



**УТВЕРЖДЕНО:**  
**Ученым Высшей школы туризма и  
гостеприимства**  
**Протокол № 2 от 18.09.2020**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.4 1 «Разработка гостиничного продукта»**

**основной профессиональной образовательной программы высшего образования –  
программы бакалавриата**

**по направлению подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело**

**направленность (профиль): Гостиничный бизнес**

**Квалификация: бакалавр**

**Год начала подготовки: 2020**

**Разработчики:**

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент высшей школы туризма и гостеприимства	к.п.н., доцент Скабеева Л.И.

**Рабочая программа согласована и одобрена директором ОПОП:**

Должность	ученая степень и звание, ФИО
Доцент высшей школы туризма и гостеприимства	к.п.н., доцент Скабеева Л.И.

## 1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Социально-экономическая статистика и статистика туризма», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Инновации в профессиональной деятельности», Стандартизация и управление качеством в гостиничной деятельности, «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания».

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций выпускника:

**УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений**

УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;

УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;

УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.

**ПК УВ – 1 - Способность проектировать новые гостиничные продукты в части:**

ПК УВ – 1.1 Осуществлять исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта

ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих

ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с:

- целями и задачами разработки гостиничного и ресторанного продукта, этапами проектирования гостиничных продуктов и услуг, технологии создания гостиничного продукта, разновидностями гостиничного продукта, ресурсам, принципам отбора базовых услуг, унификацией, технологиями предоставления основных, дополнительных и сопутствующих услуг в гостинице.

- современными технологиями и методами проектирования гостиничного продукта: проектирование функциональных процессов гостиничного комплекса на основе применения современных технологий и методов проектирования, современные требования по формированию и реализации инновационных гостиничных продуктов, оценка эффективности производственно-технологической деятельности гостиниц и других средств размещения.

- проектированием и организацией проектирования гостиничного комплекса, а именно: состав и содержание проекта гостиничного предприятия, техническая политика в области проектирования и строительства предприятий отрасли, задачи проектирования, состав и содержание проекта, понятие проекта и проектной документации, документационное сопровождение проектной деятельности, требования к зданиям

гостиничных предприятий и туристских объектов, генеральный план участка, требования к зданиям гостиничных предприятий и туристских объектов, технические, экономические требования к зданиям и сооружениям гостиничных комплексов, функциональные основы проектирования гостиничного предприятия, требования к проектированию общественной и жилой частей гостиничных комплексов, конструктивные элементы зданий гостиниц, объёмно-планировочные решения зданий и сооружений гостиничных комплексов

- современным технологиям формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства; инновации, применяемые в сфере гостеприимства при формировании услуг; разработки и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов; внедрение инноваций в практику формирования гостиничного продукта.

Общая трудоёмкость освоения дисциплины составляет 13 зачетных единиц, 468 часа. Преподавание дисциплины ведётся на 3 курсе в 5,6 семестрах продолжительностью 36 недель, на 4 курсе в 7 семестре продолжительностью 18 недель для очной формы обучения; на 4 курсе в 7,8 семестрах, на 5 курсе в 9 семестре для заочной формы обучения. Дисциплина предусматривает проведение учебных занятий следующих видов: контактная работа с преподавателем:

- лекции, проблемные лекции, лекция-мастер-класс, лекция –видео-просмотр  
 - обсуждение, практические задания, разбор конкретных ситуаций, мастер-класс, Case-study, отчетное практическое занятие, обсуждение презентаций, работа в малых группах, обсуждение проектных предложений, работа над проектом в малых группах, обсуждение предпроектных предложений, участие в обсуждении кейсов, подготовка группового проекта.

- самостоятельная работа обучающихся.

Программой предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме отчетов, письменного опроса, тестирования, обсуждения предпроектных и проектных предложений, защиты проектов; промежуточная аттестация в форме зачёта на 5 семестре и в форме экзамена в 6, 7 семестре для очной формы обучения; в форме зачета в 7,8 семестрах и в форме экзамена в 9 семестре для заочной формы обучения.

Основные положения дисциплины должны быть использованы при подготовке в итоговой государственной аттестации.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1.	УК-2	<p><b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b></p> <p>УК-2.1. Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта;</p> <p>УК-2.2. В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы;</p> <p>УК-2.3. Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач.</p>

	<b>ПК УВ – 1</b>	<p><b>Способность проектировать новые гостиничные продукты в части:</b></p> <p>ПК УВ – 1.1. Осуществляет исследования рынка индустрии туризма и гостеприимства, туристских ресурсов для поиска идей создания нового гостиничного продукта</p> <p>ПК УВ - 1.2. Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих</p> <p>ПКУВ – 1.3. Формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям</p>

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Разработка гостиничного продукта» является частью первого блока программы бакалавриата по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Гостиничный бизнес» и относится к дисциплинам и относится к элективным дисциплинам части программы, формируемая участниками образовательных отношений части

Изучение данной дисциплины базируется на дисциплинах программы: «Маркетинг», «Материально-техническое и ресурсное обеспечение гостиничной деятельности», «Информационное обеспечение профессиональной деятельности», «Организационные и технологические основы гостиничного и ресторанного дела», «Социально-экономическая статистика в гостиничной деятельности», «Бизнес-планирование в гостиничной деятельности», «Инновации в профессиональной деятельности», «Стандартизация и управление качеством в гостиничной деятельности», «Менеджмент», «Экономика и предпринимательство гостиничной деятельности», «Управление ресурсами и подразделениями предприятий сферы гостеприимства и общественного питания», «Управление проектами в сфере гостеприимства и общественного питания».

Основные положения дисциплины должны быть использованы при подготовке в итоговой государственной аттестации.

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 12 зачётных единиц/432 академических часа (1 зачётная единица соответствует 36 академическим часам).

#### Для очной формы обучения

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			5	6	7
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	186	74	56	56
1.1	Занятия лекционного типа	66	34	16	16
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	108	36	36	36
	Семинары				
	Практическая подготовка				18
	Лабораторные работы				
	Практические занятия	108	36	36	18
1.3	<b>Консультации</b>	6	2	2	2

1.4	<b>Форма промежуточной аттестации</b>	6	2 зачет	2 экзамен	2 экзамен
2	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	282	70	52	160
3	<b>Общая трудоемкость час.</b> з.е.	468	108	144	180
		13	4	3	6

**Для заочной формы обучения**

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры		
			7	8	9
<b>1</b>	<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	72	24	24	24
1.1	Занятия лекционного типа	30	10	10	10
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	30	10	10	10
	Практическая подготовка				6
	Семинары				
	Лабораторные работы				
	Практические занятия	30	10	10	4
1.3	<b>Консультации</b>	6	2	2	2
1.4	<b>Форма промежуточной аттестации</b>	6	2 зачет	2 зачет	2 экзамен
2	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	396	156	192	48
3	<b>Общая трудоемкость час.</b> з.е.	468	180	216	72
		13	5	6	2

**5.1. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий, предусматривающее наличие практической подготовки**

**Для очной формы обучения**

№ недели семестра	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
			Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, Акад. час.	Форма проведения СРО
			Лекции, акад. час.	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. час	Форма проведения практического занятия		
<b>5 семестр</b>								
1-2/5	<b>Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</b>	<b>1.1. Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</b>	4	Лекция	2	Обсуждение, практические задания, беседа	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
3-4/5		<b>1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства</b>	6	Лекция	4	Разбор конкретных ситуаций Мастер-класс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 7 из 83

5-6/5	<b>1.3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта</b>	4	Лекция	4	Case-study	10	практическому занятию
7/5	Контрольная точка 1			2	Обсуждение аналитического отчета (1 и 2 этап)		
7-8/5	<b>1.4. Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта</b>	4	Лекция	4	Обсуждение презентаций Работа в малых группах	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
9-10/5	<b>1.5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в проектировании гостинично-ресторанного продукта</b>	4	Лекция	4	Обсуждение проектных предложений	8	
11-12/5	Контрольная точка 2			2	Тестирование		
13-14/5	<b>1.6. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в Российской Федерации, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-</b>	4	Лекция	4	Практические задания беседа, мастер-класс	8	Подготовка индивидуальных заданий

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
	Лист 8 из 83

15/5		рекреационных кластеров						
		Контрольная точка 3			2	Письменный опрос		
16/5		<b>1.7. Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона. Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона</b>	4	лекция	2	Практические задания Работа над проектом в малых группах	8	Подготовка индивидуальных заданий
17/5		<b>1.8.Современные гостиничные концепции</b>	4	лекция	2	Работа над проектом в малых группах	10	Подготовка индивидуальных заданий
18/5		Контрольная точка 4			4	Защита проекта «Проектные предложения концепции ГК»		Подготовка индивидуальных заданий
		Итого	34		36		70	
		Консультация			2			
		Промежуточная аттестация			2	Зачет		
		<b>Всего</b>	<b>34</b>		<b>40</b>		<b>70</b>	
<b>6 семестр</b>								
1-2/6	<b>Раздел 2. Общие требования,</b>	<b>2.1.Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-</b>	4	Лекция	2	работа в малых группах, подготовка группового проекта	5	Работа с кейсами



3-4/6  5/6  6--7/6  8-9/6  10-11/6  12/6	предъявляем ые к проектирова нию гостинично- ресторанных комплексов	ресторанные комплексы						
		<b>2.2. Предпроектные работы. Обоснование выбора участка. Основные понятия объемно-планировочного решения. Требования к проектированию и планировке территории застройки</b>	4	Лекция	4	обсуждение проектных предложений Case-study	5	Работа с Интернет-ресурсами, подготовка презентаций Подготовка к письменному опросу
		Контрольная точка 1			4	Отчет предпроектных предложений	2	
		<b>2.3. Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы</b>	4	Лекция	4	мастер-класс, работа в малых группах над проектом	5	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций
		<b>2.4 Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов</b>	4	проблемная лекция	4	участие в обсуждении кейсов	5	
		<b>2.5. Техническое задание на проектирование. Техико-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса</b>	4	Лекция	4	мастер-класс, обсуждение проектных предложений	5	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 10 из 83

		Контрольная точка 2			4	отчет обсуждение презентаций	2	
13-14/ 6		<b>2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса</b>	6	Лекция и видео-просмотр	2	обсуждение кейса мастер-класс	5	Работа с нормативными документами
15/6		Контрольная точка 3			2	Письменный опрос	5	
16-17/6		<b>2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации</b> <b>2.8. Технология подбора технологического оборудования</b>	4 4	Проблемная лекция	2	работа над проектом в малых группах. обсуждение редпроектных предложений	5	
18/6		Контрольная точка 4			4	Защита предпроектных предложений по оснащению ГК	8	
		Итого	34		36		52	
		Консультация			2			
		Проведение промежуточной аттестации			2	<b>экзамен</b>		

		<b>Итого</b>	<b>34</b>		<b>40</b>		<b>52</b>	
<b>7 семестр</b>								
1-2/7	<b>Раздел 3. Проектирование мероприятий к «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса</b>	<b>3.1. Проектирование организационной структуры гостинично-ресторанного комплекса</b>	2	лекция	4	работа в малых группах	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
3-4/7		<b>3.2. Проектирование службы/департамента питания</b>	2	лекция	2	работа над проектом в малых группах	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
5-6/7		Контрольная точка 1			4	Отчет по проекту организационной структуры	10	
7-9/7		<b>3.3. Разработка корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса</b>	2	Практическая подготовка проблемная лекция	4	Практическая подготовка Мастер-класс Работа в малых группах над проектом	10	Подготовка группового проекта к защите
10/7		<b>3.4. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и</b>	2	лекция Мастер-класс	2	Работа над проектом в малых группах	10	Подготовка отчета

		<b>должностных обязанностей персонала</b>						
		Контрольная точка 2		Практическая подготовка	2	Обсуждение отчета	10	
11/7		<b>3.5. Проектирование различных служб/ департаментов для оказания дополнительных услуг</b>	2	проблемная лекция	4	Работа над проектом в малых группах Case-study	10	
12-/7		<b>3.6 Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса</b>	2	проблемная лекция	2	Работа над проектом в малых группах	15	
13/7		<b>3.7. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса</b>	2		2	Работа над проектом в малых группах	15	
14/7		Контрольная точка 3			4	Обсуждение проектных предложений	15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
15/7		<b>3.8. Разработка маркетинговой стратегии и инновационных</b>	1	Практическая подготовка	2	Практическая подготовка	15	Работа с литературой и Интернет-

		программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса				Работа над проектом в малых группах Case-study		ресурсами
16-17/7		3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса	1	Практическая подготовка	2	Работа над проектом в малых группах	15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
18/7		Контрольная точка 4			4	Практическая подготовка Защита проектов в виде деловой игры	15	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		<b>Итого</b>	<b>16</b>		<b>36</b>			
		Консультация			2			
		Промежуточная аттестация			2	экзамен		
		<b>Итого</b>	<b>34</b>		<b>40</b>		<b>160</b>	

**Для заочной формы обучения**

И	С	Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических работ, лабораторных работ, семинаров, практическая подготовка, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения					
				Контактная работа обучающихся с преподавателем				СРО, Акад. час.	Форма проведения СРО
				Лекции, акад. час.	Форма проведения лекции	Практические занятия, акад. час.	Форма проведения практического занятия		
<b>7 семестр</b>									
		<b>Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</b>	<b>1.1. Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта</b>	1	Лекция	1	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 15 из 83

		<b>1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства</b>	1		1	Разбор конкретных ситуаций Мастер-класс	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
		<b>1.3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта</b>	1		1		10	
		Контрольная точка 1				отчетное практическое занятие	10	
		<b>1.4. Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта</b>	1		1	Отчет проектных предложений	10	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
		<b>1.5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в проектировании гостинично-ресторанного продукта</b>	2	Лекция	2		10	
		Контрольная точка 2				аналитический отчет	10	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 16 из 83

	<b>1.6. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в Российской Федерации, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров</b>	1		1	Практические задания беседа, мастер-класс	16	Подготовка индивидуальных заданий
	Контрольная точка 3				Письменный опрос	15	
	<b>1.7. Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона. Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона</b>	1	Лекция	1		20	Подготовка индивидуальных заданий
	<b>1.8. Современные гостиничные концепции</b>	2	Лекция	2	Работа над проектом в малых группах	20	Подготовка индивидуальных заданий
	Контрольная точка 4				отчет проектных предложений	15	Подготовка индивидуальных заданий
	Итого	10		10		156	
	Консультация			2			
	Промежуточной аттестации			2	Зачет		
	<b>Всего</b>	<b>10</b>		<b>14</b>		<b>156</b>	



8 семестр							
<b>Раздел 2. Общие требования, предъявляемые к проектированию гостинично-ресторанных комплексов</b>	<b>2.1. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-ресторанные комплексы</b>	2		2	Case-study	10	Работа с кейсами
	<b>2.2. Предпроектные маркетинговые исследования гостиничного рынка региона</b>	1	лекция	1	Обсуждение проектных предложений Беседа	20	Работа с Интернет-ресурсами, подготовка презентаций Подготовка к письменному опросу
	Контрольная точка 1				Отчет проектных предложений	10	
	<b>2.3. Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы</b>	1		1	Case-study Мастер-класс	20	Работа с нормативными документами и Интернет-ресурсами, подготовка презентаций
	<b>2.4 Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов</b>	1		1	Работа над проектом в малых группах	20	
	<b>2.5. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса</b>	2	лекция	2	Case-study Мастер-класс	20	

	Контрольная точка 2				отчет Обсуждение презентаций	20	
	2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	2	Лекция и видео-просмотр	2	Обсуждение кейса Мастер-класс	20	Работа с нормативными документами
					Контрольная точка 3		
	2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации 2.8. Технология подбора технологического оборудования	1	Проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах. Обсуждение предпроектных предложений	20	
	Контрольная точка 4				Защита проекта гостиничной концепции	<b>22</b>	
	Итого	10		10			
	Консультация			2			
	Проведение промежуточной			2	<b>Зачет</b>		

		аттестации						
		<b>Итого</b>	<b>10</b>		<b>14</b>			<b>192</b>
<b>9 семестр</b>								
<b>Раздел 3. Проектирование мероприятий «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса</b>	<b>3.1. Разработка корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса</b>	1	Практическая подготовка	1	Практическая подготовка Case-study	1	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
		<b>3.2. Проектирование организационной структуры гостинично-ресторанного комплекса</b>	2	лекция	2	Работа над проектом в малых группах	1	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
			Контрольная точка 1				Отчет по проекту организационной структуры	6

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 20 из 83

		<b>3.3. Проектирование службы/департамента питания</b>	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	проекта к защите  Подготовка отчета
		<b>3.4. Проектирование различных служб/департаментов для оказания дополнительных услуг</b>	1	лекция Мастер-класс	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		Контрольная точка 2				Обсуждение отчета	4	
		<b>3.5. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и должностных обязанностей персонала</b>	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах Case-study	4	
		<b>3.6. Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса</b>	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		<b>3.7. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса</b>	1	проблемная лекция	1	Работа над проектом в малых группах	4	
		Контрольная точка 3				Обсуждение проектных предложений	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами

		<b>3.8 Разработка маркетинговой стратегии и программ инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса</b>	1	Практическая подготовка	1	Практическая подготовка Работа над проектом в малых группах	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		<b>3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса</b>	1	Практическая подготовка проблемная лекция	1	Практическая подготовка Работа над проектом в малых группах	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Контрольная точка 4				Защита проектов	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		Итого	10		10			
		Консультация			2			
		Промежуточная аттестация			2	экзамен		
		Итого	10		14		48	
		<b>Всего по дисциплине</b>	<b>30</b>		<b>42</b>		<b>396</b>	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 22 из 83

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 23 из 83

## 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы по дисциплине обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение		
	Очная	заочная	
1.1. Особенности и виды гостиничного продукта. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта	8	10	<p>Основная литература:</p> <p>1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356</a></p> <p>2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./ Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2020. Режим доступа <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650</a></p> <p>3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М.: КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Бакалавриат). Режим доступа <a href="https://www.book.ru/book/919850">https://www.book.ru/book/919850</a></p> <p>б) нормативные документы:</p> <p>1. СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</p> <p>2. Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи».</p> <p>3. ГОСТ Р 54606 – 2011 «Услуги малых средств размещения. Общие требования»</p>
1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства	10	10	
1.3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта	10	10	
Контрольная точка 1		10	
1.4. Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта	8	10	
1.5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения в проектировании гостинично-ресторанного продукта	8	10	
Контрольная точка 2		10	
1.6. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в Российской Федерации, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров	8	16	
Контрольная точка 3		15	
1.7. Оценка туристско-рекреационного потенциала в инвестиционном проекте региона. Маркетинговые исследования гостиничного рынка региона	8	20	
1.8. Современные гостиничные концепции	10	20	
Контрольная точка 4		15	

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 24 из 83

Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение	
	Очная	заочная
2.1. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая проектирование гостинично-ресторанные комплексы	5	10
2.2. Предпроектные работы. Обоснование выбора участка. Основные понятия объемно-планировочного решения. Требования к проектированию и планировке территории застройки	5	20
Контрольная точка 1	2	10
2.3. Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	5	20
2.4. Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов	5	20
2.5. Техническое задание на проектирование. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	5	20
Контрольная точка 2	2	20
2.6. Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	5	20
Контрольная точка 3	5	10
2.7. Технологии подбора инженерно-технического оборудования в соответствии с нормативными требованиями и с требованием системы классификации	5	20
2.8. Технология подбора технологического оборудования		
Контрольная точка 4	8	22
3.1. Разработка основы корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса	10	1
3.2. Проектирование организационной структуры гостинично-ресторанного комплекса	10	1
Контрольная точка 1	10	6
3.3. Проектирование службы/департамента питания	10	4



Наименование тем (СРО)	Учебно-методическое обеспечение		
	Очная	заочная	
3.4. Проектирование различных служб/департаментов для оказания дополнительных услуг	10	4	4. Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2015. <a href="http://znanium.com/catalog/product/473497">http://znanium.com/catalog/product/473497</a> 5. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2020. <a href="https://www.book.ru/book/922395">https://www.book.ru/book/922395</a> 6. <a href="http://www.russiatourism.ru/">http://www.russiatourism.ru/</a> - официальный сайт Ростуризма 7. <a href="http://hotelier.pro">http://hotelier.pro</a> 8. <a href="http://www.stroimhotel.ru">http://www.stroimhotel.ru</a> 9. <a href="http://www.hotelline.ru">http://www.hotelline.ru</a> 10. <a href="http://www.prohotel.ru">http://www.prohotel.ru</a> 11. <a href="http://www.frontdesk.ru">http://www.frontdesk.ru</a> 12. <a href="http://www.hospitality.ru">http://www.hospitality.ru</a>
Контрольная точка 2	10	4	
3.5. Разработка штатного расписания гостинично-ресторанного комплекса и должностных обязанностей персонала	10	4	
3.6 Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса	15	4	
3.7. Расчет эффективности проекта гостинично-ресторанного комплекса	15	4	
Контрольная точка 3	15	4	
3.8. Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса	15	4	
3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса	15	4	
Контрольная точка 4	15	4	

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

№ п/п	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции (или ее части)	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				Знать	Уметь	Владеть
1	УК-2	<b>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>	<b>Раздел 1,2,3</b>	- технологический процесс планирования проекта гостиничного предприятия	- составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	- навыком формирования идеи проекта; - навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта
2	УК-2.1	Определяет связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта	Раздел 1,2,3	- основные этапы создания проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства	- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства	- навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства
3	УК-2.2	В рамках поставленных задач определяет имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы	Раздел 1,2,3	- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания	- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
4	УК-2.3	Оценивает решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными	Раздел 1,2,3	- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне своей	- оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при	- навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами

		ми результатами контроля, при необходимости корректирует способы решения задач		ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания	контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания
5	ПКУВ-1	<b>Способен проектировать новые гостиничные продукты</b>	Раздел 1,2,3	- основы проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов	- проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов	- навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов
6	ПКУВ-1.1.	Осуществляет исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного продукта	Раздел 1,2,3	- тенденции развития туризма Российской Федерации; - туристские ресурсы регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов	- проводить маркетинговые исследования туристских ресурсов гостиничного рынка регионов Российской Федерации, технологий для обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов	- навык исследования туристских ресурсов регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов

7	ПКУВ-1.2.	Разрабатывает гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих	Раздел 2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- современные технологии сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих;</li> <li>- основы формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов</li> <li>- подходы к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов;</li> <li>- принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям;</li> <li>- разрабатывать мероприятия к «startup» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навык технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов;</li> <li>- навык разработки мероприятий к «start-up» (запуску) туристско-гостиничных комплексов</li> </ul>
8	ПКУВ-1.3.	- формирует спецификацию материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям	Раздел 2,3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- теоретические основы анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия;</li> <li>- проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками формирования спецификаций необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям</li> </ul>

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на разных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Результат обучения по дисциплине	Показатель оценивания	Критерий оценивания	Этап освоения компетенции
<b>Знание</b> - технологических процессов планирования проекта гостиничного предприятия <b>Умение</b> - составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений;	Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов	Студент продемонстрировал знание технологических процессов планирования проекта гостиничного предприятия Демонстрирует умение составлять технико-экономическое обоснование проектов в гостиничной деятельности, исходя из действующих правовых норм,	Закрепление способности определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> <hr/> Лист 29 из 83
---	--

<p>Владение</p> <p>-методами формирования идеи проекта; навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта;</p>		<p>имеющихся ресурсов и ограничений. Студент демонстрирует владение методами формирования идеи проекта; навыком разработки концепции инновационного гостиничного и продукта и обоснования основных разделов сводного плана проекта</p>	<p>из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2)</p>
<p>Знание:</p> <p>- основные этапы создания проекта, алгоритм внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p> <p>Умение:</p> <p>- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p> <p>Владение:</p> <p>- навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>Студент демонстрирует знание:</p> <p>- основных этапов создания проекта, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p> <p>Демонстрирует умение:</p> <p>- определять связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения, формулировать проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p> <p>Демонстрирует владение:</p> <p>- навыками создания проекта, концепции гостиничного комплекса, алгоритма внедрения технологического процесса с целью его успешной реализации применительно к специфике индустрии гостеприимства.</p>	<p>Закрепление способности – определять связи между поставленными задачами и ожидаемые результаты их решения, формулирует проблему, решение которой напрямую связано с достижением цели проекта (УК-2.1)</p>
<p>Знание:</p> <p>- ресурсы и ограничения, правовые нормы, действующие в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Умение:</p> <p>- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение:</p> <p>- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>Студент демонстрирует знание:</p> <p>- ресурсов и ограничений, правовых норм, действующих в сфере гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует умение:</p> <p>- выявлять ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует владение:</p> <p>- навыками выявления ресурсов и ограничений, действующих правовых норм применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>Закрепление способности – в рамках поставленных задач определять имеющиеся ресурсы и ограничения, действующие правовые нормы (УК-2.2)</p>
<p>Знание:</p> <p>- специфику функционирования структурных подразделений, возможные пути решения поставленных задач в зоне</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование,</p>	<p>Студент демонстрирует знание:</p> <p>- специфики функционирования структурных подразделений, возможных путей решения</p>	<p>Закрепление способности – оценивать решение</p>

<p>своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Умение: - оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Владение: - навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания</p> <p>Демонстрирует умение: - оценивать решение поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p> <p>Демонстрирует владение: - навыками оценки решения поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировки способов решения задач применительно к сфере индустрии гостеприимства и общественного питания.</p>	<p>поставленных задач в зоне своей ответственности в соответствии с запланированными результатами контроля, при необходимости корректировать способы решения задач (УК-2.3)</p>
<p>Знание: - основ проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Умение: - проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Владение: - навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знание: - основ проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Демонстрирует умение: - проектировать новые гостиничные продукты туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Студент демонстрирует владение: - навыками проектирования новых гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов</p>	<p>Закрепление способности проектировать новые гостиничные продукты (ПКУВ-1)</p>
<p>Знание - технологий и тенденции развития туризма Российской Федерации; туристских ресурсов регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Умение - проводить маркетинговые исследования туристских ресурсов и гостиничного рынка</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений. Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знание технологий и тенденции развития туризма Российской Федерации; туристских ресурсов регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Демонстрирует умение проводить маркетинговые исследования</p>	<p>Закрепление способности осуществлять исследования туристских ресурсов и технологий для поиска идей создания нового гостиничного</p>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	<b>СМК РГУТиС</b> <hr/> Лист 31 из 83
---	--

<p>регионов Российской Федерации, технологий для обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов</p> <p><b>Владение</b>          - навыком исследования туристских ресурсов регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</p>		<p>туристских ресурсов и гостиничного рынка регионов Российской Федерации, технологий для обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов и создания новых гостиничных продуктов</p> <p>Студент демонстрирует владение навыком исследования туристских ресурсов регионов Российской Федерации для создания новых гостиничных продуктов и концепций туристско-гостиничных комплексов</p>	<p>продукта (ПКУВ-1.1)</p>
<p><b>Знание</b>          - основ современных технологий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих; основы формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов</p> <p><b>Умение</b>          - применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов; принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям</p> <p><b>Владение</b>          - навыками разработки технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений.          Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основ современных технологий сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе ресурсосберегающих; основы формирования технико-экономического обоснования концепции туристско-гостиничных комплексов</p> <p>Студент демонстрирует умения применять современные технологии к технико-экономическому обоснованию концепции туристско-гостиничных комплексов; принимать архитектурно-планировочные решения туристско-гостиничных комплексов согласно нормативным требованиям</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками разработки технико-экономического обоснования и применения современных технологий в концепции туристско-гостиничных комплексов и создании новых гостиничных продуктов</p>	<p>Закрепление способности разработки гостиничных продуктов туристско-гостиничных комплексов на основе современных технологий, в том числе ресурсосберегающих (ПКУВ-1.2)</p>
<p><b>Знание</b>          - теоретические основы анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований</p> <p><b>Умение</b>          - применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия</p> <p><b>Владение</b>          - навыком формирования спецификаций необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям</p>	<p>Отчеты, письменный опрос, тестирование, обсуждение предпроектных предложений.          Защита проектов</p>	<p>Студент продемонстрировал знания теоретических основ анализа и подбора необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия на основе нормативных требований.</p> <p>Студент демонстрирует умения применять нормативные требования к формированию спецификаций материально-технического обеспечения гостиничного предприятия; проводить анализ и подбор необходимого материально-технического обеспечения гостиничного предприятия</p> <p>Студент демонстрирует владение навыками</p>	<p>Закрепление способности формирования спецификации материально-технического обеспечения гостиничного комплекса, согласно нормативным требованиям (ПКУВ-1.3)</p>

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 32 из 83

		формирования спецификаций необходимого материально- технического обеспечения гостиничного предприятия, согласно нормативным требованиям	
--	--	---	--

### Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

В качестве внутренней шкалы текущих оценок используется 80 балльная оценка обучающихся, как правило, по трем критериям: посещаемость, текущий контроль успеваемости, активность на учебных занятиях.

Рейтинговая оценка обучающихся по каждой дисциплине независимо от ее общей трудоемкости (без учета результатов экзамена/дифференцированного зачета) определяется по 80-балльной шкале в каждом семестре. Распределение баллов между видами контроля рекомендуется устанавливать в следующем соотношении:

- посещение учебных занятий (до 30 баллов за посещение всех занятий);
- текущий контроль успеваемости (до 50 баллов), в том числе:
  - 1 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 2 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 3 задание текущего контроля (0-10 баллов)
  - 4 задание текущего контроля (0-15 баллов);

Результаты текущего контроля успеваемости при выставлении оценки в ходе промежуточной аттестации следующим образом.

Оценка «отлично» может быть выставлена только по результатам сдачи экзамена/дифференцированного зачета. Автоматическое проставление оценки «отлично» не допускается.

**Если по результатам текущего контроля обучающийся набрал:**

**71-80 балл — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «хорошо»;**

**62-70 баллов — имеет право получить «автоматом» «зачтено» или оценку «удовлетворительно»;**

**51-61 балл — обязан сдавать зачет/экзамен;**

**50 баллов и ниже — не допуск к зачету/экзамену.**

Технология выставления итоговой оценки, в том числе перевод в итоговую 5-балльную шкалу оценки определяется следующим образом:

**Таблица перевода рейтинговых баллов в итоговую 5 — балльную оценку**

<b>Баллы за семестр</b>	<b>Автоматическая оценка</b>		<b>Баллы за зачет/экзамен</b>		<b>Общая сумма баллов</b>	<b>Итоговая оценка</b>
	<b>зачтено</b>	<b>экзамен</b>	<b>min</b>	<b>max</b>		
71-80	зачтено	4 (хорошо)	18	20	89-90	4 (хорошо)
					91-100	5 (отлично)
62-70	зачтено	3 (удовлетворительно)	15	20	77-90	4 (хорошо)



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 33 из 83
---	--------------------------------------

51-61	<i>Допуск к зачету/экзамену</i>	11	20	62-75	3 <i>(удовлетворительно)</i>
				76-81	4 <i>(хорошо)</i>
50 и менее	<i>Не допуск к зачету, экзамену</i>				

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении текущего контроля и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении отдельных форм текущего контроля**

Устный опрос (отчет)

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе**

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
«5»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полно раскрыто содержание материала;</li> <li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li> <li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Обучающийся показывает всесторонние и глубокие знания программного материала,</li> <li>– знание основной и дополнительной литературы;</li> <li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li> <li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li> <li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li> <li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание</li> <li>– программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и</li> </ul>

<b>«4»</b>	<p>литературы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:</li> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul>	<p>дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
<b>«3»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;</li> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного</li> <li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей профессиональной деятельности;</li> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li> </ul>
<b>«2»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</li> <li>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li> <li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</li> <li>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>

*Средство оценивания – кейсы (письменный опрос)*

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 35 из 83

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (письменный опрос)**

<b>Предел длительности контроля</b>	30 мин.
<b>Критерии оценки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</li> <li>– были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>– были использованы дополнительные источники информации для решения кейса(задачи);</li> <li>– были выполнены все необходимые расчеты;</li> <li>– подготовленные в ходе решения кейса документы соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;</li> <li>– выводы обоснованы, аргументы весомы;</li> <li>– сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений</li> </ul>
<b>Показатели оценки</b>	мах 10 баллов
<b>«5», если (9 – 10) баллов</b>	полный, обоснованный ответ с применением необходимых источников
<b>«4», если (7 – 8) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- не были выполнены все необходимые расчеты;</li> <li>- не было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе;</li> </ul>
<b>«3», если (5 – 6) баллов</b>	неполный ответ в зависимости от правильности и полноты ответа: <ul style="list-style-type: none"> <li>- не были продемонстрированы адекватные аналитические методы при работе с информацией;</li> <li>- не были подготовленные в ходе решения кейса документы, которые соответствуют требованиям к ним по смыслу и содержанию;</li> <li>- не были сделаны собственные выводы, которые отличают данное решение кейса от других решений</li> </ul>

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий по 1 этапу 1 контрольной точки**

<b>Критерии оценки</b>	<b>Количество баллов</b>
выполнено верно заданий	«5», если (90 –100)% правильных ответов
	«4», если (70 – 89)% правильных ответов
	«3», если (50 – 69)% правильных ответов
	«2», если менее 50% правильных ответов

**Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 2 этапу 1 контрольной точки**

<b>Структура и содержание</b>	<b>Умение аргументир</b>	<b>Деловой стиль</b>	<b>Коммуникабельность</b>	<b>Умение работать в команде</b>	<b>Оценка балл</b>
-------------------------------	--------------------------	----------------------	---------------------------	----------------------------------	--------------------

презентации	овано работать с возражения ми «экспертов»				ы
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	5
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	4
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана. Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая	студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»	участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо	преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под	2-3

			нападает.	угрозу общий результат.	
--	--	--	-----------	-------------------------	--

**Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 2 и 3 контрольной точке**

Структура и содержание презентации	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»	Деловой стиль	Коммуникабельность	Умение работать в команде	Оценки баллы
Проведен глубокий анализ и обоснование проблемы с указанием использованных источников, информация систематизирована и логически связана.	отвечает полностью на поставленный вопрос, проявлена оригинальность и творческое мышление;	никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	создает доброжелательную атмосферу, не позволяет себе проявления эмоций, приглашает к сотрудничеству, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.	доброжелателен, готов поддержать и помочь членам команды, ставит интересы команды и организации выше своих личных интересов	8-10
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	студент полностью ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	корректен и доброжелателен по отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	5-7
ситуации, проблематика раскрыты не полностью. представляемая информация не систематизирована и логически не связана.	студент односложно отвечал на вопросы «экспертов»	участвует в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.	проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или	преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды и организации. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой.	1-4

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 38 из 83
---	--------------------------------------

<b>Не указаны использованные источники информации или информация устаревшая</b>			чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.	Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.	
---	--	--	--	--	--

*Средство оценивания – группового проекта*

### Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре

Критерии оценки	Баллы
Проработаны все этапы разработки концепции ГК/гостиничной сети	<b>0-20</b>
Обосновано конкурентное преимущество ГК (не менее 5-8 показателей)	<b>0-10</b>
Оформление, визуализация проекта	<b>0-5</b>
KPI*	
Итоговый балл	<b>% KPI</b>

Для комплексного формирования компетенций необходимо учитывать опыт западных школ по гостиничному бизнесу и на занятиях у студентов должны вырабатываться такие важные качества для гостеприимства как доброжелательность, гостеприимство, деловой стиль, а также практический навык работы в команде. Для этого к итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

KPI - участия в проекте

	Критерии оценки \ студент	1	2	3	4
<b>1</b>	<b>Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»</b>				
<b>2</b>	<b>Деловой стиль и корпоративная культура</b>				
<b>3</b>	<b>Коммуникабельность</b>				
<b>4</b>	<b>Умение работать в команде</b>				
	<b>Итого</b>				

#### **Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**

25% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: нормативные источники, авторитетное исследование, автора и пр. в отстаивании своих позиций

15% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: только нормативные источники в отстаивании своих позиций

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 39 из 83
---	--------------------------------------

10% - высказал только свою точку зрения

**«Деловой стиль»**

- 25% - никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры сферы гостеприимства.

- 15% - редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры.

- 10% - участвовал в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.

**«Коммуникабельность»:**

– 25% – положительно настроен. Не позволяет себе проявления лишних эмоций. Создает доброжелательную атмосферу. Приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.

– 15% – положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов.

– 10%- проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.

**Работа в команде**

– 25% – готов поддержать и помочь коллегам, ставит интересы команды выше своих личных интересов. Помогает коллегам и поддерживает их.

– 15% – корректен и доброжелателен по отношению к членам команды. Поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.

– 10% – преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.

**Виды средств оценивания, применяемых при проведении промежуточной аттестации и шкалы оценки уровня знаний, умений и навыков при их выполнении**

*Средство оценивания – тестирование*

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий**

Критерии оценки		Оценка
выполнено заданий	верно	«5», если (90 – 100)% правильных ответов
		«4», если (70 – 89)% правильных ответов
		«3», если (50 – 69)% правильных ответов
		«2», если менее 50% правильных ответов

Устный опрос

**Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при устном ответе**

Оценка	Критерии оценивания	Показатели оценивания
–	полно раскрыто содержание материала;	– Обучающийся показывает

<b>«5»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;</li> <li>– продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;</li> <li>– точно используется терминология;</li> <li>– показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;</li> <li>– ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;</li> <li>– продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;</li> <li>– продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;</li> <li>– допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>всесторонние и глубокие знания программного материала,</li> <li>– знание основной и дополнительной литературы;</li> <li>– последовательно и четко отвечает на вопросы билета и дополнительные вопросы;</li> <li>– уверенно ориентируется в проблемных ситуациях;</li> <li>– демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций, делать правильные выводы, проявляет творческие способности в понимании, изложении и использовании программного материала;</li> <li>– подтверждает полное освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>
<b>«4»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– вопросы излагаются систематизировано и последовательно;</li> <li>– продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы.</li> <li>– ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:           <ul style="list-style-type: none"> <li>– а) в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;</li> <li>– б) допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя</li> <li>– в) допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает полное знание           <ul style="list-style-type: none"> <li>– программного материала, основной и дополнительной литературы;</li> <li>– дает полные ответы на теоретические вопросы билета и дополнительные вопросы, допуская некоторые неточности;</li> <li>– правильно применяет теоретические положения к оценке практических ситуаций;</li> <li>– демонстрирует хороший уровень освоения материала и в целом подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul> </li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся показывает знание основного           <ul style="list-style-type: none"> <li>– материала в объеме, необходимом для предстоящей</li> </ul> </li> </ul>



«3»	<p>дальнейшего усвоения материала;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;</li> <li>– имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;</li> <li>– при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;</li> <li>– продемонстрировано усвоение основной литературы</li> </ul>	<p>профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– при ответе на вопросы билета и дополнительные вопросы не допускает грубых ошибок, но испытывает затруднения в последовательности их изложения;</li> <li>– не в полной мере демонстрирует способность применять теоретические знания для анализа практических ситуаций;</li> <li>– подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой на минимально допустимом уровне</li> </ul>
«2»	<ul style="list-style-type: none"> <li>– не раскрыто основное содержание учебного материала;</li> <li>– обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;</li> <li>– допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.</li> <li>– не сформированы компетенции, умения и навыки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях основного учебного материала по дисциплине;</li> <li>– не способен аргументировано и последовательно его излагать, допускает грубые ошибки в ответах, неправильно отвечает на задаваемые вопросы или затрудняется с ответом;</li> <li>– не подтверждает освоение компетенций, предусмотренных программой</li> </ul>

**7.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.**

Номер недели семестра	Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания и срокам сдачи
<b>5 семестр</b>			
	Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирован	Защита 1 контрольной точки Современные технологии формирования гостиничного продукта»	аналитический отчет (включает отчеты по 1 практическому занятию и выводы по кейсам к 3 практическому занятию) Для работы над <b>1 контрольной точкой (1 этапом) оценивается в 5 баллов</b> Студентам необходимо проанализировать источники информации: сайты официальных организаций: Ростуризм (туризм в регионах, деятельность и др.), Министерство культуры (департамент туризма и регионального развития),

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 42 из 83

	ия гостинично- ресторанного продукта		сайты субъектов Российской Федерации и др. и подготовить отчет в виде эссе или статьи объемом 5-8 стр. Подготовленная информация также может быть основой для дальнейшей разработки проекта, статьи для выступления на конференции и др. а) <a href="http://www.hotelier.pro">http://www.hotelier.pro</a> (актуальные интервью в разделах туризм и др.) б) <a href="http://tourdom.ru">http://tourdom.ru</a> в) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу Отчет должен содержать анализ тенденций развития туризма и гостеприимства в Российской Федерации (можно взять 1-2 тенденции): - анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма; - современные тенденции по развитию программ «Халяль- Френдли», «Чайна – Френдли»; - современные тенденции по развитию программ развития курортно-санаторного комплекса «Альтернатива Мертвому морю», «Туризм в интересах старшего поколения»; - перспективы развития курортов Крыма; - перспективы развития молодежного и военно- патриотического туризма; - перспективы развития эко-туризма (эко-фермы, slow- туризма и пр.); <b>2 этап – аналитические отчеты по кейсам 1 и 2</b> Оценка осуществляется по таблице: <b>Оценочные критерии для защиты этапа группового проекта по текущей аттестации по 1 - 2 этапу контрольной точки</b> <b>Срок сдачи 5 неделя</b>
	Раздел 1.	защита контрольной точки – тестирование (45 минут) Основы разработки гостиничного продукта» 2	Оценка осуществляется по таблице: <b>Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении тестовых заданий</b> <b>10 неделя</b>
15/5	Раздел 1. Теоретически основы разработки и проектирован ия гостинично- ресторанного продукта	3 контрольная точка - письменный опрос Письменный опрос по теме «Виды инноваций в гостиничной индустрии. Нормативно- правовые основы гостиничной деятельности	Контрольные вопросы: 1. Особенности и виды гостиничного продукта 2. Общие положения разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта 3. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта 4. Виды инноваций в гостиничной индустрии 5. Нормативно-правовые основы гостиничной деятельности – краткая характеристика основных законодательно-правовых актов, влияющих на проектирование гостинично-ресторанного продукта 6. Анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма («+» и «-» <b>12 неделя</b>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/> Лист 43 из 83
---	-----------------------------------

Раздел 1. 1.8. Современные гостиничные концепции	защита проекта по 4 контрольной точке «Проведение конкурса предпроектных работ по разработке концепции гостиничного комплекса»	<p>Студентам следует проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, источники из списка рекомендованной литературы и представить на деловую игру отчет состояния гостиничного рынка региона:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- краткая характеристика региона с обзором объектов туристского притяжения – туристских ресурсов</li> <li>- анализ спроса-предложения на предполагаемый гостиничный продукт;</li> <li>- существующие цены на участки земли, предлагаемые для инвестиций в проекты туристско-рекреационной направленности т.п.;</li> <li>- анализ гостиниц: количество, уровень комфортности, цены и т.п.;</li> <li>- основные конкуренты;</li> </ul> <p>Далее проводится конкурс проектных предложений внутри малых рабочих групп.</p> <p><b>К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий. Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица КРІ - участия в проекте.</b></p> <p><b>18неделя</b></p>
	Зачет	Ответить на теоретические вопросы
6 семестр		
Раздел 2. Общие требования, предъявляем ые к проектирован ию гостинично- ресторанных комплексов	<b>Защита контрольной точки (2 этапа)</b> Отчет предпроектных предложений. – оценка в 5 баллов «Определение концепции проектируемой гостиницы»	<p>В отчет включить:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование месторасположения (локацию) по отношению к транспортным центрам, деловым центрам, туристским объектам;</li> <li>- характеристику (вместимость, ассортимент услуг, типологию ГК и пр.);</li> <li>- портрет потребителя;</li> <li>- описание конкурентных преимуществ.</li> </ul> <p><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></p> <p><b>6 неделя</b></p>
2.3. Принципы проектирования гостинично- ресторанного комплекса Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	<b>Защита контрольной точки.</b> Обсуждение предпроектных предложений и технич экономические показатели проекта гостинично- ресторанного комплекса	<p>Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить расчет и обоснование ТЭО, основанного на нормативных требованиях к номерам, холлу и пр. помещениям:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи»</li> <li>- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</li> </ul> <p><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></p> <p><b>9 неделя</b></p>
Раздел 2 2.6.	Защита контрольной	Студентам следует проанализировать нормативно-технические источники, регламентирующие гостиничную

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/> Лист 44 из 83
---	-----------------------------------

	Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса	точки. Разработка технического задания на проектирование и оснащение по оснащению номерного фонда	деятельность из списка рекомендованной литературы и методические рекомендации по дисциплине и представить технического задания на проектирование оснащения номера проектируемой гостиницы. В стандарт должно входить: - сводная карта отделки, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру; - подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения; Описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами смотреть пример в таблице 2 и Приложение 2 методических рекомендаций <i><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></i> <b>13 неделя</b>
	2.5. Техническое задание на проектирование. Технико-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса	<b>Защита 4 контрольной точки</b> Техническое задание на проектирование и оснащения ГК	Студентам следует проанализировать нормативно-технические источники, регламентирующие гостиничную деятельность из списка рекомендованной литературы и методические рекомендации по дисциплине и представить проектные предложения в которые должно входить: - технико-экономические показатели проекта гостинично-ресторанного комплекса; - расчеты и перечень оборудования предприятий питания и служб гостинично-ресторанного комплекса для оказания дополнительных услуг; Отчет (пояснительная записка) по проекту, должен включать: 1. разработка проектных решений по предприятию питания ГК - планировочные решения ПП, согласно требованиям системы классификации - план производственных помещений ресторана - план зала ресторана и расчет общей площади предприятия питания– представить в таблице (см. образец в методических рекомендациях) <i><b>К итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий. Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица КРІ - участия в проекте.</b></i> <b>18 неделя</b>
		Экзамен	Ответить на теоретические вопросы
7 семестр			

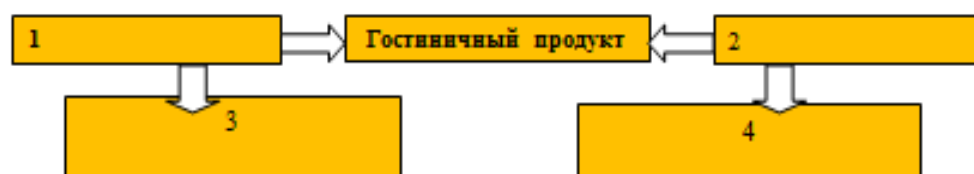
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС <hr/> Лист 45 из 83
---	-----------------------------------

Раздел 3. 3.1. Разработка основы корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса	Контрольная точка 1. Разработка элементов корпоративной культуры, миссии, ценностей и составляющих фирменного стиля ГК:	Студентам следует проанализировать рекомендованную литературы, методические рекомендации к дисциплине и представить обоснование: - названия, слогана, надписи и прочих элементов фирменного стиля; - цветовое, звуковое и иное фирменное техническое или технологическое решение; - фирменный корпоративный стиль (одежды, элементов обслуживания и пр.) - цель ГК, миссию, ценности. <i><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></i> <b>5 неделя</b>
Раздел 3. Проектирование мероприятий к «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса	<b>Контрольная точка 2</b> - отчет (пояснительная записка) по проекту, который должен включать мероприятия по «Start-up» гостинично-ресторанного комплекса	Студентам следует проанализировать нормативно-технические источники, регламентирующие гостиничную деятельность из списка рекомендованной литературы, методические рекомендации к дисциплине и сделать проектные предложения по плану: - организационную структуру ГК; - корпоративных стандартов; - мероприятия оценке качества; - другие организационные мероприятия <i><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></i> <b>9 неделя</b>
3.6. Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса 3.7. Расчет эффективности проекта	<b>Контрольная точка 3</b> расчет доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса	Студентам следует проанализировать рекомендованную литературу, методические рекомендации к дисциплине и сделать отчет: - штатное расписание и фонд оплаты труда (ФОТ); результаты проектных работ и расчеты доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса; - эффективность проекта. <i><b>Оценочные критерии для защиты группового проекта по текущей аттестации по 10 балльной системе</b></i> <b>13неделя</b>
3.8. Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса 3.9. Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса	<b>Контрольная точка 4</b> Защита проекта окончательная защита проектов	Студентам следует проанализировать рекомендованную литературу, методические рекомендации к дисциплине и обосновать с помощью проведенного SWOT- анализа: - маркетинговую стратегию; - позиционирование гостинично-ресторанного комплекса - инновационные программы обслуживания; - инновационные программы продвижения гостинично-ресторанного комплекса - гостиничную концепцию (результаты и предпроектные предложения по 1,2,3контрольным точкам). <i><b>К итоговой оценке по проекту применяется KPI - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий. Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при выполнении группового проекта и защиты на деловой игре. Таблица KPI - участия в проекте</b></i> <b>18 неделя</b>
	Экзамен	Ответить на теоретические вопросы

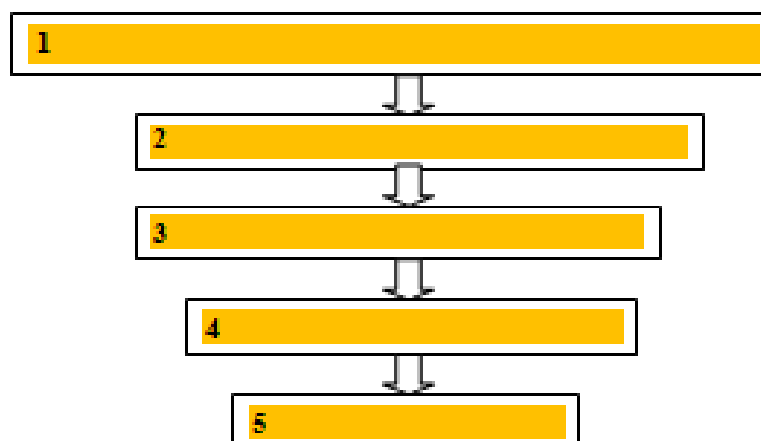
### Тестовые материалы для текущей и промежуточной аттестации

Краткое содержание (цель) занятия

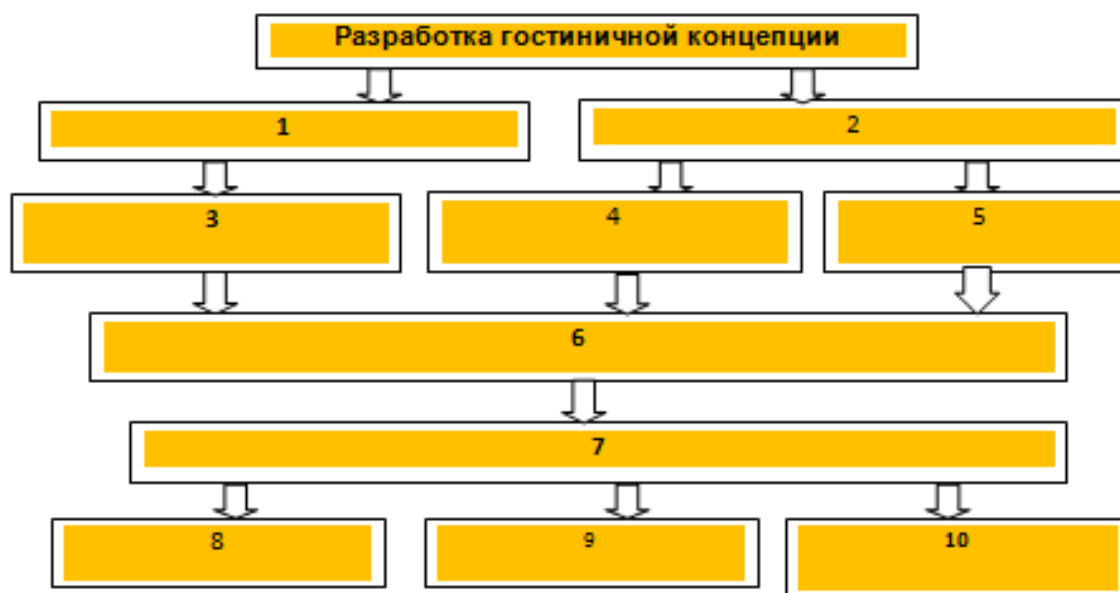
1. Заполните правильно модель «Гостиничный продукт»



2. Заполните модель «Этапы разработки гостиничного продукта»



3. Заполните модель «*Разработка гостиничной концепции*»



### Контрольные вопросы

*Семестр 5: Контрольные вопросы для зачёта*

1. Особенности и виды гостиничного продукта
2. Цели и задачи проектирования гостиничного продукта
3. Процесс формирования гостиничного продукта
4. Свойства гостиничного продукта
5. Формирование гостиничного продукта, соответствующего запросам потребителей
6. Проектирование инновационного гостиничного продукта
7. Современные тенденции развития гостиничной отрасли
8. Инвестиционные проекты в гостиничном бизнесе
9. Основные понятия: инвестор, заказчик, проектировщик
10. Состав предпроектных работ
11. Обоснование целесообразности строительства гостиницы
12. Маркетинговые исследования гостиничного рынка
13. Определение месторасположения гостиничного комплекса
14. Принципы выбора участка
15. Сбор исходных данных об участке
16. Классификация и типология гостиниц и других средств размещения
17. Характеристики типов гостиничных предприятий, учитываемых при проектировании
18. Характеристика и особенности гостиничных услуг
19. Охарактеризуйте программы целевого развития туризма в Российской Федерации и на региональном уровне
20. Анализ основных участников туристского и гостиничного рынка
21. Охарактеризуйте принципы сегментирования потребителей гостиничного продукта
22. Инновационные технологии гостиничной индустрии

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 48 из 83

23. Оценка туристско-рекреационного потенциала в предпроектном анализе региона
24. Нормативно-технологическая документация, регламентирующая гостиничную деятельность
25. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
26. Содержание, краткая характеристика и использование СНиП, МГСН, ГОСТ, СанПиН и др.
27. Гостиничные проекты и их соответствие требованиям системы классификации туристских объектов.
28. Документационное сопровождение проектной деятельности.

*Семестр 6: Экзаменационные вопросы*

1. Составляющие элементы концепции гостиниц
2. Определение клиентских сегментов проектируемой гостиницы
3. Определение конкурентного преимущества проектируемой гостиницы
4. Концепции различных типов гостиниц: апарт-отеля, бизнес-гостиницы, туристской гостиницы, конгрессной гостиницы, курортной гостиницы, транзитной гостиницы, мини-гостиницы
5. Требования к проектированию и планировке территории застройки
6. Понятие генплан. Требования к генплану проектируемого ГК
7. Типовые системы застройки при проектировании гостиничного предприятия: централизованная, блочная, павильонная, смешанная
8. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданиям гостиничных предприятий
9. Конструктивные элементы гостиничного здания
10. Основные понятия объемно-планировочного решения зданий гостиниц
11. Виды объемно-планировочных решений здания гостиницы
12. Требования к проектированию жилой части гостиницы
13. Общие требования к проектированию общественной части гостиницы
14. Требования к проектированию холлов гостиниц, лестниц, лифтов ГК
15. Требования к проектированию помещений административных, хозяйственных и производственных помещений
16. Требования и рекомендации к проектированию помещений культурно-досугового назначения
17. Требования и рекомендации к проектированию помещений и сооружений физкультурно-оздоровительного назначения
18. Определение общей площади здания проектируемого ГК
19. Техничко-экономическое обоснование проектируемого ГК
20. Техническое задание на проектирование ГК
21. Документационное сопровождение проектной деятельности
22. Требования к составу проектной документации ГК
23. Материально-технического оснащения проектируемого ГК
24. Основы разработки технического задания на оснащение ГК
25. Инженерно-техническое оборудование ГК
26. Санитарно-техническое оборудование ГК
27. Телекоммуникационное оборудование ГК



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС —————
		Лист 49 из 83

28. Основное технологическое оборудование ГК
29. Требования к материально-технической базе гостиниц различной категории
30. Требование к оснащению номеров гостей с ограниченными возможностями
31. Требование к оснащению инфраструктуры гостиниц с ограниченными возможностями
32. Рекомендации и требования к гостиничной мебели
33. Специальные требования к предметам гостиничного интерьера и текстиля
34. Технические стандарты. Примерный перечень технических стандартов

#### *Семестр 7: Экзаменационные вопросы*

1. Основы корпоративной культуры проектируемого ГК
2. Проектирование фирменного стиля ГК
3. Функциональные аспекты фирменного стиля
4. Понятие интерьер
5. Понятие экстерьер
6. Стили интерьеров
7. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц
8. Требования к проектированию помещений предприятий питания ГК
9. Объёмно-планировочные решения предприятий питания ГК
10. Требования к проектированию производственных и административно-бытовых помещений предприятий питания ГК
11. Требования к проектированию торговых залов предприятий питания ГК
12. Технологическое оборудование предприятий питания ГК
13. Практические примеры проектирование организационной структуры ГК
14. Практические примеры разработки штатного расписания
15. Практические примеры расчета фонда оплаты труда (ФОТ)
16. Практические примеры организационных документов
17. Охарактеризуйте этапы запуска отеля «pre-opening» или «предзапуск», «soft-opening» или «пробный запуск» и «grand-opening» или «официальное открытие»
18. Проектирование общего дохода будущей гостиницы
19. Расчет эффективности проектируемого ГК
20. Разработка мероприятий по продвижению проектируемого ГК
21. Порядок ввода гостиницы в эксплуатацию ГК

#### **7.4. Содержание занятий семинарского типа**

Практическое занятие — это оценочное средство (далее ОС), которое ставит перед собой цель углубленного обсуждения сложной темы учебной программы, а так же выступает способом проверки знаний полученных студентами при самостоятельном изучении темы и путем развития у него ораторских способностей в ходе обсуждения вопросов практического занятия. В процессе подготовки к практическому занятию студент черпает и обобщает знания из материала учебников, монографий, нормативных актов, научных статей и т.д., рекомендуемых кафедрой для подготовки к практическому занятию.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 50 из 83

В процессе организации и проведения данной формы занятия формируются знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующий следующие этапы компетенции:

На очной форме обучения в 5,6, 7 семестре:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- готовностью к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);

- готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);

На заочной форме обучения в 7, 8, 9 семестре:

- готовностью к применению современных технологий для формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей (ПК-1)

- готовностью к разработке и предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя, на основе новейших информационных и коммуникационных технологий (ПК-2);

- готовностью к энергосбережению в профессиональной и бытовой деятельности (ДОПК-2);

- готовностью к инновациям в профессиональной сфере (ДОПК-3);

Практические занятия проводятся с использованием активных и интерактивных форм обучения:

1. *Тестирование.* Тест – это система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

## 7.4. Тематика практических занятий

### *Семестр 5*

#### **Раздел 1. Теоретические основы разработки и проектирования гостинично-ресторанного продукта**

#### **Практическое занятие 1**

*Вид практического занятия:* Обсуждение, практические задания, беседа,

*Тема занятия:* **1.1. Особенности и виды гостиничного продукта.**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализа современного состояния и перспективы развития гостиничного рынка;
- оценка требований потребителей гостиничного продукта,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 51 из 83

*Предварительная подготовка студентов:*

Для работы над **1 контрольной точкой (1 этапом)** оценивается в **5 баллов**

Студентам необходимо проанализировать источники информации: сайты официальных организаций: Ростуризм (туризм в регионах, деятельность и др.), Министерство культуры (департамент туризма и регионального развития), сайты субъектов Российской Федерации и др. и подготовить отчет в виде эссе или статьи объемом 5-8 стр.

Подготовленная информация также может быть основой для дальнейшей разработки проекта, статьи для выступления на конференции и др.

а) <http://www.hotelier.pro> (актуальные интервью в разделах туризм и др.)

б) <http://tourdom.ru>

в) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу

Отчет должен содержать анализ тенденций развития туризма и гостеприимства в Российской Федерации (можно взять 1-2 тенденции):

- анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма;
- современные тенденции по развитию программ «Халяль-Френдли», «Чайна – Френдли»;
- современные тенденции по развитию программ развития курортно-санаторного комплекса «Альтернатива Мертвому морю», «Туризм в интересах старшего поколения»;
- перспективы развития курортов Крыма;
- перспективы развития молодежного и военно-патриотического туризма;
- перспективы развития эко-туризма (эко-фермы, slow- туризма и пр.);

## Практическое занятие 2

*Вид практического занятия:* разбор конкретных ситуаций

**Тема занятия: 1.2. Современные технологии формирования гостиничного продукта: роль инновационного подхода при формировании услуг сферы гостеприимства**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализа современного состояния и перспективы развития гостиничного рынка;
- оценка требований потребителей гостиничного продукта,

*Предварительная подготовка студентов:*

Необходимо представить анализ для предпроектных предложений. Подготовленная информация также может быть основой для дальнейшей разработки проекта, статьи для выступления на конференции и др.

Рекомендации по источникам информации:

а) сайты официальных организаций: Ростуризм (туризм в регионах, деятельность и др.), Министерство культуры (департамент туризма и регионального развития), сайты субъектов Российской Федерации и др.

б) <http://www.hotelier.pro> (актуальные интервью в разделах туризм и др.)

в) <http://tonkosti.ru> (характеристика туристских центров Российской Федерации и популярных зарубежных стран

<http://tourdom.ru>

г) журналы и сайты по туризму и гостиничному делу.

Требование к перечню инновационных программ:

- по event – обслуживанию;
- анимационные программы;
- маркетинговые технологии и программы продвижения;

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 52 из 83

- спортивно-оздоровительные;
- инсентив – программы;

Предложения должны содержать организационную составляющую (количество персонала, оборудование и др.) во взаимосвязи с методами продвижения (с помощью информационных технологий, мобильных приложений и пр.)

### **Практическое занятие 3**

*Вид практического занятия:* Case-study

*Тема и содержание занятия:* **Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- анализа современного состояния и перспективы развития гостиничного рынка;
- оценка требований потребителей гостиничного продукта,
- теоретические основы разработки и реализации гостиничного продукта.

#### **Кейс 1. идей будущего в гостиничной индустрии**

Вопросы для обсуждения:

1. Спрогнозируйте варианты использования представленных идей и попробуйте развить любую из новых технологий.
2. Предложите альтернативу (возможности) для внедрения в России

#### **Кейс 2. «Отель NullStern («Ноль звезд»)»**

Вопросы для обсуждения:

3. Проанализируйте отзывы гостей средства размещения
4. Предложите альтернативу для внедрения в России необычных средств размещения

### **1 контрольная точка Практическое занятие 4**

*Вид практического занятия:* отчетное практическое занятие Защита 1 контрольной точки  
*Тема и содержание занятия:* **Современные технологии формирования гостиничного продукта»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

Обсуждение аналитических отчетов по 1 практическому занятию и выводы по кейсам к 3 практическому занятию.

формирование практических навыков:

- анализа современного состояния и перспективы развития гостиничного рынка;
- оценка требований потребителей гостиничного продукта,
- теоретические основы разработки и реализации гостиничного продукта.

*Требование к содержанию:*

– аналитических отчетов (включает отчеты по 1 практическому занятию и выводы по кейсам к 3 практическому занятию)

### **Практическое занятие 5**

*Вид практического занятия:* обсуждение конкретных ситуаций

*Тема занятия:* «**Разработка и применение инноваций в практике мировых гостиничных комплексов. Внедрение инноваций при формировании гостинично-ресторанного продукта**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:
- методики изучения гостиничного рынка, направления и перспективы его развития на федеральном, региональном и муниципальном уровнях

*Контрольные задания:*

Студентам следует проанализировать проекты туристско-рекреационных кластеров на сайте Ростуризма и составить обзор презентаций и выявить наиболее привлекательные, с точки зрения потребителя и обосновать свою точку зрения



Рис. Примеры разработки концепций тематических гостинично-ресторанных комплексов

### Практическое занятие 6

*Вид практического занятия:* обсуждение проектных предложений

*Тема занятия:* «**Обсуждение проектных предложений и нормативно-правовых основ проектировании гостинично-ресторанного комплекса**»

Студентам необходимо проанализировать нормативно-правовые основы гостиничной деятельности и классификация гостиниц и других средств размещения и подготовить аналитический отчет в виде таблицы. Категорию гостиницы выбирается согласовано с проектируемым гостиничным комплексом

- Приказ Минкультуры России от 11.07. 2014 № 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристкой индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы и пляжи, осуществляемой аккредитованными организациями»

- Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации;
- ГОСТ Р 56184-2014 (Услуги средств размещения. Общие требования к хостелам)

	Тип средства размещения	Требования
1	Курортная гостиница \ отель 3*	
2	Гостиница категории 2* с количеством номеров до 50	
3	Гостиница категории 2* с количеством номеров более 50	
4	Домов отдыха, пансионатов 2*	
5	Гостиница категории 3* с количеством номеров до 50	
6	Гостиница категории 3* с количеством номеров более 50	
7	Апартотелей 4*	
8	Гостиница категории 4* с количеством номеров до 50	
9	Гостиница категории 4* с количеством номеров более 50	
10	Гостиница категории 5* находящаяся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия	
11	Гостиница категории 5* с количеством номеров до 50	
12	Гостиница категории 5* с количеством номеров более 50	
13.	Гостиница категории 4* находящаяся в зданиях, являющихся объектами культурного наследия	
14.	Апартотелей 5*	
15.	Гостиница 1* и «без звезд», хостелы	

## 2 контрольная точка Практическое занятие 7

*Вид практического занятия: защита 2 контрольной точки – тестирование (45 минут)*

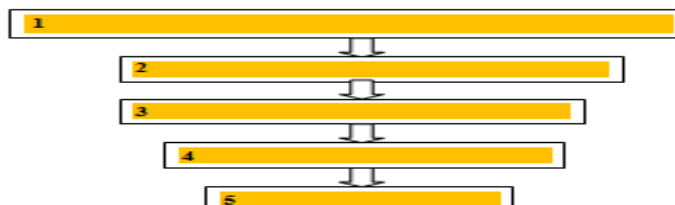
*Тема и содержание занятия: «Основы разработки гостиничного продукта»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

1. Заполните правильно модель «Гостиничный продукт»



2. Заполните модель «Этапы разработки гостиничного продукта»



3. Заполните модель «Разработка гостиничной концепции»



### Практическое занятие 8

*Вид практического занятия:* деловая игра, подготовка предпроектных предложений группового проекта

*Тема и содержание занятия:* «Анализ гостиничного рынка для проектируемой гостиницы»

*Краткое содержание (цель) занятия*  
формирование практических навыков:

- применения инновационных методов выявления потребностей потребителя;
- основы маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам задается ситуация, которая возникла на этапе проектирования гостиницы при реконструкции или при строительстве новой гостиницы.

По сценарию «исполнители», будущие управляющие отелем, должны представить предложения по созданию концепции отеля.

Владельцами гостиницы являются «учредители», которые хотят с наименьшими затратами создать отель. Для принятия той или иной концепции приглашаются «эксперты», которые должны оценить предложения на соответствие нормативным, экологическим и др. требованиям.

Для проведения игры студенты делятся на группы:

«исполнители»;

«эксперты»;

«учредители»

При проведении окончательной презентации проекта «исполнителями», «учредители» должны произвести оценку, проделанной работе.

Студентам следует проанализировать сайты Ростуризма (раздел статистика въезда иностранных граждан в Российской Федерации по субъектам Российской Федерации 2010-2016 г. и статистика по гражданам Российской Федерации размещенным в КСР), администрации и департаменты по туризму субъектов Российской Федерации, источники из списка рекомендованной литературы и подготовить отчет состояния гостиничного рынка региона по примерному плану-исследованию привлекательности региона: наличие туристских (ресурсов исторические, природные, антропогенные, объекты делового туризма (MICE)), анализ туристских потоков: динамика (за 2-3года), регионы (откуда прибытие) и пр.

- исследование гостиничного рынка: уровень комфортности - количество средств размещения (1\*-5\*), количество классифицированных средств размещения, особенности конкурентов («+» и «-») и пр.,

- исследование потребителей по различным критериям: по целям посещения, по географическому признаку и др.

Туристские ресурсы (исторических, природных, объектов делового туризма (MICE)) и развития видов туризма представить в виде таблиц. В результате анализа сделать вывод: наличие приведенных в таблице туристских ресурсов позволяет развивать следующие виды туризма:

- экологический – *дать характеристику;*

- .....и т.д.

Информацию о туристских потоках представить таблице и диаграммах.

Характеристику месторасположения (локации) предполагаемого участка для гостиничного предприятия: расположение по отношению к транспортным, деловым, туристским центрам и т.д.;

**Мастер-класс** по анализу гостиничного рынка. Студентам предоставляется коммерческая информация по маркетинговым исследованиям бизнес-планам компаний.

Таблица Характеристика рынка гостиничных услуг.

наименование показателя	единицы измерения	величина показателя		ТЕМП РОСТ
		базовый год	отчетный год	
1. Емкость рынка	млн. руб.			
2. Рыночная доля исследуемой гостиницы	%			
3. Количество гостиничных предприятий на исследуемом рынке, всего	ед.			



в т.ч. 5* и 5+*				
4*				
3*				
2* и 1*				
Неаттестованных				
4. Общее количество мест в гостиничных предприятиях на исследуемом рынке, всего	ед.			
в т.ч. в 5* и 5+*				
в 4*				
в 3*				
в 2* и 1*				
в неаттестованных гостиничных предприятиях				
5. Общее количество номеров, всего	ед.			
в т.ч. в 5* и 5+*				
в 4*				
в 3*				
в 2* и 1*				
в неаттестованных гостиничных предприятиях				
6. Уровень загрузки гостиничных предприятий	%			
в т.ч. 4-5*				
3*				
1-2*				
неаттестованных гостиничных предприятий				

### 3 контрольная точка

#### Практическое занятие 9

*Вид практического занятия: 3 контрольная точка - подготовка и обсуждение презентаций*

*Тема занятия: Основы разработки гостиничного продукта*

формирование практических навыков:

- формирования конкурентоспособного гостиничного продукта с учетом требований потребителей
- предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

**Контрольные вопросы:**

1. Особенности и виды гостиничных продуктов
2. Роль маркетинга впечатлений в разработке гостинично-ресторанного продукта
3. Виды инноваций в гостиничной индустрии
4. Анализ факторов, влияющих на развитие внутреннего и въездного туризма
5. Сравнительный анализ гостиниц и других средств размещения (провести анализ отзывов, сайтов, инфраструктуры туристско-гостиничных комплексов любого региона Российской Федерации)

### Практическое занятие 10

*Вид практического занятия:* обсуждение конкретных ситуаций

*Тема занятия:* **Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли. Программы целевого развития туризма в Российской Федерации, на региональном уровне и финансирование проектов туристско-рекреационных кластеров**

*Краткое содержание (цель) занятия:* **Обсуждение конкретной ситуации. Совещание о развитии внутреннего туризма 2016 Сочи, Краснодарский край**

Вопросы для обсуждения: Проанализировать отчет о Совещание о развитии внутреннего туризма 2016 Сочи, Краснодарский край, размещенном на сайте Ростуризма. подготовить в виде краткого эссе и представить в виде презентации:

1. Охарактеризуйте роль государства в развитие туризма
2. Роль Федеральной целевой программы развития внутреннего и въездного туризма в развитии гостиничного отрасли

### 4 контрольная точка

### Практическое занятие 11

*Вид практического занятия:* защита проекта по 4 контрольной точке

*Тема занятия:* **проведение конкурса по «Проектные предложения концепции ГК»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- методами проектирования гостиничного продукта и работы в команде;
- предоставлению гостиничного продукта, в том числе в соответствии с требованиями потребителя

Все проекты должны быть оценены внутри рабочих групп по примерным критериям, представленным в таблице.

Таблица Определение преимуществ и недостатков концепции проекта гостиницы

Наименование					Итого
1. Месторасположение (локация)					
2. Объекты притяжения туристов					
3. Конкурентное преимущество					
4. Оригинальная концепция					
5. Цены на землю					
6. и другое					

Для комплексного формирования общекультурных и профессиональных компетенций необходимо учитывать опыт западных школ по гостиничному бизнесу и на занятиях у студентов должны вырабатываться такие важные качества для гостеприимства как доброжелательность, гостеприимство, деловой стиль, а также практический навык работы в команде. Для этого к итоговой оценке по проекту применяется КРІ -

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 59 из 83

коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

### Семестр 6

## Раздел 2. Общие требования, предъявляемые к проектированию гостинично-ресторанных комплексов

### Практическое занятие 1

*Вид практического занятия:* работа в малых группах, подготовка группового проекта

*Тема занятия:* «**Определение концепции проектируемой гостиницы**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- разработки гостинично-ресторанного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии;
- разработки концепции гостинично-ресторанного продукта;
- анализа современного состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг региона;
- разработки и реализации гостиничного продукта;

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, современные тенденции в разработке концепций ГК и источники из списка рекомендованной литературы и оформить препроектные предложения по гостиничной концепции.

- аналоги зарубежных и российских гостиничных предприятий;
- примеры из таблицы классификации гостиничных концепций.

При разработке классической концепции необходимо учитывать типологию средств размещения.

Гостиницы подразделяются на различные типы с учетом: месторасположения, целевого назначения, конструктивных особенностей, технологического оснащения; ассортимента услуг, как сформированы, взаимосвязаны и оформлены функциональные системы и услуги гостиницы (номерной фонд, ресторанный комплекс, бизнес-центр, конгресс-центр, различные средства отдыха и др.)

Основываясь на методических рекомендациях, исследованиях туристских ресурсов и гостиничного рынка региона, современных тенденциях и инновационных технологий **подготовить предложения по концепции проекта гостинично-ресторанного комплекса.** В отчет включить:

- обоснование месторасположения (локацию) по отношению к транспортным центрам, деловым центрам, туристским объектам;
- характеристику (вместимость, ассортимент услуг, типологию ГК и пр.);
- портрет потребителя;
- описание конкурентных преимуществ.

### Практическое занятие 2-3

*Вид практического занятия:* работа в малых группах, подготовка группового проекта

*Тема занятия:* **«Определение концепции проектируемой гостиницы»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- разработки гостинично-ресторанного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии;
- разработки концепции гостинично-ресторанного продукта;
- анализа современного состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг региона;
- разработки и реализации гостиничного продукта;

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать

**Кейс 1. Уникальные отели России**

Задание по кейсу для созданных групп по проекту (2-3 человека)

1. Определите преимущества и риски (недостатки) представленных гостиничных концепций - оформите в виде таблицы

Преимущества	Недостатки
...	
...	

2. Сделать презентацию – краткую справку (в формате ворд) характеристики служб отеля (фото тематических зон, театрализации), ассортимента услуг (услуга + фото) в представленных гостиничных комплексах

3. Сформулировать особенности стандартов обслуживания по каждой концепции

**Кейс 2. Инновации в гостиничных концепциях: анимационные услуги**

Вопросы:

1. Сделайте оценку преимуществ и недостатков всех инновационных предложений

Представьте в виде таблицы:

Преимущества	Недостатки

2. Сформулируйте требования к функциям анимационной службы по разработке новых гостиничных продуктов

**1 контрольная точка  
 Практическое занятие 4**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 61 из 83

*Вид практического занятия: защита 1 контрольной точки* – Отчет предпроектных предложений

*Тема занятия: «Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:

- разработки гостинично-ресторанного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии;
- разработки концепции гостинично-ресторанного продукта;
- анализа современного состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг региона;

*Требования к структуре и содержанию презентации:*

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования
    - требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНИПы, рекомендации;
  2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:
    - технические характеристики, особенности эксплуатации;
    - стоимость (если указана на сайтах поставщиков)
- разработки и реализации гостиничного продукта.

*Темы на 1 студента*

1. Противопожарный водопровод
2. Виды и конструкции воздушных фильтров системы вентиляции и мультizonальные VRV-системы
3. Система канализации и очистка воды прачечных
4. Система очистки воды бассейнов
5. Устройств воздушно-тепловых завес
6. Современные системы кондиционирования воздуха в гостинице
7. Централизованная система пылеудаления
8. Система вентиляции и кондиционирования воздуха ресторана
9. Мини-бары
10. Система аварийного электроснабжения гостиниц
11. Оборудование противопожарной системы
12. Оборудование противопожарного водопровода
13. Оборудование комплексной безопасности гостиниц
14. Система видеонаблюдения гостиниц
15. Погрузо-разгрузочное оборудование гостиницы
16. Оборудование службы приема и размещения гостиницы
17. Оборудование для освещения гостиницы
18. Подбор текстильных материалов и постельного белья для гостиниц
19. Озеленение гостиниц
20. Декоративное оформление гостиниц

## Практическое занятие 5-6

*Вид практического занятия:* мастер-класс, работа в малых группах над проектом

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 62 из 83

**Тема и содержание занятия: «Предпроектные работы. Основные понятия объемно-планировочного решения здания ГК. Требования к проектированию и планировке территории застройки»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

- формирование практических навыков:
- оценки соответствия требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения;
- функционального зонирования территории гостиничных комплексов;

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить варианты планировочных решений генплана участка

*Генеральный план* - это горизонтальная проекция вида сверху всего участка, который отведен под гостиничное предприятие. Генеральный план разрабатывается в масштабе 1:500 или 1:1000 для того, чтобы правильно расположить все необходимые здания и сооружения, относящиеся к предприятию, проходы, проезды и участки озеленения здания, сооружения, оборудование.

При проектировании гостиничной территории выделяют следующие зоны:

- основное здание гостиницы, включающее номера общественные (вестибюль, холлы, гостиные, коридоры, лестницы, предприятия питания и др.), административные, служебные, технические, складские, бытовые, подсобные помещения;
- отдельно стоящие здания конгресс-центра, выставочных павильонов и др.;
- отдельно стоящие коттеджи, дачные домики для клиентов;
- сооружения для развлечения и занятий спортом на открытом воздухе (плавательный бассейн, спортивные и детские площадки и др.);
- садово-парковые и ландшафтные зоны;
- общественные и служебные подъездные пути;
- автостоянки и гаражи;
- хозяйственные зоны, очистные и другие сооружения;

При планировке территории необходимо предусмотреть отдельные общие и служебные входы в гостиницу, отдельный вход в ресторан. В составе участка должны быть предусмотрены:

- открытая площадка для кратковременной стоянки у главного входа из расчета одновременного размещения не менее 5 автомобилей;
- площадки для временной парковки автомобилей и автобусов;
- охраняемая автостоянка или гаражи. Число мест на автостоянках в зависимости от категории гостиницы принимается не менее указанных в таблице 1 (в % от количества номеров);
- площадь участка для стоянки одного автомобиля на автостоянках следует принимать не более 22,5 м<sup>2</sup>, при примыкании автостоянок к проезжей части улицы и проездов — не более 18,0 м<sup>2</sup>. Максимальное количество одновременно паркуемых автомобилей должно составлять 20 — 25 % числа мест в гостинице.
- индивидуальные стоянки для инвалидов (не менее 3-х машино-мест), максимально приближенные к входу в здание, и специальные устройства (пандусы, подъемники), обеспечивающие доступность для инвалидов общественных зон зданий и территории гостиницы.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 63 из 83

**Мастер-класс: «Основы функционального зонирования и разработка архитектурно-планировочного решения гостиничного предприятия»**

*Краткое содержание (цель) занятия:* на мастер-классе демонстрируется коммерческая информация по ар архитектурно-планировочного решения гостиничного предприятия»  
*формирование практических навыков:*

- оценки соответствия требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения;
- организации работы функциональных служб гостиниц и других средств размещения;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- функционального зонирования гостиницы;

Все гостиничные предприятия состоят из функциональных групп (блоков) помещений:

- жилой части – номерной фонд
- общественной части (чаще всего занимает 1-й этаж) состоит из помещений: приемно-вестибюльной группы, предприятий питания, помещений, связанных с предоставлением различных услуг, административных помещений, подсобных и хозяйственных помещений.

Для определения размеров здания гостиницы разрабатывают:

- размеры и план типовых номеров;
- планировочную структуру жилого этажа
- размеры и планы общественных и вспомогательных помещений, коридора, лифта и лестниц (согласно нормативным требованиям)
- схемы объемно-планировочных решений жилой части

При разработке используют нормы:

- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

В отчет включить:

- генплан, выполненный с помощью коллажа и зонирование территории ГК.

### **Практическое занятие 7**

*Вид практического занятия:* участие в обсуждении кейсов

*формирование практических навыков:*

- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения.

#### **Кейс 4. Номер будущего**

**Вопросы для обсуждения:**

1. Какие инновации оснащения номера на ваш взгляд являются оптимальными, а какие сомнительными для внедрения.

Продолжительность – 6 часов

#### **Кейс 5. Гостиничные концепции для поколения Y и Z**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 64 из 83

**Вопросы для обсуждения:**

1. Охарактеризуйте поколения Y и Z в целом
2. Составьте кратко концепцию гостиницы для поколения Y и Z

**Практическое занятие 8-9**

*Вид практического занятия* мастер-класс, обсуждение проектных предложений

*Тема и содержание занятия:* «Техническое задание на проектирование. Технико-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- расчета и обоснование ТЭО

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить расчет и обоснование ТЭО, основанного на нормативных требованиях к номерам, холлу и пр. помещениям:

- Приказ от 2014 г. N 1215 «Об утверждении порядка классификации объектов туристской индустрии, включающих гостиницы и иные средства размещения, горнолыжные трассы, пляжи»

- СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

***Содержание мастер-класса***

При проведении мастер-класса используется коммерческая информация: технические задания на оснащение гостиницы и ресторана, бизнес-планы гостиниц, расчеты оснащения номерного фонда и ресторана, готовые технические проекты гостиниц. После просмотра документации проводится консультирование студентов по использованию тех или иных практических приемов в завершении работы над расчетом и обоснование ТЭО.

Для ТЭП определяется:

- общая площадь гостиницы: сумма площадей номерного фонда, вспомогательной и общественных помещений

**2 контрольная точка  
Практическое занятие 10**

*Вид практического занятия* – Защита 2 контрольной точки отчет «Современное технологическое оборудование гостиниц» и «Предпроектные предложения по ТЭП проектируемого ГК» обсуждение презентаций

*формирование практических навыков:*

- планирования потребности департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах;

- применения технологий энергосбережения для различных гостиничных технологий;

- организации работы функциональных служб гостиниц;

- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;

- оценки соответствия проектных предложений ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения.



	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 65 из 83

*Основные требования к структуре и содержанию презентации «Современное технологическое оборудование гостиниц»:*

1. Обоснование целесообразности установки инженерно-технического оборудования и/или нормативные требования
  - требования системы классификации, ГОСТы, СанПиНы, СНИПы, рекомендации, техника безопасности;
2. Анализ различных поставщиков инженерно-технического оборудования:
  - технические характеристики, особенности эксплуатации,
  - стоимость (если указана на сайтах поставщиков) «Современное технологическое оборудование гостиниц»:
    1. - уборочное;
    2. - кухонное;
    3. - прачечное;
    4. - СПА;
    5. - фитнес;
    6. - конференц-залов;
    7. - детских мини-клубов;
    8. - спортивных площадок, футбольных полей и пр.
    9. - пляжей
    10. - водных видов спорта

*Требование к содержанию отчета «Предпроектные предложения по ТЭП проектируемого ГК»:*

объемно-планировочные решения типового этажа:

- план типовых номеров различной категории
- план типового этажа (схема)
- план общественных помещений (схема)
- расчет общей площади здания гостиницы и ТЭП – представить в таблице
- оснащение номерного фонда (техническое задание или технических стандартов оснащения номеров с таблицами и фото)
- визуализация интерьеров жилой и общественной части гостиницы с помощью метода коллажа
- стилистические решения, визуализация интерьеров с помощью метода коллажа, лаунж-зоны, интерактивной зоны (если планируется - создание исторического фона, с использованием реконструированных или стилизованных предметов) и др.:

### **Практическое занятие 11-12**

*Вид практического занятия:* проводится в форме обсуждения кейса, мастер-класс

*Тема и содержание занятия:* **Принципы проектирования гостинично-ресторанного комплекса. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- организации работы функциональных служб гостиниц;
- использования технических регламентов, санитарных норм и правил;
- оценки соответствия проектируемого ГК требованиям системы классификаций гостиниц и других средств размещения.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 66 из 83

Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы, профессиональные сайты гостиничного бизнеса и подготовить свои предложения по данной ситуации

### **Кейс 6. Практика взаимодействия проектных организаций и собственников гостиничного бизнеса**

Вопросы для обсуждения подготовить в виде краткого эссе и представить в виде презентации:

1. Охарактеризуйте основные нормативные источники проектирования гостиничного предприятия и требований к размерам помещений жилой и общественной части.
2. Современное состояние и тенденции процесса вхождения гостиницы в сеть.
3. Примеры технических стандартов известных гостиничных сетей
4. Основные требования к зданию гостиницы и номерному фонду, согласно системы классификации объектов туристской индустрии.

#### ***Содержание мастер-класса***

При проведении мастер-класса используется коммерческая информация: технические задания на оснащение гостиницы и ресторана, бизнес-планы гостиниц, расчеты оснащения номерного фонда и ресторана, готовые технические проекты гостиниц. После просмотра документации проводится консультирование студентов по использованию тех или иных практических приемов в завершении работы над техническими стандартами.

### **Практическое занятие 13-14**

*Вид практического занятия:* тренинг, работа в малых группах

*Тема занятия:* **«Особенности архитектурно-планировочных решений при проектировании гостинично-ресторанных комплексов»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- технологией разработки стандартов организации;
- визуализации интерьера;
- формирования сводных карт отделки, карты подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру, электрооборудования и пр.

*Технические стандарты гостиницы* – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.

В разработку технических стандартов проектируемой гостиницы должно входить:  
- разработка стиля художественного оформления интерьера: определение цветовой гаммы и набора отделочных материалов, подготовка графических и цвето-фактурных вариантов

художественного решения, окончательные, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;

- подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения;

- разработка стандартов оснащения номеров гостиницы - описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами

Таблица 5 Перечень оборудования и материалов по оснащению номера

	Наименование оборудования и материалов, изготовитель	Размер (мм)	Единица измерения	Количество	Цена (сумма руб. 006 г.)
1.	<>		шт.	1	11290
2.			шт.	1	500
3.			шт.	1	4750
4.			шт.	1	7295
5.			шт.	2	9710
6.					
...					
39	<b>Полотенца, в том числе банное</b>	2-комплект 50*70, 50*100, 70*140	компл.	2	986
	<b>Итого оснащение однокомнатных номеров</b>				<b>109670,25</b>

Пример для гостиниц 3\*. В интерьере преобладают теплые и спокойные тона, прочная мебель из шпонированного МДФ с элементами из массива бука, выполнена по эскизам итальянских дизайнеров.

### Практическое занятие 15

*Вид практического занятия:* Тренинг, Case-study, Мастер-класс

*Тема занятия:* Техническое задание на проектирование. Техничко-экономическое обоснование проекта гостинично-ресторанного комплекса

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В техническое задание включить:

- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

### 3 контрольная точка Практическое занятие 16

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 68 из 83

Вид практического занятия – письменный опрос

Тема занятия: **«Основные подходы к разработке гостиничного продукта/ гостиничной концепции»**

формирование практических навыков:

- разработки гостинично-ресторанного продукта в соответствии с требованиями потребителя;
- маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии;
- разработки концепции гостинично-ресторанного продукта;
- анализа современного состояния и перспективы развития рынка гостиничных услуг региона;

Вопросы письменного опроса:

1. Понятие гостиничный продукт, составляющие гостиничного продукта
2. Основные понятия инвестиционной деятельности: инвестор, заказчик, подрядчик и пр.
3. Этапы разработки гостиничного продукта. Этапы разработки гостиничной концепции
4. Средства размещения различных видов - стандарт ГОСТ Р 51185-2014 Туристские услуги. Средства размещения. Общие требования.
5. Маркетинговые исследования по разработке гостиничной концепции
6. Модель концепции тематической гостиницы или основанной на принципах театрализации
7. Общая характеристика и перечень нормативно-технической документация проектирования, строительства и оснащения гостиниц и основной перечень организаций, контролирующих работу гостиницы
8. Сегментация потребителей гостиничного рынка, по различным критериям
9. Основные гостиничные концепции. Понятие интерьер и экстерьер, стили интерьеров
10. Концепция эко-гостиницы. Основные требования экологических стандартов к гостиничным предприятиям
11. Общие требования, предъявляемые к проектированию зданий и территорий гостиничных предприятий
12. Характеристика инженерно-технического оборудования гостиничного предприятия

Обсуждение результатов работы

### Практическое занятие 17

Вид проведения занятия – мастер-класс

Тема занятия: **Проектирование материально-технического оснащения гостинично-ресторанного комплекса**

Краткое содержание (цель) занятия

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В техническое задание включить:

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 69 из 83

- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

: **«Технологии подбора инженерно-технического оборудования»**

В техническое задание включить:

- требования и технические условия к оборудованию
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

#### **4 контрольная точка Практическое занятие 18**

*Вид практического занятия:* защита группового проекта

*Тема и содержание занятия:* **«Техническое задание на проектирование оснащения ГК»**

*Краткое содержание (цель) занятия* формирование практических навыков:

- формирования технического задания на проектирование гостиницы

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- технологией разработки стандартов организации;
- визуализации интерьера;
- формирования сводных карт отделки, карты подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру, электрооборудования и пр.

*Технические стандарты гостиницы* – это описание требований к общим проектным решениям, техническому состоянию здания, дизайну, расположению и отделке внутренних помещений - предназначенных как для гостей, так и для производственных и административных целей, функционированию и эксплуатации систем жизнеобеспечения, связи, лифтов и эскалаторов и к материальной базе гостиницы – оборудованию, мебели, инвентарю и т.п.

В разработку технических стандартов проектируемой гостиницы должно входить:

- разработка стиля художественного оформления интерьера: определение цветовой гаммы и набора отделочных материалов, подготовка графических и цвето-фактурных вариантов художественного решения, окончательные, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения;
- разработка стандартов оснащения номеров гостиницы - описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 70 из 83

Пример для гостиниц 3\*. В интерьере преобладают теплые и спокойные тона, прочная мебель из шпонированного МДФ с элементами из массива бука, выполнена по эскизам итальянских дизайнеров.

Таблица Затраты на оснащение номера площадью 24 м2

Текстиль	31 504
Мебель	67 250
Освещение и декор	12 300
Сантехника и аксессуары	40 787
Отделочные материалы	58 430
Номер под ключ	210 271

Пример для загородных отелей (табл.7) , где важна атмосфера натуральности и единения с природой. Вся мебель изготовлена из 100% массива сосны, покрытие - натуральный воск.

Таблица Затраты на оснащение номера площадью 24 м2

Наименование	Стоимость
Текстиль	8 604
Мебель	101 765
Освещение и декор	5 420
Сантехника и аксессуары	46 295
Отделочные материалы	75 490
Итого номер под ключ	237 574

Отчет предпроектных предложений по оснащению ГК должен содержать сводные карты по оснащению номерного фонда и общественных помещений

### *Семестр 7*

## **Раздел 3. Проектирование мероприятий к «Start-up»гостинично-ресторанного комплекса**

### **Практическое занятие 1-2**

*Вид практического занятия:* работа в малых группах, подготовка группового проекта

*Тема занятия:* «**Разработка основы корпоративной культуры и фирменного стиля гостинично-ресторанного комплекса**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- формирования и предоставления гостиничного продукта, соответствующего требованиям потребителей

До начала разработки организационной структуры должны быть сформированы миссия, корпоративная политика, стандарты сервиса и выполнения технологических операций, утверждены должностные инструкции, положения об отделах, штатное расписание гостиницы. Некоторые из названных документов (штатное расписание, должностные инструкции, стандарты сервиса и др.) разрабатываются еще на стадии предпроектных работ, в бизнес-плане, детально составленные правила внутреннего

трудового распорядка, включающие описание смен работы, минимизируют издержки на персонал, формируют деловую атмосферу, способствуют лучшей мотивации персонала.

**Фирменный стиль** - совокупность словесных, графических, цветовых, типографских, дизайнерских акустических, видео и др. постоянных элементов (констант), обеспечивающих визуальное и смысловое единство всей исходящей информации, ее внутреннего и внешнего оформления.

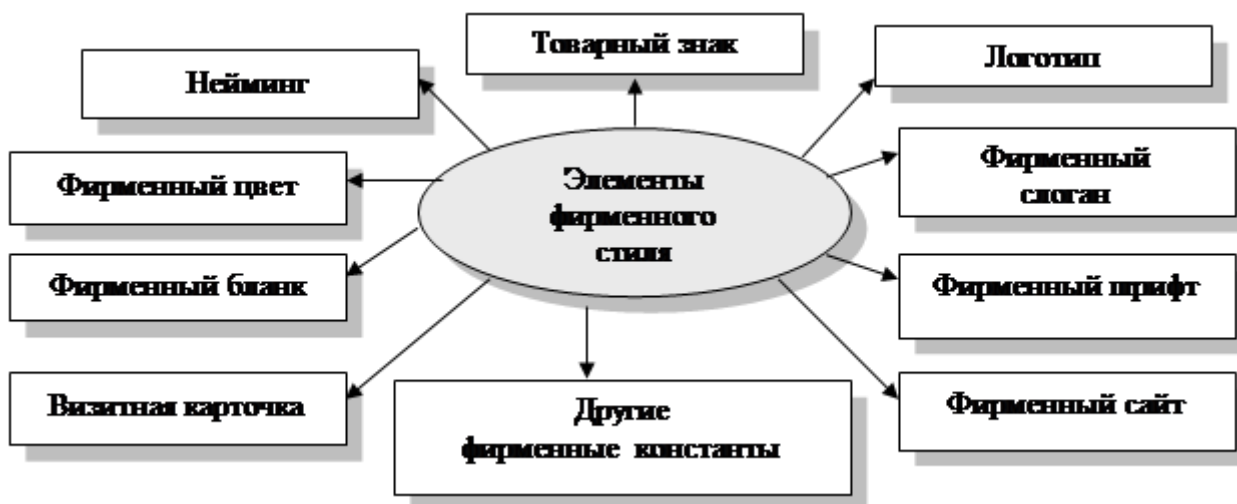


Рис. 17. Схема разработки фирменного стиля

Для разработки комплекта фирменного блока, одежды, аксессуаров и других элементов фирменного стиля, описания обоснования по выбору цвета, символа и прочих решений можно использовать учебное пособие Скараманга В.П. *Фирменный стиль в гостеприимстве* Учебное пособие. - М.: Финансы и статистика, 2005. Стр. 43 – 110 (стр.54, 65, 80, 88, 89) и представить в виде таблицы с кратким обоснованием выбранного решения.



Рис. Блок визуальной «фирменной» символики, всевозможных сочетаний логотипа, набора фирменных шрифтов и самой необходимой текстовой информации

### Практическое занятие 3

*Вид практического занятия:* работа над проектом в малых группах

*Тема занятия «Организационное проектирование гостиничного предприятия»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- проектирования организационной структуры гостиничного предприятия

*Предварительная подготовка студентов:*

Студентам следует проанализировать методические рекомендации к самостоятельной работе, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить проектные решения по следующему плану:

- организационная система управления: схема управления и процесса принятия решений;
- характеристика основных гостиничных служб;
- анализ автоматизированных систем управления (АСУ) гостиничным предприятием;
- рассмотреть варианты организации функциональных процессов с помощью аутсорсинговых компаний.
- разработка предпроектных предложений по штатному расписанию.

Для расчета количества необходимого персонала можно использовать (в таблице 1) среднестатистические показатели по количеству персонала из расчета на один номер.

Таблица 1 Показатели количества персонала на один номер

Категория гостиницы	Показатель «человек на 1 номер»
Апарт-отель	0.3
Мини-гостиница	0.6
Бизнес-гостиница	0.8
Туристская гостиница	0.6
Транзитная гостиница	0.5
Курортная гостиница	1.4
Конгресс – гостиница	0.9

В результате обсуждений внутри рабочих групп принимается окончательный вариант проектирования организационной структуры гостиничного предприятия

### 1 контрольная точка Практическое занятие 4

*Вид практического занятия:* отчет по проекту организационной структуры

*Тема занятия «Организационное проектирование ГК»*

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- проектирования организационной структуры гостиничного предприятия

В отчет включить:

- схему организационной структуры



- организационная система управления: схема управления и процесса принятия решений;
- характеристика основных гостиничных служб;
- анализ автоматизированных систем управления (АСУ) ГК, сравнительный анализ с выявлением преимуществ;
- предложения функциональных процессов с помощью аутсорсинговых компаний.

### Практическое занятие 5

*Вид практического занятия:* мастер-класс, работа в малых группах, подготовка группового проекта

*Тема и содержание занятия:* «**Проектирование предприятий питания ГК**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В техническое задание включить:

- требования системы классификации;
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м<sup>2</sup>.

Потребности в площади в расчете на одно посадочное место приблизительно составляют:

Таблица 14. Средний расчет площади на 1 посадочное место в ресторане

2*	1,3 м <sup>2</sup>
3*	1,5 м <sup>2</sup>
4*	1,7 м <sup>2</sup>
5*	2,0 м <sup>2</sup>

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:

- складская группа (предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов с соответствующими режимами хранения);
- производственная группа (предназначена для переработки продуктов, сырья, полуфабрикатов и выпуска готовой продукции); в ее состав входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерские, кулинарные) и вспомогательные (моечные);
  - торговая группа (предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления) — торговые залы, вестибюль с гардеробом и санузлами;
  - административно-бытовая группа (администрация, гардеробы и комнаты персонала, душевые, санузлы);
  - техническая группа (предназначена для обслуживания всех групп помещений) — вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС —————
		Лист 74 из 83

Все группы помещений связаны между собой.

Взаимное расположение структурных элементов здания формирует объёмно-планировочные схемы: – центрическую; – продольную; – поперечную; – угловую.

### Практическое занятие 6

*Вид практического занятия:* мастер-класс, работа в малых группах, подготовка группового проекта

*Тема и содержание занятия:* **«Проектирование помещений для оказания дополнительных услуг: СПА центра, конференц-зала, детского клуба, пляжного обслуживания. Разработка технических стандартов, технических заданий проектируемой гостиницы и визуализация интерьера»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В техническое задание включить:

- требования ГОСТ (для бассейнов, пляжей, детского оборудования и пр.);
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

### 2 контрольная точка

#### Практическое занятие 7

*Вид практического занятия:* Отчет. Обсуждение предпроектных предложений

*Тема и содержание занятия:* **Проектирование предприятия питания гостинично-ресторанного комплекса. Проектирование служб гостинично-ресторанного комплекса для оказания дополнительных услуг**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- использование нормативных документов;
- сравнительный анализ преимуществ и недостатков партнеров – поставщиков оборудования;

В отчет по проектированию включить:

- требования системы классификации;
- инновационные программы обслуживания с ценовыми предложениями
- план зонирования, дизайнерские и стилевые решения общественных зон, расстановка оборудования и т.п.;
- планы производственных помещений с оборудованием и мебелью;
- характеристики инновационного технологического оснащения – сводные карты и сравнительный анализ поставщиков оборудования;
- стандарты обслуживания.

Площадь ресторана рассчитывается следующим образом: на одно место — 1,8 м<sup>2</sup>.

Потребности в площади в расчете на одно посадочное место приблизительно составляют:

Таблица - Средний расчет площади на 1 посадочное место в ресторане

2*	1,3 м <sup>2</sup>
3*	1,5 м <sup>2</sup>
4*	1,7 м <sup>2</sup>
5*	2,0 м <sup>2</sup>

Различают пять основных групп помещений предприятия питания:

- складская группа (предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов с соответствующими режимами хранения);
- производственная группа (предназначена для переработки продуктов, сырья, полуфабрикатов и выпуска готовой продукции); в ее состав входят основные (заготовочные и доготовочные) цехи, специализированные (кондитерские, кулинарные) и вспомогательные (моечные);
- торговая группа (предназначена для реализации готовой продукции и организации ее потребления) — торговые залы, вестибюль с гардеробом и санузлами;
- административно-бытовая группа (администрация, гардеробы и комнаты персонала, душевые, санузлы);
- техническая группа (предназначена для обслуживания всех групп помещений) — вентиляционные камеры, тепловые пункты, электрощитовые.

Все группы помещений связаны между собой.

Взаимное расположение структурных элементов здания формирует объёмно-планировочные схемы: – центрическую; – продольную; – поперечную; – угловую.

## Практическое занятие 8

*Вид практического занятия:* Работа над проектом в малых группах

*Тема и содержание занятия:* Проектирование организационной структуры «**Разработка штатного расписания и ФОТ**»

*Краткое содержание (цель) занятия*  
 формирование практических навыков:

### **Кейс 6. Разработка штатного расписания и ФОТ (фонда оплаты труда)**

*Принципы планирования работы горничных:*

- гибкий график работы исходя из суммарного количества рабочих часов за квартал;
- смена не более 8 рабочих часов плюс 1 час обед и два выходных в неделю;
- количество убираемых номеров не более 16;
- обычно начало смены в 7:00 и окончание 16:00, при большом вечернем отъезде и утреннем заезде смену можно перенести на вечер;
- из-за круглосуточной работы гостиницы смены горничных планируются по прогнозируемой загрузке. Поэтому выходные предоставляются не на конец рабочей недели, а в соответствии с планом загрузки и по согласованию с сотрудником;
- норма времени, затраченного на уборку номера:
  - стандартный номер или студия — 30 мин;

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 76 из 83
---	--------------------------------------

- номер “люкс” (стандартный номер × 1,5) — 45 мин;
- апартаменты (стандартный номер × 2) — 60 мин.

В выходные дни традиционно загрузка бывает меньше, поэтому достаточно только одной горничной в смене. Учитывая необходимость предоставления отпусков сотрудникам, в службе уборки номерного фонда планируется 4 человека.

*Служба портье*

- работает круглосуточно по 1 человеку в смену с графиком работы 2 дня, 2 ночи и 4 выходных. Для этого достаточно 4 сотрудников. Во время отпуска одного из сотрудников смены меняются на 1 сутки, 2 выходных.

*Служба охраны* работает 1 сутки и 3 суток выходные. В 3 сменах один из двух — старший смены, и в одной смене — начальник смены.

*Планирование количества сотрудников ресторанной службы* также зависит от загрузки гостиницы и популярности ресторана. Гибкий график работы строится исходя из суммарного количества рабочих часов за месяц (квартал). Поэтому для регулярной работы ресторана на 50 мест необходимо 12 столиков.

Ресторан будет работать без закрытия на перерыв, предоставляя: Завтрак с 7:00 до 11:00 (шведский стол), обед (бизнес-ланч) с 12:00 до 15:00 и далее работать как вечерний ресторан до 24:00.

В утреннюю смену с 7 до 15:00 исходя из средней загрузки гостиницы 50–75% планируем 2 официанта.

В вечернюю смену с 12:00 до 24:00 — 2 официанта, 1 бармен, 1 менеджер ресторана.

Работа осуществляется в две смены: в утреннюю смену — 2 чел. с графиком работы 5 дней в неделю и 2 выходных, поэтому добавляем еще 1 единицу на подмены во время выходных и отпусков; в вечернюю — 4 чел. с графиком работы по 12 часов, два дня через два; менеджер работает 5 дней в неделю; всего 8 человек в день.

Повара работают по схеме, аналогичной работе официантов. Только в утреннюю смену необходим 1 повар на смену 11 часов, с графиком работы 2 дня и 2 выходных, в вечернюю — 2 повара с аналогичным графиком работы и шеф-повар.

С помощью кейса 4 сделать расчет ФОТ в месяц и в год, предварительно рассчитав количество всего персонала гостиницы и среднего заработка по отрасли.

Использовать: Примеры 1 и 2 и Приложение 2, 3, 4

**Пример 1- Штатное расписание персонала + ФОТ гостиницы «Х»**

Должность	число	Оклад, руб. тыс. руб.	годовой ФОТ, тыс. руб.
Директор гостиницы	1	80	960
Заместитель директора	1	50	600
Главный бухгалтер	1	50	600
Бухгалтер	1	30	360
Администратор СПиР	4	30	1440
Охрана	4	25	1200
Горничные	4	23	1104
Σ	16		6.264.000

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 77 из 83
---	--------------------------------------

Пример 2 Штатное расписание персонала службы номерного фонда + ФОТ + графики гостиницы «У»

Служба номерного фонда	Тарифная ставка	Фонд оплаты труда	Количество единиц	В смену	Рабочее место	Часы работы	График работы
Руководитель службы	40000,00	40000,00	1	1	1	9:00-18:00	5x2
Заместитель руководителя	28000,00	28000,00	1	1	1	9:00-18:00	5x2
Горничная	20 000,00	360000,00	18	9		08:00-20:00	2x2
Ночная горничная	20000,00	32000,00	2	1		20:00-08:00	2x2
Оператор прачечной	12000,00	72000,00	6	3		08:00-20:00	2x2
Рабочий	10000,00	20000,00	2	1		08:00-20:00	2x2
<b>ИТОГО по службе</b>		<b>552 000,00</b>	<b>30</b>	<b>16</b>	<b>2</b>		

### Практическое занятие 9-10

*Вид практического занятия:* проводится в форме: Работа над проектом в малых группах

*Тема и содержание занятия:* Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса «**Расчет эффективности проекта гостиничного предприятия**»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- обоснования инвестиционной привлекательности проекта

Для расчета необходимо использовать технико-экономического обоснования проекта (ТЭО) - показатели общей площади гостиницы, рассчитанных на практических занятиях (Таблица 1 - Пример предварительных технико-экономических показателей ТЭП). Для примера мы используем показатели для гостиницы на 150 мест - 4970,01 м<sup>2</sup>

#### **Расчет эффективности (срока окупаемости) инвестиций**

Удельный показатель стоимости строительства 1 кв.м общей площади- **71,35 тыс.руб.**

По примеру соответственно расходы на строительство составят:

**4970,01 м<sup>2</sup> \* 71.35 тыс. руб. = 354. 610.000 руб.**

Расходы на оснащение в среднем 500.000 руб. на номер. Количество номеров 150\*500.000 руб=75. 000.000 руб.

Итого инвестиции (затраты) на строительство и оснащение могут составить  
**354.610.000+75.000.000=429. 610.000 руб.**

*Расчет эффективности (срока окупаемости) инвестиций* можно рассчитать по формуле:

Ток = И / П , где

И - инвестиции на строительство = 429.610.000 руб.

П - возможная чистая прибыль от реализации проекта, прогнозируемая на основе дохода и расчета прибыли

П= Сгд - Гэр , где

Сгд - стоимость годового дохода от гостиничных номеров и общественно-деловых пространств

Гэр - годовые эксплуатационные расходы

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 78 из 83

*Быстров С.А* в учебном пособии «Организация гостиничного дело» считает, что на образование прибыли гостиницы остается от 17 до 35%, а чистая прибыль, образующаяся после выплаты неизбежных платежей (налогов) и идущих отчислений на образование резервного капитала комфортабельных отелей, может составлять от 6 до 13% от объема реализации гостиничных услуг.

Таким образом, можно рассчитать планируемую минимальную среднюю прибыль из расчета 10% дохода.

#### **Расчет доходов:**

Среднестатистическая доходность различных видов гостиничных услуг (в процентах к суммарному доходу от всех видов гостиничных услуг) выглядит для усредненной комфортабельной гостиницы следующим образом:

- доход от продажи номеров (услуги размещения) — 55% (с разбросом в минус и плюс до 5-8%);
- доход от предприятий питания — 25% (с разбросом в минус и плюс до 3-5%),
- дополнительный доход от продажи напитков в буфетах, барах, ночных клубах и т.д. — 10 % (с разбросом до 3 %);
- доход от реализации дополнительных услуг (кроме телефона) — 3% (разброс до 1%);
- доход от телефонных услуг — 1,5% (разброс до 0,5%);
- доход от конференций, банкетов — 2% (разброс до 1%).

*Пример расчета на 150 номеров:*

150 (общее количество номеров)\*3700 (средняя цена номера) \*0,7 (загрузка 70 %)\*365 дн.  
= **141 802 500 руб.** – доход в год

Если взять среднестатистические показатели доходности (см. Быстров С.А.), то 141 802 500 руб. составляет 55% от общего дохода по гостиницы, соответственно 100 % - **257 822 727 руб.**

Таким образом, прибыль по году может составить 15% от 257 822 727, т.е. П = **38 673 409 руб.**

Окупаемость проекта Ток = И / П :

**429 610.000 /38 673 409 = 11,1 года.**

#### **Структура расходов (издержек):**

- заработная плата и связанные с ней выплаты (27-32%), поскольку гостиничное хозяйство требует большого количества обслуживающего персонала;
- эксплуатационные расходы на содержание номерного фонда — до 12-14% общего объема затрат гостиницы;
- затраты на организацию питания — 5-8%;
- затраты на организацию продажи напитков 1-3%;
- административные расходы — 3-4%;
- амортизационные отчисления — 3-4%;
- содержание и ремонт оборудования — 3-4%;
- маркетинговые исследования и реклама — 2-3%;
- энергоносители 34%
- оплата страховых взносов — 1-2%;
- всевозможные арендные платежи — 1-2%;
- гонорары специалистам по управлению — 2-3%.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____
		Лист 79 из 83

Таким образом, планируемые расходы составляют:  $G_{эр} = C_{гд} - П$ , где  $C_{гд}$  - стоимость годового дохода от гостиничных номеров и общественно-деловых пространств ( в данном примере составляет 252 822 727 руб.)

$П$  - возможная чистая прибыль от реализации проекта, прогнозируемая на основе дохода и расчета прибыли ( в данном примере составляет 38 673 409 руб.)  
 $252\ 822\ 727 - 38\ 673\ 409 = 214\ 149\ 318$  руб.

Таким образом, можно запланировать ФОТ 30% от 214 149 318, что составляет 64 244 795 руб. в год

### **Контрольная точка 3 Практическое занятие 11**

*Вид практического занятия:* проводится в форме: Обсуждение проектных предложений  
*Тема и содержание занятия:* **Планирование доходов и расходов гостинично-ресторанного комплекса «Расчет эффективности проекта гостиничного предприятия»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- обоснования инвестиционной привлекательности проекта

Обсуждение проектных предложений (см. практические занятия 9-10)

### **Практическое занятие 12 -13**

*Вид практического занятия:* Работа над проектом в малых группах, Case-study

*Тема и содержание занятия:*

1) Разработка маркетинговой стратегии и инновационных программ обслуживания гостинично-ресторанного комплекса

2) Разработка мероприятий по продвижению гостинично-ресторанного комплекса,

3) **«Современные тенденции в продвижении гостиничных услуг»**

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- разработки программ обслуживания гостиничного предприятия в соответствии с требованиями потребителя;

- подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.;

- продвижение сайта гостиницы.

### **Кейс 7. Ситуация на рынке Онлайн-продажи отелей. Digital-калейдоскоп**

Вопросы для обсуждения:

1. Приведите примеры инструментов Digital-маркетинга:

- контекстная реклама (с «размещением» отеля на картах специально для путешественников),

- e-mail маркетинг как грамотное использование уже имеющейся у отеля базы адресов бывших постояльцев,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 80 из 83

- поисковое продвижение, ориентированное на конкретного клиента и создание четкого предложения.

2. Приведите примеры и методы SEO-оптимизации

### **Кейс 8. «Ситуация на рынке Онлайн-продажи отелей»**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Какие OTA представлены на российском рынке. С какими конкретно OTA будет работать открывающийся отель
2. Какую информацию актуально размещать на сайте гостиницы. Сделайте выводы на основании анализа проведенного совещания.
3. Эффективное использование ресурсов OTA – составить предложения.
4. Какие перспективы связаны с OTA

Заседание гостиничного клуба НИТ его организаторы – компании IFK HotelManagement, HVS ExecutiveSearch и Frontdesk.ru – посвятили теме «Российский онлайн: как конвертировать?» Собравшиеся обсудили нынешнее положение и перспективы рынка гостиничных услуг в интернете, эффективность онлайн-продаж, возможности роста и развития в области электронной коммерции с учетом запросов, сомнений и опасений российского потребителя. Экспертами выступили директор по развитию бизнеса компании Oktogo.ru Федор Тарасюк, вице-президент по работе с поставщиками Ostrovok.ru Эндрю Пайнер и директор по продажам и маркетингу московских гостиниц Marriott Андрей Смирнов.

### **Кейс 9. Сезонные и тематические предложения: выстрел в «десятку»**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Проанализируйте уникальные спецпредложения, представленные в кейсе
2. Разработайте аналоги и предложите в своих проектах гостинично-ресторанных продуктов

### **Кейс 10. Маркетинговые инновации в гостиничной индустрии**

#### **Вопросы для обсуждения:**

1. Приведите примеры каждой из представленных программ маркетинга

## **Практическое занятие 14**

*Вид практического занятия:* Защита проекта в виде деловой игры

*Тема и содержание занятия:* «Проведение конкурса проектов»

*Краткое содержание (цель) занятия*

формирование практических навыков:

- работы в команде проектной группы
- презентации проекта

Студентам следует проанализировать рекомендованную литературу, методические рекомендации к дисциплине и обосновать с помощью проведенного SWOT- анализа:



- маркетинговую стратегию;
- позиционирование гостинично-ресторанного комплекса
- инновационные программы обслуживания;
- инновационные программы продвижения гостинично-ресторанного комплекса
- гостиничную концепцию (результаты и предпроектные предложения по 1,2,3 контрольным точкам).

Для окончательного принятия решения о финансировании проекта инвесторами приглашаются «эксперты», которые должны оценить предложения на соответствие нормативным, экологическим и др. требованиям (эксперты выбираются путем голосования). В результате тайного голосования проводится выбор победителя проекта гостиничного комплекса.

Для комплексного формирования общекультурных и профессиональных компетенций необходимо учитывать опыт западных школ по гостиничному бизнесу и на занятиях у студентов должны вырабатываться такие важные качества для гостеприимства как доброжелательность, гостеприимство, деловой стиль, а также практический навык работы в команде. Для этого к итоговой оценке по проекту применяется КРІ - коэффициент персональной эффективности, который в проекте рассчитывается в % (в конце защиты) из расчета max 25 % за каждый критерий.

КРІ - участия в проекте

	Критерии оценки \ студент	1	2	3	4
1	Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»				
2	Деловой стиль и корпоративная культура				
3	Коммуникабельность				
4	Умение работать в команде				
	Итого				

#### **Умение аргументировано работать с возражениями «экспертов»**

25% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: нормативные источники, авторитетное исследование, автора и пр. в отстаивании своих позиций

15% - при защите проекта нашел обоснованные аргументы: только нормативные источники в отстаивании своих позиций

10% - высказал только свою точку зрения

#### **«Деловой стиль»**

- 25% - никогда не опаздывает. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры сферы гостеприимства.

- 15% - редко опаздывает, но компенсирует эффективной работой над проектом. Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры.

- 10 % - участвовал в работе над проектом эпизодически. Пренебрегает требованиями корпоративной культуры.

#### **«Коммуникабельность»:**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 82 из 83

– 25 % – положительно настроен. Не позволяет себе проявления лишних эмоций. Создает доброжелательную атмосферу. Приглашает к сотрудничеству, проявляет интерес к мнению окружающих, конструктивно решает вопросы и достигает взаимопонимания.

– 15 % – положительно настроен, доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов.

– 10%- проявляет агрессию или подавленность. Негативно и пессимистично настроен. Обстановка вокруг него накаленная или чересчур холодная. Не стремится к конструктивному решению вопросов, либо отступает, либо нападает.

#### **Работа в команде**

– 25% – готов поддержать и помочь коллегам, ставит интересы команды выше своих личных интересов. Помогает коллегам и поддерживает их.

– 15% – корректен и доброжелателен по отношению к членам команды. Поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.

– 10 % – преследует свои личные интересы вне зависимости от того, как его личные интересы соотносятся с интересами команды. Проводит четкое разделение между своей и чужой работой. Не заинтересован в общем результате, обращает внимание только на свой участок работы. Отказывается помогать другим членам команды, часто ставя под угрозу общий результат.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы; перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

#### **8.1. Основная литература**

а) основная литература:

1. Быстров С.А. Организация гостиничного дела: Учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=529356>
2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: Уч./ Л.Н. Семеркова, В.А.Белякова, Т.И. Шерстобитова и др. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=473650>
3. Ульянченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульянченко. — М.: КНОРУС, 2020. — 224 с. — (Бакалавриат). Режим доступа <https://www.book.ru/book/919850>

б) нормативные документы:

- 1.СВОД ПРАВИЛ СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
- 2.ПП Российской Федерации № 1860 от 2020-11-18 Положение о классификации гостиниц
3. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 83 из 83
---	--------------------------------------

4. Стандарт СТО-56171713-007-2015 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
5. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004
6. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности»

## 8.2. Дополнительная литература.

1. Лукьянова Л.Г., Цыбух В.И. Рекреационные комплексы. - Киев, 2004. URL: [http://tourlib.net/books\\_tourism/lukjanova.htm](http://tourlib.net/books_tourism/lukjanova.htm)
2. Мазилкина Е. И Организация продаж гостиничного продукта: Учебное пособие/Мазилкина Е. И. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016 Режим доступа <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=519133>
3. Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма : учеб. пособие / С. С. Скобкин. — М.: ИНФРА-М, 2016 Режим доступа <http://znanium.com/catalog/product/554704>
4. Гостиничный менеджмент: Учебник/Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А., Огнева С. В., Ушаков Р. Н. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2019. <http://znanium.com/catalog/product/473497>
5. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / Е.Ю. Никольская, Л.А. Попов. — Москва : КноРус, 2020. <https://www.book.ru/book/922395>

## 8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://www.russiatourism.ru/> - официальный сайт Ростуризма
2. <http://hotelier.pro>
3. <http://www.stroimhotel.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.prohotel.ru>
6. <http://www.frontdesk.ru>
7. <http://www.hospitality.ru>

<http://hotelexecutive.ru>

## 8.4. Перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office

1. Профессиональная база данных: база данных государственной статистики Федеральной службы государственной статистики  
[http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat\\_main/rosstat/ru/statistics/](http://www.gks.ru/wps/wcm/connect/rosstat_main/rosstat/ru/statistics/)
2. Профессиональная база данных: база социологических данных Всероссийского центра изучения общественного мнения <https://wciom.ru/database/>
3. Профессиональная база Федерального перечня туристских объектов Министерства культуры Российской Федерации. <http://xn----7sba3acabbldhv3chawrl5bzn.xn--p1ai/>

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС _____ Лист 84 из 83
---	--------------------------------------

4. Профессиональная база данных: Открытые данные Ростуризма.  
<http://opendata.russiatourism.ru/opendata>

5. Профессиональная база данных: Открытые данные Министерства культуры Российской Федерации. <http://opendata.mkrf.ru/>

6. Профессиональная база данных: Реестр профессиональных стандартов Министерства труда и социальной политики Российской Федерации <http://profstandart.rosmintrud.ru/obshchiy-informatsionnyy-blok/natsionalnyy-reestr-professionalnykh-standartov/reestr-professionalnykh-standartov/>

7. Профессиональная база данных: Росстандарт  
<https://www.gost.ru/portal/gost/home/standarts>

1. Информационно-справочная система: справочно-правовая система Консультант +  
<http://www.consultant.ru>

2. Информационная справочная система: информационно-правовой портал ГАРАНТ.РУ  
<http://www.garant.ru/>

3. Информационно-справочная система Booking.com <https://www.booking.com>

4. Информационно-справочная система Trivago  
<https://www.trivago.ru/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины «Разработка гостиничного продукта» предусматривает контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную (самоподготовка к лекциям и практическим занятиям) работу обучающегося.

В качестве основной методики обучения была выбрана методика, включающая совокупность приёмов, с помощью которых происходит целенаправленно организованный, планомерно и систематически осуществляемый процесс овладения знаниями, умениями и навыками.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» в предлагаемой методике обучения выступают лекционные (поточные лекции) и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

- лекции, проблемные лекции, лекция и видео-просмотр, лекция - мастер-класс;

**Лекции.** Теоретические занятия (лекции) организуются по потокам. На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзаменам, а также самостоятельной научной деятельности.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме (презентаций). Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 85 из 83

**Проблемные лекции.** Характеризуются постановкой перед студентами учебных проблем-заданий, которые они должны самостоятельно решить, получив, таким образом, новые знания. В лекции сочетаются проблемные и информационные начала. Часть знаний обучающийся получает в виде готовых знаний, а часть добывает самостоятельно под руководством преподавателя. На этих лекциях процесс познания студентов приближается к поисковой, исследовательской деятельности.

Своеобразными разновидностями проблемных лекций являются лекция-Мозговая атака, лекция-дискуссия и лекция с разбором практических ситуаций.

**Лекция и видео-просмотр.** Чтение лекции-видео-просмотра сводится к связному, развернутому комментированию преподавателем подготовленных визуальных материалов, полностью раскрывающему тему данной лекции. Эти материалы должны обеспечивать систематизацию имеющихся у слушателей знаний, предъявление новой информации, задание проблемных ситуаций и возможные разрешения

**Лекция - мастер-класс** На этой лекции новое знание вводится через проблематичность вопроса, задачи или ситуации. При этом процесс познания студентов в сотрудничестве и диалоге с преподавателем и экспертом профессиональной области (мастером) приближается к исследовательской деятельности. Содержание проблемы раскрывается путем организации поиска ее решения или суммирования и анализа традиционных и современных точек зрения.

**Практические занятия.** Практические занятия по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» проводятся с целью приобретения практических навыков в области экономики, основных подходов к экономической теории, формирования доходов, расходов и финансового результата, инвестирования средств в основной и оборотный капитал.

Практическая работа заключается в выполнении студентами, под руководством преподавателя, комплекса учебных заданий направленных на усвоение научно-теоретических основ, приобретение практических навыков овладения методами практической работы с применением современных информационных и коммуникационных технологий. Выполнения практической работы студенты производят в письменном виде, в виде решения практических задач, презентаций и эссе. Отчет предоставляется преподавателю, ведущему данный предмет, в электронном и печатном виде. Виды практических занятий:

1. **Обсуждение** - являет собой целенаправленный и упорядоченный обмен идеями, суждениями, мнениями в группе ради поиска истин по заранее сформулированным проблемным ситуациям.
2. **Разбор конкретных ситуаций** - анализ реальных проблемных ситуаций, имевших место в соответствующей области профессиональной деятельности, и поиск вариантов лучших решений.
3. **Мастер-класс** – проводится экспертом в области гостиничного бизнеса.
4. **Case-study** - поисковая работа с конкретными решениями в предметной области, имевшими место в соответствующей области профессиональной деятельности.
5. **Отчетное практическое занятие** - объединяет, как правило, выступления нескольких докладчиков перед аудиторией, имеющей примерно равные с докладчиком опыт и знания. Задача – ознакомление (не обучение) студентов с новыми идеями, мнениями, разработками. В ходе занятия возможно обсуждение

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС _____
		Лист 86 из 83

представленных аудитории сведений, активное участие в ходе занятия нескольких студентов.

6. *Работа в малых группах* – форма организации групповой работы.
7. *Обсуждение проектных предложений* - преподаватель предлагает тему для проекта, придает ей определенный характер по контактам, продолжительности проведения, количеству участников. Определяется тип проекта, проблема, цель и задачи проекта. Обязательно указывается учебный материал по предметам, который предполагается задействовать для решения указанной проблемы, а также каким образом результаты проекта будут оформлены, какую практическую/теоретическую значимость этот проект имеет и в какой области. Также необходимо разработать структуру своего проекта, наметить методы исследования, источники информации, сформулировать гипотезы решения проблемы.
8. *Обсуждение аналитического отчета* - это занятие, основным методом которого является оценка возможных изменений в исследуемой микро-, мезо- или макро-среде с учётом влияния действующих внешних факторов.
9. *Письменный опрос* – форма аудиторной проверки знаний.
10. *Работа над проектом в малых группах* – форма организации групповой работы.
11. *Защита проекта гостиничной концепции* - практическое занятие, в основе которого – комплексное применение методов исследования ресурсов и проектирования.
12. *Отчет по проекту организационной структуры* - практическое занятие, в основе которого – комплексное применение методов исследования кадровых ресурсов и проектирования.
13. - Самостоятельная работа обучающихся.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся является обучение навыкам работы с научно-теоретической, периодической, научно-технической литературой и технической документацией, необходимыми для углубленного изучения дисциплины «Разработка гостиничного продукта», а также развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной работы обучающихся являются:

- овладение фундаментальными знаниями;
- наработка профессиональных навыков;
- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;
- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» обеспечивает:

- закрепление знаний, полученных студентами в процессе лекционных и практических занятий;

- формирование навыков работы с периодической, научно-технической литературой и технической документацией;

- приобретение опыта творческой и исследовательской деятельности;

- развитие творческой инициативы, самостоятельности и ответственности студентов.

Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося.

### **Формы самостоятельной работы**

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТУРИЗМА И СЕРВИСА»	СМК РГУТиС
		Лист 87 из 83

Перечень тем самостоятельной работы студентов по подготовке к лекционным и практическим занятиям соответствует тематическому плану рабочей программы дисциплины «Разработка гостиничного продукта».

Самостоятельная работа студента предусматривает следующие виды работ:

- подготовка эссе и докладов по кейсам,
- подготовка презентаций по проектной работе;
- изучение научной и научно-методической базы по поставленной проблематике;
- подготовка расчетно-графического материала по заданной теме.

#### 10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю):

Учебные занятия по дисциплине «Разработка гостиничного продукта» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием:

Вид учебных занятий по дисциплине	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий с перечнем основного оборудования
Занятия лекционного типа, групповые и индивидуальные консультации, текущий контроль, промежуточная аттестация	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска
Занятия семинарского типа	учебная аудитория, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование/переносное видеопроекторное оборудование доска компьютерный класс, специализированная учебная мебель ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" доска учебная лаборатория по развитию устойчивого туризма в России, специализированная учебная мебель ТСО: Видеопроекторное оборудование, ноутбук, музыкальная аппаратура, мультимедийная доска, доска
Самостоятельная работа обучающихся	помещение для самостоятельной работы, специализированная учебная мебель, ТСО: видеопроекторное оборудование, автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода в информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет", доска; Помещение для самостоятельной работы в читальном зале Научно-технической библиотеки университета,

	ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ <b>«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ          ТУРИЗМА И СЕРВИСА»</b>	СМК РГУТиС
		Лист 88 из 83

	специализированная учебная мебель автоматизированные рабочие места студентов с возможностью выхода информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет», интерактивная доска
--	---