

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



Жеглов С.В.
«30» августа 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Проектирование гостиничной деятельности

Уровень основной профессиональной образовательной программы

бакалавриат

Направление подготовки

43.03.03. Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки **Гостиничная деятельность**

Форма обучения очная

Сроки освоения ОПОП нормативный 4 года

Факультет Естественно-географический

Кафедра Экономической и социальной географии и туризма

Рязань, 2018

ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения учебной дисциплины

Проектирование гостиничной деятельности

являются овладение компетенциями ФГОС ВО, формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВУЗА

2.1. Учебная дисциплина Проектирование гостиничной деятельности относится к базовой части Блока 1 – Б1.Б.13.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие предшествующие дисциплины:

Методы научных исследований в гостиничном бизнесе

Организация гостиничного дела

Технология гостиничной деятельности

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

Государственная итоговая аттестация

2.4 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся профессиональных (ПК) компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине		
			В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
1	2	3	Знать	Уметь	Владеть (навыками)
1	ПК-12	Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства. Характеристики гостиничной услуги. Гостиничный продукт. Структура и концепция гостиничного продукта. Передовые технологии гостиничного бизнеса. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения. Критерии классификации. Цели классификации. Оценка соответствия средств размещения категории. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления. Службы в структуре гостиничного предприятия: состав и функционал. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности. Стандарты гостиничных ассоциаций и цепей. Внутригостиничные стандарты	Анализировать организационную структуру и функционал гостиничного предприятия. Различать и анализировать характеристики гостиничной услуги. Анализировать структуру гостиничного продукта. Анализировать группировки элементов гостиничного продукта. Выявлять и анализировать уровни формирования гостиничного продукта. Различать и анализировать передовые технологии гостиничного бизнеса. Различать и анализировать концепции гостиничного продукта. Различать и анализировать средства размещения по классификации ЮНВТО и ГОСТ РФ на основе различных критериев. Объяснять алгоритм оценки соответствия средства размещения категории. Различать и анализировать структуры управления средством размещения. Различать и анализировать по составу и функционалу основные службы гостиничного предприятия. Различать и анализировать стандарты гостиничных ассоциаций, объединений, цепей. Различать и анализировать виды внутригостиничных стандартов обслуживания. Анализировать комплекс гостиничных стандартов	Приемом анализа свойств и основных положений формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования структурной схемы гостиничного продукта. Приемом проектирования визуальной схемы формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования схемы формирования гостиничного продукта по уровням. Приемом формирования концепции гостиничного продукта в зависимости от целевого рынка гостиницы. Приемом определения принадлежности средства размещения к конкретному типу. Приемом оценки соответствия средства размещения категории. Приемом проектирования организационной структуры и структуры управления средством размещения. Приемом проектирования компонентной и функциональной схем основных служб гостиничного предприятия. Приемом проектирования концепции внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения. Приемом проектирования технического и операционного внутригостиничного стандарта. Приемом проектирования общих гостиничных стандартов. Приемом

			обслуживания. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания.	обслуживания.	проектирования стандартов служб гостиницы.
2	ОПК-3	Готовностью применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Документационное сопровождение проектной деятельности. Открытие гостиницы. Процесс обслуживания в гостинице. Необходимая документация на каждом этапе проектирования. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.	Различать и анализировать основные этапы и шаги процесса открытия гостиницы. Различать и анализировать этапы процесса обслуживания и анализировать наименование и содержание необходимой документации в гостиничной деятельности. Различать и анализировать группы документов необходимых для гостиничного предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Анализировать цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Анализировать ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.	Приемом составления поэтапного детального алгоритма процесса открытия гостиницы. Приемом составления поэтапного алгоритма процесса обслуживания в гостинице. Приемом систематизации необходимой документации в гостиничной деятельности. Приемом систематизации документации предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Приемом формулировки целей документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Приемом систематизации ГОСТов в сфере туризма и гостеприимства.
3.	ПК-14	Готовностью организации выполнению проектов гостиничной деятельности	к и в Состав и содержание проекта. Управление проектом. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы. Стадия запуска гостиницы. Предынвестиционный этап проекта. Методика запуска новой гостиницы. Распределение задач служб гостиницы в периоде запуска. Организация проектной деятельности. Окружение проекта. Участники проекта. Факторы выбора участников проекта. Управляющие компании в отельном бизнесе. Подходы к реализации проектной деятельности. Организация проектной деятельности инвестором (заказчиком). Организация проектной деятельности с привлечением консалтинговой	Объяснять отличия проектов от текущих операций. Различать и анализировать виды проектов. Различать и анализировать фазы жизненного цикла проекта. Анализировать иерархию управления проектом создания нового средства размещения. Составлять и анализировать алгоритм предынвестиционного этапа проекта и стадии запуска. Анализировать совокупность бизнес-процессов запуска новой гостиницы. Составлять и анализировать схему методики запуска новой гостиницы. Различать и анализировать задачи служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Различать и анализировать факторы окружения проекта. Различать и анализировать задачи внешних и внутренних участников проекта. Анализировать факторы выбора	Приемом идентификации вида проекта. Приемом планирования жизненного цикла проекта. Приемом планирования иерархии управления проектом создания нового средства размещения. Приемом планирования предынвестиционного этапа проекта. Приемом планирования стадии запуска новой гостиницы. Методикой запуска новой гостиницы (на уровне планирования). Приемом планирования задач служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Приемом характеристики окружения проекта. Приемом дифференциации функционала внешних и внутренних участников проекта. Приемом выбора участников проекта на основе анализа факторов. Приемом сравнения деятельности крупных управляющих компаний.

			<p>компаний. Организация проектной деятельности с привлечением эксперта. Организация проектной деятельности с привлечением управляющей компании. Организация проектной деятельности управляющей компанией с участием инвестора. Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей и организационная структура. Отбор персонала гостиницы на стартовом этапе, должностные инструкции, стандарты, квалификационная карта. Подготовка и обучение персонала в стартовый период. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Проектирование гостиниц, требования к проектированию. Предпроектные работы. Принципы проектирования и виды проектов. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Системы застройки. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной части гостиниц. Композиционные схемы. Потoki. Проектирование приемно-вестибюльной группы. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой</p>	<p>участников проекта. Анализировать деятельность крупных управляющих компаний в отельном бизнесе. Различать и анализировать подходы к реализации проектной деятельности. Объяснять и анализировать методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Различать и анализировать параметры системы управления гостиницей и варианты организационной структуры. Анализировать и объяснять критерии отбора персонала и соответствующую внутригостиничную документацию. Составлять схему подготовки и обучения персонала в стартовый период. Анализировать классификацию рекреационных комплексов. Различать и анализировать виды нормативных документов и их область применения. Различать и анализировать типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Составлять и объяснять схему предпроектных работ при строительстве гостиницы. Различать и анализировать принципы проектирования и виды проектов. Различать и анализировать требования к зданиям гостиничных предприятий. Различать и анализировать системы застройки. Анализировать генеральный план участка. Различать и анализировать соотношения жилой и общественной части гостиницы. Различать и анализировать композиционные схемы гостиничного предприятия. Различать и анализировать потоки между группами помещений гостиницы. Составлять и обосновывать план проекта приемно-вестибюльной группы. Различать и</p>	<p>Приемом планирования подходов к реализации проектной деятельности. Методикой формирования организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия (на уровне планирования). Методикой планирования системы управления гостиницей и организационной структуры. Приемами разработки внутригостиничных стандартов и регламентов для работы персонала. Приемом планирования подготовки и обучения персонала в стартовый период. Приемом идентификации рекреационных комплексов. Приемом идентификации нормативно-технических документов проектирования и строительства. Приемом идентификации типов планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Приемом планирования предпроектных работ при строительстве гостиницы. Приемом идентификации принципов проектирования и видов проектов. Приемом учета требований к зданиям гостиничных предприятий (на уровне планирования). Приемом идентификации систем застройки. Приемом анализа и сравнительного анализа генерального плана участка. Приемом идентификации соотношения жилой и общественной части гостиницы. Приемом идентификации композиционных схем гостиничного предприятия. Приемом проектирования потоков между группами помещений. Приемом проектирования приемно-вестибюльной группы. Приемом проектирования планировочной композиции номера и определения его категории. Приемом обоснования и</p>
--	--	--	---	--	--

			<p>части гостиниц. Планировочная композиция номера. Категории номеров. Планировочные решения жилого этажа. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже. Вертикальные и горизонтальные коммуникации и требования к их проектированию. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров. Финансовые показатели проекта.</p>	<p>анализировать планировочные композиции и категории номеров. Различать и анализировать виды планировочных решений жилого этажа. Анализировать состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Анализировать и объяснять требования к проектированию вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Анализировать фирменный стиль как маркетинговую коммуникацию. Составлять алгоритм создания фирменного стиля гостиницы. Различать и анализировать финансовые показатели проекта.</p>	<p>проектирования жилого этажа. Приемом планирования состава вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Приемом проектирования вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Приемом проектирования фирменного стиля гостиницы. Приемом составления структуры финансовых показателей проекта.</p>
--	--	--	---	--	--

2.5 Карта компетенций дисциплины.

КАРТА КОМПЕТЕНЦИЙ ДИСЦИПЛИНЫ					
НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ Проектирование гостиничной деятельности					
Цель дисциплины		являются овладение компетенциями ФГОС ВО, формирование профессиональных компетенций, связанных с освоением теоретических основ проектирования гостиничной деятельности, использованием нормативно-технической базы для осуществления проектной деятельности и формирования гостиничного продукта, организацией работы по проектированию гостиничных предприятий и других средств размещения.			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции:					
КОМПЕТЕНЦИИ		Перечень компонентов	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Уровни освоения компетенции
ИНДЕКС	ФОРМУЛИРОВКА				

<p>ПК-12</p>	<p>Готовность к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования</p>	<p>Знания</p> <p>Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства. Характеристики гостиничной услуги. Гостиничный продукт. Структура и концепция гостиничного продукта. Передовые технологии гостиничного бизнеса. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения. Критерии классификации. Цели классификации. Оценка соответствия средств размещения категории. Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Линейно-функциональная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления. Службы в структуре гостиничного предприятия: состав и функционал. Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности. Стандарты гостиничных ассоциаций и цепей. Внутригостиничные стандарты обслуживания. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания.</p> <p>Умения</p> <p>Анализировать организационную структуру и функционал гостиничного предприятия. Различать и анализировать характеристики гостиничной услуги. Анализировать структуру гостиничного продукта. Анализировать группировки элементов гостиничного продукта. Выявлять и анализировать уровни формирования гостиничного продукта. Различать и анализировать передовые технологии</p>	<p>Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование электронных презентаций для выполнения обучающимися индивидуальных тем, использование активных форм организации лабораторного занятия: работа в парах, самоопрос, взаимный опрос с выставлением оценки.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, электронные презентации, экзамен</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Знает гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства. Характеристики гостиничной услуги. Гостиничный продукт. Структуру и концепцию гостиничного продукта. Понимает передовые технологии гостиничного бизнеса. Классификацию и типологию гостиниц и других средств размещения. Критерии классификации. Цели классификации. Оценку соответствия средств размещения категории. Знает службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства. Линейную структуру управления. Функциональную структуру управления. Линейно-функциональную структура управления. Дивизионную структуру управления. Матричную структуру управления. Службы в структуре гостиничного предприятия: состав и функционал. Знает стандарты обслуживания в гостиничной деятельности. Стандарты гостиничных ассоциаций и цепей. Внутригостиничные стандарты обслуживания. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Может анализировать организационную структуру и функционал гостиничного предприятия. Различать и анализировать характеристики гостиничной услуги. Анализировать структуру гостиничного продукта. Анализировать группировки элементов гостиничного продукта. Способен выявлять и анализировать уровни формирования гостиничного продукта. Различать и анализировать передовые технологии гостиничного бизнеса. Различать и анализировать концепции гостиничного продукта. Различать и анализировать средства размещения по классификации ЮНВТО и ГОСТ РФ на основе различных критериев. Объяснять алгоритм оценки соответствия средства размещения категории.</p>
---------------------	--	---	--	---	---

	<p>гостиничного бизнеса. Различать и анализировать концепции гостиничного продукта. Различать и анализировать средства размещения по классификации ЮНВТО и ГОСТ РФ на основе различных критериев. Объяснять алгоритм оценки соответствия средства размещения категории. Различать и анализировать структуры управления средством размещения. Различать и анализировать по составу и функционалу основные службы гостиничного предприятия. Различать и анализировать стандарты гостиничных ассоциаций, объединений, цепей. Различать и анализировать виды внутригостиничных стандартов обслуживания. Анализировать комплекс гостиничных стандартов обслуживания.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом анализа свойств и основных положений формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования структурной схемы гостиничного продукта. Приемом проектирования визуальной схемы формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования схемы формирования гостиничного продукта по уровням. Приемом формирования концепции гостиничного продукта в зависимости от целевого рынка гостиницы. Приемом определения принадлежности средства размещения к конкретному типу. Приемом оценки соответствия средства размещения категории. Приемом проектирования организационной структуры и структуры управления средством размещения. Приемом проектирования компонентной и функциональной схем основных служб</p>			<p>Различать и анализировать структуры управления средством размещения. Различать и анализировать по составу и функционалу основные службы гостиничного предприятия. Различать и анализировать стандарты гостиничных ассоциаций, объединений, цепей. Различать и анализировать виды внутригостиничных стандартов обслуживания. Умеет анализировать комплекс гостиничных стандартов обслуживания. Владеет приемом анализа свойств и основных положений формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования структурной схемы гостиничного продукта. Приемом проектирования визуальной схемы формирования гостиничного продукта. Приемом проектирования схемы формирования гостиничного продукта по уровням. Приемом формирования концепции гостиничного продукта в зависимости от целевого рынка гостиницы. Приемом определения принадлежности средства размещения к конкретному типу. Приемом оценки соответствия средства размещения категории. Владеет приемом проектирования организационной структуры и структуры управления средством размещения. Приемом проектирования компонентной и функциональной схем основных служб гостиничного предприятия. Приемом проектирования концепции внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения. Владеет приемом проектирования технического и операционного внутригостиничного стандарта. Приемом проектирования общих гостиничных стандартов. Владеет приемом проектирования стандартов служб гостиницы.</p>
--	---	--	--	--

		гостиничного предприятия. Прием проектирования концепции внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения. Прием проектирования технического и операционного внутригостиничного стандарта. Прием проектирования общих гостиничных стандартов. Прием проектирования стандартов служб гостиницы.			
ОПК-3	Готовность ю применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	<p>Знания</p> <p>Документационное сопровождение проектной деятельности. Открытие гостиницы. Процесс обслуживания в гостинице. Необходимая документация на каждом этапе проектирования. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.</p> <p>Умения</p> <p>Различать и анализировать основные этапы и шаги процесса открытия гостиницы. Различать и анализировать этапы процесса обслуживания в гостинице. Различать и анализировать наименование и содержание необходимой документации в гостиничной деятельности. Различать и анализировать группы документов необходимых для гостиничного предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Анализировать цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Анализировать ГОСТы в сфере</p>	<p>Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование электронных презентаций для выполнения обучающимися индивидуальных тем, использование активных форм организации лабораторного занятия: работа в парах, самоопрос, взаимный опрос с выставлением оценки.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, электронные презентации, экзамен</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Знает документационное сопровождение проектной деятельности. Открытие гостиницы. Знает процесс обслуживания в гостинице. Необходимую документацию на каждом этапе проектирования. Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта. Знает цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Может различать и анализировать основные этапы и шаги процесса открытия гостиницы. Различать и анализировать этапы процесса обслуживания в гостинице. Различать и анализировать наименование и содержание необходимой документации в гостиничной деятельности. Способен различать и анализировать группы документов необходимых для гостиничного предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Умеет анализировать цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Анализировать ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства. Владеет приемом составления поэтапного детального алгоритма процесса открытия гостиницы. Приемом составления поэтапного алгоритма процесса обслуживания в</p>

		<p>туризма и гостеприимства.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом составления поэтапного детального алгоритма процесса открытия гостиницы. Приемом составления поэтапного алгоритма процесса обслуживания в гостинице. Приемом систематизации необходимой документации в гостиничной деятельности. Приемом систематизации документации предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Приемом формулировки целей документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Приемом систематизации ГОСТов в сфере туризма и гостеприимства.</p>			<p>гостинице. Владеет приемом систематизации необходимой документации в гостиничной деятельности. Приемом систематизации документации предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта. Владеет приемом формулировки целей документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия. Приемом систематизации ГОСТов в сфере туризма и гостеприимства.</p>
ПК-14	<p>Готовность к организации и выполнению проектов в гостиничной деятельности</p>	<p>Знания</p> <p>Состав и содержание проекта. Управление проектом. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы. Стадия запуска проекта. Методика запуска новой гостиницы. Распределение задач служб гостиницы в периоде запуска. Организация проектной деятельности. Окружение проекта. Участники проекта. Факторы выбора участников проекта. Управляющие компании в отельном бизнесе. Подходы к реализации проектной деятельности. Организация проектной деятельности инвестором (заказчиком). Организация проектной деятельности с привлечением консалтинговой компании. Организация проектной деятельности с привлечением эксперта. Организация проектной деятельности с привлечением управляющей компании. Организация проектной</p>	<p>Проблемные лекции, лекции с использованием слайд-презентаций, использование электронных презентаций для выполнения обучающимися индивидуальных тем, использование активных форм организации лабораторного занятия: работа в парах, самоопрос, взаимный опрос с выставлением оценки.</p>	<p>Отчет по лабораторным работам, индивидуальное устное собеседование, контрольная работа, электронные презентации, экзамен</p>	<p>ПОРОГОВЫЙ</p> <p>Знает и объясняет состав и содержание проекта. Управление проектом. Жизненный цикл проекта. Проект новой гостиницы. Стадию запуска гостиницы. Предынвестиционный этап проекта. Методика запуска новой гостиницы. Знает распределение задач служб гостиницы в периоде запуска. Организация проектной деятельности. Окружение проекта. Участники проекта. Факторы выбора участников проекта. Управляющие компании в отельном бизнесе. Понимает подходы к реализации проектной деятельности. Организацию проектной деятельности инвестором (заказчиком). Организацию проектной деятельности с привлечением консалтинговой компании. Организацию проектной деятельности с привлечением эксперта. Организацию проектной деятельности с привлечением управляющей компании. Организацию проектной деятельности управляющей компанией с участием инвестора. Знает и поясняет методические подходы к формированию организационной и кадровой</p>

	<p>деятельности управляющей компанией с участием инвестора. Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей и организационная структура. Отбор персонала гостиницы на стартовом этапе, должностные инструкции, стандарты, квалификационная карта. Подготовка и обучение персонала в стартовый период. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Проектирование гостиниц, требования к проектированию. Предпроектные работы. Принципы проектирования и виды проектов. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Системы застройки. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Требования к проектированию общественной части гостиниц. Композиционные схемы. Потоки. Проектирование приемно-вестибюльной группы. Требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц. Планировочная композиция номера. Категории номеров. Планировочные решения жилого этажа. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже. Вертикальные и горизонтальные коммуникации и требования к их проектированию. Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров. Финансовые показатели проекта.</p> <p>Умения</p>		<p>структуры гостиничного предприятия. Концепция системы управления гостиницей и организационная структура. Отбор персонала гостиницы на стартовом этапе, должностные инструкции, стандарты, квалификационная карта. Подготовка и обучение персонала в стартовый период. Знает требования к зданиям гостиничных предприятий. Нормативно-техническую документацию проектирования и строительства. Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Проектирование гостиниц, требования к проектированию. Предпроектные работы. Знает принципы проектирования и виды проектов. Требования к зданиям гостиничных предприятий. Системы застройки. Особенности проектирования участка гостиничного предприятия. Знает и объясняет требования к проектированию общественной части гостиниц. Композиционные схемы. Потоки. Проектирование приемно-вестибюльной группы. Знает требования к проектированию этажей и вспомогательных помещений жилой части гостиниц. Планировочную композицию номера. Категории номеров. Планировочные решения жилого этажа. Знает состав вспомогательных помещений на жилом этаже. Вертикальные и горизонтальные коммуникации и требования к их проектированию. Объясняет проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров. Финансовые показатели проекта.</p> <p>ПОВЫШЕННЫЙ</p> <p>Способен объяснять отличия проектов от текущих операций. Различать и анализировать виды проектов. Различать и анализировать фазы жизненного цикла проекта. Может анализировать иерархию управления проектом создания нового средства размещения. Составлять и анализировать алгоритм предынвестиционного этапа проекта и стадии</p>
--	--	--	--

	<p>Объяснять отличия проектов от текущих операций. Различать и анализировать виды проектов. Различать и анализировать фазы жизненного цикла проекта. Анализировать иерархию управления проектом создания нового средства размещения. Составлять и анализировать алгоритм предынвестиционного этапа проекта и стадии запуска. Анализировать совокупность бизнес-процессов запуска новой гостиницы. Составлять и анализировать схему методики запуска новой гостиницы. Различать и анализировать задачи служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Различать и анализировать факторы окружения проекта. Различать и анализировать задачи внешних и внутренних участников проекта. Анализировать факторы выбора участников проекта. Анализировать деятельность крупных управляющих компаний в отелем бизнесе. Различать и анализировать подходы к реализации проектной деятельности. Объяснять и анализировать методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Различать и анализировать параметры системы управления гостиницей и варианты организационной структуры. Анализировать и объяснять критерии отбора персонала и соответствующую внутригостиничную документацию. Составлять схему подготовки и обучения персонала в стартовый период. Анализировать классификацию рекреационных комплексов. Различать и анализировать виды нормативных документов и их область применения. Различать и анализировать типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Составлять и</p>		<p>запуска. Умеет анализировать совокупность бизнес-процессов запуска новой гостиницы. Составлять и анализировать схему методики запуска новой гостиницы. Различать и анализировать задачи служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Различать и анализировать факторы окружения проекта. Различать и анализировать задачи внешних и внутренних участников проекта. Анализировать факторы выбора участников проекта. Анализировать деятельность крупных управляющих компаний в отелем бизнесе. Может различать и анализировать подходы к реализации проектной деятельности. Объяснять и анализировать методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия. Различать и анализировать параметры системы управления гостиницей и варианты организационной структуры. Анализировать и объяснять критерии отбора персонала и соответствующую внутригостиничную документацию. Способен составлять схему подготовки и обучения персонала в стартовый период. Анализировать классификацию рекреационных комплексов. Может различать и анализировать виды нормативных документов и их область применения. Различать и анализировать типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Умеет составлять и объяснять схему предпроектных работ при строительстве гостиницы. Различать и анализировать принципы проектирования и виды проектов. Различать и анализировать требования к зданиям гостиничных предприятий. Способен различать и анализировать системы застройки. Анализировать генеральный план участка. Различать и анализировать соотношения жилой и общественной части гостиницы. Различать и анализировать композиционные схемы гостиничного предприятия. Различать и анализировать потоки между группами помещений гостиницы. Умеет составлять и обосновывать план проекта приемо-вестибюльной</p>
--	--	--	---

	<p>объяснять схему предпроектных работ при строительстве гостиницы. Различать и анализировать принципы проектирования и виды проектов. Различать и анализировать требования к зданиям гостиничных предприятий. Различать и анализировать системы застройки. Анализировать генеральный план участка. Различать и анализировать соотношения жилой и общественной части гостиницы. Различать и анализировать композиционные схемы гостиничного предприятия. Различать и анализировать потоки между группами помещений гостиницы. Составлять и обосновывать план проекта приемно-вестибюльной группы. Различать и анализировать планировочные композиции и категории номеров. Различать и анализировать виды планировочных решений жилого этажа. Анализировать состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Анализировать и объяснять требования к проектированию вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Анализировать фирменный стиль как маркетинговую коммуникацию. Составлять алгоритм создания фирменного стиля гостиницы. Различать и анализировать финансовые показатели проекта.</p> <p>Владения (навыки)</p> <p>Приемом идентификации вида проекта. Приемом планирования жизненного цикла проекта. Приемом планирования иерархии управления проектом создания нового средства размещения. Приемом планирования предынвестиционного этапа проекта. Приемом планирования стадии</p>		<p>группы. Различать и анализировать планировочные композиции и категории номеров. Различать и анализировать виды планировочных решений жилого этажа. Может анализировать состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Анализировать и объяснять требования к проектированию вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Анализировать фирменный стиль как маркетинговую коммуникацию. Составлять алгоритм создания фирменного стиля гостиницы. Способен различать и анализировать финансовые показатели проекта. Владеет приемом идентификации вида проекта. Приемом планирования жизненного цикла проекта. Приемом планирования иерархии управления проектом создания нового средства размещения. Приемом планирования предынвестиционного этапа проекта. Приемом планирования стадии запуска новой гостиницы. Методикой запуска новой гостиницы (на уровне планирования). Приемом планирования задач служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Приемом характеристики окружения проекта. Приемом дифференциации функционала внешних и внутренних участников проекта. Приемом выбора участников проекта на основе анализа факторов. Приемом сравнения деятельности крупных управляющих компаний. Владеет приемом планирования подходов к реализации проектной деятельности. Владеет методикой формирования организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия (на уровне планирования). Владеет методикой планирования системы управления гостиницей и организационной структуры. Владеет приемами разработки внутригостиничных стандартов и регламентов для работы персонала. Приемом планирования подготовки и обучения персонала в стартовый период. Приемом идентификации рекреационных комплексов. Приемом идентификации нормативно-</p>
--	---	--	--

	<p>запуска новой гостиницы. Методикой запуска новой гостиницы (на уровне планирования). Приемом планирования задач служб гостиницы в основные фазы стадии запуска. Приемом характеристики окружения проекта. Приемом дифференциации функционала внешних и внутренних участников проекта. Приемом выбора участников проекта на основе анализа факторов. Приемом сравнения деятельности крупных управляющих компаний. Приемом планирования подходов к реализации проектной деятельности. Методикой формирования организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия (на уровне планирования). Методикой планирования системы управления гостиницей и организационной структуры. Приемами разработки внутригостиничных стандартов и регламентов для работы персонала. Приемом планирования подготовки и обучения персонала в стартовый период. Приемом идентификации рекреационных комплексов. Приемом идентификации нормативно-технических документов проектирования и строительства. Приемом идентификации типов планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Приемом планирования предпроектных работ при строительстве гостиницы. Приемом идентификации принципов проектирования и видов проектов. Приемом учета требований к зданиям гостиничных предприятий (на уровне планирования). Приемом идентификации систем застройки. Приемом анализа и сравнительного анализа генерального плана участка. Приемом идентификации соотношения жилой и</p>			<p>технических документов проектирования и строительства. Приемом идентификации типов планов проектирования и строительства гостиничных предприятий. Приемом планирования предпроектных работ при строительстве гостиницы. Приемом идентификации принципов проектирования и видов проектов. Приемом учета требований к зданиям гостиничных предприятий (на уровне планирования). Владеет приемом идентификации систем застройки. Приемом анализа и сравнительного анализа генерального плана участка. Приемом идентификации соотношения жилой и общественной части гостиницы. Приемом идентификации композиционных схем гостиничного предприятия. Приемом проектирования потоков между группами помещений. Приемом проектирования приемно-вестибюльной группы. Приемом проектирования планировочной композиции номера и определения его категории. Приемом обоснования и проектирования жилого этажа. Владеет приемом планирования состава вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Приемом проектирования вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Владеет приемом проектирования фирменного стиля гостиницы. Приемом составления структуры финансовых показателей проекта.</p>
--	--	--	--	---

		<p>общественной части гостиницы. Приемом идентификации композиционных схем гостиничного предприятия. Приемом проектирования потоков между группами помещений. Приемом проектирования приемно-вестибюльной группы. Приемом проектирования планировочной композиции номера и определения его категории. Приемом обоснования и проектирования жилого этажа. Приемом планирования состава вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Приемом проектирования вертикальных и горизонтальных коммуникаций. Приемом проектирования фирменного стиля гостиницы. Приемом составления структуры финансовых показателей проекта.</p>			
--	--	---	--	--	--

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

1. ОБЪЕМ УЧЕБНОЙ 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)	45	45	
В том числе:			
Лекции (Л)	15	15	
Лабораторные работы (ЛР)	30	30	
2. Самостоятельная работа студента (всего)	99	99	
В том числе			
<i>СРС в семестре:</i>	63	63	
Подготовка письменного и устного отчета по лабораторным работам (защита лабораторных работ ЗЛР)	30	30	
Подготовка к устному собеседованию	15	15	
Подготовка к контрольной работе	9	9	
Подготовка электронных презентаций	9	9	
Другие виды СРС:	-	-	
<i>СРС в период сессии</i>	36	36	
Подготовка к экзамену	36	36	
Вид промежуточной аттестации	экзамен	Экзамен	Экзамен
ИТОГО: Общая трудоемкость	часов	144	144
	зач. Ед.	43.Е	43.Е

В приложении к диплому итоговая оценка по учебной дисциплине, изучаемая в течение нескольких семестров, указывается:

- А) средняя оценка за все семестры изучения учебной дисциплины
 Б) оценка за семестр № 6

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Содержание разделов учебной дисциплины

№ се ме ст ра	№ р а з д е л а	Наименование раздела учебной 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 управлением. Линейно-функциональная структура управлением. Дивизионная структура управления предприятием. Матричная структура управления предприятием. Основные службы гостиничного предприятия. Характеристика функционала основных служб.
	4	Стандарты обслуживания в 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 гостиниц	Рекреационные учреждения как многофункциональные здания универсального типа. Типология рекреационных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства. Виды нормативных 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 Разделы учебной дисциплины, виды учебной деятельности и формы контроля

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)
			Л	ЛР	СРС	всего	
1	2	3	4	5	6	7	8
6	1	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного	2	2	4	8	1 неделя Письменный и устный отчет по лабораторной работе (ЗЛР)

	хозяйства					Устное собеседование
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	2	4	6	12	2-3 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	1	2	6	9	4 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Электронные презентации
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	1	2	6	9	5 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Контрольная работа
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	2	4	9	15	6-7 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Электронные презентации
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	2	4	9	15	8-9 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Контрольная работа
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	2	4	9	15	10-11 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Электронные презентации
8	Финансовые	2	4	9	15	12-13 неделя

	показатели проекта					Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование Контрольная работа
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	1	4	5	10	14-15 неделя Письменный и устный отчет по лабораторным работам (ЗЛР) Устное собеседование
	Разделы дисциплины № 1-9	15	30	63	108	
	Экзамен				36	
	ИТОГО	15	30	63	144	Экзамен

2.3 . Лабораторный практикум

семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	2	3	4	5
6	1.	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	1.Основные понятия проектирования гостиничных предприятий	2
	2.	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	1.Состав предпроектных работ. Виды проектов	4
	3.	Организационные структуры гостиничных предприятий	1. Принципы проектирования	2
	4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	1. Планировочная структура участка и объемно-планировочное решение гостиниц	2
	5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	1. Общественная часть гостиницы	4

6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	1. Жилая часть гостиницы	4
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	1. Конструктивные элементы здания гостиницы	4
8	Финансовые показатели проекта	1. Порядок ввода в эксплуатацию зданий гостиниц	4
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	1. Экстерьер здания гостиницы	4
ИТОГО			30

2.4 Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены по учебному плану

3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТА

3.1. Виды СРС

№ семестра	№ раздела	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
6	1.	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	1. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 1 (2 часа) Подготовка к устному собеседованию (2 часа)	4
	2.	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	1. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 2 (2 часа) 2. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 3 (2 часа) 3. Подготовка к устному собеседованию (2 часа)	6
	3.	Организационные структуры гостиничных предприятий	1. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 4 (2 часа) 2. Подготовка к устному	6

		<p>собеседованию (1 час)</p> <p>3.Подготовка электронных презентаций (3 часа)</p>	
4.	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 5 (2 часа)</p> <p>2.Подготовка к устному собеседованию (1 час)</p> <p>3.Подготовка к контрольной работе (3 часа)</p>	6
5.	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 6 (2 часа)</p> <p>2. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 7 (2 часа)</p> <p>3.Подготовка к устному собеседованию (2 часа)</p> <p>4.Подготовка электронных презентаций (3 часа)</p>	9
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 8 (2 часа)</p> <p>2.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 9 (2 часа)</p> <p>3.Подготовка к устному собеседованию (2 часа)</p> <p>4.Подготовка к контрольной работе (3 часа)</p>	9
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 10 (2 часа)</p> <p>2. Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 11 (2 часа)</p> <p>3.Подготовка к устному собеседованию (2 часа)</p> <p>4.Подготовка электронных презентаций (3 часа)</p>	9
8	Финансовые показатели проекта	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 12 (2 часа)</p>	9

		<p>2.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 13 (2 часа)</p> <p>3.Подготовка к устному собеседованию (2 часа)</p> <p>4..Подготовка к контрольной работе (3 часа)</p>	
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	<p>1.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 14 (2 часа)</p> <p>2.Подготовка письменного и устного отчета по лабораторной работе № 15 (2 часа)</p> <p>3.Подготовка к устному собеседованию (1 час)</p>	5
ИТОГО			63

3.3. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические материалы для анализа современных тенденций в развитии туризма и гостиничной деятельности

1. Родионова О.И., Шабанов Д.И. Инновационное стимулирование туризма через банковскую сферу//Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
2. Гусаров В.И. Международный туризм: новые вызовы и новые достижения// Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
3. Магомедова Н.И. Проблемы и специфика формирования региональной модели туристских кластеров// Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015
4. Современные тенденции и перспективы развития индустрии туризма и гостеприимства/РГУ имени С.А. Есенина. – Рязань, 2015 – 136 с.
5. Кусков А.С. Рекреационная география: УМК. – М. Флинта, 2005. – 496 с.
6. Ковалев Ю.П. Территориальные туристские кластеры и развитие туризма в России// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 88-94
7. Туризм и рекреация: инновации и ГИС-технологии. – Астрахань, 2015. – 188 с.
8. Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – 548 с.

Учебно-методические материалы для изучения теоретических вопросов и исторических аспектов развития туризма и гостиничной деятельности

1. Алишева Р.Т. Общественное и экономическое значение рекреационного туризма//Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С.27-32
2. Деньгин Д.Д. Туризм как фактор повышения конкурентноспособности регионов// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 56-60
3. Джанджугазова Е.А. Информационные технологии и современный бизнес// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 60-66
4. Долженко Г.П. Туризмоведение как область научной деятельности по исследованию туризма и условий его функционирования// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 66-72
5. Лысенкова З.В. Подходы к изучению восприятия территории в интересах рекреационного переосвоения регионов// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 102-107
6. Мажар Л.Ю. Теоретические основы анализа условий и факторов развития туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 107-116
7. Максимова Л.М. Методические подходы к использованию информационных технологий в процессе развития туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 116-121
8. Михайличенко А.И. Инновационный туристический продукт в условиях устойчивого развития// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 125-133
9. Мозговая О.С. Теоретические подходы к исследованию сущности туристского спроса// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 133-139
10. Новиков В.С. Туристская деятельность: управление дестинациями// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 148-155

11. Путрик Ю.С. Эволюция концептуальных представлений о развитии туризма в СССР и России (1980-2010 гг)// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 155-170
12. Юрченко Е.Е. Системный подход в изучении туризма// Туризм и региональное развитие. – Смоленск: Универсум, 2011. – С. 189-195

Справочные (в том числе редкие научные) материалы по туризму и гостиничной деятельности

1. Проблемы территориальной организации туризма и отдыха//ИГРАН СССР. – Ставрополь, 1978
2. Рекреационные ресурсы и методы их изучения/Московский филиал РГО СССР. – Москва, 1981
3. Царфис П.Г. Рекреационная география СССР. – Москва: Мысль, 1979
4. Охрана биосферы курортных и рекреационных зон СССР/Академи наук СССР. – Москва, 1982
5. Современное состояние и пути оптимального использования курортных и рекреационных ресурсов Крыма/Академи наук СССР. – Киев, 1984
6. Рекреационные системы/Н.С. Мироненко. – М.: МГУ, 1986

Картографические учебно-методические материалы

1. Большой универсальный атлас мира. – М.: ОЛМА Медиа групп, 2012. – 224 с.
2. Обзорно-географический атлас мира. – М.: УНИИТЕХ, 2012. – 184.с.
3. Социально-экономическая география мира. Справочное пособие (карты, диаграммы, графики, таблицы)/под ред. В.Н. Холиной. - М.: Дрофа, 2007. – 72 с.
4. Атлас «Экономическая и социальная география мира. – М.: Астрель, 2014
5. Голубев А. Карты России. – СПб.: Речь, 2014. – 172 с.: илл.

Уровни освоения дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

При конструировании учебных задач в самостоятельной работе учитываются следующие уровни усвоения материала и учебные действия обучающихся:

Таблица 1

Соотношение уровней усвоения и учебных действий обучающихся в процессе выполнения самостоятельной работы

Уровень усвоения	Учебные действия
Репродуктивный (Знать)	Называть, измерять, показывать, определять, наносить на карту, сообщить, рецензировать, объяснить
Частично-поисковый (Уметь)	Охарактеризовать, выявлять причинно-следственные связи, анализировать, моделировать, составлять диаграммы, графики, схемы, таблицы, комплексные карты, демонстрировать, применять на

	практике, иллюстрировать, разработать план, вычислить, привести пример, сравнить, сопоставить, критиковать, ставить вопрос, соотнести, классифицировать, систематизировать
Творческий (Владеть)	Прогнозировать, оценить, доказывать, проектировать, синтезировать, осуществить районирование, осуществить экспертизу, составить презентацию, применить на практике

Важную группу занимают задания, связанные с рефлексией, направленной на осознание, осмысление значимости собственных действий. Необходимым компонентом самостоятельной работы в рассматриваемой дисциплине, также, является самооценка, включающая эмоционально-волевые и рациональные действия.

Виды и содержание самостоятельных работ в изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности»

Разнообразие самостоятельных работ при изучении дисциплины «Проектирование гостиничной деятельности» определяется особенностями ее содержания, используемыми источниками информации и уровнем предшествующей подготовки студентов.

Данная дисциплина играет значительную роль в формировании профессиональных компетенций, общих и специальных умений. В ходе изучения дисциплины совершенствуется система умений общих (работа с текстом) и специальных (работа с картой, экологической и экономической статистикой). Место дисциплины в структуре ОПОП позволяет планировать довольно высокий уровень самостоятельности обучающихся. С этой целью для создания оптимальных условий освоения дисциплины необходимо изучение каждой дидактической единицы начинать с выявления уровня опорных знаний и умений.

При разработке самостоятельных работ в программе дисциплины нами уделено особое внимание обеспечению тесной связи их содержания с основными вопросами курса, установлению преемственности с предшествующими дисциплинами, более полному охвату различных источников научной информации.

Методическое сопровождение самостоятельных работ по дисциплине «Проектирование гостиничной деятельности»

Формирование приемов учебной работы в организации самостоятельной работы в рассматриваемой дисциплине осуществляется с учетом содержания, методов преподавания, источников информации, целей задания, предшествующей подготовки студентов и их индивидуальных различий. Методически этапы формирования приемов учебной работы при выполнении самостоятельных заданий выглядят следующим образом: 1) введение приема (на аудиторном занятии), 2) усвоение приема (частично на

аудиторном занятии, частично самостоятельно), 3) полностью самостоятельное применение приема и перенос его применения в условия новых учебных задач. На первом этапе студентам разъясняется состав приема в форме плана-инструкции и происходит его апробация в ходе выполнения аудиторного занятия – репродуктивный уровень. Более сложным вариантом данного этапа может служить подведение студентов к самостоятельному нахождению состава приема. Второй этап – усвоение приема осуществляется в ходе выполнения системы заданий как в аудитории, так и самостоятельно, с целью закрепления алгоритма действий, входящих в прием. Это задания репродуктивного и частично-поискового уровня. Самостоятельное применение приема учебной работы в условиях новых задач является третьим этапом – частично-поисковый и творческий уровень. Обучение приемам учебной работы дает высокий уровень самостоятельности при решении учебных задач и является необходимым методическим условием успешного проведения самостоятельной работы.

В изучении рассматриваемой дисциплины самостоятельная работа носит характер практической деятельности. Таким образом, самостоятельные и лабораторные работы взаимосвязаны и составляют основу практических методов преподавания. Предлагаемая методика организации самостоятельных работ позволит студентам применять знания и опыт в новой учебной ситуации при рассмотрении эколого-экономических проблем впервые изучаемых регионов. При выполнении самостоятельных работ студенты сами смогут отбирать необходимые источники информации. Определять последовательность выполнения задания, форму обобщения и презентации своих результатов.

3.3.1. Контрольные работы/электронные презентации

Примерная тематика контрольных работ

1. Определение понятия проект. Классификации проектов
2. Проектирование деятельности как инструмент развития
3. Технология и ключевые элементы проектирования: система, объект, процесс.
4. Развитие гостиничного бизнеса и туризма на управляемой, комплексной и устойчивой основе
5. Экономические выгоды развития гостиничного бизнеса и туризма в регионе
6. Ресурсы и уровни гостиничного проектирования
7. Формирование туристского кластера
8. Туристско-рекреационный комплекс
9. Типы проектов
10. Управление проектом
11. Подготовка исследования в гостиничном проектировании
12. Определение задач в гостиничном проектировании
13. Сбор данных в гостиничном проектировании
14. Анализ и синтез в гостиничном проектировании

15. Разработка политики и структурного плана в гостиничном проектировании
16. Подготовка плана исследования и выбор специалистов в гостиничном проектировании
17. Аналитические доклады в гостиничном проектировании
18. Расчет потребностей в средствах размещения в гостиничном проектировании
19. Определение пропускных потенциалов для региона в гостиничном проектировании
20. Определение пропускных потенциалов для турцентра в гостиничном проектировании
21. Контроль над выполнением проекта
22. Финансирование проекта
23. Типы и виды туристского пространства
24. Рынок гостиничных продуктов и услуг: основы проектирования
25. Проектирование гостиничных продуктов
26. Проектирование цены на гостиничные продукты и услуги
27. Методика формирования дисконтных программ на гостиничные продукты и услуги
28. Каналы сбыта гостиничных продуктов и услуг

Примерная тематика электронных презентаций

1. Использование интернет-технологий в гостиничном проектировании
2. Гостиничное предприятие как объект проектирования
3. Методические подходы к изучению конкурентов и клиентов гостиничных предприятий
4. Организационное проектирование бизнес-процессов гостиничных предприятий
5. Проектирование организационной структуры гостиничного предприятия
6. Основы планирования и прогнозирования деятельности предприятия гостиничной индустрии
7. Стратегическое планирование деятельности предприятия
8. Инвестиционный проект по созданию туристско-рекреационного кластера «Рязанский»
9. Проектирование туристского пространства
10. Проектирование гостиничной деятельности на различных уровнях
11. Туристско-рекреационные кластеры на территории России (по выбору)
12. Проектирование дисконтной стратегии и политики гостиничных предприятий
13. Каналы сбыта и продвижения гостиничных продуктов и услуг
14. Создание производственно-сбытовой системы гостиничных продуктов и услуг

15. Проектирование эффективной системы управления распределением в гостиничном бизнесе
16. Формирование нового образа экономики на основе интернет-технологий
17. Инновационные подходы к продвижению гостиничных продуктов и территорий
18. Туристские информационные системы как новая модель гостиничного бизнеса
19. Анализ и оценка деятельности гостиничного предприятия
20. Мониторинг Mystery Shopping
21. Организационная структура гостиничного предприятия
22. Стратегическое планирование деятельности гостиничного предприятия
23. Бизнес-планирование гостиничной организации
24. Модель проекта (задание по выбору)

Рекомендации по подготовке и выполнению контрольных работ и электронных презентаций

Подготовка контрольной работы подразумевает ознакомление и самостоятельную проработку теоретического материала по данной теме, выбор основных положений и их анализ, высказывание собственной позиции по рассматриваемому вопросу. При этом должна сохраняться логика изложения и научная основа содержания темы. На этапе работы с рекомендованными учебно-методическими материалами (процесс подготовки к контрольной работе) выделяются основные теоретические положения рассматриваемого вопроса. Наиболее удобно при этом составлять тезисы, конспект или план ответа. В контрольной работе необходимо раскрыть суть темы, ее место и значение. Теоретические аспекты темы излагаются на основе анализа литературы, формулируется позиция и точка зрения автора. Обзор литературы должен показать, что остается невыясненным в данной области и потому нуждается в первоочередном изучении. На основе информационной базы изучается современное состояние темы. Вычленяются и анализируются факторы, определяющие специфику вопроса. Достаточно обширные данные можно графически обработать (составить схему, график, модель, граф территории). Изложение материала в письменной контрольной работе может состоять из нескольких подразделов или пунктов. Студенты отчитываются по контрольной работе, отвечая письменно и развернуто, на вопросы варианта работы. Контрольная работа принимается к проверке при достаточном освещении вопросов и соответствии требованиям оформления (на отдельных листах). Среднее время написания контрольной работы на занятии 25-30 минут. Форма отчета по контрольной работе: выполненное непосредственно на занятии письменное контрольное задание. Оценка (балл) сообщается студенту на следующем по расписанию занятии.

Электронные рефераты-презентации – исследование, интерпретация и демонстрация материала по выбранной проблематике с последующим анализом, дискуссией, оппонированием, и оценкой. Ориентированы на индивидуальное интеллектуальное и творческое развитие. Также выступает как одна из форм групповой работы по: - единой проблеме и одинаковым вопросам; - различным проблемам; - общей проблеме, но

различным ее аспектам. Направлены на фиксацию, рецензирование, систематизацию, демонстрацию фактического материала и составление суждения с последующим обсуждением в группе. Составление электронной презентации начинается с выбора темы. Затем происходит поиск необходимой информации в рекомендованных учебно-методических материалах и электронных информационных источниках. Собранный таким образом первичный материал оформляется в виде электронной презентации с помощью программы Microsoft Power point. Выступление с электронной презентацией должно выглядеть как устное сообщение студента с иллюстративными слайдами из презентации. Недопустимо создавать презентации только с текстовой информацией на слайдах и зачитывать их. На слайдах презентации должны быть показаны всевозможное графическое и картографическое сопровождение к тезисам выступления. Средний объем презентации по выбранной теме около 10 слайдов или 7-9 минут выступления. Форма отчета по электронной презентации: выступление на занятии и обсуждение вопроса. Оценка сообщается студенту непосредственно по окончании выступления (или в конце занятия).

4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ - см. Фонд оценочных средств

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Основная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, вид издания, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие/под ред Л.А. Ульяновченко. – М: КНОРУС, 2016. – 224 с.	1-9	6	12	1
2	Колесова, Ю. А. Туристско-рекреационное проектирование [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. А. Колесова. – Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2016. – 352 с. – Режим доступа: http://znanium.com/bookread2.php?book=551158 (дата обращения: 15.11.2016).	1-9	6	ЭБС	

5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор (ы), наименование, вид издания, место издания и издательство, год	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
				В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6
1	Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие для вузов/Скобкин С.С., 2007. -Москва, Магистр	1-9	6	15	0
2	Технология создания турпродукта: учебное пособие/Веткин В.А., 2010. - Москва ИнфраМ	3-9	6	10	0
3	Туризм: право и экономика: периодическое издание//Журнал, 2016. – Москва: Юрист	1-9	6	№ 1-3	0
4	Туристический бизнес: периодическое издание//Журнал, 2016. – Москва: Турбизнес	1-9	6	№ 1-16	0
5	Вестник национальной академии туризма: периодическое издание//Журнал, 2016. - Москва Национальная академия туризма	1-9	6	№ 1-4	0
6	Шеин, Ю. П. Инновационные подходы к проектированию и развитию туристско-рекреационных зон [Электронный ресурс] : учебное пособие / Ю. П. Шеин, Л. Д. Матвеева. – Уфа : Уфимский государственный университет экономики и сервиса, 2011. – 178 с. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=272483 (дата обращения: 15.11.2016).	1-9	6	ЭБС	

5.3. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. Мировой атлас данных. <http://knoema.ru/atlas> - Мировая и региональная статистика, национальные данные, карты и рейтинги (дата обращения 18.11.2017)
2. Федеральная служба государственной статистики. <http://www.gks.ru/> - На сайте содержится официальная статистическая информация обо всех сторонах жизни общества, информационно-аналитические материалы, характеризующие различные аспекты экономики и социальной жизни страны. Здесь можно найти полные тексты ежегодника «Россия в цифрах» (архив с 2001 г.) (дата обращения 18.11.2017)

3. Статистика. Справочный ресурс Госкомстата. <http://statistika.ru/> - Справочный и аналитический веб-ресурс Госкомстата. Содержит большое количество информации: таблицы с данными и текстовые публикации, новости статистики по самым разным вопросам социальной, экономической жизни, экологическим проблемам, криминологии. (дата обращения 18.11.2017)
4. Мультистат. Многофункциональный статистический портал. <http://www.multistat.ru/> - Веб-ресурс Главного межрегионального центра обработки и распространения статистической информации Госкомстата. Вся информация, представленная на портале, имеет статус официальной. Значительное число данных доступно на бесплатной основе – см. раздел «Ресурсы» (Макроэкономика, Экономика регионов России, Россия и зарубежные страны). Доступ к официальным статистическим сборникам, электронным таблицам можно получить за плату (дата обращения 18.11.2017)
5. Прайм. Агентство экономической информации. <http://1prime.ru/> - позволяет искать данные о России, США, европейских странах. (дата обращения 18.11.2017)
6. Экономическая экспертная группа. Аналитика и консалтинг по экономике и финансам. <http://www.eeg.ru/pages/22> - Основные текущие экономические показатели России. Обзоры данных и прогнозы на сайте Экономической экспертной группы (дата обращения 18.11.2017)
7. Центральный банк Российской Федерации. <http://www.cbr.ru/> - Большой объем макроэкономических показателей и банковской статистики, обзоры инфляции. (дата обращения 18.11.2017)
8. Всемирная книга фактов (англ.). <https://www.cia.gov/library/publications/the-world-factbook/index.html> - Ежегодно издаваемый ЦРУ справочник о странах мира. Нужно выбрать в окне «Select a country of location» нужную страну – и можно получить доступ к справочным сведениям о ней: карта, флаг, географические и демографические данные, информация о политической и законодательной системах, участие в международных организациях, основная экономическая статистика (дата обращения 18.11.2017)
16. Национальные статистические агентства. (англ.). <http://www.stat.go.jp/english/info/148.htm> Ссылки на государственные статистические организации зарубежных стран и международные статистические организации (дата обращения 18.11.2017)
10. База данных международной статистики и индексов. http://russiancouncil.ru/spec/stat/?active_id_10=33#top-content – Источниками представленных статистических данных выступают крупные международные организации, в числе которых ООН, МВФ, Всемирный банк, ВТО. Международные и национальные базы статистических данных охватывают практически все аспекты глобального развития (дата обращения 18.11.2017)
11. Единая система доступа к данным ООН <http://data.un.org/> - С момента своего создания Организация Объединенных Наций занимается сбором статистической

информации от государств-членов по различным темам. Undata объединила базы данных ООН и ряда международных организаций. Статистический отдел ООН создал этот интернет-проект в 2005 г. для обеспечения свободного доступа к глобальной статистике. Можно получить доступ к большому числу баз данных ООН либо путем просмотра рядов показателей, либо с помощью поиска по ключевым словам. Многочисленные базы данных, таблицы и глоссарии охватывают широкий круг тем: сельское хозяйство, образование, занятость, энергетика, окружающая среда, здравоохранение, ВИЧ/СПИД, развитие людских ресурсов, промышленности, информационных и коммуникационных технологий, национальных счетов, народонаселения, беженцы, туризм, торговля (дата обращения 18.11.2017)

12. Межгосударственный статистический комитет СНГ. <http://www.cisstat.com/> - Сайт содержит таблицы и статьи по основным социально-экономическим показателям стран СНГ (макроэкономические и финансовые показатели, информация о населении и занятости, данные о производстве основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, ценах, внутренней торговле, внешнеэкономической деятельности, курсах национальных валют, доходах и расходах населения, социальных условиях жизни населения, состоянии окружающей среды и др.). Представлены данные за различные периоды, аналитические материалы и доклады (дата обращения 18.11.2017)
13. Статистический портал ОЭСР. (англ.). <http://stats.oecd.org/index.aspx> - Статистические данные стран мира по широкому кругу показателей экономического и социального развития (дата обращения 18.11.2017)
14. Всемирная торговая организация (англ.). https://www.wto.org/english/res_e/statis_e/statis_e.htm - Статистические данные о торговле и тарифах стран-членов ВТО. (дата обращения 18.11.2017)
15. Статистический отдел ООН. Департамент по экономическим и социальным вопросам. <http://mdgs.un.org/unsd/mdg/Home.aspx> - Официальный веб-сайт ООН представляет данные по более чем 60 показателям, как правило, связанным с качеством и уровнем жизни. Исследования и данные являются результатом работы Межучрежденческой группы экспертов, координируемой Статистическим отделом ООН (дата обращения 18.11.2017)
16. Программа развития ООН. Российская Федерация. <http://www.undp.ru/index.phtml?lid=2> - данные по показателям, как правило, связанным с качеством и уровнем жизни населения страны и отдельных регионов России (дата обращения 18.11.2017)
17. Статистика по общественному развитию ПРООН (англ.). <http://hdr.undp.org/en/data> - Доступ к статистическим данным из отчета о человеческом развитии (HDR) и материалы, которые помогут лучше понять эти данные. Здесь же информация об индексе развития человеческого потенциала, ссылки на другие справочные материалы, информационные ресурсы по статистике человеческого развития (дата обращения 18.11.2017)

18. Статистика Он-лайн. <http://guide.aonb.ru/stat.html> - интернет-путеводитель предлагает ссылки на сайты, которые содержат статистическую информацию о России и зарубежных странах. Он может быть полезен для поиска архивов данных, отслеживания динамики социальных и экономических изменений, сравнения показателей разных регионов страны и мира. (дата обращения 18.11.2017)
19. Финам. Новости мировых рынков. <http://www.finam.ru/international/home/> - большой объем статистической и графической биржевой информации по мировым рынкам товаров и услуг. (дата обращения 18.11.2017)
20. Федеральное агентство по туризму. <http://www.russiatourism.ru/> - туризм в России, субъекты туристической индустрии, статистика, реестр туроператоров (дата обращения 18.11.2017)
21. Национальный туристический портал. <https://russia.travel/> Виды туризма, достопримечательности, транспорт, туристские регионы России (дата обращения 18.11.2017)
22. Университетская библиотека ONLINE [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red (дата обращения: 06.04.2017).
23. Электронный каталог НБ РГУ имени С. А. Есенина [Электронный ресурс] : база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающих в фонд НБ РГУ имени С. А. Есенина. – Рязань, [1990 -]. – Режим доступа: <http://library.rsu.edu.ru/marc>, свободный (дата обращения: 06.04.2017).
24. Юрайт [Электронный ресурс] : электронная библиотека. – Доступ к полным текстам по паролю. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru> (дата обращения: 20.04.2017).

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

1. Ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии. <http://ratanews.ru/statistics/> . RATA-news – ежедневная электронная газета Российского союза туристической индустрии (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: 20.04.2017).

2. Российский туризм. http://russiantourism.ru/main/main_15143.html [Russiantourism.ru](http://russiantourism.ru) – это портал о туризме в России и ближнем зарубежье. Как функционирует туристическая отрасль страны. (дата обращения: 20.04.2017).
3. Все о туризме. Туристическая библиотека. http://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm. Сайт «[Все о туризме - туристическая библиотека](http://tourlib.net/books_tourism/aleks21.htm)» 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: 20.04.2017).
4. Бесплатная библиотека стандартов и нормативов. <http://www.docload.ru/Basesdoc/4/4812/index.htm> ГОСТ Р 50681-94 ТУРИСТСКО-ЭКСКУРСИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ. ПРОЕКТИРОВАНИЕ ТУРИСТСКИХ УСЛУГ(дата обращения: 20.04.2017).
5. Портал про гостиничный бизнес. <http://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: 20.04.2017).
6. Страны мира. Краткое описание стран мира, фотоматериалы, новости, архив. Сайт создан на основе HTML и CSS технологий [Электронный ресурс], [.http://www.worlds.ru/#](http://www.worlds.ru/#) (дата обращения: 06.10.2017).
7. Географический справочник «О странах». [Электронный ресурс], <http://ostranah.ru/> (дата обращения: 06.10.2017).
8. Все страны мира. Основные сведения по географии, природе, истории, культуре, экономике, государственному устройству и вероисповеданию всех стран мира. [Электронный ресурс], <http://stranymira.com/> (дата обращения: 06.10.2017).
9. Политическая карта мира. [Электронный ресурс] <http://www.youtube.com/watch?v=JlMndcXh8zc> (дата обращения: 06.10.2017).

10. Аналитический центр при правительстве Российской Федерации. Источник оперативного экспертного мнения по широкому кругу вопросов социально-экономического развития страны. [Электронный ресурс], <http://ac.gov.ru> (дата обращения: 07.10.2017).

11. Мультимедийный информационный ресурс «Живая карта» <http://www.2r.ru/>. Сетевое издание по туризму, отдыху и путешествиям «ЖИВАЯ КАРТА» является информационным ресурсом, направленным на популяризацию и продвижение туризма в российских регионах и за рубежом. (дата обращения: 07.10.2017).

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Требования к аудиториям (помещениям, местам) для проведения занятий:

Для проведения занятий необходимы стандартно оборудованные лекционные аудитории, в том числе, для проведения лекций с использованием мультимедийных и интерактивных технологий. Лекционные аудитории должны быть оснащены: видеопроектором, экраном, ноутбуком с необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint), затемненными окнами, периферией к оборудованию, интерактивной доской с периферией.

6.2. Требования к оборудованию рабочих мест преподавателя и обучающихся:

Рабочее место преподавателя и студента должно быть оснащено: стационарным компьютером или ноутбуком с периферией и необходимым программным обеспечением (MS Office 10: Word, Excel, PowerPoint).

6.3 Требования к специализированному оборудованию:

Специализированное оборудование не требуется.

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 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 инициируемой преподавателем эвристической беседе, рассуждении, ответах на вопросы, комментировании фактов, приведении

	<p>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>
<p>Лабораторные занятия</p>	<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 самостоятельной работы с защитой на следующем занятии. К промежуточной аттестации, допускаются обучающиеся, полностью отчитавшиеся по лабораторным работам.</p>
<p>Контрольная работа (в форме теста)</p>	<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>
<p>Электронная презентация темы</p>	<p>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</p>

	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. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

1. Использование слайд-презентаций на всех лекционных темах дисциплины и в качестве индивидуальных заданий обучающихся.
2. Использование интерактивной карты на лабораторных и лекционных занятиях – мультимедийный информационный ресурс <http://www.2r.ru/news/12512> .
3. Индивидуальное консультирование по выполнению НИР (подготовка и редактирование статей для конференций) посредством электронной почты.

8.1. Требования к программному обеспечению учебного процесса. Специальное программное обеспечение не требуется.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

4. Использование на занятиях слайд-презентаций
5. Проверка домашних заданий и консультирование посредством электронной почты.

10. Требования к программному обеспечению учебного процесса (указывается при наличии):

Перечень информационных технологий (лицензионное программное обеспечение, информационно-справочные системы)

Название ПО	№ лицензии
Антивирус Kaspersky Endpoint Security	договор №14/03/2018-0142от 30/03/2018г.);
Офисное приложение LibreOffice	свободно распространяемое ПО
Архиватор 7-zip	свободно распространяемое ПО
Браузеризображений Fast Stone ImageViewer	свободно распространяемое ПО
Медиа проигрыватель VLC mediaplayer	свободно распространяемое ПО
Запись дисков ImageBurn	свободно распространяемое ПО
DJVU браузерDjVuBrowser Plug-in	свободно распространяемое ПО

11. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине для промежуточного контроля успеваемости

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Код контролируемой компетенции) или её части)	Наименование оценочного средства
1.	Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства	ПК-12	экзамен
2	Классификация и типология гостиниц и других средств размещения	ПК-12	экзамен
3	Организационные структуры гостиничных предприятий	ПК-12	экзамен
4	Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности	ПК-12	экзамен
5	Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности	ПК-14	экзамен
6	Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц	ПК-14	экзамен
7	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров	ПК-14	экзамен
8	Финансовые показатели проекта	ПК-14	экзамен
9	Документационное сопровождение проектной деятельности	ОПК-3	экзамен

ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Индекс компетенции	Содержание компетенции	Элементы компетенции	Индекс элемента
ПК-12	Готовностью к освоению теоретических основ проектирования функциональных процессов гостиниц и других средств размещения на основе применения современных технологий и методов проектирования	знать	
		Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства.	ПК-12 31
		Характеристики гостиничной услуги. Гостиничный продукт. Структура и концепция гостиничного продукта.	ПК-12 32
		Передовые технологии гостиничного бизнеса.	ПК-12 33
		Классификация и типология гостиниц и других средств размещения. Критерии классификации. Цели классификации.	ПК-12 34
		Оценка соответствия средств размещения категории.	ПК-12 35
		Службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства.	ПК-12 36
		Линейная структура управления. Функциональная структура управления. Линейно-функциональная структура управления. Дивизионная структура управления. Матричная структура управления.	ПК-12 37
		Службы в структуре гостиничного предприятия: состав и функционал.	ПК-12 38
		Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности. Стандарты гостиничных ассоциаций и цепей.	ПК-12 39
		Внутригостиничные стандарты обслуживания. Комплекс гостиничных стандартов обслуживания.	ПК-12 310
		уметь	
		Анализировать организационную структуру и функционал гостиничного предприятия.	ПК-12 У1
		Различать и анализировать характеристики гостиничной услуги.	ПК-12 У2
		Анализировать структуру гостиничного продукта. Анализировать группировки элементов гостиничного продукта.	ПК-12 У3
		Выявлять и анализировать уровни формирования гостиничного продукта	ПК-12 У4
		Различать и анализировать передовые технологии гостиничного бизнеса.	ПК-12 У5
		Различать и анализировать концепции гостиничного продукта.	ПК-12 У6
		Различать и анализировать средства размещения по классификации ЮНВТО и ГОСТ РФ на основе различных критериев.	ПК-12 У7

		Объяснять алгоритм оценки соответствия средства размещения категории.	ПК-12 У8
		Различать и анализировать структуры управления средством размещения.	ПК-12 У9
		Различать и анализировать по составу и функционалу основные службы гостиничного предприятия.	ПК-12 У10
		Различать и анализировать стандарты гостиничных ассоциаций, объединений, цепей.	ПК-12 У11
		Различать и анализировать виды внутригостиничных стандартов обслуживания.	ПК-12 У12
		Анализировать комплекс гостиничных стандартов обслуживания.	ПК-12 У13
		владеть	
		Приемом анализа свойств и основных положений формирования гостиничного продукта.	ПК-12 В1
		Приемом проектирования структурной схемы гостиничного продукта. Приемом проектирования визуальной схемы формирования гостиничного продукта.	ПК-12 В2
		Приемом проектирования схемы формирования гостиничного продукта по уровням.	ПК-12 В3
		Приемом формирования концепции гостиничного продукта в зависимости от целевого рынка гостиницы.	ПК-12 В4
		Приемом определения принадлежности средства размещения к конкретному типу.	ПК-12 В5
		Приемом оценки соответствия средства размещения категории.	ПК-12 В6
		Приемом проектирования организационной структуры и структуры управления средством размещения.	ПК-12 В7
		Приемом проектирования компонентной и функциональной схем основных служб гостиничного предприятия.	ПК-12 В8
		Приемом проектирования концепции внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения.	ПК-12 В9
		Приемом проектирования технического и операционного внутригостиничного стандарта. Приемом проектирования общих гостиничных стандартов.	ПК-12 В10
		Приемом проектирования стандартов служб гостиницы.	ПК-12 В11
ОПК-3	Готовностью	знать	

применять нормативно-правовую и технологическую документацию, регламентирующую гостиничную деятельность	Документационное сопровождение проектной деятельности.	ОПК- 3 31
	Открытие гостиницы.	ОПК- 3 32
	Процесс обслуживания в гостинице. Необходимая документация на каждом этапе проектирования.	ОПК- 3 33
	Полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта.	ОПК- 3 34
	Цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.	ОПК- 3 35
	ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.	ОПК- 3 36
	уметь	
	Различать и анализировать основные этапы и шаги процесса открытия гостиницы.	ОПК- 3 У1
	Различать и анализировать этапы процесса обслуживания в гостинице.	ОПК- 3 У2
	Различать и анализировать наименование и содержание необходимой документации в гостиничной деятельности.	ОПК- 3 У3
	Различать и анализировать группы документов необходимых для гостиничного предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта.	ОПК- 3 У4
	Анализировать цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.	ОПК- 3 У5
	Анализировать ГОСТы в сфере туризма и гостеприимства.	ОПК- 3 У6
	владеть	
	Приемом составления поэтапного детального алгоритма процесса открытия гостиницы.	ОПК- 3 В1
	Приемом составления поэтапного алгоритма процесса обслуживания в гостинице.	ОПК- 3 В2
	Приемом систематизации необходимой документации в гостиничной деятельности.	ОПК- 3 В3
	Приемом систематизации документации предприятия на стадии внедрения гостиничного продукта.	ОПК- 3 В4
	Приемом формулировки целей документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.	ОПК- 3 В5
	Приемом систематизации ГОСТов в сфере туризма и гостеприимства.	ОПК- 3 В6

ПК-14	Готовностью организации к выполнению проектов в гостиничной деятельности	знать	
		Состав и содержание проекта. Управление проектом. Жизненный цикл проекта.	ПК-14 31
		Проект новой гостиницы. Стадия запуска гостиницы. Предынвестиционный этап проекта.	ПК-14 32
		Методика запуска новой гостиницы. Распределение задач служб гостиницы в периоде запуска.	ПК-14 33
		Организация проектной деятельности. Окружение проекта.	ПК-14 34
		Участники проекта. Факторы выбора участников проекта. Управляющие компании в отельном бизнесе.	ПК-14 35
		Подходы к реализации проектной деятельности. Организация проектной деятельности инвестором (заказчиком). Организация проектной деятельности с привлечением консалтинговой компании. Организация проектной деятельности с привлечением эксперта. Организация проектной деятельности с привлечением управляющей компании. Организация проектной деятельности управляющей компанией с участием инвестора.	ПК-14 36
		Методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия.	ПК-14 37
		Концепция системы управления гостиницей и организационная структура. Отбор персонала гостиницы на стартовом этапе, должностные инструкции, стандарты, квалификационная карта. Подготовка и обучение персонала в стартовый период.	ПК-14 38
		Требования к зданиям гостиничных предприятий. Нормативно-техническая документация проектирования и строительства.	ПК-14 39
		Типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий.	ПК-14 310
		Проектирование гостиниц, требования к проектированию. Предпроектные работы. Принципы проектирования и виды проектов.	ПК-14 311
		Требования к зданиям гостиничных предприятий. Системы застройки.	ПК-14 312
Особенности проектирования участка гостиничного предприятия.	ПК-14 313		
Требования к проектированию общественной части гостиниц. Композиционные схемы. Потoki. Проектирование приемно-вестибюльной группы.	ПК-14 314		
Требования к проектированию этажей и	ПК-14 315		

	вспомогательных помещений жилой части гостиниц.	
	Планировочная композиция номера. Категории номеров.	ПК-14 316
	Планировочные решения жилого этажа. Состав вспомогательных помещений на жилом этаже. Вертикальные и горизонтальные коммуникации и требования к их проектированию.	ПК-14 317
	Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров.	ПК-14 318
	Финансовые показатели проекта.	ПК-14 319
	уметь	
	Объяснять отличия проектов от текущих операций. Различать и анализировать виды проектов. Различать и анализировать фазы жизненного цикла проекта.	ПК-14 У1
	Анализировать иерархию управления проектом создания нового средства размещения.	ПК-14 У2
	Составлять и анализировать алгоритм предынвестиционного этапа проекта и стадии запуска. Анализировать совокупность бизнес-процессов запуска новой гостиницы.	ПК-14 У3
	Составлять и анализировать схему методики запуска новой гостиницы. Различать и анализировать задачи служб гостиницы в основные фазы стадии запуска.	ПК-14 У4
	Различать и анализировать факторы окружения проекта. Различать и анализировать задачи внешних и внутренних участников проекта.	ПК-14 У5
	Анализировать факторы выбора участников проекта. Анализировать деятельность крупных управляющих компаний в отельном бизнесе.	ПК-14 У6
	Различать и анализировать подходы к реализации проектной деятельности.	ПК-14 У7
	Объяснять и анализировать методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия.	ПК-14 У8
	Различать и анализировать параметры системы управления гостиницей и варианты организационной структуры.	ПК-14 У9
	Анализировать и объяснять критерии отбора персонала и соответствующую внутригостиничную документацию. Составлять схему подготовки и обучения персонала в стартовый период.	ПК-14 У510
	Анализировать классификацию рекреационных комплексов.	ПК-14 У11

	Различать и анализировать виды нормативных документов и их область применения.	ПК-14 У12
	Различать и анализировать типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий.	ПК-14 У13
	Составлять и объяснять схему предпроектных работ при строительстве гостиницы. Различать и анализировать принципы проектирования и виды проектов.	ПК-14 У14
	Различать и анализировать требования к зданиям гостиничных предприятий. Различать и анализировать системы застройки.	ПК-14 У15
	Анализировать генеральный план участка. Различать и анализировать соотношения жилой и общественной части гостиницы.	ПК-14 У16
	Различать и анализировать композиционные схемы гостиничного предприятия.	ПК-14 У17
	Различать и анализировать потоки между группами помещений гостиницы. Составлять и обосновывать план проекта приемно-вестибюльной группы.	ПК-14 У18
	Различать и анализировать планировочные композиции и категории номеров.	ПК-14 У19
	Различать и анализировать виды планировочных решений жилого этажа. Анализировать состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания	ПК-14 У20
	Анализировать и объяснять требования к проектированию вертикальных и горизонтальных коммуникаций.	ПК-14 У21
	Анализировать фирменный стиль как маркетинговую коммуникацию. Составлять алгоритм создания фирменного стиля гостиницы.	ПК-14 У22
	Различать и анализировать финансовые показатели проекта.	ПК-14 У23
	владеть	
	Приемом идентификации вида проекта. Приемом планирования жизненного цикла проекта.	ПК-14 В1
	Приемом планирования иерархии управления проектом создания нового средства размещения.	ПК-14 В2
	Приемом планирования предынвестиционного этапа проекта. Приемом планирования стадии запуска новой гостиницы.	ПК-14 В3

	Методикой запуска новой гостиницы (на уровне планирования). Приемом планирования задач служб гостиницы в основные фазы стадии запуска.	ПК-14 В4
	Приемом характеристики окружения проекта. Приемом дифференциации функционала внешних и внутренних участников проекта.	ПК-14 В5
	Приемом выбора участников проекта на основе анализа факторов. Приемом сравнения деятельности крупных управляющих компаний.	ПК-14 В6
	Приемом планирования подходов к реализации проектной деятельности.	ПК-14 В7
	Методикой формирования организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия (на уровне планирования).	ПК-14 В8
	Методикой планирования системы управления гостиницей и организационной структуры.	ПК-14 В9
	Приемами разработки внутригостиничных стандартов и регламентов для работы персонала. Приемом планирования подготовки и обучения персонала в стартовый период.	ПК-14 В10
	Приемом идентификации рекреационных комплексов.	ПК-14 В11
	Приемом идентификации нормативно-технических документов проектирования и строительства.	ПК-14 В12
	Приемом идентификации типов планов проектирования и строительства гостиничных предприятий.	ПК-14 В13
	Приемом планирования предпроектных работ при строительстве гостиницы. Приемом идентификации принципов проектирования и видов проектов.	ПК-14 В14
	Приемом учета требований к зданиям гостиничных предприятий (на уровне планирования).	ПК-14 В15
	Приемом идентификации систем застройки. Приемом анализа и сравнительного анализа генерального плана участка. Приемом идентификации соотношения жилой и общественной части гостиницы.	ПК-14 В16
	Приемом идентификации композиционных схем гостиничного предприятия. Приемом проектирования потоков между группами помещений. Приемом проектирования приемно-вестибюльной группы.	ПК-14 В17
	Приемом проектирования планировочной композиции номера и определения его категории.	ПК-14 В18
	Приемом обоснования и проектирования жилого этажа. Приемом планирования состава вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания. Приемом проектирования вертикальных	ПК-14 В19

		и горизонтальных коммуникаций.	
		Приемом проектирования фирменного стиля гостиницы.	ПК-14 В20
		Приемом составления структуры финансовых показателей проекта.	ПК-14 В21

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (экзамен)

№	Содержание оценочного средства	Индекс оцениваемой компетенции и ее элементов
Раздел 1		
Гостиничный продукт как результат функционирования гостиничного хозяйства. ПК-12		
1	Охарактеризовать и проанализировать гостиничное хозяйство и его функционал.	ПК-12 31 ПК-12 У1 ПК-12 В1
2	Охарактеризовать и проанализировать гостиничный продукт.	ПК-12 32 ПК-12 У3 ПК-12 В1
3	Охарактеризовать и проанализировать гостиничная услуга.	ПК-12 32 ПК-12 У2 ПК-12 В1
4	Охарактеризовать и проанализировать структуру гостиничного продукта и его элементы, составить структурную и визуальную схему формирования гостиничного продукта (на примере)	ПК-12 32 ПК-12 У3 ПК-12 В2
5	Охарактеризовать и проанализировать уровни формирования гостиничного продукта, составить схему формирования гостиничного продукта по уровням (на примере)	ПК-12 32 ПК-12 У4 ПК-12 В3
6	Охарактеризовать и проанализировать передовые технологии формирования гостиничного продукта.	ПК-12 33 ПК-12 У5 ПК-12 В1
7	Охарактеризовать и проанализировать концепции гостиничного продукта, сформируйте концепцию гостиничного продукта в зависимости от целевого рынка гостиницы (на примере)	ПК-12 32 ПК-12 У6 ПК-12 В4
Раздел 2		
Классификация и типология гостиниц и других средств размещения ПК-12		
8	Охарактеризовать и проанализировать гостиничную индустрию и гостиничный бизнес, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
9	Охарактеризовать и проанализировать классификации и типологии средств размещения, определить принадлежность	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5

	средства размещения к конкретному типу	
10	Охарактеризовать и проанализировать классификацию средств размещения по ЮНВТО, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
11	Охарактеризовать и проанализировать типологию средств размещения по ГОСТ Р, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
12	Составить сравнительную характеристику средств размещения, вошедших в классификации, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
13	Охарактеризовать и проанализировать критерии классификации и типологии средств размещения, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
14	Охарактеризовать и проанализировать цели классификации средств размещения, определить принадлежность средства размещения к конкретному типу	ПК-12 34 ПК-12 У7 ПК-12 В5
15	Раскрыть сущность алгоритма оценки соответствия средств размещения категории, показать применение оценки (на примере).	ПК-12 35 ПК-12 У8 ПК-12 В6
Раздел 3		
Организационные структуры гостиничных предприятий ПК-12		
16	Охарактеризовать и проанализировать службы и отделы предприятий гостиничного хозяйства, составьте схему организационной структуры гостиничного предприятия (на примере)	ПК-12 36 ПК-12 У9 ПК-12 В7
17	Охарактеризовать и проанализировать организационную структуру управления предприятием, составьте схему структуры управления средством размещения (по выбору).	ПК-12 36 ПК-12 У9 ПК-12 В7
18	Охарактеризовать и проанализировать линейную структуру управления, составьте схему структуры управления средством размещения.	ПК-12 37 ПК-12 У9 ПК-12 В7
19	Охарактеризовать и проанализировать функциональную структуру управлением, составьте схему структуры управления средством размещения.	ПК-12 37 ПК-12 У9 ПК-12 В7
20	Охарактеризовать и проанализировать линейно-функциональную структуру управлением, составьте схему структуры управления средством размещения.	ПК-12 37 ПК-12 У9 ПК-12 В7
21	Охарактеризовать и проанализировать дивизионную структуру управления предприятием, составьте схему структуры управления средством размещения.	ПК-12 37 ПК-12 У9 ПК-12 В7

22	Охарактеризовать и проанализировать матричную структуру управления предприятием, составьте схему структуры управления средством размещения.	ПК-12 37 ПК-12 У9 ПК-12 В7
23	Охарактеризовать и проанализировать основные службы гостиничного предприятия, составьте покомпонентную схему основных служб гостиничного предприятия.	ПК-12 38 ПК-12 У10 ПК-12 В8
24	Составить сравнительную характеристику функционала основных служб, составьте функциональную схему основных служб гостиничного предприятия.	ПК-12 38 ПК-12 У10 ПК-12 В8
Раздел 4		
Стандарты обслуживания в гостиничной деятельности ПК-12		
25	Раскрыть сущность понятия стандартизация, охарактеризовать и проанализировать международные стандарты обслуживания, составить концепцию внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения	ПК-12 39 ПК-12 У11 ПК-12 В9
26	Охарактеризовать и проанализировать стандарты гостиничных ассоциаций, объединений и цепей, составить концепцию внутригостиничного стандарта обслуживания для средства размещения	ПК-12 39 ПК-12 У11 ПК-12 В9
27	Охарактеризовать и проанализировать стандарт обслуживания как свод правил компании, составить сравнительную характеристику внутригостиничных стандартов обслуживания по видам, составить технический или операционный внутригостиничный стандарт (по выбору)	ПК-12 310 ПК-12 У12 ПК-12 В10
28	Охарактеризовать и проанализировать комплекс гостиничных стандартов обслуживания их состав и функционал, составить общий гостиничный стандарт или стандарт служб гостиницы (по выбору)	ПК-12 310 ПК-12 У13 ПК-12 В10 ПК-12 В11
Раздел 5		
Состав и содержание проекта. Организация проектной деятельности. ПК-14		
29	Раскрыть понятие управление проектом, назвать и охарактеризовать признаки проекта, сравнить виды проектов, составить и проанализировать схему жизненного цикла проекта (на примере)	ПК-14 31 ПК-14 У1 ПК-14 В1
30	Проанализировать алгоритм проекта новой гостиницы с позиции иерархии управления охарактеризовать и проанализировать процесс запуска гостиницы и предынвестиционный этап, составить алгоритм процесса (на примере)	ПК-14 32 ПК-14 У2 ПК-14 У3 ПК-14 В2 ПК-14 В3
31	Охарактеризовать и проанализировать совокупность бизнес-процессов и методику запуска новой гостиницы, составить и проанализировать схему методики запуска на	ПК-14 33 ПК-14 У3 ПК-14 У4 ПК-14 В4

	конкретном примере.	
32	Раскрыть сущность окружения проекта, назвать и охарактеризовать участников проекта: сравнить и проанализировать состав, особенности, функционал.	ПК-14 34 ПК-14 35 ПК-14 У5 ПК-14 В5
33	Охарактеризовать и сравнить управляющие компании как участников проекта, проанализировать подходы и сценарии реализации проектной деятельности: сравнительная характеристика взаимодействия.	ПК-14 36 ПК-14 У6 ПК-14 У7 ПК-14 В6 ПК-14 В7
34	Проанализировать методические подходы к формированию организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия, составить схему организационной и кадровой структуры гостиничного предприятия (на примере).	ПК-14 37 ПК-14 У8 ПК-14 В8
35	Раскрыть сущность концепции системы управления гостиницей, проанализировать процесс формирования организационной структуры, составьте план системы управления гостиницей и организационной структуры (на примере).	ПК-14 38 ПК-14 У9 ПК-14 В9
36	Охарактеризовать и проанализировать процесс отбора персонала гостиницы в стартовом периоде, проанализировать процесс подготовки и обучения персонала в стартовый период, составить схему процесса, предложите вариант внутригостиничных стандартов и регламентов для работы персонала.	ПК-14 38 ПК-14 У510 ПК-14 В10
Раздел 6		
Требования к зданиям гостиничных предприятий. Требования к проектированию общественной и жилой частей гостиниц. ПК-14		
37	Охарактеризовать рекреационные учреждения как многофункциональные здания универсального типа, проанализировать типологию рекреационных комплексов, определить рекреационный комплекс (по описанию).	ПК-14 39 ПК-14 У11 ПК-14 В11
38	Охарактеризовать и проанализировать нормативно-техническую документацию проектирования и строительства, сравнить виды нормативных документов, соответственно области их применения.	ПК-14 39 ПК-14 У12 ПК-14 В12
39	Проанализировать и сравнить типы планов проектирования и строительства гостиничных предприятий, раскрыть сущность проектирования гостиниц и охарактеризовать требования к проектированию.	ПК-14 310 ПК-14 У13 ПК-14 В13
40	Охарактеризовать и проанализировать предпроектные работы, сравнить и определить виды проектов (по описанию и фото), раскрыть сущность принципов проектирования, составить и объяснить схему	ПК-14 311 ПК-14 У14 ПК-14 В14

	предпроектных работ.	
41	Охарактеризовать и проанализировать требования к зданиям гостиничных предприятий, раскрыть особенности проектирования участка гостиничного предприятия, провести сравнительный анализ планов участка (на моделях), составить и пояснить план участка.	ПК-14 312 ПК-14 313 ПК-14 У16 ПК-14 В15 ПК-14 В16
42	Сравнить и проанализировать системы застройки, раскрыть сущность требований к проектированию общественной части гостиничного предприятия, определить систему застройки, определить соотношения жилой и общественной части гостиницы (на моделях и фото).	ПК-14 312 ПК-14 314 ПК-14 У15 ПК-14 В16
43	Сравнить и проанализировать композиционные схемы, определить композиционную схему (на моделях и фото), охарактеризовать потоки между группами помещений, раскрыть функционал приемно-вестибюльной группы и обосновать требования к ее проектированию, составить и пояснить план приемно-вестибюльной группы (произвольно).	ПК-14 314 ПК-14 У17 ПК-14 У18 ПК-14 В17
44	Охарактеризовать и проанализировать требования к проектированию этажей, раскрыть сущность понятия планировочная композиция номеров, сравнить и проанализировать категории номеров, их отличительные признаки, составить план для номера определенной категории (по выбору).	ПК-14 315 ПК-14 316 ПК-14 У19 ПК-14 В18
45	Сравнить и проанализировать планировочные решения жилого этажа, составить план жилого этажа (произвольно), раскрыть сущность понятия вертикальные и горизонтальные коммуникации, обосновать правила проектирования, проанализировать состав вспомогательных помещений на жилом этаже в зависимости от формы обслуживания.	ПК-14 317 ПК-14 У20 ПК-14 У21 ПК-14 В19
Раздел 7		
Проектирование фирменного стиля гостиницы и оборудования гостиничных номеров. ПК-14		
46	Охарактеризовать и проанализировать фирменный стиль. как маркетинговую коммуникацию, раскрыть функции фирменного стиля.	ПК-14 318 ПК-14 У22 ПК-14 В20
47	Охарактеризовать и проанализировать систему фирменного стиля, составить алгоритм формирования фирменного стиля гостиницы (на примере).	ПК-14 318 ПК-14 У22 ПК-14 В20

48	Охарактеризовать и проанализировать стиль гостиничных номеров, предложить вариант оформления гостиничного номера в фирменном стиле (произвольно).	ПК-14 318 ПК-14 У22 ПК-14 В20
Раздел 8		
Финансовые показатели проекта. ПК-14		
49	Охарактеризовать определение налоговой нагрузки: НДС, налог на имущество, налог на прибыль, раскрыть и проанализировать сущность упрощенной системы налогообложения, понятие единый налог на вмененный доход, составить схему налоговых показателей.	ПК-14 319 ПК-14 У23 ПК-14 В21
50	Охарактеризовать алгоритм определения доходов и расходов гостиничного предприятия, раскрыть сущность понятия прибыль, проанализировать движение денежной наличности, составить схему.	ПК-14 319 ПК-14 У23 ПК-14 В21
51	Охарактеризовать и проанализировать процесс разработки балансового плана, составить схему, сущность разработки плана по источникам и использованию капитала, охарактеризовать показатели окупаемости проекта.	ПК-14 319 ПК-14 У23 ПК-14 В21
Раздел 9		
Документационное сопровождение проектной деятельности. ОПК-3		
52	Охарактеризовать и проанализировать блоки документации на каждом этапе проектирования, система ГОСТ, составить поэтапный детальный алгоритма процесса открытия гостиницы.	ОПК- 3 31 ОПК- 3 33 ОПК- 3 36 ОПК- 3 У1 ОПК- 3 У2 ОПК- 3 У3 ОПК- 3 У6 ОПК- 3 В1 ПК- 13 В6
53	Раскрыть и проанализировать содержание необходимой документации для старта и осуществления гостиничной деятельности, система ГОСТ, составить поэтапный алгоритм процесса обслуживания в гостинице.	ОПК- 3 31 ОПК- 3 32 ОПК- 3 33 ОПК- 3 36 ОПК- 3 У3 ОПК- 3 У6 ОПК- 3 В2 ОПК- 3 В3 ОПК- 3 В6
54	Воспроизвести и объяснить полный список необходимой для гостиничного предприятия документации на стадии внедрения гостиничного продукта.	ОПК- 3 31 ОПК- 3 32 ОПК- 3 33 ОПК- 3 34 ОПК- 3 У3 ОПК- 3 У4 ОПК- 3 В4
55	Охарактеризовать и проанализировать цели документационного обеспечения проектирования гостиничного предприятия.	ОПК- 3 31 ОПК- 3 33 ОПК- 3 36 ОПК- 3 У1 ОПК- 3 У2 ОПК- 3 У3 ОПК- 3 У6 ОПК- 3 В1 ПК- 13 В6

ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ (Шкала оценивания)

Результаты выполнения обучающимся заданий на экзамене - по пятибалльной шкале.

«Отлично» (5) – оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

«Хорошо» (4) - оценка соответствует повышенному уровню и выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос или выполнении заданий, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

«Удовлетворительно» (3) - оценка соответствует пороговому уровню и выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, демонстрирует недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

«Неудовлетворительно» (2) - оценка выставляется обучающемуся, который не достигает порогового уровня, демонстрирует непонимание проблемы, не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.