаружены при осмотре стен и перекрытий?
46. Из каких составных частей состоит крыша? Каким требованиям они должны соответствовать?
47. Перечислите инженерные системы, которыми оборудуются гостиницы и туркомплексы.
48. В каких инженерных системах используется теплота? Какие системы теплоснабжения используются в гостиницах?
49. Каково значение системы отопления? Перечислите виды систем отопления, дайте краткую характеристику каждой из них.
50. Какие требования предъявляются к эксплуатации систем отопления?
51. На какие нужды используется вода в гостиницах? Из каких элементов состоит внутренний водопровод системы холодного водоснабжения?
52. Опишите виды и оборудование систем горячего водоснабжения.
53. Каково назначение и оборудование системы внутренней канализации, и какие требования предъявляются к ее эксплуатации?
54. Дайте определение понятий «вентиляция» и «кондиционирование воздуха». В чем сущность естественной и механической вентиляции? Назовите их виды и используемое оборудование.
55. Какое оборудование используется для кондиционирования воздуха? В чем достоинства оборудования сплит-систем?
56. Опишите устройство и принцип работы централизованной системы пылеудаления?
57. Какие неполадки возможны в системах вентиляции и кондиционирования воздуха, и каковы способы их устранения?
58. Какие электроустановки питаются от внутренней электросети гостиницы?
59. Дайте характеристику внутренней электрической сети гостиницы и ее элементам.
60. Какие виды электрического освещения (лампы и светильники) используются в гостиницах?

Перечень примерных тестовых вопросов

Выберите один правильный ответ. Составьте список ответов на вопросы теста, выполняя задания, сформулированные в каждом вопросе теста.

1. Проект можно определить, как:

1) совокупность мероприятий, направленных на достижение уникальной цели и ограниченных по ресурсам и времени;

2) систему целей, результатов, технической и организационной документации, материальных, финансовых, трудовых и иных ресурсов, а также управленческих решений и мероприятий по их выполнению;

3) системный комплекс плановых (финансовых, технологических, организационных и пр.) документов, содержащих комплексно-системную модель действий, направленных на достижение оригинальной цели.

2. Окружающая среда проекта - это:

1) совокупность факторов и объектов, непосредственно не принимающих участия в проекте, но влияющих на проект и осуществляющих взаимодействие с проектом и отдельными его элементами;

2) совокупность всех участников проекта и других физических и юридических лиц, заинтересованных в его результатах;

3) совокупность независимых хозяйствующих субъектов, взаимодействующих с участниками проекта напрямую.

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

1) пассивные участники проекта;

2) активные участники проекта;

3) косвенные участники проекта.

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

5. Укажите основные методы продвижения гостиничного продукта:

6. Руководитель проекта относится к:

1) активным непосредственным участникам;

2) пассивным участникам;

3) пассивным непосредственным участникам;

4) непосредственным участникам;

5) пассивным косвенным участникам

7. Содержание проекта - это:

1) совокупность целей, работ и участников проекта;

2) перечень целей, работ и ресурсов проекта;

3) совокупность поставленных целей и связей между ними;

4) предметная область, ограниченная рамками окружения проекта

8. Техничко-экономическое обоснование проекта:

1) применяется при проектировании нового строительства, реконструкции и техническом перевооружении действующих предприятий

2) содержит только технические изыскания: анализ предполагаемого района строительства, исследование климатических и географических условий, техническую возможность строительства, источники снабжения

3) содержит только маркетинговые исследования: потенциал рынка, распределение сегментов (долей) рынка, анализ конкурентов, перспективные потребности населения в услугах общественного питания

4) содержит только расчеты площади здания, функциональных групп помещений, площади застройки, площади участка, показателей генерального плана

5) содержит технические и экономические расчеты: маркетинговые исследования, определение типа, режима работы, концепции, формата предприятия, схему технологического процесса, источники снабжения, технико-экономические показатели

б) состоит из сметной стоимости строительства

9. Проектная организация осуществляет авторский надзор за строительством:

1) на предпроектном этапе

2) при согласовании проекта со строительной организацией

3) при разработке чертежей и смет

4) одновременно с разработкой технико-экономического обоснования

5) на послепроектном этапе

б) при согласовании проекта в уполномоченных органах

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

1) порядок разработки проектно-сметной документации

2) порядок согласования проектно-сметной документации

3) техническое задание на проектирование

4) содержание проекта

5) вид строительства (новое, реконструкция, расширение)

11. Какие документы саморегулируемая организация вправе разработать и утвердить?

1) стандарты саморегулируемой организации;

2) правила контроля в области саморегулирования;

3) требования к выдаче свидетельств о допуске.

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

1) саморегулирование;

2) техническое регулирование;

3) сметное нормирование и ценообразование.

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

1) разработка, согласование и утверждение архитектурно-градостроительного решения;

2) разработка, согласование и утверждение сметной документации;

3) разработка, согласование и утверждение административно-процессуального решения.

14. Задание на проектирование это:

1) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Заказчиком и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;

2) обязательная часть исходной документации, утверждаемая Исполнителем и определяющая характер и объем выполнения архитектурно-градостроительной деятельности по объекту, включающая весь комплекс основных требований и условий исходно-разрешительной документации;

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

15. Задание на проектирование согласовывается и утверждается:

1) до начала проектирования;

2) после окончания проектных работ;

3) по ходу выполнения проектных работ.

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

1) топографический план М 1:500;

2) топографический план М 1:600;

3) топографический план М 1:700.

17. Архитектурно-градостроительное решение объекта разрабатывается на основании:

1) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом архитектуры и градостроительства;

2) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом кадастрового учета и землеустройства;

3) задания на проектирование в соответствии с требованиями исходно-разрешительной документации и утверждается органом прокуратуры и администрации.

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

1) незамедлительно применяются меры административного и уголовного наказания;

2) рассматривается их обоснованность и наличие разрешений на это соответствующих органов. Проводится изучение пояснительной записки и графических материалов с определением соответствия разработанных решений заданию на проектирование, договору (контракту) на выполнение проектно-исследовательских работ и другой разрешительной документации;

3) рассматривается их обоснованность.

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

1) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных административных решений;

2) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных проектных решений;

3) вариантных проработок, расчетов и других материалов, обосновывающих выбор оптимальных процессуальных решений.

20. При экспертизе проектов строительства осуществляется проверка:

1) только исключительно соответствия принятых решений обоснованию инвестиций в строительство предприятий, зданий и сооружений;

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

3) проверяется только срок действия акта выбора земельного участка.

21. Как называется, утвержденная в установленном порядке совокупность необходимых документальных материалов для строительства, содержащих чертежи, расчеты, макеты, схемы, обоснование решений?

1) Пояснительная записка;

2) Проектная документация;

3) Рабочая документация.

22. Как называется специальное разрешение на право осуществления отдельных видов деятельности?

1) Сертификат;

2) Лицензия;

3) Тендер.

23. Как называется юридическое (физическое) лицо, принимающее решение о вложении собственных, заемных или привлеченных средств в форме капитальных вложений в объекты строительства?

1) Инвестор;

2) Заказчик;

3) Подрядчик.

24. Как называется лицо, заключающее договор (контракт) на проектирование и строительство объекта, контролирующее его выполнение и осуществляющее другие функции на основании установленных действующим законодательством полномочий?

1) Инвестор;

2) Заказчик;

3) Подрядчик.

25. Как называется форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ?

1) Конкурс;

2) Тендер;

3) Очередь строительства.

26. Что означает понятие «тендер»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального

проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

27. Что означает понятие «конкурс»?

1. Форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий;

2. Форма размещения заказа на выполнение строительства объекта, которая предусматривает подбор подрядчика путем оценки его предложений и условий, на которых он согласен выполнить заказ;

3. Часть строения, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг

28. Как называется форма размещения заказа на проектирование с целью отбора оптимального проектного решения и проектировщика для данных условий?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

29. Как называется часть здания, определенная проектом или рабочим проектом, которая обеспечивает выпуск продукции или оказание услуг?

1. Конкурс;
2. Тендер;
3. Очередь строительства.

30. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждающий принципиальную возможность создания объекта, определяющий его стоимость:

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

31. Что представляет собой эскизный проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условий подключения инженерного обеспечения;

2. Проект, содержащий принципиальные решения по градостроительным, архитектурным, художественным, функциональным, экологическим требованиям, подтверждает принципиальную возможность создания объекта, определяет его стоимость;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

32. Что такое расширение действующих предприятий?

1. Перестройка существующих цехов и объектов основного, подсобного и вспомогательного характера, как правило, без расширения имеющихся зданий и сооружений основного назначения, связана с совершенствованием производства и повышения его технико-экономического уровня на основе достижений научно-технического прогресса, и осуществляемая по комплексному проекту на реконструкцию предприятия в целом;

2. Строительство дополнительных производств на действующем предприятии, а также строительство новых и расширение существующих отдельных цехов и объектов основного, подсобного и обслуживающего назначения на территории действующих предприятий или площадках, прилегающих к ним, с целью создания дополнительных или новых производственных мощностей.

33. Как называется проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условий подключения инженерного обеспечения?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

34. Что представляет собой рабочий проект?

1. Проект, который выполняется на основании предпроектных проработок, заданий на проектирование и архитектурно-планировочного задания, исходных данных и технических условий на подключение инженерного обеспечения;

2. Проект, который после одобрения или утверждения которого органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации;

3. Проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии).

35. Как называется проект, который разрабатывается на основании исходных данных и задания на проектирование согласованного эскизного проекта (при его наличии)?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

36. Как называется проект, который после одобрения или утверждения органами градостроительства и архитектуры является основой для дальнейшей разработки проектной документации?

1. Рабочий проект;
2. Эскизный проект;
3. Стадия «Проект».

37. Кто устанавливает стадии проектирования?

1. Инвестор (заказчик)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

38. Кто разрабатывает задание на проектирование?

1. Заказчик;
2. Проектировщик;
3. Заказчик вместе с проектировщиком.

39. Кто утверждает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

20. Кто согласовывает задание на проектирование?

1. Заказчик (инвестор)
2. Проектировщик;
3. Инвестор вместе с проектировщиком.

40. В отелях каких категорий должно предусматриваться отдельное помещение для питания персонала?

1. В гостиницах *** и ****;
2. В гостиницах **** и *****;
3. В гостиницах *** и *****;
4. В гостиницах всех выше названных категорий.

41. Как называется этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м?

1. Этаж надземный;
2. Этаж технический;
3. Этаж мансардный.

42. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли?

1. Этаж надземный;
2. Этаж мансардный;
3. Этаж цокольный.

43. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подвальный;
3. Этаж подземный.

44. Как называется этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подземный;
3. Этаж подвальный.

45. Как называется этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций, который может быть расположен в нижней (в том числе техническое подполье), верхней (в том числе технический чердак) или в средней части здания?

1. Этаж технический;
2. Этаж мансардный;
3. Этаж надземный.

46. Как называется этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных?

1. Этаж мансардный;
2. Этаж подвальный;
3. Этаж цокольный.

47. Этаж цокольный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

48. Этаж мансардный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;
3. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м.

49. Этаж надземный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;
2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;
3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

50. Этаж подвальный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений;

2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли на высоту не более половины высоты помещений, в нем расположенных.

51. Этаж подземный это -

1. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;

2. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли более чем на половину высоты помещений.

52. Этаж подземный это -

1. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли;

2. этаж, отметка потолка которого находится ниже уровня планировочной отметки земли;

3. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций.

53. Этаж технический это -

1. этаж для размещения инженерного оборудования и прокладки коммуникаций;

2. этаж, в котором помещения расположены в объеме чердака, при этом площадь горизонтальной части потолка помещений должна быть не менее половины площади пола, а высота стен до низа наклонной части потолка - не менее 1,6 м;

3. этаж, отметка пола помещений которого ниже планировочной отметки земли.

Оценочные средства	Показатели Оценки	Критерии Оценки
Устный опрос	<ul style="list-style-type: none"> • Корректность и полнота ответов 	<p>Сложный вопрос: полный, развернутый, обоснованный ответ – 10 баллов</p> <p>Правильный, но не аргументированный ответ – 5 баллов</p> <p>Неверный ответ – 0 баллов</p> <p>Обычный вопрос: полный, развернутый, обоснованный ответ – 4 балла</p> <p>Правильный, но не аргументированный ответ – 2 балла</p> <p>Неверный ответ – 0 баллов.</p> <p>Простой вопрос:</p>

		Правильный ответ – 1 балл; Неправильный ответ – 0 баллов
Тестирование	процент правильных ответов на вопросы теста.	Менее 60% – 0 баллов; 61 - 75% – 16 баллов; 76 - 90% – 18 баллов; 91 - 100% – 20 баллов.
Реферат	<ul style="list-style-type: none"> • актуальность проблемы и темы • полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы • умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал • грамотность и культура изложения 	<ul style="list-style-type: none"> • новизна проблемы max - 5 баллов • степень раскрытия сущности проблемы max - 5 баллов • обоснованность выбора источников max. – 5 баллов • соблюдение требований к оформлению. max - 2 баллов
Круглый стол/дискуссия/коллоквиум	<ul style="list-style-type: none"> • соблюдение регламента (10 мин. на доклад, 3 мин. на выступление в дискуссии) • количество и характер источников • подача материала докладчиками (презентация); • ответы на вопросы (владение материалом) • вежливость и взаимоуважение при ведении дискуссии 	Доклады оцениваются по 5 критериям, всего до 5 баллов за доклад. Для одного человека возможно 2 выступления с докладами в дискуссиях или круглых столах в семестр, итого до 10 баллов в семестр. Выступления участников дискуссии оцениваются до 2 баллов за выступление, возможны два выступления в ходе одной дискуссии или круглого стола, итого до 4 баллов за дискуссию и до 8 баллов за семестр.

5. Оценочные материалы промежуточной аттестации по дисциплине.

5.1. Экзамен проводится с применением следующих методов (средств):

Экзамен проводится с применением метода (средства) устные ответы на вопросы билета и ситуационная задача и написания курсового проекта.

В случае проведения промежуточной аттестации в дистанционном режиме используется платформа Moodle и Teams.

5.2. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
УК-2.1: Способен определять необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения	<p>Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения.</p> <p>Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения.</p> <p>Характеризует правоотношения, возникающие</p>	Чётко определено оптимальное количество необходимых для разработки проекта ресурсов.

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
	<p>при реализации проекта, по отраслевому признаку.</p> <p>Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>	
<p>УК-2.2: Способен планировать работы с учетом доступных ресурсов и понимать имеющиеся проектные ограничения</p>	<p>Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения.</p> <p>Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения.</p> <p>Характеризует правоотношения, возникающие при реализации проекта, по отраслевому признаку.</p> <p>Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>	<p>Правильно предоставлены прогнозы о развитии событий, исходя из использованных способов для решения задач, определенных в рамках поставленной цели проекта.</p> <p>Оценивает предложенные способы с точки зрения соответствия цели проекта.</p>
<p>ПКО-2.1: Способен осуществлять координацию и контроль, а также определять формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Осуществляет координацию и контроль, а также определяет формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Адекватно контролирует эффективность деятельности департаментов организаций.</p> <p>Организует контроль за функционированием системы внутреннего распорядка.</p> <p>На высоком уровне владеет навыками профессиональной аргументации при анализе стандартных ситуаций в сфере гостиничного хозяйства, также владеет методами экономического анализа развития гостиничной индустрии и ее оценки в условиях рынка.</p> <p>Успешно применяет хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела.</p> <p>Правильно владеет навыками осуществления контроля и оценки эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиниц и предприятий питания.</p>
<p>ПКО-2.2: Способен осуществлять</p>	<p>Осуществляет координацию и контроль, а также определяет</p>	<p>Определяет уровень эффективности деятельности</p>

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
<p>выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>формы и методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания.</p> <p>На высоком уровне владеет навыками поиска способов решения проблем развития рынка гостиничных услуг.</p> <p>Демонстрирует умение эффективно применять знания действующего законодательства для решения вопросов в практической деятельности.</p> <p>На высоком уровне владеет навыками использования современных экономических знаний в гостиничном бизнесе.</p> <p>Успешно владеет навыками использования государственной и бизнес-статистики при анализе эффективности продвижения гостиничного продукта.</p> <p>Эффективно выявляет проблемы, связанные с экономикой гостиничной индустрии при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения и прогнозировать последствия этих решений.</p>
<p>ПКО-4.2: Способен определять цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<p>Способен самостоятельно применять количественные и качественные методы анализа при принятии управленческих решений и строить экономические, финансовые и организационно-управленческие модели.</p> <p>Сформировавшееся систематическое владение навыками проектирования и реализации гостиничного продукта.</p>
<p>ПКО-4.3: Способен осуществлять процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности.</p> <p>Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях избранной сферы профессиональной деятельности.</p>	<p>Самостоятельно и творчески использует теоретические знания в области экономики в процессе обучения и при прохождении производственной практики на гостиничном предприятии;</p> <p>В совершенстве использует автоматизированную систему управления гостиничным предприятием для анализа экономических результатов деятельности.</p> <p>На высоком уровне разрабатывает меры по совершенствованию менеджмента в гостинице и выстраивает аналитические методики в менеджменте.</p> <p>Сформировавшееся систематическое умение выбирать и применять эффективные технологии</p>

Компонент компетенции	Промежуточный/ключевой индикатор	Критерий оценивания
		продаж; диагностировать и выявлять различные типы проблемных ситуаций в индустрии гостеприимства, разрабатывать меры по их предупреждению и преодолению, планировать и осуществлять контроль за реализацией проекта, обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий в индустрии гостеприимства и общественного питания.

Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые вопросы к экзамену

Изложите теоретические основы по данной теме и обоснуйте (аргументируйте и продемонстрируйте) свое отношение к данной теме (на конкретном примере):

1. Состав и содержание проекта
2. Нормативно-технические требования к проектированию зданий гостиницы
3. Документационное сопровождение проектной деятельности
4. Назовите принципы проектирования гостиниц
5. Охарактеризуйте этапы проектирования новой гостиницы
6. В чем состоят отличия типового проекта от индивидуального
7. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы
8. Охарактеризуйте основные финансовые показатели проекта
9. Нормативно-техническая документация, используемая при проектировании гостиниц
10. Современные тенденции в проектировании гостиниц
11. Документационное сопровождение проектной деятельности
12. Проектирование общественной зоны гостиницы
13. Требования к проектированию жилых помещений
14. Требования к проектированию административно-хозяйственных помещений
15. Требования к проектированию общественной части гостиниц
16. Требования к проектированию вестибюльной группы помещений гостиницы
17. Особенности проектирования гостиничного продукта
18. Виды гостиничного продукта
19. Составные элементы гостиничного продукта
20. Формы управления гостиницей
21. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
22. Обеспечение безопасности в гостинице
23. Сегментация потребителей гостиничных услуг
24. Санитарно-гигиенические нормы и требования
25. Принципы и методы планирования
26. Система планов гостиничного предприятия
27. Структура текущего плана гостиничного предприятия
28. Показатели текущего планирования и порядок его формирования
29. Содержание и порядок разработки плана маркетинга
30. Методические подходы к определению эффективности маркетинговых мероприятий
31. Содержание эксплуатационной программы гостиничного хозяйства
32. Планирование эксплуатационной программы

33. Планирование фонда рабочего времени
34. Планирование численности персонала гостиницы
35. Планирование фонда заработной платы
36. Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства
37. Управление издержками предприятия
38. Планирование затрат гостиничного предприятия
39. Прибыль гостиничного предприятия и порядок ее распределения
40. Показатели финансового плана гостиничного предприятия

Образец ситуационной задачи (кейса) к экзамену

Проанализируйте информацию, определите, установите и укажите свое отношение к затронутой теме, сформулируйте ответы на вопросы.

1. Прочтите задание. Ответьте на вопросы.

Спроектируйте номер в гостинице, категории «Люкс». Гостиница расположена вблизи города, направлена на семейный и спортивный отдых.

- 1) Какой интерьер Вы выберете для проектирования номера с учетом места расположения гостиницы.
- 2) Охарактеризуйте особенности проектирования гостиницы в данной зоне.

2. Прочтите задание. Ответьте на вопросы.

Спроектируйте вестибюльную зону гостиницы, в холле которой обязательна должна быть зона лобби-бара. Ресторан также расположен на первом этаже гостиницы. Гостиница расположена в курортной зоне.

- 1) Какие зоны необходимо учесть при проектировании холла гостиницы с учетом места расположения гостиницы.
- 2) Охарактеризуйте особенности проектирования гостиницы в данной зоне.

3. Прочтите задание. Ответьте на вопросы.

Менеджер гостиницы по управлению качеством услуг, изучая спрос потребителя, постоянно ищет новые идеи. «Новый товар», как правило, является воплощением генерированной идеи менеджмента гостиничного предприятия, его внедрение должно оправдать надежды на существенный прилив дополнительных доходов и прибыли.

- 1) Перечислите виды платных и бесплатных дополнительных услуг в гостиницах. Разъясните влияние новых продуктов на психологию клиента.
- 2) Поясните значение товарной инновации, как метода управленческого решения.

Примерные темы курсовых проектов

1. Бизнес-план выхода на рынок новой гостиницы
2. Краткосрочное планирование деятельности гостиницы
3. Оценка соответствия гостиницы... категории «две звезды»
4. Оценка соответствия гостиницы... категории «мини-отель»
5. Оценка соответствия гостиницы... категории «одна звезда»

6. Оценка соответствия гостиницы... категории «пять звезд»
7. Оценка соответствия гостиницы... категории «три звезды»
8. Оценка соответствия гостиницы... категории «четыре звезды»
9. Планирование издержек гостиницы
10. Планирование маркетинга в деятельности гостиницы
11. Планирование потребности в персонале и средствах на оплату труда
12. Планирование финансовых результатов деятельности гостиницы
13. Проектирование SPA-комплекса в гостинице категории 3 звезды на 100 мест
14. Проектирование интерьера кафе гостиницы в этническом стиле
15. Проектирование интерьера общественных помещений гостиницы в современном стиле
16. Проектирование интерьера общественных помещений гостиницы в стиле...
17. Проектирование материально-технического оснащения номера «Свадебный»
18. Проектирование материально-технического оснащения номера высшей категории в современном стиле
19. Проектирование материально-технического оснащения номера первой категории в этническом стиле
20. Проектирование материально-технического оснащения номера со СПА-зоной
21. Проектирование материально-технического оснащения номера третьей категории в классическом стиле
22. Проектирование материально-технического оснащения семейного номера
23. Проектирование мини-клуба в гостинице категории 4 звезды на 800 мест
24. Проектирование номера ... категории в ... стиле
25. Проектирование номера высшей категории в ... стиле
26. Проектирование номера первой категории для людей с ограниченными возможностями
27. Проектирование номерного фонда гостиницы категории ... на ... мест
28. Проектирование общественной зоны гостиницы категории ... на ... мест
29. Проектирование общественной зоны гостиницы категории 3 звезды на 100 мест
30. Проектирование парикмахерской в гостинице категории 4 звезды на 800 мест
31. Проектирование предприятия питания (кафе) в гостинице категории 3 звезды на 100 мест
32. Проектирование сервис-бюро в гостинице категории 4 звезды на 800 мест
33. Проектирование системы безопасности гостиницы категории ... на ... мест
34. Проектирование системы противопожарной безопасности гостиницы
35. Проектирование служебных помещений гостиницы категории ... на ... мест
36. Проектирование специализированного средства размещения в этническом стиле
37. Разработка эксплуатационной программы гостиницы
38. Ресурсосберегающие технологии в деятельности гостиницы
39. Стратегическое планирование деятельности гостиницы

Оценочные средства	Показатели оценки	Критерии оценки
Экзамен	<p>В соответствии с балльно-рейтинговой системой на промежуточную аттестацию отводится 30 баллов.</p> <p>В билете содержится 2 вопроса и ситуационная задача (кейс).</p>	<p>8-10 баллов – получены полные и исчерпывающие ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете. Усвоены основные понятия и их особенности, присутствует умение правильно определять специфику соответствующих отношений, способность</p>

	<p>Вопросы - по 10 баллов каждый</p>	<p>принимать быстрые и нестандартные решения. Грамотность и стилистика изложения материала.</p> <p>4-7 получены стандартные ответы на вопросы, указанные в экзаменационном билете., Усвоены основные понятия и их особенности, присутствует умение правильно определять специфику соответствующих отношений, , однако, допускаются незначительные ошибки, неточности по названным критериям, которые не искажают сути ответа;</p> <p>1-3 балла – неполное раскрытие основного содержания вопроса билета</p> <p>0 - ответы на предложенные в билете вопросы отсутствуют, либо даны неверно. Студент не знает основных понятий и категорий, а также не имеет отчетливого представления о предмете, системе и структуре дисциплины.</p>
	<p>Ситуационная задача (кейс)- 10 баллов</p>	<p>8-10 – нестандартное (многоплановое) решение задачи</p> <p>4-7 – стандартное решение задачи</p> <p>1-3- задача решена с некоторыми неточностями</p> <p>0-решение неверное или отсутствует</p>

<p>Курсовая работа/ проект</p>	<p>актуальность выбранной темы; полнота и глубина раскрытия основных понятий проблемы умение анализировать, аргументировать свою точку зрения, делать обобщение и выводы работа имеет научно-практический характер, содержит элементы новизны; присутствует расчет экономической эффективности</p>	<p>новизна проблемы max - 5 баллов</p> <p>степень раскрытия сущности проблемы max - 5 баллов</p> <p>владеет теоретическим материалом, применяет его при решении задач max – 5 баллов</p> <p>обоснованность выбора источников max. – 5 баллов</p> <p>соблюдение требований к оформлению. max - 2 баллов</p>
--------------------------------	--	--

	предлагаемых мероприятий умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал грамотность и культура изложения	
--	--	--

Шкала оценивания

Оценка результатов производится на основе балльно-рейтинговой системы (БРС). Использование БРС осуществляется в соответствии с приказом от 06 сентября 2019 г. №306 «О применении балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся».

Схема расчетов сформирована в соответствии с учебным планом направления, согласована с руководителем научно-образовательного направления, утверждена деканом факультета.

Схема расчетов доводится до сведения студентов на первом занятии по данной дисциплине, является составной частью рабочей программы дисциплины и содержит информацию по изучению дисциплины, указанную в Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в РАНХиГС.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой максимально-расчетное количество баллов за семестр составляет 100, из них в рамках дисциплины отводится:

30 баллов - на промежуточную аттестацию

50 баллов - на работу на семинарских занятиях

20 баллов - на посещаемость занятий

В случае если студент в течение семестра не набирает минимальное число баллов, необходимое для сдачи промежуточной аттестации, то он может заработать дополнительные баллы, отработав соответствующие разделы дисциплины, получив от преподавателя компенсирующие задания.

В случае получения на промежуточной аттестации неудовлетворительной оценки студенту предоставляется право повторной аттестации в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии.

Обучающийся, набравший в ходе текущего контроля в семестре от 51 до 70 баллов, по его желанию может быть освобожден от промежуточной аттестации.

Количество баллов	Оценка	
	прописью	буквой
96-100	отлично	А
86-95	отлично	В
71-85	хорошо	С
61-70	хорошо	Д
51-60	удовлетворительно	Е

Шкала перевода оценки из многобалльной в систему «зачтено»/«не зачтено»:

от 0 по 50 баллов	«не зачтено»
от 51 по 100 баллов	«зачтено»

Перевод балльных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»

- «Отлично» (А) - от 96 по 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено максимальным числом баллов.

- «Отлично» (В) - от 86 по 95 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» (С) - от 71 по 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Хорошо» (D) - от 61 по 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» (Е) - от 51 по 60 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий выполнены с ошибками.

Оценка Критерии выставления оценки

«Отлично» (5) – Оценка "отлично" предполагает, что студент глубоко и прочно освоил материал дисциплины, полностью ответил на вопросы экзаменационного билета, привёл примеры из практики, чётко и точно ответил на дополнительные вопросы.

Экзамен проводится в период сессии в соответствии с текущим графиком учебного процесса, утвержденным в соответствии с установленным в СЗИУ порядком. Продолжительность экзамена для каждого студента не может превышать четырех академических часов. Экзамен не может начинаться ранее 9.00 часов и заканчиваться позднее 21.00 часа. Экзамен проводится в аудитории, в которую запускаются одновременно не более 5 человек. Время на подготовку ответов по билету каждому обучающемуся отводится 45 минут. При явке на экзамен обучающийся должен иметь при себе зачетную книжку. Во время экзамена обучающиеся по решению преподавателя могут пользоваться учебной программой дисциплины и справочной литературой.

Защита курсовой работы (проекта) является обязательным заключительным этапом курсового проектирования.

Она проводится за счёт времени, предусмотренного студенту на выполнение курсовой работы (проекта).

Сроки защиты курсовой работы (проекта) сообщаются студентам при выдаче задания.

Графическая часть курсового проекта и пояснительная записка курсовой работы (проекта) в электронной форме (в формате .pdf, .doc или .docx) и в бумажной форме

(сшитая или переплетённая) сдаётся на проверку руководителю студента не позднее, чем за трое суток до защиты.

Руководитель принимает решение о допуске курсовой работы (проекта) к защите, делая об этом запись на титульном листе, или возвращает курсовую работу (проект) на доработку с указанием причин в письменном виде.

При защите курсовой работы (проекта) публично студент, защищающий курсовой проект или курсовую работу, должен сделать сообщение о проделанной работе продолжительностью 5 – 10 минут. В сообщении излагаются основные требования и пути реализации задания, описываются решения, применённые студентом при разработке проблемных вопросов темы.

Защита может проходить с использованием компьютерной презентации.

Студенту, не предоставившему курсовую работу (проект) за неделю до начала экзаменационной сессии, в ведомости выставляется «не зачтено», и он считается неуспевающим по данной дисциплине.

6. Методические материалы по освоению дисциплины

В ходе лекционных занятий вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью выяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

В ходе подготовки к лекциям и семинарам изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы, рекомендованной преподавателем и предусмотренной учебной программой. Подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на семинар. Готовясь к докладу или реферативному сообщению, обращаться за методической помощью к преподавателю. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной жизнью. Своевременное и качественное выполнение самостоятельной работы базируется на соблюдении настоящих рекомендаций и изучении рекомендованной литературы. Студент может дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Методические рекомендации по устному вопросу

Устный опрос является одним из основных способов проверки усвоения знаний обучающимися. Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на определённую тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях. Основные критерии оценки устного ответа: правильность ответа по содержанию; полнота и глубина ответа; логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией); использование дополнительного материала.

Практические задания являются необходимым звеном для оценки умений и навыков обучающихся. Основные критерии оценки практического задания (кейса): качество предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описанной в

практическом задании (кейсе), качество обоснования анализа проблем и последствий внедрения сформулированных предложений и рекомендаций по решению проблемы (выходу из ситуации), описаном в практическом задании (кейсе).

Подготовка к занятиям должна носить систематический характер. Это позволит обучающемуся в полном объеме выполнить все требования преподавателя. Обучающимся рекомендуется изучать как основную, так и дополнительную литературу, а также знакомиться с Интернет-источниками (список приведен в рабочей программе по дисциплине).

Подготовка обучающихся к опросу предполагает изучение в соответствии тематикой дисциплины основной/ дополнительной литературы, нормативных документов, интернет-ресурсов.

Методические рекомендации по защите кейсов:

Кейсы – это проблемные ситуации, специально разработанные на основе фактического материала для оценки умений и навыков обучающихся.

Цель метода применения кейсов - научить обучающихся, анализировать проблемную ситуацию, возникшую при конкретном положении дел, и выработать наиболее рациональное решение; научить работать с информационными источниками, перерабатывать и анализировать их.

На знакомство и решение кейса обучающемуся отводится 30 мин. Обучающийся знакомится с материалом кейса. Осмысливает ситуацию. Если необходимо, собирает необходимую информацию по ситуации. Рассматривает альтернативы решения проблемы и находит ее верное или оптимальное решение. Обучающийся презентует (защищает) своё решение. Преподаватель оценивает качество выполнения задания по критериям: диагностики проблемы, качества предложений и рекомендаций по решению кейса, качества изложения материала.

Инструкция по выполнению тестового задания

При подготовке к тестированию следует учитывать, что тест проверяет не только знание понятий, категорий, событий, явлений, умения выделять, анализировать и обобщать наиболее существенные связи, признаки и принципы разных явлений и процессов. Поэтому при подготовке к тесту не следует просто заучивать материал, необходимо понять его логику. Подготовка способствует составление развернутого плана, таблиц, схем. Большую помощь оказывают интернет-тренажеры, позволяющие, во-первых, закрепить знания, во-вторых, приобрести соответствующие психологические навыки саморегуляции и самоконтроля.

Тестирование имеет ряд особенностей, знание которых помогает успешно выполнить тест. Можно дать следующие методические рекомендации: следует внимательно изучить структуру теста, оценить объем времени, выделяемого на данный тест, увидеть, какого типа задания в нем содержатся; отвечать на те вопросы, в правильности решения которых нет сомнений; очень важно всегда внимательно читать задания до конца, не пытаясь понять условия «по первым словам».

Краткие методические указания по написанию реферата

Реферат является самостоятельной практической работой студента. Он призван определить степень освоения студентом знаний и навыков, полученных им в процессе изучения дисциплины. Данный вид работы индивидуален и самостоятелен. Не допускается прямое заимствование материалов из каких-либо источников без ссылок на них.

Текст работы должен быть написан литературным языком в научном стиле. Оформление текста также должно быть выполнено грамотно. Следует избегать пустых

пространств и, тем более, страниц. На все таблицы, рисунки и диаграммы делаются ссылки в тексте.

Работа объемом от 10 до 15 стр. выполняется в формате А4. Шрифт – Times New Roman, для заголовков допускается использование шрифта Arial. Основной текст работы набирается 14-м шрифтом через 1,5 интервала, выравнивание по ширине, межбуквенный интервал «Обычный», красная строка 1,25 см. Автоматически расставляются переносы. Поля: верхнее 2,0 см, нижнее 2,0 см, левое 3 см, правое 1 см. Промежутки между абзацами отсутствуют. Введение, главы, заключение, список литературы и приложения форматируются как заголовки первого уровня и начинаются каждый с новой страницы.

Сноски делаются внизу страницы. Таблицы и рисунки нумеруются отдельно. Номер включает номер главы и номер рисунка/таблицы в данной главе.

Страницы работы должны быть пронумерованы. Нумерация начинается со страницы с оглавлением, на которой ставится цифра «2» и далее – по порядку. Окончание нумерации приходится на последний лист списка литературы. Номер ставится внизу страницы справа. На страницах с приложениями номера не ставятся, и в оглавление они не выносятся. В оглавлении указывается только номер первого листа первого приложения.

Методические рекомендации по коллоквиуму:

Коллоквиум состоит из докладов студентов по результатам проектной работы.

Студенты готовятся к коллоквиуму в мини-группах по 3-4 человека, оформляют презентации, выступают с докладами на семинарском занятии. Формулировка темы и выбор объектов выступления согласуется с преподавателем.

Составляющие оценки докладов:

- глубина проведенного анализа – 25%
- правильность сделанных выводов – 25%
- информативность и понятность презентаций-отчетов – каждая по 20%
- качество ответов на вопросы при презентации – 15%
- активность участия в обсуждении презентаций коллег – 15%.

Структура курсовой работы (проекта) включает в себя следующие основные элементы в порядке их расположения:

- титульный лист;
- содержание;
- обозначения и сокращения (при наличии);
- введение;
- основная часть;
- заключение;
- библиографический список;
- приложения (при наличии).

См. Приказ от 05 октября 2017 года №02-643 «Об утверждении Положения о курсовой работе и курсовом проектировании в РАНХиГС».

7. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

7.1. Основная литература.

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 413 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11619-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/456974>
2. Руденко, Л. Л. Технологии гостиничной деятельности : учебное пособие для бакалавров / Л. Л. Руденко, Н. П. Овчаренко, А. Б. Косолапов. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2019. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>

7.2. Дополнительная литература.

1. Гостиничное дело : словарь / Н.С. Морозова, М.А. Морозов, Т.И. Зворыкина [и др.] ; под ред. д-ра экон. наук, проф. Н.С. Морозовой. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 247 с. — (Библиотека словарей ИНФРА-М). - ISBN 978-5-16-108155-6. - Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1003173>
2. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2012. — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>
3. Радыгина, Е. Г. Технологии гостиничной деятельности : учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (профиль «Технология и организация туроператорской и турагентской деятельности») / Е. Г. Радыгина. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 80 с. — ISBN 978-5-4486-0051-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70285.html>
4. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84355.html>
5. Тимофеева, Е. С. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е. С. Тимофеева, С. А. Коломоец. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 192 с. — ISBN 978-5-4377-0047-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40884.html>

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.

1. Артёмова Е.Н. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для высшего профессионального образования / Е.Н. Артёмова, Н.И. Царева, Н.В. Мясищева. – Орел: ФГБОУ ВПО «Госуниверситет - УНПК», 2013. – 235 с. – Режим доступа: http://elib.oreluniver.ru/media/attach/note/2014/Artemova_osn_proekt.pdf
2. Артёмова Е.Н. Гостиничное хозяйство и гостиничный сервис: учеб. пособие / Е.Н. Артёмова; Н.В. Глебова. - Орел: Изд-во ОрелГТУ, 2005. - 99 с

7.3. Нормативные правовые документы.

1. Гостиничное и ресторанное дело, туризм. Сборник нормативных документов / Составитель: Ю. Волков – Ростов: Феникс, 2010.

7.4. Интернет-ресурсы.

СЗИУ располагает доступом через сайт научной библиотеки <http://nwapa.spb.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы

- Электронные учебники электронно - библиотечной системы (ЭБС) «Айбукс»
- Электронные учебники электронно – библиотечной системы (ЭБС) «Лань»
- Научно-практические статьи по финансам и менеджменту Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам «Ист - Вью»
- Энциклопедии, словари, справочники «Рубрикон»
- Полные тексты диссертаций и авторефератов Электронная Библиотека Диссертаций РГБ
- Информационно-правовые базы - Консультант плюс, Гарант.

Англоязычные ресурсы

- EBSCO Publishing – доступ к мультидисциплинарным полнотекстовым базам данных различных мировых издательств по бизнесу, экономике, финансам, бухгалтерскому учету, гуманитарным и естественным областям знаний, рефератам и полным текстам публикаций из научных и научно-популярных журналов.
- Emerald – крупнейшее мировое издательство, специализирующееся на электронных журналах и базах данных по экономике и менеджменту. Имеет статус основного источника профессиональной информации для преподавателей, исследователей и специалистов в области менеджмента.

Возможно использование, кроме вышеперечисленных ресурсов, и других электронных ресурсов сети Интернет.

7.5. Иные источники.

1. www.moshotel.ru
2. www.mos.ru
3. www.moscow-city.ru
4. www.moshotel.com
5. www.travel.mos.ru
6. www.hospitality.ru
7. www.tourism.ru
8. www.tpnew.ru
9. www.ratanews.ru
10. www.4hoteliers.com (Статьи, посвященные гостиничному бизнесу)

8. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

Характеристики аудиторий (помещений, мест) для проведения занятий

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные учебные кабинеты и компьютерные классы, соответствующие санитарным и строительным нормам и правилам.

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций:
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.

На семинарских занятиях используется следующее программное обеспечение:

- программы, обеспечивающие доступ в сеть Интернет (например, «Google chrome»);
- программы, демонстрации видео материалов (например, проигрыватель «Windows Media Player»);
- программы для демонстрации и создания презентаций (например, «Microsoft Power Point»);
- пакеты прикладных программ SPSS/PC+, STATISTIKA,
- программные комплексы Word, ТЕСТУНИВЕРСАЛ,
- правовые базы данных «Консультант+», «Гарант», «Кодекс», «Эталон».