

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Андрей Драгомирович Хлутков
Должность: директор
Дата подписания: 19.05.2026 17:17:37
Уникальный программный ключ:
880f7c07c583b07b775f6604a630281b13ca9fd2

1

Приложение 4
к образовательной программе

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности»

(индекс, наименования дисциплины в соответствии с учебным планом)

43.03.03 Гостиничное дело

(код и наименование направления подготовки)

Гостиничное дело

(наименование образовательной программы)

Очная/заочная
(формы обучения)

2026

Санкт-Петербург

Автор-составитель РПД:

Д.э.н., профессор кафедры управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса
Морозова Марина Александровна

Заведующий кафедрой:

Морозова Марина Александровна, доктор экономических наук, профессор, заведующий
кафедрой управления в сфере туризма и гостиничного бизнеса

Рабочая программа дисциплины Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности»
в новой редакции одобрена на заседании кафедры управления в сфере туризма и
гостиничного бизнеса факультета международных отношений и политических
исследований СЗИУ РАНХиГС.

Протокол от 9 апреля 2026 г. № 5.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы
3. Содержание и структура дисциплины
4. Типы оценочных материалов, показатели и критерии их оценивания
5. Формы аттестации, типовые оценочные материалы для текущего контроля успеваемости обучающихся, критерии и шкалы оценивания по контрольным точкам
6. Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине
7. Методические материалы по освоению дисциплины
8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
9. Материально-техническая база, информационные технологии, программное обеспечение и информационные справочные системы

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

Дисциплина Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» обеспечивает владение следующими универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенций*:

ОТФ/ТФ и реквизиты ПС (при наличии)**	Код компетенции **	Наименование Компетенции **	Код индикатора достижения компетенций **	Наименование индикатора достижения компетенций **	Образовательный результат **
	УК-2.1	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	Определяет необходимые пути достижения поставленной цели с учетом анализа альтернативных вариантов достижения	УК-2.1. 3-1. Знает , как корректно формулировать в рамках поставленной цели совокупность взаимосвязанных задач, обеспечивающих ее достижение. УК-2.1. У-1. Умеет раскрыть не только основные понятия, но и проанализировать их с точки зрения различных авторов, показать не только высокий уровень теоретических знаний, но и видение междисциплинарных связей.
	УК-2.2		УК-2.2	Планирует работы с учетом доступных ресурсов и понимает имеющиеся проектные ограничения	УК-2.2. 3-1. Знает , как определить ожидаемые результаты решения поставленных задач УК-2.2. У-1. Умеет публично представлять результаты решения конкретной задачи
33.007 Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети	ПКО-2	Способен обеспечивать контроль и оценку эффективности деятельности	ПКО-2.1	Осуществляет координацию и контроль, а также определяет формы и	ПКО-2.1 3-1 Знает формы и методы координации и контроля бизнес-процессов организаций гостеприимства. ПКО-2.1 3-2 Знает основы

<p>гостиниц Приказ Минтруда России № 282н от 07.05.2015.</p> <p>33.008 Руководитель предприятия питания. Приказ Минтруда России № 281н от 07.05.2015</p>		<p>департаментов (служб, отделов) организации сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>методы контроля бизнес-процессов, деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>внутреннего и внешнего контроля. ПКО-2.1 У-1 Умеет проводить координацию бизнес-процессов, определять методы и способы контроля департаментов. ПКО-2.1 У-2 Умеет оценивать эффективность реализации бизнес-процессов и деятельности отделов.</p>
			<p>ПКО-2.2</p>	<p>Осуществляет выявление проблем в системе контроля и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-2.2 3-1 Знает методы выявления проблем в системе контроля качества.</p> <p>ПКО-2.2 3-2 Знает способы оценки эффективности деятельности подразделений.</p> <p>ПКО-2.2 У-1 Умеет диагностировать проблемы в системе контроля, определять уровень эффективности работы служб и отделов.</p> <p>ПКО-2.2 У-2 Умеет предлагать способы повышения результативности деятельности подразделений</p>
<p>33.007:</p> <p>В/01.6 Управление материальным и ресурсами департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами</p> <p>В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса</p> <p>33.008:</p> <p>В/01.6 Управление материальным и ресурсами и персоналом департаментов</p>	<p>ПКО-4</p>	<p>Использует методы и технологии проектирования деятельности в индустрии гостеприимства и общественного питания</p>	<p>ПКО-4.2</p>	<p>Определяет цели и задачи проекта, составляет технико-экономическое обоснование проектов, реализуемых организациями избранной сферы профессиональной деятельности</p>	<p>ПКО-4.2 3-1 Знает основы определения целей и задач проектов, принципы технико-экономического обоснования. ПКО-4.2 У-1 Умеет формулировать цели и задачи проекта, составлять и защищать технико-экономическое обоснование. ПКО-4.2 У-2 Умеет разрабатывать документацию и анализировать эффективность реализуемых проектов.</p>
			<p>ПКО-4.3</p>	<p>Осуществляет процесс проектирования и реализации проектов в организациях</p>	<p>ПКО-4.3 3-1 Знает процедуры проектирования и реализации проектов, этапы внедрения в организациях отрасли.</p>

(служб, отделов) предприятия питания В/02.6 Взаимодействие с потребителями и заинтересованными сторонами В/03.6 Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания				избранной сферы профессиональной деятельности	ПКО-4.3 У-1 Умеет вести профессиональное проектирование, реализовывать проекты от концепции до внедрения. ПКО-4.3 У-2 Умеет оценивать успешность реализации проектов.
---	--	--	--	---	--

* Дисциплина может формировать компетенцию полностью или частично.

** Должно соответствовать Приложению 1 к образовательной программе

2. Объем и место дисциплины в структуре образовательной программы

Общий объем дисциплины:

Очная форма обучения

8 з.е., 288 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 114 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 52 ак.час на лекции и 58 ак.час на практические занятия, 4 ак. часа на консультацию, 152 ак. час на самостоятельную работу обучающихся .

Заочная форма обучения

8 з.е., 288 ак.час

Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий: 26 ак. час на контактную работу с преподавателем, из них 8 ак.час на лекции и 16 ак.час на практические занятия, 2 ак. часа на консультацию, 245 ак. час на самостоятельную работу обучающихся и 17 ак. часов на контроль.

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.

Форма промежуточной аттестации в соответствии с учебным планом – экзамен, защита курсовой работы.

Итого		108	16	0	0	22	0	0	2	9		18	41	
--------------	--	-----	----	---	---	----	---	---	---	----------	--	----	-----------	--

2 курс, 4 семестр

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)							
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр		СРэк
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ											
Тема 3	Архитектурное и интерьерное проектирование	71	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	35	Практическое задание, Доклад
Тема 4	Управление гостиничным бизнесом	71	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	35	Практическое задание, Доклад
Промежуточная аттестация		36												Экзамен, курсовой проект
Итого		288	36	0	0	36		0	2	13	9	18	107	

Заочная форма обучения

2 курс, 4 семестр

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации		
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа					
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)								
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр		СРэк	СР
			Л	ВЛ	ЛР	ПЗ									
Тема 1	Анализ рынка гостиничных услуг	70	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	64	Практическое задание, Доклад	
Тема 2	Концептуальное проектирование гостиницы	70	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	64	Практическое задание, Доклад	
Промежуточная аттестация		4												Зачет с оценкой	
Итого		144	4	0	0	8	0	0	0	4	0	0	92		

3 курс, 5 семестр

№ п/п	Наименование тем и (или) разделов	ВСЕГО	Объем дисциплины, ак.час										Форма текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	
			Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий							Самостоятельная работа				
			Период теоретического обучения				Период промежуточной аттестации (сессия)							
			Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа		ИК	КСР	КЭ	Кат тэк	К о н т р о л ь	СРкр		СРэк
Л	ВЛ	ЛР	ПЗ											
Тема 3	Архитектурное и интерьерное проектирование	66	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	60	Практическое задание, Доклад
Тема 4	Управление гостиничным бизнесом	67	2	0	0	4	0	0	0	0	0	0	61	Практическое задание, Доклад
Промежуточная аттестация			4			8				13			153	Экзамен, Курсовой проект
Итого		144	8	0	0	16	0	0	2	17	0	0	245	

Используемые сокращения:

Л – лекции - занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации обучающимся педагогическими работниками организации и (или) лицами,

привлекаемыми организацией к реализации образовательных программ на иных условиях,).

ВЛ – видео лекции.

ЛР – лабораторные работы.

ПЗ – практические занятия (за исключением лабораторных работ).

ИК – индивидуальные консультации.

КСР – контроль самостоятельной работы

КЭ – консультации перед экзаменом

Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий

Контроль - контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий для заочной формы обучения

СРкр – самостоятельная работа на подготовку курсовой работы/ курсового проекта.

СРэк – самостоятельная работа на подготовку к экзамену.

СР – самостоятельная работа в семестре на подготовку к учебным занятиям

3.2. Содержание дисциплины

Тема 1. Анализ рынка гостиничных услуг УК-2.1, УК-2.2, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-4.2, ПКО-4.3

Включает в себя исследование текущих тенденций, потребительских предпочтений и конкурентной среды. Это позволяет выявить основные факторы, влияющие на спрос и предложение в гостиничной отрасли. Важными аспектами анализа являются сегментация рынка, оценка ценовой политики, а также изучение инноваций и технологий, влияющих на развитие гостиничного бизнеса. Также стоит рассмотреть влияние экономических и социальных факторов на гостиничный рынок, включая сезонность и изменения в законодательстве.

Тема 2. Концептуальное проектирование гостиницы УК-2.1, УК-2.2, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-4.2, ПКО-4.3

Включает в себя этап, на котором формируется общая идея и концепция будущего объекта. Важно учитывать целевую аудиторию, место расположения и уникальные особенности, которые будут отличать гостиницу от конкурентов. На этом этапе разрабатываются основные элементы дизайна, функциональные зоны, а также определяются услуги, которые будут предоставляться гостям. Концепция должна быть адаптирована к современным требованиям и ожиданиям клиентов, включая аспекты устойчивого развития и экологичности.

Тема 3. Архитектурное и интерьерное проектирование УК-2.1, УК-2.2, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-4.2, ПКО-4.3

Включает в себя процесс создания физического пространства гостиницы, который включает в себя как внешние, так и внутренние элементы. Архитектурное проектирование охватывает планирование фасадов, ландшафта и инфраструктуры, в то время как интерьерное проектирование фокусируется на создании комфортных и эстетически привлекательных внутренних помещений. Важно учитывать функциональность, безопасность, а также создание уникальной атмосферы, соответствующей концепции гостиницы. Также стоит обратить внимание на выбор материалов и мебели, которые будут использоваться в интерьере.

Тема 4. Управление гостиничным бизнесом УК-2.1, УК-2.2, ПКО-2.1, ПКО-2.2, ПКО-4.2, ПКО-4.3

Включает в себя организацию и координацию всех процессов, связанных с предоставлением услуг. Это включает в себя управление персоналом,

финансовое планирование, маркетинг и продажу услуг, а также контроль качества. Эффективное управление подразумевает использование современных технологий, систем автоматизации и аналитических инструментов для оценки работы гостиницы. Важно также развивать клиентский сервис, обеспечивая высокий уровень удовлетворенности гостей и лояльности к бренду. Ключевыми аспектами являются также анализ показателей эффективности и внедрение новых стандартов обслуживания.

Типы оценочных материалов, показатели и критерии оценивания

4.1. Оценочные материалы по дисциплине Б1.О.23 «Проектирование гостиничной деятельности» входят в состав оценочных материалов по образовательной программе. Совокупность оценочных материалов по всем дисциплинам (модулям) образовательной программы составляет фонд оценочных средств (далее – ФОС). ФОС используется при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с целью оценивания достижения обучающимися планируемых результатов обучения.

4.2. ФОС разработан как комплекс проверочных заданий различного типа и уровня сложности, включает критерии и шкалы оценивания, а также «ключи» правильных ответов. ФОС формируется как отдельный документ и хранится в электронном виде, доступ к ФОС предоставлен ограниченному кругу лиц.

4.3. Для самостоятельной работы обучающихся при подготовке к текущему контролю успеваемости и промежуточной аттестации в рабочих программах дисциплин размещены типовые проверочные задания, которые можно условно разделить на задания закрытого, комбинированного и открытого типов.

Задания закрытого типа — это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных.

Задания комбинированного типа – это тестовые задания, в которых каждый вопрос сопровождается готовыми вариантами ответов, из которых необходимо выбрать один или несколько правильных и обосновать свой выбор.

Задания открытого типа — это задания, в которых на каждый вопрос должен быть предложен развернутый обоснованный ответ.

В зависимости от типа задания рекомендованы определенная последовательность выполнения и система оценивания выполнения заданий.

4.4. Типы заданий, сценарии выполнения, критерии оценивания

ТИП ЗАДАНИЯ	ИНСТРУКЦИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ
Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных	Прочитайте текст, выберите правильный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например, 3 или В). 	Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква
Задание закрытого типа на установление соответствия	Прочитайте текст и установите соответствие	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4). 	Ответ считается верным, если правильно указаны цифры или буквы
Задание закрытого типа с выбором нескольких	Прочитайте текст, выберите правильные ответы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько 	Ответ считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с

<p>правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>		<p>правильных ответов из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные вариант-ты ответа. 3. Выбрать несколько правильных ответов. 4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1 4 или А Г).</p>	<p>позициями другого)</p>
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>Прочитайте текст и установите последовательность</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности (например, БАА или 135).</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана вся последовательность цифр</p>
<p>Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора</p>	<p>Прочитайте текст, выберите правильный ответ и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы,</p>	<p>Ответ считается верным, если правильно указана цифра или буква и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа</p>

		обосновывающие выбор ответа (например, 4 текст обоснования).	
Задание открытого типа с развернутым ответом	Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ 	<p>Ответ считается верным:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отсутствие фактических ошибок. 2. Раскрытие объема используемых понятий (полнота ответа). 3. Обоснованность ответа (наличие аргументов). 4. Логическая последовательность излагаемого материала.

4.5. Общая шкала оценивания результатов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся с применением БРС

Итоговая балльная оценка	Традиционная система	Бинарная система	ECTS	
			Для традиционной системы	Для бинарной системы
95-100	Отлично	Зачтено	A	P/ Passed
85-94			B	P/ Passed
75-84	Хорошо		C	P/ Passed
65-74			D	P/ Passed
55-64	Удовлетворительно		E	P/ Passed
0-54	Неудовлетворительно		Не зачтено	F

Соотношение баллов за текущий контроль успеваемости и промежуточную аттестацию, а также повторную промежуточную аттестацию:

Максимальная сумма баллов за текущий контроль успеваемости	Максимальная сумма баллов за промежуточную аттестацию	Максимальная итоговая балльная оценка	Максимальная сумма баллов за повторную промежуточную аттестацию
60 баллов	40 баллов	100 баллов	100 баллов

5.1. В ходе реализации дисциплины используются следующие формы текущего контроля успеваемости обучающихся (в том числе, задания к контрольным точкам):

ПЗ – практическое задание, Д – доклад

*2 курс, 3 семестр – очное форма обучения
2 курс, 4 семестр – заочная форма обучения*

Тема 1. Анализ рынка гостиничных услуг

Практическое задание

1. Провести SWOT-анализ гостиницы в вашем городе, определив сильные и слабые стороны, возможности и угрозы.

2. Исследовать ценовые стратегии конкурентов в гостиничном бизнесе и разработать предложение для нового отеля, основываясь на полученных данных.

Темы для подготовки докладов

1. Тенденции в развитии гостиничного рынка в постпандемический период.
2. Влияние онлайн-ресурсов на выбор гостиницы потребителями.
3. Эффективные методы анализа спроса на гостиничные услуги.
4. Роль социального медиа в продвижении гостиничных услуг.
5. Влияние экономических факторов на гостиничный бизнес.

Тема 2. Концептуальное проектирование гостиницы

Практическое задание

1. Создать концептуальный проект гостиницы для определенной целевой аудитории (например, бизнесмены, туристы, семьи с детьми) с описанием уникальных предложений.
2. Разработать план зонирования гостиничного пространства, включая общественные и частные зоны, на основании принципов дизайна и функциональности.

Темы для подготовки докладов

1. Значение концептуального проектирования в создании уникального гостиничного продукта.
2. Современные тренды в концептуальном проектировании гостиниц.
3. Влияние культурных особенностей на концепцию гостиничного проекта.
4. Устойчивое проектирование гостиниц: от идеи до реализации.
5. Инновационные технологии в концептуальном проектировании гостиничных объектов.

*2 курс, 4 семестр – очная форма обучения
3 курс, 5 семестр – заочная форма обучения*

Тема 3. Архитектурное и интерьерное проектирование

Практическое задание

1. Создать эскизный проект интерьера гостиничного номера, учитывая функциональные и эстетические аспекты.
2. Провести анализ архитектурных стилей, используемых в гостиничном строительстве, и выбрать один стиль для проектирования гостиницы.

Темы для подготовки докладов

1. Влияние архитектурного стиля на восприятие гостиницы клиентами.
2. Роль интерьерного дизайна в создании комфортной атмосферы для гостей.
3. Архитектурные тренды в гостиничном строительстве: устойчивость и инновации.
4. Кросс-культурные аспекты в архитектурном проектировании гостиниц.
5. Психология цвета и формы в гостиничном интерьере.

Тема 4. Управление гостиничным бизнесом

Практическое задание

1. Разработать бизнес-план для нового гостиничного проекта, включая финансовые прогнозы и стратегии маркетинга.
2. Провести анализ системы управления качеством в существующей гостинице, предложив рекомендации по улучшению.

Темы для подготовки докладов

1. Роль управления персоналом в успешном функционировании гостиницы.
2. Стратегии управления доходами в гостиничном бизнесе.
3. Влияние технологий на управление гостиничным бизнесом.
4. Эффективные методы маркетинга для гостиничных услуг.
5. Проблемы и вызовы в управлении гостиничным бизнесом в условиях кризиса.

5.3. Один или несколько тематических блоков дисциплины завершаются контрольной точкой (далее – КТ). Текущий контроль успеваемости по дисциплине предусматривает не менее 2 (двух) и не более 10 (десяти) КТ в течение периода освоения дисциплины.

Максимальное количество баллов за любой тип работ в рамках КТ составляет 100 (сто) баллов.

Распределение весовых коэффициентов по КТ в рамках текущего контроля

успеваемости по дисциплине и формулы расчета:

Наименование контрольной точки	Максимальное количество баллов за работу в рамках КТ, которое может набрать студент	Коэффициент веса контрольной точки	Результат контрольной точки, участвующий в формировании итоговой балльной оценки по дисциплине (отражается в журнале БРС в СДО)
КТ - 1	100	0,3	30
КТ - 2	100	0,3	30
Итого:	x	0,6	60

Формула расчета результата контрольной точки:

Результат контрольной точки = Количество баллов за работу в рамках КТ X Коэффициент веса контрольной точки.

5.4. Формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ и типовые оценочные материалы:

*2 курс, 3 семестр – очная форма обучения
2 курс, 4 семестр – заочная форма обучения*

КТ-1

Тема 1, Тема 2

Практическое задание

КТ-2

Тема 1, Тема 2

Доклад

2 курс, 4 семестр – очная форма обучения
3 курс, 5 семестр – заочная форма обучения

КТ-1

Тема 3, Тема 4

Практическое задание

КТ-2

Тема 3, Тема 4

Доклад

Для каждой формы текущего контроля успеваемости обучающихся в рамках КТ определены критерии оценивания результатов выполнения задания.

Критерии оценивания Практического задания

Содержание выступления:	0-20	- Глубина анализа темы. - Ясность и логичность представления идей. - Примеры и аргументы, подтверждающие основные положения.
Уровень подготовки:	0-20	- Обоснованность выводов. - Знание материала и способность отвечать на вопросы. - Использование дополнительных источников и литературы.
Командная работа	0-20	- Согласованность и взаимодействие между участниками команды. - Равномерное распределение ролей и задач в группе. - Поддержка и вовлеченность всех участников в обсуждение.
Степень вовлеченности в дискуссию	0-20	- Активность в задавании вопросов и комментировании. - Умение аргументированно

		выражать свою точку зрения. - Открытость к мнению других участников и готовность к диалогу.
Формат и презентация	0-20	- Качество визуальных материалов (если используются). - Четкость и выразительность речи. - Соблюдение отведенного времени на выступление.
Итого максимально:	100	

Критерии оценивания Доклада

Содержание и раскрытие темы	0-20	Детальное, последовательное описание всех этапов с конкретными примерами
Грамотность изложения	0-20	Соблюдены все правила грамматики, орфографии и пунктуации
Стилистика	0-20	Единый стиль изложения, точные формулировки, уместное использование терминов, лаконичность
Логика изложения	0-20	Чёткая последовательность изложения, логические связи между частями текста, аргументы подтверждают выводы
Оригинальность	0-20	Уникальный подход к теме, нестандартные решения, инновационные идеи, собственная позиция автора
Итого максимально:	100	

6.Формы промежуточной аттестации, критерии и шкала оценивания, типовые оценочные материалы по дисциплине

6.1. Промежуточная аттестация проводится в форме: 3 и 4 семестр для очной формы обучения экзамен и курсовой проект в 4 семестре; 4 семестр зачет и 5 семестр экзамен и защита курсового проекта для заочной формы обучения. В ходе

зачет и экзамена обучающийся получают билет с вопросами в которых содержится 2 вопроса. Необходимо дать ответ в устной форме. Защита курсового проекта

Вопросы для подготовки экзамена

2 курс, 3 семестр – очная форма обучения

Вопросы для подготовки к зачету

2 курс, 4 семестр – заочная форма обучения

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

Вопросы для подготовки экзамена

2 курс, 4 семестр – очная форма обучения

Вопросы для подготовки к экзамену

3 курс, 5 семестр – заочная форма обучения

1. Правила предоставления гостиничных услуг в РФ
2. Обеспечение безопасности в гостинице
3. Сегментация потребителей гостиничных услуг
4. Санитарно-гигиенические нормы и требования
5. Принципы и методы планирования
6. Система планов гостиничного предприятия
7. Структура текущего плана гостиничного предприятия
8. Показатели текущего планирования и порядок его формирования
9. Содержание и порядок разработки плана маркетинга
10. Методические подходы к определению эффективности маркетинговых мероприятий
11. Содержание эксплуатационной программы гостиничного хозяйства
12. Планирование эксплуатационной программы
13. Планирование фонда рабочего времени
14. Планирование численности персонала гостиницы
15. Планирование фонда заработной платы
16. Классификация издержек на выполнение услуг гостеприимства
17. Управление издержками предприятия
18. Планирование затрат гостиничного предприятия
19. Прибыль гостиничного предприятия и порядок ее распределения
20. Показатели финансового плана гостиничного предприятия

Требования к курсовому проекту

Курсовой проект по дисциплине проектирование гостиничной деятельности является важным этапом в обучении студентов, позволяющим применить теоретические знания на практике. Основные требования к написанию такого курсового проекта:

1. Структура проекта:

- Титульный лист: Указать название проекта, данные студента, преподавателя и учебного заведения.
- Содержание: Перечень разделов и подразделов с указанием страниц.
- Введение: Краткое описание темы, актуальности и целей проекта.
 - Основная часть: Делится на несколько разделов, в которых следует рассмотреть:
 - Анализ рынка гостиничных услуг.
 - Проектирование гостиницы (планировка, размещение номеров, общие зоны).
 - Описание предлагаемых услуг.
 - Финансовый план (оценка затрат, прогноз прибыли).
 - Маркетинговая стратегия (целевые группы, рекламные кампании).
 - Заключение: Выводы по проекту, рекомендации.
 - Список использованных источников: Все литература и источники информации, на которые ссылается студент.

2. Форматирование:

- Объем: Обычно от 30 до 50 страниц, включая иллюстрации и таблицы.
- Шрифт: 12-14, шрифт Times New Roman или Arial.
- Интервал: 1.5 или 2.

3. Иллюстрации и таблицы:

- Все графические материалы должны быть оформлены и подписаны.
- Необходимо использовать актуальные данные и статистику.

4. Аналитическая часть:

- Проект должен содержать анализ существующих гостиниц, их сильные и слабые стороны.
- Использование SWOT-анализа для оценки конкурентоспособности.

5. Практическая значимость:

- Описание, как проект может быть реализован на практике, и его вклад в развитие гостиничной отрасли.

6. Сроки выполнения:

- Установить четкие сроки для подготовки и защиты курсового проекта.

7. Защита проекта:

- Подготовить презентацию, которая кратко изложит основные моменты проекта.
- Ответить на вопросы комиссии по защите.

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

6.2. Типовые оценочные материалы промежуточной аттестации

Типовые проверочные задания для самоподготовки обучающегося к промежуточной аттестации:

ТИП ЗАДАНИЯ	СЦЕНАРИИ ВЫПОЛНЕНИЯ	ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ
<p>Задание закрытого типа с выбором одного правильного ответа из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа (например: 1-а; 2-б; 3-а)</p>	<p>1. Какой из следующих факторов наиболее важен при выборе места для гостиницы? - А) Наличие местного музея - В) Близость к транспортным узлам - С) Площадь номера - D) Количество ресторанов в районе</p> <p>2. Какой тип гостиницы обычно предлагает наибольшее количество удобств и услуг? - А) Хостел - В) Бюджетная гостиница - С) Роскошный курорт - D) Гостевой дом</p> <p>3. Какой элемент важен для успешного маркетинга гостиницы? - А) Наличие большого количества парковочных мест - В) Уникальное предложение и брендинг - С) Высокая стоимость проживания - D) Количество сотрудников</p> <p>4. Какой из следующих видов размещения наиболее распространён в туристических районах? - А) Апартаменты - В) Гостиницы эконом-класса - С) Эко-отели - D) Кемпинги</p>
<p>Задание закрытого типа на установление соответствия</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы,</p>	<p>1. Установите соответствие между типами гостиниц и их характеристиками: - А) Бюджетная гостиница - В) Бизнес-отель - С) Курортный отель</p>

	<p>утверждения, факты, понятия и т.д.;</p> <p>список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д.</p> <p>3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.</p> <p>4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например: 1c;2a;3g;4d;5f;6b;7e)</p>	<p>- D) Бутик-отель</p> <p>1) Небольшое количество номеров с уникальным дизайном</p> <p>2) Услуги для деловых путешественников</p> <p>3) Доступные цены и минимум услуг</p> <p>4) Развлечения и спа-услуги на территории</p> <p>2. Установите соответствие между видами услуг и их описаниями:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A) Ресторан - B) Завтрак - C) Конференц-зал - D) Сервис «wake-up call» <p>1) Помещение для проведения деловых встреч</p> <p>2) Услуга пробуждения</p> <p>3) Питание на месте</p> <p>4) Утреннее питание для гостей</p>
<p>Задание закрытого типа с выбором нескольких правильных ответов из нескольких вариантов предложенных</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько правильных ответов из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать несколько правильных ответов.</p> <p>4. Записать только номера (или буквы) выбранного варианта ответа (например, 1; 3; 4; 5 и A; C; D)</p>	<p>1. Какие из следующих услуг могут быть предложены в гостинице?</p> <ul style="list-style-type: none"> - A) Услуги прачечной - B) Бассейн - C) Прокат автомобилей - D) Консьерж-сервис <p>2. Какие факторы могут повлиять на цену номера в гостинице?</p> <ul style="list-style-type: none"> - A) Сезонность - B) Размер номера - C) Наличие дополнительных услуг - D) Количество сотрудников на рецепции
<p>Задание закрытого типа на установление последовательности</p>	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.</p> <p>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной</p>	<p>1. Установите последовательность этапов процесса бронирования гостиницы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - A) Оплата бронирования - B) Выбор номера - C) Подтверждение бронирования - D) Заполнение формы с данными клиента <p>2. Установите последовательность действий при регистрации</p>

	последовательности: например, F; N; K; I; E; B	гостя в гостинице: - А) Подача документов - В) Получение ключа от номера - С) Заполнение регистрационной карты - D) Проверка данных в системе
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из предложенных и обоснованием выбора	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один верный ответ. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа: например, 1 – 3; 2 – В	1. Какой из следующих факторов вы считаете наиболее важным при проектировании гостиницы? Обоснуйте свой выбор. - А) Локация - В) Архитектурный стиль - С) Уровень цен - D) Услуги, предлагаемые в гостинице 2. Выберите один из факторов, который влияет на успешность гостиницы, и обоснуйте, почему именно он важен. - А) Конкуренция на рынке - В) Реклама и продвижение - С) Качество обслуживания - D) Наличие уникальных предложений
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи, записать решение и ответ	1. Опишите, какие аспекты следует учитывать при выборе места для строительства гостиницы. 2. Проанализируйте, как сезонность влияет на спрос на гостиничные услуги. 3. Объясните, каким образом гостиницы могут использовать инновационные технологии для улучшения обслуживания клиентов. 4. Расскажите о важности маркетинга в гостиничном бизнесе и приведите примеры успешных стратегий.

6.3. Критерии и шкала оценивания на основе БРС

Критерии и балльная шкала определяются преподавателем

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ	РЕЗУЛЬТАТ В БАЛЛАХ
<i>Дан полный, в логической последовательности развернутый ответ на поставленный вопрос, где он продемонстрировал знания предмета в полном объеме учебной программы, достаточно глубоко осмысливает дисциплину, самостоятельно, и исчерпывающе отвечает на дополнительные вопросы, приводит собственные примеры по проблематике поставленного вопроса, решил предложенные практические задания без ошибок</i>	40
<i>Дан развернутый ответ на поставленный вопрос, где студент демонстрирует знания, приобретенные на лекционных и семинарских занятиях, а также полученные посредством изучения обязательных учебных материалов по курсу, дает аргументированные ответы, приводит примеры, в ответе присутствует свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается неточность в ответе. Решил предложенные практические задания с небольшими неточностями.</i>	20-30
<i>Дан ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой дисциплины, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы, знанием основных вопросов теории, слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры, недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа и решении практических заданий.</i>	10-20
<i>Дан ответ, который содержит ряд серьезных неточностей, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы, незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов, неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Выводы поверхностны. Решение практических заданий не выполнено, т.е. студент не способен ответить на вопросы даже при дополнительных наводящих вопросах преподавателя.</i>	0-10

7. Методические материалы по освоению дисциплины (модуля)

Подготовка к лекциям.

Главное в период подготовки к лекционным занятиям – научиться методам самостоятельного умственного труда, сознательно развивать свои творческие способности и овладевать навыками творческой работы. Для этого необходимо строго соблюдать дисциплину учебы и поведения. Четкое планирование своего

рабочего времени и отдыха является необходимым условием для успешной самостоятельной работы. В основу его нужно положить рабочие программы изучаемых в семестре дисциплин. Каждому обучающемуся следует составлять еженедельный и семестровый планы работы, а также план на каждый рабочий день. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подводить итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине это произошло. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана.

Самостоятельная работа на лекции.

Слушание и запись лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы. Внимательное слушание и конспектирование лекций предполагает интенсивную умственную деятельность обучающегося. Краткие записи лекций, их конспектирование помогает усвоить учебный материал. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное, основное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Запись лекций рекомендуется вести по возможности собственными формулировками. Желательно запись осуществлять на одной странице, а следующую оставлять для проработки учебного материала самостоятельно в домашних условиях. Конспект лекции лучше подразделять на пункты, параграфы, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать пункты плана лекции, предложенные преподавателям. Принципиальные места, определения, формулы и другое следует сопровождать замечаниями «важно», «особо важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек. Лучше если они будут собственными, чтобы не приходилось просить их у однокурсников и тем самым не отвлекать их во время лекции. Целесообразно разработать собственную «маркографию» (значки, символы), сокращения слов. Не лишним будет и изучение основ стенографии. Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть знаниями.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию каждый обучающийся должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованную к данной теме. На основе индивидуальных предпочтений обучающемуся необходимо самостоятельно выбрать тему доклада по проблеме практического занятия и по возможности

подготовить по нему презентацию. Если программой дисциплины предусмотрено выполнение практического задания, то его необходимо выполнить с учетом предложенной инструкции (устно или 10 письменно). Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса. Результат такой работы должен проявиться в способности обучающегося свободно ответить на теоретические вопросы практического занятия, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

Структура практического занятия:

В зависимости от содержания и количества отведенного времени на изучение каждой темы может практическое занятие состоять из четырех-пяти частей:

1. Обсуждение теоретических вопросов, определенных программой дисциплины.
2. Доклад и/ или выступление с презентациями по проблеме практического занятия.
3. Обсуждение выступлений по теме – дискуссия.
4. Выполнение практического задания с последующим разбором полученных результатов или обсуждение практического задания, выполненного дома, если это предусмотрено программой.
5. Подведение итогов занятия.

Первая часть – обсуждение теоретических вопросов - проводится в виде фронтальной беседы со всей группой и включает выборочную проверку преподавателем теоретических знаний обучающихся. Примерная продолжительность — до 15 минут. Вторая часть — выступление обучающихся с докладами, которые должны сопровождаться презентациями с целью усиления наглядности восприятия, по одному из вопросов практического занятия. Обязательный элемент доклада – представление и анализ статистических данных, обоснование социальных последствий любого экономического факта, явления или процесса. Примерная продолжительность — 20-25 минут. После докладов следует их обсуждение – дискуссия. В ходе этого этапа практического занятия могут быть заданы уточняющие вопросы к докладчикам. Примерная продолжительность – до 15-20 минут. Если программой предусмотрено выполнение практического задания в рамках конкретной темы, то преподавателями определяется его содержание и дается время на его выполнение, а затем идет обсуждение результатов. Если практическое задание должно было быть выполнено дома, то на практическом занятии преподаватель проверяет его выполнение (устно или письменно). Примерная продолжительность – 15-20 минут. Подведением итогов заканчивается практическое занятие. Обучающимся должны быть объявлены оценки за работу и даны их четкие обоснования. Примерная продолжительность — 5 минут.

Работа с литературными источниками.

В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающимся необходимо

обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной учебно-методической (а также научной и популярной) литературы. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной и популярной литературой, материалами периодических изданий и Интернета, статистическими данными является наиболее эффективным методом получения знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у обучающихся свое отношение к конкретной проблеме. Более глубокому раскрытию вопросов способствует знакомство с дополнительной литературой, рекомендованной преподавателем, что позволяет обучающимся проявить свою индивидуальность в рамках выступления на занятиях, выявить широкий спектр мнений по изучаемой проблеме.

8. Учебная литература и ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет

8.1. Основная литература

1. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности : учебник и практикум для вузов / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 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, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-394-03125-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83150.html>
3. Лихолетов, В. В. Основы проектирования гостиничных комплексов и предприятий общественного питания : учебное пособие / В. В. Лихолетов. — Санкт-Петербург : Интермедия, 2022 — 220 с. — ISBN 978-5-4383-0016-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30208.html>

8.2. 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. Колomoец. — 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>

8.3. Нормативные правовые документы и иная правовая информация

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

8.4. Интернет-ресурсы

Обучающимся обеспечен доступ к материалам курса в СДО Академии <http://lms.ranepa.ru>, а также через сайт научной библиотеки <https://sziu-lib.ranepa.ru/> к следующим подписным электронным ресурсам:

Русскоязычные ресурсы.

Электронно-библиотечные системы (ЭБС):

1. Электронная библиотечная система iBooks.ru. Учебники и учебные пособия для университетов России. <https://ibooks.ru/>
2. Электронная библиотечная система «Лань». Коллекции книг ведущих издательств учебной и научной литературы, а также издания российских вузов по основным отраслям знаний. <https://e.lanbook.com>
3. Электронная библиотечная система «IPR Smart» - более 10 000 учебников, учебных пособий, монографий и научных изданий по всем отраслям знаний. <https://iprbooks.ru>
4. Электронная библиотечная система «Юрайт» - полные тексты учебников по праву, экономике, общественным наукам, иностранным языкам. <https://urait.ru>
5. Электронная библиотечная система «Znanium» - полные тексты учебников по юриспруденции, экономике, естественным и общественным наукам. Ядро фонда – литература холдинга ИНФРА-М. <https://znanium.com>
6. Электронная библиотечная система «Book.ru» - полные тексты учебников по юриспруденции, психологии, педагогике, экономике, информационным технологиям, естественным и общественным наукам. <https://www.book.ru>

Периодические издания:

- Научно-практические статьи Электронной библиотеки «Grebennikon» Издательского дома «Библиотека Гребенникова»
- Статьи из периодических изданий по общественным и гуманитарным наукам компании «Ивис»
- Научная электронная библиотека eLibrary.ru - Крупнейшая база данных российской периодики с наукометрическими инструментами и базой для анализа научной деятельности (РИНЦ).

Англоязычные ресурсы

- *EBSCO eBook Collection* – коллекция включает в себя 68 изданий, приобретенных «в вечное пользование», а также более 2000 книг, получаемых институтом по национальной подписке РЦНИ. Коллекция охватывает широкий спектр тем по различным областям знаний, таким как социально-гуманитарные науки, маркетинг, финансы, управление и предпринимательство и др.;
- *Sage eBook Collections* - это более 4 700 монографий и справочников по различным областям знаний: бизнес, психология, криминология и уголовное право, образование, СМИ и коммуникация, политика и международные отношения, социология и др. Содержит полные тексты. Глубина архива: 1984-2021 гг.
- *Springer Link* - полнотекстовые политематические базы академических журналов. Представлено более 70 000 электронных книг Springer, включая монографии, справочники и труды конференций.
- *Wiley* - доступны выпуски 1500 академических журналов разных профилей, изданных Wiley Periodicals в 2015–2019 гг.
- *OECD iLibrary* – библиотека Организации экономического сотрудничества и развития, содержащая статистические данные, рабочие документы, отчеты. Доступны материалы до 2022 года.

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

Курс включает использование программного обеспечения Microsoft Excel, Microsoft Word, Microsoft Power Point для подготовки текстового и табличного материала, графических иллюстраций.

Методы обучения предполагают использование информационных технологий (компьютерное тестирование, демонстрация мультимедийных материалов).

Задействованы Интернет-сервисы и электронные ресурсы (поисковые системы, электронная почта, профессиональные тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии, справочники, библиотеки, электронные учебные и учебно-методические материалы).

*Компьютерные и информационно-коммуникативные средства.
Технические средства обучения*

№ п/п	Наименование
1.	Специализированные залы для проведения лекций.
2.	Специализированная мебель и оргсредства: аудитории и компьютерные классы, оборудованные посадочными местами.
3.	Технические средства обучения: Персональные компьютеры; компьютерные проекторы; звуковые динамики; программные средства, обеспечивающие просмотр видеофайлов в форматах AVI, MPEG-4, DivX, RMVB, WMV.
4	Мультимедийные (цифровые) инструменты и образовательные ресурсы, обучающие программы по предмету, пакеты программного обеспечения общего назначения (текстовые редакторы, графические редакторы).
5	Система тестирования качества знаний обучающихся.
6	Программа «Антиплагиат»