

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РЯЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ С.А. ЕСЕНИНА»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование гостиничной деятельности

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) Гостиничная деятельность

Форма обучения Очная

Сроки освоения ОПОП Нормативный, 4 года

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2020

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины

Проектирование гостиничной деятельности

являются формирование универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для разработки, продвижения и реализации гостиничного продукта, отвечающего требованиям потребителей гостиничных услуг, обязательных для этого теоретических знаний, практических умений и навыков по проектированию гостиничных продуктов и гостиничных услуг и реализации проектов, в соответствии с требованиями потребителя.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Дисциплина Проектирование гостиничной деятельности относится части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

2.2. Для изучения данной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

- Правовые основы деятельности и документооборот с сфере гостеприимства и общественного питания
- Программное обеспечение и автоматизация профессиональной деятельности
- Менеджмент организаций сферы гостеприимства и общественного питания
- Маркетинг организаций сферы гостеприимства и общественного питания
- Технологии и организация обслуживания на предприятиях сферы гостеприимства и общественного питания
- Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и общественного питания
- Стандартизация, сертификация и контроль качества услуг в сфере гостеприимства и общественного питания
- Организация службы приема и размещения
- Современные тенденции развития гостиничной и туристской индустрии
- Основы проектной деятельности и командной работы
- Технологии продвижения и продаж в сфере гостеприимства и общественного питания
- Реклама в гостиничном бизнесе
- Сервисная деятельность
- Организация обслуживания потребителей в гостиничном предприятии в соответствии с этнокультурными традициями
- Культура обслуживания в гостиничных комплексах

2.3. Перечень последующих дисциплин, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной дисциплиной:

- Предпринимательство в сфере гостеприимства и общественного питания
- Стратегическое планирование в индустрии гостеприимства

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине Проектирование гостиничной деятельности, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Код и содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	2	3	4	5	6
1.	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. Определяет круг задач в рамках поставленной цели, предлагает способы их решения и ожидаемые результаты в рамках проектной деятельности	Способы определения круга задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способы их решения и приемы характеристики ожидаемых результатов в рамках проектной деятельности в гостиничном деле	Определять круг задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способы их решения и характеризовать ожидаемые результаты в рамках проектной деятельности в гостиничном деле	Практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способов их решения и характеристики ожидаемых результатов в рамках проектной деятельности в гостиничном деле
2.	УК-6 Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	УК-6.3. Планирует и реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Процедуру планирования и реализации намеченных целей проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.	Планировать и реализовывать намеченные цели проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.	Практическими навыками планирования и реализации намеченных целей проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.
3.	ПК-6 Способен к разработке и реализации бизнес-планов в деятельности организаций сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПК-6.1. Организует процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства и общественного питания	Приемы организации процесса поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства	Организовывать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства	Практическими навыками организации процесса поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-планов в сфере гостеприимства

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		№ 6	
		часов	
1	2	3	
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	64	64	
В том числе:			
Лекции (Л)	32	32	
Лабораторные работы (ЛР)	32	32	
2. Самостоятельная работа студента (всего)	80	80	
3. Курсовая работа (при наличии)	КП	-	
	КР		
Вид промежуточной аттестации	экзамен (Э)	36	36
ИТОГО: общая трудоемкость	часов	180	180
	зач. ед.	5	5

Дисциплина частично реализуется с применением дистанционных образовательных технологий на платформах ZOOM, Skype, Moodle, Microsoft Teams.

2. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов дисциплины

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
1	2	3	4
6	1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	Гостиничное хозяйство и его функционал. Гостиничный продукт. Гостиничная услуга. Структура гостиничного продукта и его элементы. Уровни формирования гостиничного продукта. Передовые технологии формирования гостиничного продукта. Концепции гостиничного продукта.
	2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	Гостиничная индустрия и гостиничный бизнес. Классификация и типология средств размещения. Классификация по ЮНВТО. Типология средств размещения по ГОСТ Р. Характеристика средств размещения, вошедших в классификации. Критерии классификации и типологии средств размещения. Цели классификации средств размещения. Оценка соответствия средств размещения категории.
	3	Организационные структуры гостиничных предприятий	Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Организационная структура управления предприятием. Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Линейно-функциональная структура управления. Дивизионная структура управления предприятием. Матричная структура управления предприятием. Основные службы гостиничного предприятия. Характеристика функционала основных служб.
	4	Стандарты обслуживания гостиничной деятельности	Стандартизация. Международные стандарты обслуживания. Стандарты гостиничных ассоциаций, объединений и цепей. Стандарт обслуживания как свод правил компании. Внутригостиничные стандарты обслуживания и их виды. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания: состав, функционал.
	5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	Управление проектом. Признаки проекта. Виды проектов. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы: иерархия управления. Процесс запуска гостиницы. Предынвестиционный этап. Совокупность бизнес-процессов и методика запуска новой гостиницы. Окружение проекта. Участники проекта: состав, особенности, функционал. Управляющие компании как участник проекта. Подходы и сценарии реализации проектной деятельности: характеристика взаимодействия. Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей. Процесс формирования организационной структуры. Отбор персонала гостиницы в стартовом периоде. Подготовка и обучение персонала в стартовый период.
	6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей	Рекреационные учреждения как многофункциональные здания универсального типа. Типология рекреационных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных

	гостиниц	документов. Область их применения. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Проектирование гостиниц и требования к проектированию. Предпроектные работы. Виды проектов. Принципы проектирования. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Системы застройки. Требования к проектированию общественной части гостиничного предприятия. Композиционные схемы. Потoki между группами помещений. Приемно-вестибюльная группа: требования к проектированию. Требования к проектированию этажей. Планировочная композиция номеров. Категории номеров: отличительные признаки. Планировочные решения жилого этажа. Вертикальные и горизонтальные коммуникации: правила проектирования.
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	Фирменный стиль. как маркетинговая коммуникация. Функции фирменного стиля. Система фирменного стиля. Стиль гостиничных номеров.
8	Финансовые показатели проекта	Определение налоговой нагрузки: НДС, налог на имущество, налог на прибыль. Упрощенная система налогообложения. Единый налог на вмененный доход. Определение доходов и расходов гостиничного предприятия. Прибыль. Движение денежной наличности. Разработка балансового плана. Разработка плана по источникам и использованию капитала. Показатели окупаемости проекта.
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	Блоки документации на каждом этапе проектирования. Содержание необходимой документации для старта и осуществления гостиничной деятельности. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.

2.2. Перечень лабораторных работ:

Семестр № 6

1. Основные понятия проектирования гостиничных предприятий
2. Организационные структуры гостиничных предприятий
3. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности
4. Состав предпроектных работ.
5. Виды проектов
6. Принципы проектирования
7. Состав и содержание проекта.
8. Организация проектной деятельности
9. Планировочная структура участка и объемно-планировочное решение гостиниц
10. Общественная часть гостиницы
11. Жилая часть гостиницы
12. Конструктивные элементы здания гостиницы
13. Экстерьер здания гостиницы
14. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров
15. Порядок ввода в эксплуатацию зданий гостиниц
16. Документационное сопровождение проектной деятельности

Примерная тематика курсовых работ – не предусмотрено учебным планом

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

Самостоятельная работа осуществляется в объеме 80 часов. Видами СРС являются:

1. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторным работам
2. Подготовка к устному собеседованию
3. Подготовка к контрольной работе
4. Подготовка электронных презентаций
5. Подготовка к экзамену

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (см. Фонд оценочных средств)

4.1. Рейтинговая система оценки знаний обучающихся по дисциплине не используется

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
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 (дата обращения: 08.04.2020).
2	Никольская, Е.Ю. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Никольская Е.Ю., Попов Л.А. — Москва : КноРус, 2019. — 229 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-06564-8. — URL: https://book.ru/book/929667 (дата обращения: 08.04.2020). — Текст : электронный.
3	Ульянченко, Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Ульянченко Л.А., Платонова Н.А., Смайловская М.С., Вапнярская О.И. и др. — Москва : КноРус, 2019. — 223 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07003-1. — URL: https://book.ru/book/931235 (дата обращения: 08.04.2020). — Текст : электронный.

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, место издания и издательство, год
1	2
1	Баумгартен, Л. В. Маркетинг гостиничного предприятия : учебник для вузов / Л. В. Баумгартен. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 338 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00581-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450320 (дата обращения: 08.04.2020).
2	Правовое обеспечение гостиничной деятельности : учеб. пособие / Н.А. Вотинцева. — М. : РИОР : ИНФРА-М, 2020. — 299 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — https://doi.org/10.12737/22864 . - Текст : электронный. - URL: http://znanium.com/catalog/product/982341 (дата обращения: 08.04.2020).
3	Сафронова, Т.Н. Инновации в гостиничной деятельности : учеб. пособие / Т.Н. Сафронова. -

	Красноярск : Сиб. федер. ун-т, 2018. - 156 с. - ISBN 978-5-7638-3948-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1032196 (дата обращения: 08.04.2020).
4	Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник / С. Медлик, Х. Инграм ; пер. А.В. Павлов. – Москва : Юнити, 2015. – 240 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436731 (дата обращения: 08.04.2020). – ISBN 5-238-00792-2. – Текст : электронный.
5	Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов ; Министерство образования и науки РФ, Южный федеральный университет. – Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320 (дата обращения: 08.04.2020). – Библиогр.: с. 162. – ISBN 978-5-9275-2191-3. – Текст : электронный.
6	Хайретдинова, Н.Э. Организация экскурсионных услуг в индустрии гостеприимства : учебное пособие / Н.Э. Хайретдинова ; Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Уфимский государственный университет экономики и сервиса». – Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2015. – 176 с. : ил., табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=445128 (дата обращения: 08.04.2020). – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-88469-739-3. – Текст : электронный.
7	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 299 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09474-9. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/452948 (дата обращения: 08.04.2020).
8	Шкурко, В. Е. Управление рисками проекта : учебное пособие для вузов / В. Е. Шкурко ; под научной редакцией А. В. Гребенкина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 182 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-05843-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/454911 (дата обращения: 08.04.2020).
9	Поляков, Н. А. Управление инновационными проектами : учебник и практикум для вузов / Н. А. Поляков, О. В. Мотовилов, Н. В. Лукашов. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-00952-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/450564 (дата обращения: 08.04.2020).

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Сайт «Университетская библиотека Online» - URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
2. Сайт электронной библиотеки диссертаций Российской государственной библиотеки. URL: <https://www.rsl.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
3. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU. – URL: <https://www.elibrary.ru/defaultx.asp> (дата обращения 18.11.2019)
4. Сайт научной библиотеки РГУ им. С.А. Есенина . – URL: <http://library.rsu.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
5. Электронно-библиотечная система «Юрайт» <https://www.biblio-online.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
6. Академия Google – поисковая система, разработанная специально для студентов, ученых и исследователей, предназначена для поиска информации в онлайн-официальных академических журналах и материалах, прошедших экспертную оценку <https://scholar.google.ru/> (дата обращения 18.11.2019)
7. Электронно-библиотечная система «Издательство «Лань». – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения 18.11.2019)
8. Российское образование – федеральный портал, где

представлены нормативные документы, государственные образовательные стандарты, публикации - <http://www.edu.ru/> (дата обращения 18.11.2019)

5.4. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

1. Ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии. <https://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туриндустрии (бывшая Российская ассоциация туристических агентств, РАТА). Выходит с 7 февраля 2000 года. RATA-news – это: Самые оперативные новости туристического бизнеса: события, факты, анализ рынка, статистика, происшествия. Официальная информация федерального и региональных органов управления туризмом. Комментарии специалистов к правовым документам. Проблемы лицензирования и сертификации. Методические рекомендации по налогам и ведению бизнеса. Туризм в российских регионах. Международная информация. Статистика въезда-выезда, учет в турбизнесе, представительства зарубежных турагентств в России. (дата обращения: 20.04.2019).
2. Российский туризм. https://russiantourism.ru/main/main_15143.html **Russiantourism.ru** – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. Как функционирует туристическая отрасль страны. (дата обращения: 20.04.2019).
3. Все о туризме. Туристическая библиотека. https://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm. Сайт «**Все о туризме - туристическая библиотека**» посвящен проблемам развития туризма в мире. Сайт создан с целью накопления и обмена информацией о туризме, туристическом бизнесе, отдыхе, путешествиях и рекреации, а также обсуждения проблем туристического образования.
На данном сайте предоставлена разнообразная информация для студентов, учащихся в профильных туристских учебных заведениях: **книги по туризму**, учебники, статьи, методические материалы, законы, материалы для подготовки к семинарским и практическим занятиям, для написания рефератов, курсовых, дипломных и магистерских работ. **Преподавателям** дисциплин направления «Туризм» - **методические пособия** для организации учебного процесса, литература для подготовки курсов лекций и проведения семинарских и практических занятий. Для аспирантов - научные **статьи по туризму**, отчеты **Всемирной туристской организации (ВТО)**, а также база **авторефератов кандидатских и докторских диссертаций** по туризму. (дата обращения: 20.04.2019).
4. Портал про гостиничный бизнес. <https://prohotel.ru/> Статьи, интервью, обзоры, новости компаний, новости регионов, инвестиции, образование, события в гостиничном бизнесе. Рубрики: все PRO гостиничный бизнес, Статистика и Исследования, Персонал и Карьера, Продажи и Маркетинг, Проекты и Инвестиции, Новые открытия, Разработки и Инновации, SPA и Wellness, Интересное в мире, Финансы и Право, Выставки и Конференции, eBusiness и Интернет, Технологии и IT, Ресторанный бизнес, Дизайн и Интерьер, География новостей, Пресс-релизы, Реклама в интернете, Гостиницы Marriott, Гостиницы Ritz Carlton, Гостиницы Турции (дата обращения: 20.04.2019).
5. СП 257.1325800.2016 Здания гостиниц. Правила проектирования. <http://docs.cntd.ru/document/456040113> Настоящий свод правил устанавливает требования к проектированию и строительству новых, реконструируемых и капитально ремонтируемых

гостиниц и гостиничных комплексов (в том числе гостиниц, входящих в состав зданий другого назначения), а также требования к организации участков этих объектов (дата обращения: 20.04.2019).

6. Проектирование гостиниц. ПРОЕКТИРОВАНИЕ, РАЗРАБОТКА, СОПРОВОЖДЕНИЕ. <https://pnproject.ru/proektirovanie/proektirovanie-gostinits> проекты строительства новых и реконструкции старых объектов (дата обращения: 20.04.2019).
7. Проекты гостиниц Проекты баз отдыха Готовые решения Девелоперские проекты Малые архитектурные формы Общественные здания иного назначения. <https://www.fantalis.ru/projects/> (дата обращения: 20.04.2019).
8. Проектирование гостиницы, отеля: стадии, принципы проектирования, архитектурный проект. Гостиничный бизнес России, исследование рынка, сегментация, проектирование, строительство, запуск и эксплуатация отелей <http://www.new-hotel.ru/site/bild/project/projection/> (дата обращения: 20.04.2019).
9. Проектирование гостиниц и отелей. Архитектурная студия. Показаны особенности проектирования отелей разного сегмента, в различных природно-климатических условиях, различной целевой аудитории. Авторские проекты. <http://design-moskva.com/proektirovanie-gostinic/> (дата обращения: 20.04.2019).
10. Проектирование гостиниц: особенности, требования и рекомендации при разработке проекта отелей. <https://www.zwsoft.ru/stati/proektirovanie-gostinic-osobennosti-trebovaniya-i-rekomendacii-pri-razrabotke-proekta-oteley> (дата обращения: 20.04.2019).

5.5. Периодические издания

1. Вестник национальной академии туризма, периодическое издание: журнал, Москва, 2019
2. Гостиничное дело, периодическое издание: журнал, Москва, 2019
3. Академия гостеприимства, периодическое издание: журнал, Москва, 2019
4. Отель, периодическое издание: журнал, Москва, 2019

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Стандартно оборудованные лекционные аудитории для проведения интерактивных лекций: видеопроектор, экран настенный, ноутбук. Оборудование помещения для проведения лабораторных занятий ноутбуками или компьютерный класс.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Работа на лекции подразумевает восприятие и понимание содержания, запоминание фактов, определений понятий, выявление причинно-следственных связей, выделение основных положений в

	<p>теоретическом материале. Все эти виды мыслительной деятельности необходимо производить в быстром темпе. На лекции необходимо обращать внимание не только на текстовое содержание или устное изложение, но и на весь, предлагаемый преподавателем иллюстративный материал в электронной презентации (карты, графики, диаграммы, таблицы, фото и видеофрагменты). Важно поддерживать обратную связь с преподавателем, которая превращает работу на лекции в активную учебную деятельность. Обратная связь может выражаться в задаваемых преподавателю вопросах, участии в иницируемой преподавателем эвристической беседе, рассуждении, ответах на вопросы, комментировании фактов, приведении примеров. В процессе лекции составляется ее конспект в тетради, который в общих чертах может включать: тему, цель, план лекции, тезисы, отражающие логику изложения материала, выводы, примеры и факты, статистику. Во время лекции не принято отвлекать преподавателя репликами – все вопросы задаются в конце занятия.</p>
Контрольная работа/тест	<p>Перед тем как приступить к подготовке, необходимо ознакомиться с темами, которые будут включены в контрольную работу. Нужно изучить содержание учебника и прочитать темы раздела, которые будут проверяться на контрольной. Вместе с текстом учебного пособия нужно прочитать лекции по данной теме и повторить содержание лабораторных работ, так как часто вопросы контрольных и тестов сформулированы по лабораторным заданиям. Повторение тем следует начинать от сложных к простым. На контрольную работу отводится фиксированное время, по истечении которого работу нужно сдать на проверку. На контрольные работы с развернутым ответом отводится больше времени, чем на тесты. В среднем это время от 20 до 30 минут.</p>
Лабораторная работа	<p>Работа по выполнению лабораторной работы подразумевает самостоятельное закрепление знаний, полученных на лекциях, частичное изучение нового материала на основе работы с различными источниками информации. На лабораторной работе отрабатываются умения анализа и обработки статистической информации и составления диаграмм, графиков, моделей, схем, блок-схем с последующим анализом динамики и тенденций процессов и явлений. Обучающиеся овладевают навыками моделирования и прогнозирования, работы с типовыми планами характеристик объектов и территорий разного уровня. Лабораторные занятия проводятся в форме индивидуального выполнения заданий с последующей защитой всего объема работы и устным индивидуальным собеседованием по данной теме. Особенное внимание нужно обратить на оборудование рабочего места, которое подразумевает наличие рекомендованных учебных и методических пособий, картографического материала, контурных карт, справочных материалов, электронных ресурсов, всех необходимых для выполнения работы канцелярских принадлежностей. В начале выполнения лабораторной работы необходимо внимательно прослушать вводное объяснение преподавателя по теме, целям и ходу выполнения работы, затем в процессе работы консультироваться с преподавателем, задавать вопросы, разъяснять непонятные моменты. Если часть заданий осталась невыполненной, то доработка осуществляется в виде</p>

	самостоятельной работы с защитой на следующем занятии. К промежуточной аттестации, допускаются обучающиеся, полностью отчитавшиеся по лабораторным работам.
Электронная презентация темы	Работа по подготовке электронной презентации темы или вопроса по проектированию подразумевает выбор интересующей темы. После выбора темы необходимо по рекомендованным и дополнительным источникам информации собрать теоретический и фактический, в том числе иллюстративный, материал, раскрывающий суть вопроса. Затем этот материал оформляется с использованием программного обеспечения MS Office 10: PowerPoint в электронную презентацию с произвольным дизайном и вспомогательными эффектами (можно без них). Содержание презентации должно быть максимально иллюстративным – включать карты, графики, диаграммы, фото, схемы, модели. Допускается минимум текстовых слайдов - определения понятий, факты, цитаты. Выступление на занятии должно выглядеть как устное сообщение с иллюстративными слайдами из презентации. Недопустимо считывание текста со слайдов. Нужно быть готовым ответить на вопросы, возникающие по ходу выступления. В среднем объем презентации около 10 слайдов (7-9 минут выступления).
Подготовка к экзамену	При подготовке к экзамену необходимо получить перечень экзаменационных вопросов по гостиничному проектированию и ознакомиться с ним. Затем нужно провести обработку полученных вопросов с точки зрения их содержания и источников информации по ним. Рекомендуется для каждого вопроса указать страницы в учебных пособиях, справочниках, атласах, дополнительной литературе, где содержится ответ на него, а также указать ссылки подходящих электронных ресурсов, сайтов и порталов. Аналогичную работу нужно провести и с лекциями и лабораторными работами, обозначив в них номера соответствующих экзаменационных вопросов. После того, как проведена данная подготовительная работа, можно приступить к изучению и повторению отобранного материала, равномерно распределив его по времени, отведенному на подготовку к экзамену. Важно посетить консультации перед экзаменом, также можно воспользоваться индивидуальными консультациями с преподавателем.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОГРАММНОМУ ОБЕСПЕЧЕНИЮ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА:

Стандартный набор ПО (в компьютерных классах):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система WindowsPro	Договор №65/2019 от 02.10.2019
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО

PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

Стандартный набор ПО (для кафедральных ноутбуков):

Название ПО	№ лицензии
Операционная система Windows ¹	
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	Договор № 14-ЗК-2020 от 06.07.2020г.
Офисное приложение Libre Office	Свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	Свободно распространяемое ПО
Браузер изображений Fast Stone ImageViewer	Свободно распространяемое ПО
PDF ридер Foxit Reader	Свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	Свободно распространяемое ПО
Запись дисков Image Burn	Свободно распространяемое ПО
DJVU браузер DjVuBrowser Plug-in	Свободно распространяемое ПО

При реализации дисциплины с применением (частичным применением) дистанционных образовательных технологий используются: вебинарная платформа Zoom (договор б/н от 10.10.2020г.); набор веб-сервисов MS office365 (бесплатное ПО для учебных заведений <https://www.microsoft.com/ru-ru/education/products/office>); система электронного обучения Moodle (свободно распространяемое ПО).

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«Рязанский государственный университет имени С.А. Есенина»

Утверждаю:

Декан естественно-географического
факультета



С.В. Жеглов

« 31 » августа 2020 г.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
«Проектирование гостиничной деятельности»**

Направление подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль)
Гостиничная деятельность

Квалификация
бакалавр

Форма обучения
очная

Рязань 2020

1. Цель освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины Проектирование гостиничной деятельности являются формирование универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для разработки, продвижения и реализации гостиничного продукта, отвечающего требованиям потребителей гостиничных услуг, обязательных для этого теоретических знаний, практических умений и навыков по проектированию гостиничных продуктов и гостиничных услуг и реализации проектов, в соответствии с требованиями потребителя

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1.

Дисциплина изучается на 3 курсе (6 семестр).

3. Трудоемкость дисциплины: 5 зачетных единиц, 180 академических часов.

4. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы и индикаторами достижения компетенций:

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
	Знать	Уметь	Владеть (навыками)
3	4	5	6
УК-2.1.	Способы определения круга задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способы их решения и приемы характеристики ожидаемых результатов в рамках проектной деятельности в гостиничном деле	Определять круг задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способы их решения и характеризовать ожидаемые результаты в рамках проектной деятельности в гостиничном деле	Практическими навыками определения круга задач в рамках поставленной цели гостиничного проектирования, способов их решения и характеристики ожидаемых результатов в рамках проектной деятельности в гостиничном деле
УК-6.3.	Процедуру планирования и реализации намеченных целей проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.	Планировать и реализовывать намеченные цели проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.	Практическими навыками планирования и реализации намеченных целей проектирования гостиничной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития профессиональной деятельности и требований рынка труда.
ПКР-6.1.	Приемы организации процесса поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-планов в сфере	Организовывать процесс поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-планов в сфере	Практическими навыками организации процесса поиска, анализа, систематизации и отбора информации, необходимой для проектирования гостиничной деятельности и разработки бизнес-

	гостеприимства	гостеприимства	планов в сфере гостеприимства
--	----------------	----------------	----------------------------------

5. Форма промежуточной аттестации и семестр (ы) прохождения

Экзамен (6 семестр).

Дисциплина реализуется частично с применением дистанционных образовательных технологий.