



УТВЕРЖДЕНО:
Ученым советом Высшей школы
туризма и гостеприимства
Протокол №7 от 14.10.2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.2.2 ГОСТИНИЧНЫЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ

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

по направлению подготовки: 43.04.03 *Гостиничное дело*

**направленность (профиль): *Инновационные технологии управления гостиничным
бизнесом***

Квалификация: *магистр*

Год начала подготовки: 2023

Разработчик:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма, индустрии гостеприимства и дизайна</i>	<i>к.п.н., доцент Скабеева Л.И.</i>

Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ОПОП:

Должность	ученая степень и звание, ФИО
<i>Доцент Высшей школы туризма, индустрии гостеприимства и дизайна</i>	<i>к.э.н. Коновалова Е.Е.</i>



1. Аннотация рабочей программы дисциплины (модуля)

Дисциплина Б1.В.ДВ.2.2 «Гостиничный девелопмент» является элективной дисциплиной программы магистратуры 43.04.03 «Гостиничное дело», направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к дисциплинам по выбору вариативной части программы.

Изучение данной дисциплины базируется на знании менеджмента и маркетинга, а также методов разработки гостиничного продукта, полученных в рамках программы магистратуры.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха

ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов связанных с формированием и развитием у студентов компетенций связанных с проектированием гостиничной деятельности, анализа и разработки технико-экономического обоснования инвестиционных проектов гостиничных комплексов/гостиничной сети. Дисциплина содержит три раздела.

Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте

Раздел 2 Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий

Раздел 3. Подготовка запуска отеля - «Start-up»

Первый раздел «Современные тенденции в гостиничном девелопменте» посвящен изучению основ инвестиционной деятельности в гостиничном бизнесе и девелопмента гостиничной недвижимости; требований к исходно-разрешительной документации (ИРД) гостиничного проекта; стратегиям развития международных и российских гостиничных сетей. Обучающиеся формируют готовность разрабатывать концепции гостиничных комплексов.

Второй раздел «Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий» посвящен основам архитектурно-планировочных решений, требованиям к функциональному зонированию территории и здания гостиничных комплексов, проектирования материально-технического оснащения гостиницы и основы разработки технического задания на оснащение гостиничного комплекса. При изучении этого раздела обучающие формируют навыки технико-экономического обоснования (ТЭО) инвестиционных проектов в гостиничном бизнесе, применять на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, организовывать работы по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения;

Третий раздел «Подготовка запуска отеля - «Start-up»» предусматривает формирование навыков подготовки к запуску гостиницы «Start-up» и проектирования



концепции управления гостиничным предприятием, разработки технических и корпоративных стандартов гостиничного комплекса/гостиничной сети. Обучающие формируют навыки планировать, анализировать и оценивать результаты деятельности гостиниц проектирования организационной структуры гостиничной деятельности, оценивания результатов деятельности гостиниц

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

На очной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 2 курсе в 3 семестре: занятия лекционного типа 24 часа, семинарского типа в форме практических занятий 24 часа, консультации 4 часа, самостоятельная работа – 90 часов, промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой – 2 часа.

На заочной форме обучения преподавание дисциплины ведется на 1 и 2 курсах. На 1 курсе во 2 семестре: занятия лекционного типа 2 часа, занятия семинарского типа в форме практических занятий 2 часа, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 68 часов (2 зачетные единицы). На 2 курсе в 3 семестре: занятия лекционного типа 6 часов, занятия семинарского типа в форме практических занятий 6 часов, консультации 2 часа, самостоятельная работа – 56 часов, промежуточной аттестации в форме зачета с оценкой – 2 часа (2 зачетные единицы).

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

№	Индекс компетенции	Планируемые результаты обучения (компетенции или ее части)
1	ПК-1.	Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
2	ПК-1.1.	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
3	ПК-1.2.	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
4	ПК-1.3.	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
5	ПК-1.4.	Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Гостиничный девелопмент» является элективной дисциплиной программы магистратуры 43.04.03 "Гостиничное дело", направленности (профиля): «Инновационные технологии управления гостиничным бизнесом» и относится к элективным дисциплинам.

Основные положения дисциплины должны быть использованы в дальнейшем при прохождении практики и государственной итоговой 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 трудоемкость дисциплины составляет 4/144 зачетных единиц/акад. часов.

(1 зачетная единица соответствует 36 академическим часам)

Для очной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			1	2	3	4
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	54	-	-	54	-
	в том числе:	-	-	-	-	-
1.1	Занятия лекционного типа	24		-	24	-
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	24	-	-	24	-
	Семинары	-	-	-	-	-
	Лабораторные работы	-	-	-	-	-
	Практические занятия	24	-	-	24	-
1.3	Консультации	4	-	-	4	-
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	2	-	-	2	-
2	Самостоятельная работа обучающихся	90	-		90	
3	Общая трудоемкость час	144	-	-	144	-
	з.е.	4	-	-	4	-

Для заочной формы обучения:

№ п/п	Виды учебной деятельности	Всего	Семестры			
			1	2	3	4
1	Контактная работа обучающихся с преподавателем	20	-	4	16	
	в том числе:	-	-	-	-	
1.1	Занятия лекционного типа	8		2	6	
1.2	Занятия семинарского типа, в том числе:	8	-	2	6	
	Семинары	-	-	-	-	
	Лабораторные работы	-	-	-	-	
	Практические занятия	8	-	2	6	
1.3	Консультации	4	-	2	2	
1.4	Форма промежуточной аттестации (зачет с оценкой)	2	-	-	2	
2	Самостоятельная работа обучающихся	124	-	68	56	
3	Общая трудоемкость час	144	-	72	72	
	з.е.	4	-	2	2	



5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Для очной формы обучения:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, СРО	Виды учебных занятий и формы их проведения							СРО, Акад. час.	Форма проведения СРО
		Контактная работа обучающихся с преподавателем								
		Лекции, акад. час.	Форма проведения лекции	Практические занятия акад. час.	Форма проведения практического занятия	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации			
Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном развитии	1.1. Основы гостиничного развития. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли	2	академическая лекция	2	решение типовых заданий			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию	
	1.2. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей	2	академическая лекция	4	решение типовых заданий			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию	
				4	решение кейсов			6		
1.3. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД). Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц	4	академическая лекция	4	обсуждение кейсов Мастер-класс			8			



Раздел 2. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий	1.4. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента	2	академическая лекция	4	защита 1 контрольной точки - 1 этап тестирование, деловая игра			8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
	1.5. Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества	2	академическая лекция	4	защита 1 контрольной точки - тестирование и деловая игра			8	Подготовка к семинару и письменному опросу
				4	работа в малых группах, подготовка группового проекта				
	2.1. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы	2	академическая лекция	4	Защита 2 контрольной точки защита предпроектных решений 2 этапа группового проекта			8	Работа с методическими рекомендациями с литературой и Интернет-ресурсами
	2.2. Разработка технического задания. Техничко-экономическое обоснование проекта ГК	2	академическая лекция	4	работа в малых группах,			8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
2.3. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/ гостиничной сети	2	академическая лекция	4	работа в малых группах, мастер-класс			8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами	
			4	защита предпроектных предложений 3 контрольной точки					
Раздел 3. Подготовка «Start-up» гостиничного	3.1. Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»	2	академическая лекция	4	Работа над проектом в малых группах подготовка группового проекта			8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



комплекса	3.2. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием	2	академическая лекция	4	Работа над проектом в малых группах подготовка группового проекта			8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	3.3. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети	2	проблемная лекция	4	Работа над проектом в малых группах подготовка группового проекта мастер-класс	4	Групповая	8	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	4 контрольная точка			4	деловая игра и защита группового (индивидуального) проекта				Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		24		24				90	
Консультации - 2 часа									
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) – 2 часа									



Для заочной формы обучения:

Наименование раздела	Наименование тем лекций, практических занятий, 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	Консультации, акад. часов	Форма проведения консультации		
2 семестр									
	Современные тенденции в гостиничном девелопменте		обзорная лекция	2			2	68	
3 семестр									
Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте	1.1. Основы гостиничного девелопмента. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли	1	академическая лекция	1	решение типовых заданий			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
	1.2. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей	1	академическая лекция	1	решение кейсов			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
	1.3. Исходно-разрешительная документация по проекту	1	академическая лекция	1	обсуждение кейсов Мастер-класс			6	



Раздел 2. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий	гостиницы (ИРД). Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц								
	1.4. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента	1	академическая лекция	1	защита 1 контрольной точки - 1 этап тестирование			6	Работа с литературой и Интернет-ресурсами Подготовка к практическому занятию
	1.5. Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества				защита 1 контрольной точки - тестирование и деловая игра			6	
	2.1. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК. Требования к проектированию жилой и общественной части гостиницы			1	Защита 2 контрольной точки защитапредпроектных решений 2 этапа группового проекта			6	Работа с методическими рекомендациями с литературой и Интернет-ресурсами
	2.2. Разработка технического задания. Технико-экономическое обоснование проекта ГК			1	работа в малых группах, подготовка группового проекта			4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	2.3. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/ гостиничной сети				защита предпроектных предложений3 контрольной точки	Групповая		4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
Раздел 3. Подготовка «Start-up» гостиничного	3.1. Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»	0,5	академическая лекция		Работа над проектом в малых группах подготовка группового проекта			4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами



комплекса	3.2. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием	0,5	академическая лекция		Работа над проектом в малых группах подготовка группового проекта			4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
	3.3. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети Защита 4 контрольной точки	0,5	проблемная лекция		4 контрольная точка деловая игра и защита группового (индивидуального) проекта		Групповая	4	Работа с литературой и Интернет-ресурсами
		6		6				56	
Консультация – 2 часа									
Промежуточная аттестация (зачет с оценкой) – 2 часа									

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

Для самостоятельной работы по дисциплине «Гостиничный девелопмент» обучающиеся используют следующее учебно-методическое обеспечение:

№	Наименование тем (СРО)	СРО акад. часов по форме обучения		Учебно-методическое обеспечение
		Очная	Заочная	
Раздел 1 Современные тенденции гостиничного девелопмента				
1	Основы гостиничного девелопмента. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли	6	6	<p>1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856700</p> <p>2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1855501</p> <p>3. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н.Н. Крупина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 211 с. — DOI 10.12737/1832108. - ISBN 978-5-16-017232-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1832108</p> <p>4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/186762</p> <p>5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p>
				12



развития международных и российских гостиничных сетей			<p>https://znanium.com/catalog/product/1856700</p> <p>2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/186762</p> <p>3. Стратегии и современные тренды развития предприятий туристского и гостиничного бизнеса - 2021: материалы IV Всероссийской научно-практической конференции 23 апреля 2021 г. / под ред. Е. Е. Коноваловой. - Москва : РГУТиС, 2021. - 275 с. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1861571</p> <p>4. Чаплина, А. Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: Монография / Чаплина А.Н., Герасимова Е.А., Шатрова А.П. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3480-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/96702</p> <p>5. Профи-клуб: http://hotelier.pro</p> <p>6. Портал гостиничного бизнеса: http://www.welcometimes.ru</p>
Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД). Нормативно-техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц	6	6	<p>1. ПП РФ № 1860 от 2020-11-18 Положение о классификации гостиниц</p> <p>2. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</p> <p>3. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов</p> <p>4. ГОСТ Р 52887-2018 Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления</p> <p>5. ГОСТ Р 58526-2019 Контроль качества услуг детям в организациях отдыха и оздоровления</p> <p>6. ГОСТ 32612-2014. Туристские услуги. Информация для потребителей. Общие требования</p> <p>7. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>8. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>9. ГОСТ Р 56780-2015 «Услуги средств размещения. Бизнес-услуги. Общие требования»</p> <p>10. Стандарт СТО 56171713-007-2015 «Услуги</p>



			<p>средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки», разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации</p> <p>11. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» (до 31.12.2025 г.), разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации</p> <p>12. Градостроительный Кодекс Российской Федерации</p> <p>13. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» от 25.02.1999 N 39-ФЗ</p> <p>14. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с.. - ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922</p>	
	Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента	6	6	<p>1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>2. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело: учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва: ИНФРА-М, 2023. — 352 с.- ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922</p>
2	Разработка концепции гостиничного комплекса. Определение конкурентного преимущества.	6	6	<p>1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела: учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1856700</p> <p>2. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг: учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва: ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/186762</p> <p>3. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p>



				4. Профи-клуб: http://hotelier.pro 5. Портал гостиничного бизнеса: http://www.welcometimes.ru 6. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: https://www.frontdesk.ru
Раздел 2. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий				
3	Разработка технического задания. Техно-экономическое обоснование проекта ГК	6	6	1. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ 2. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов 3. ГОСТ Р 52887-2018 Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления 4. ГОСТ Р 58526-2019 Контроль качества услуг детям в организациях отдыха и оздоровления 5. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования 6. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования 7. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» (до 31.12.2025 г.), разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации 8. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850 9. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с.- ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922
4	Проектирование материально-технического оснащения гостиничного комплекса	6	4	1. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ 2. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов 3. ГОСТ Р 52887-2018 Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления 4. ГОСТ Р 58526-2019 Контроль качества услуг детям в организациях отдыха и оздоровления 5. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими



			<p>возможностями. Общие требования</p> <p>6. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>7. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» (до 31.12.2025 г.), разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации</p> <p>8. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>9. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с. ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922</p>	
	Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/ гостиничной сети	6	4	<p>1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>2. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с.- ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922</p>
Раздел 3 Проектирование мероприятий к «Start-up» гостиничного комплекса				
5	Три стадии запуска отеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»	6	4	<p>1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>2. Профи-клуб: http://hotelier.pro</p> <p>3. Портал гостиничного бизнеса: http://www.welcometimes.ru</p> <p>4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: https://www.frontdesk.ru</p> <p>5. Российская гостиничная ассоциация: http://rha.ru</p> <p>6. Министерство культуры РФ: https://www.mkrf.ru</p>
	Проектирование концепции управления гостиничным	6	4	<p>1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа</p>

предприятием			<p>https://www.book.ru/book/919850</p> <p>2. Профи-клуб: http://hotelier.pro</p> <p>3. Портал гостиничного бизнеса: http://www.welcometimes.ru</p> <p>4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса: https://www.frontdesk.ru</p> <p>5. Российская гостиничная ассоциация: http://rha.ru</p>
Основы разработки стандартов ГК Корпоративные стандарты ГК	6	4	<p>1. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ</p> <p>2. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов</p> <p>3. ГОСТ Р 52887-2018 Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления</p> <p>4. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования</p> <p>5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>6. Российская гостиничная ассоциация: http://rha.ru</p> <p>7. Министерство культуры РФ: https://www.mkrf.ru</p>
Современные тенденции в гостиничном девелопменте		68	<p>1. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М.: КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа https://www.book.ru/book/919850</p> <p>2. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с.- ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст: электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1880922</p>

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

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:		
			<i>знать:</i>	<i>уметь:</i>	<i>владеть:</i>
ПК-1.	Способен	1,2,3	методы	применять	навыками методы



	осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания		стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания	методы стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания	стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания
ПК-1.1.	Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха	1,2,3	основы стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания	применять основы стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания	навыками стратегического анализа и систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.2	Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	1,2,3	основы стратегического планирования и технологические аспекты организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Применять основы стратегического планирования и технологические аспекты организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками стратегического планирования и технологическими аспектами организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК - 1.3	Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	1,2,3	Нормативно-правовые аспекты и корпоративные стандарты для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	Анализировать требования, предъявляемые в нормативно-правовых документах и корпоративных стандартах для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	навыками реализации требований в нормативно-правовых документах и разрабатывать корпоративные стандарты для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-	Осуществляет эффективное	1,2,3	основные принципы	находить способы	навыками эффективно

1.4	взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.		эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для получения максимального дохода предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания	результативной коммуникационной политики с собственниками и партнерами по бизнесу	выгодного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
-----	---	--	--	---	--

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
<p>знать методы стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>уметь применять методы стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>владеть навыками стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Тестирование</p> <p>Деловая игра</p> <p>Защита предпроектных решений;</p> <p>этап группового проекта</p>	<p>студент продемонстрировал знание методов стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал умение применять методы стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал владение навыками стратегического планирования, контроля деятельности предприятий гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знать основы стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>уметь применять основы стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>владеть навыками стратегического анализа и систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического</p>	<p>защита предпроектных предложений</p> <p>защита группового (индивидуального) проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основ стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал умение применять основы стратегического анализа и алгоритм систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха</p>



<p>планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>Студент продемонстрировал владение навыками стратегического анализа и систематизации полученных данных для выбора вектора стратегического планирования предприятий для сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
<p>Знать основы стратегического планирования и технологические аспекты организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь применять основы стратегического планирования и технологические аспекты организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть навыками стратегического планирования и технологическими аспектами организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>защита предпроектных предложений защита группового (индивидуального) проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основ стратегического планирования и технологических аспектов организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал умение применять основы стратегического планирования и технологических аспектов организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал владение навыками стратегического планирования и технологическими аспектами организации деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>
<p>Знать нормативно-правовые аспекты и корпоративные стандарты для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь анализировать требования, предъявляемые в нормативно-правовых документах и корпоративных стандартах для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Владеть навыками реализации требований в нормативно-правых документах и разрабатывать корпоративные стандарты для формирования системы контроля</p>	<p>защита предпроектных предложений защита группового (индивидуального) проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание нормативно-правовых аспектов и корпоративных стандартов для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал умение анализировать требования, предъявляемые в нормативно-правовых документах и корпоративных стандартах для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал владение навыками реализации требований в нормативно-правых</p>	<p>Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>

<p>деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>		<p>документах и корпоративных стандартов для формирования системы контроля деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	
<p>Знать основные принципы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для получения максимального дохода предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Уметь находить способы результативной коммуникационной политики с собственниками и партнёрами по бизнесу</p> <p>Владеть навыками эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для стабильного функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>защита предпроектных предложений защита группового (индивидуаль- ного) проекта</p>	<p>Студент продемонстрировал знание основных принципы эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для получения максимального дохода предприятиями сферы гостеприимства и общественного питания</p> <p>Студент продемонстрировал умение находить способы результативной коммуникационной политики с собственниками и партнёрами по бизнесу</p> <p>Студент продемонстрировал владение навыками эффективного взаимодействия с собственниками и партнерами по бизнесу для стабильного функционирования предприятий сферы гостеприимства и общественного питания</p>	<p>Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.</p>

Критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации

Порядок, критерии и шкала оценивания освоения этапов компетенций на промежуточной аттестации определяется в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам магистратуры, реализуемым по федеральным государственным образовательным стандартам в ФГБОУ ВО «РГУТИС».

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

Средство оценивания – кейсы

Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при решении кейсов (ситуационных задач)

<p>Предел длительности контроля</p>	<p>30 мин.</p>
<p>Критерии оценки</p>	<p>– было сформулировано и проанализировано большинство проблем, заложенных в кейсе (задаче);</p>

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

Средство оценивания – тестирование

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

Критерии оценки	Количество баллов
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

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	5
ситуации, проблематика раскрыты не	студент полностью ответил на	редко опаздывает, но	положительно настроен, доброжелателен,	корректен и доброжелателен по отношению к членам	4

полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	компенсирует эффективной работой над проектом Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	стремится к конструктивному решению вопросов	команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	
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 нападает.	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 угрозу общий результат.	2-3

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	Оценка 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,	студент полностью	редко опаздывает,	положительно настроен,	корректен и доброжелателен по	5-7



проблематика раскрыты не полностью. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна.	ответил на поставленный вопрос, прокомментировать вопросы экспертов	но компенсирует эффективной работой над проектом Внешний вид и манера поведения соответствует требованиям корпоративной культуры	доброжелателен, стремится к конструктивному решению вопросов	отношению к членам команды, поддерживает хорошие рабочие отношения с членами команды.	
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 нападает.	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 угрозу общий результат.	1-4

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	0-20
Обосновано конкурентное преимущество ГК (не менее 5-8 показателей)	0-10
Оформление, визуализация проекта	0-5
КРІ*	
Итоговый балл	% КРІ

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

КРІ - участия в проекте



	Критериооценки \ 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»:

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

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

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.

Раздел дисциплины, обеспечивающий формирование компетенции (или ее части)	Вид и содержание контрольного задания	Требования к выполнению контрольного задания
Раздел 1. Современные	<p>Контрольная точка 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование - <i>маx 5 баллов</i>; - Защита предпроектных предложений по созданию ГК – <i>маx 5 баллов</i> <p>1.1. Тестирование (маx 5 баллов)</p>	<p>Контрольная точка 1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Тестирование; Защита предпроектных предложений по созданию ГК <p>Студентам следует изучить тексты лекций и</p>

<p>тенденции в гостиничном делопроизводстве</p>	<p>1.2. Отчет по маркетинговому исследованию рынка региона и обоснование возможности и целесообразности строительства гостиницы в данном регионе(1 этап разработки группового проекта) - (максимум 5 баллов) Отчет должен включать: - краткая характеристика региона с обзором объектов туристского притяжения – туристских ресурсов; - анализ спроса-предложения на предполагаемый гостиничный продукт, анализ гостиниц - конкурентов: количество, уровень комфортности, отзывы потребителей, рейтинги, цены ассортимента и т.п.; - анализ деятельности гостиничных операторов - портрет потенциального потребителя предполагаемой гостиничной концепции; - конкурентные преимущества месторасположения (локации) ГК: существующие цены на участки земли; расположение по отношению к транспортным узлам, инженерным сетям, аттракторам и пр.</p>	<p>литературу из списка рекомендованных источников, проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, профессиональные сайты - http://www.russiatourism.ru/ - официальный сайт Ростуризма - http://hotelier.pro - http://www.stroimhotel.ru - http://www.hotelline.ru - http://www.frontdesk.ru и подготовить и представить отчет состояния гостиничного рынка региона:– анализ туристских ресурсов: исторические, природные, антропогенные, объекты делового туризма (MICE) и пр.; – определения портрета потенциального потребителя предполагаемой гостиничной концепции; анализ статистических данных по прибытию в регион: динамика (за 2-3года), регионы (откуда прибытие) и пр.;– определение наиболее привлекательных видов туристской деятельности; – исследование гостиничного рынка: анализ деятельности гостиничных операторов, уровень комфортности, количество средств размещения прошедших классификацию (1*-5*), особенности конкурентов («+» и «-») и пр., Отчет по анализу гостиничного рынка необходимо включить результаты решения кейсов 1-3.</p> <p>Срок сдачи 5- 6 неделя</p>
<p>Раздел 1</p>	<p>Защита 2 контрольной точки (2 этап разработки группового проекта) – 10 баллов Отчет по «Обоснование конкурентного преимущества гостиничного комплекса» должен включать:</p> <ol style="list-style-type: none"> конкурентное преимущество месторасположения ГК основные параметры гостиницы: объем номерного фонда, перечень (ассортимент) услуг (основные и дополнительные услуги); перечень программ обслуживания (с обоснованием ценовой политики – сравнить с конкурентами); предложения созданию тематического или исторического фона с помощью особенностей (архитектурных, географических и др.), описание и визуализация (с помощью метода коллажа) тематической (интерактивной) зоны; описание планируемых конкурентных преимуществ ГК с помощью 	<p>Контрольная точка 2 Выполнение отчета в формате редактора Microsoft Word. Студентам следует изучить литературу из списка рекомендованных источников, проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, профессиональные сайты, методический раздел РП «Гостиничный делопроизводство»: - http://www.russiatourism.ru/ - официальный сайт Ростуризма - http://hotelier.pro - http://www.stroimhotel.ru - http://www.hotelline.ru - http://www.frontdesk.ru и подготовить и представить отчет предпроектных предложений по созданию ГК «Обоснование конкурентного преимущества гостиничного комплекса»</p> <p>Срок сдачи - 9 неделя</p>



	инфографики 6. предложения по стратегии развития, средний уровень загрузки и пр.	
Раздел 2 Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий	защита 3 контрольной точки (3 этап разработки группового проекта) – мах 10 баллов Отчет <i>«Разработка объемно-планировочных решений и технического задания на оснащение»</i> должен содержать: 1. зонирование территории (расположение на генплане): – основное здание и отдельно стоящие домики (коттеджи, виллы и пр.) ГК; – СПА-центры, конференц-залы, пр.; – сооружения для развлечения и занятий спортом на открытом воздухе (аквапарк, плавательный бассейн, спортивные и детские площадки и др.); – тематические зоны; – садово-парковые и ландшафтные зоны; – хозяйственные, служебные, парковки и пр. 2. 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 3. 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.; 4. техническое задание, перечень и описание нормативных требований: - к техническому оснащению помещений основного здания гостиничного комплекса, рекреационных, интерактивных зон (аттракционам, бассейнам и пр.) - по концептуальным решениям ГК (экологическим, оздоровительным, и др.	защита 3 контрольной точки Выполнение отчета в формате редактора Microsoft Word: Студентам следует проанализировать методические рекомендации, нормативную документацию из списка рекомендованной литературы и подготовить варианты планировочных решений генплана участка, размеров здания гостиницы: - размеры и план типовых номеров; - планировочную структуру жилого этажа; - размеры и планы общественных и вспомогательных помещений, коридора, лифта и лестниц (согласно нормативным требованиям СП 00.13330.2016) При разработке используют нормы СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ. ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ и систему классификации объектов туристской индустрии Для разработки <i>технических стандартов</i> гостиницы необходимо: - определить требования 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. (согласно нормативным требованиям СП 00.13330.2016) При разработке используют нормы СП 00.13330.2016 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ. ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ и систему классификации объектов туристской индустрии; - разработать стандарт оснащения номеров гостиницы (подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения)- описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами. Срок сдачи - 13 неделя
Раздел 3. Подготовка «Start-up» гостиничного	Защита 4 контрольной точки – мах 35 баллов Отчет <i>Проектирование мероприятий к «Start-up»</i> должен содержать: - проектирование организационной структуры и штатное расписание - описание программ обслуживания с использованием тематических зон (типовые	Защита 4 контрольной точки Выполнение отчета в формате редактора Microsoft Word: Проектирование мероприятий к «Start-up» гостиничного комплекса: Для проектирования организационной структуры и штатного расписания и расчета количества необходимого персонала можно использовать

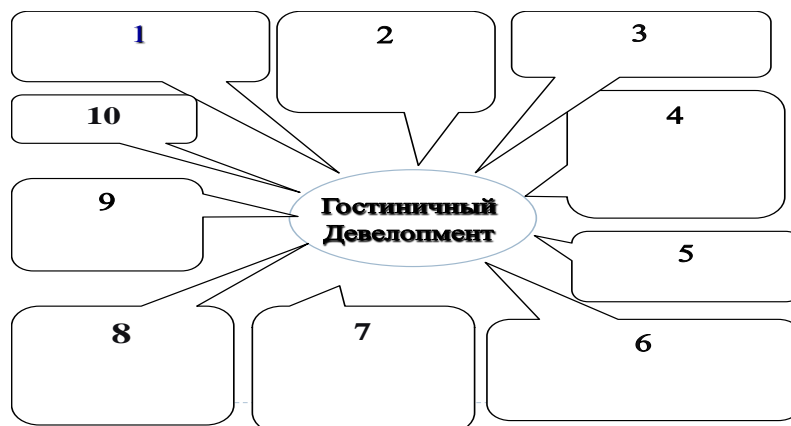


КОМПЛЕКСА	программы включаются в план прогноза по доходам и отдельно не описывается) - расчет затрат; - прогнозирование доходов; - предполагаемый срок окупаемости проекта; - маркетинговые мероприятия (ценовая политика, продвижение и пр.) В отчет должны быть включены препроектные предложения (по 1-2-3 контрольным точкам)	среднестатистические показатели по количеству персонала из расчета на один номер см. методические рекомендации к РП «Гостиничный девелопмент». В отчете необходимо представить планирование мероприятий по продвижению гостиницы и проектирование event-мероприятий: - разработку фирменного стиля; - разработку стандартов служб, имеющих особенности обслуживания, в отличие от типовых; - подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.; - разработка плана рекламной компании - разработки программы событий Срок сдачи - 18 неделя
------------------	---	---

Тестовые материалы для текущей и промежуточной аттестации

Необходимо выбрать все правильные ответы: ответьте на следующие задания тестовых вопросов, выбрав один или несколько правильных ответов:

1. Заполните последовательно 10 основных этапов гостиничного девелопмента
 - а - Проектирование технических стандартов экстерьера, интерьера, оснащения ГК/ гостиничной сети
 - б - Разработка концепции гостиничного комплекса/ гостиничной сети
 - в - Разработка концепции управления и стратегии развития ГК/ гостиничной сети
 - г - Подготовка ГК/ гостиничной сети к запуску «Start-up»
 - д - Разработка ТЭО проекта и бизнес-планирование
 - е - Архитектурное и инженерное проектирование ГК. Разрешение на строительство
 - ж - Предпроектный анализ: исследование гостиничного рынка
 - з - Подготовка исходно-разрешительной документации ИРД
 - и - Разработка архитектурно-планировочного решения и технического задания на проектирование ГК
 - к - Управление и эксплуатация ГК/ гостиничной сети



2. Дайте правильное название документа ИРД:

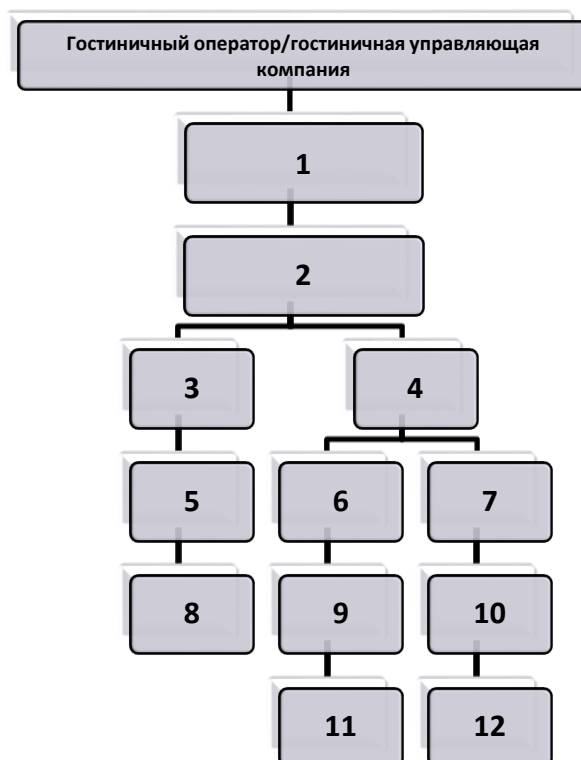
а - документ, подтверждающий соответствие проектной документации требованиям градостроительного плана земельного участка и выдается застройщику на право осуществлять строительство, реконструкцию объектов капитального строительства, а также их капитальный ремонт выдается после проведения государственной экспертизы.

б - TSA документ, который заключается между собственником гостиницы и управляющей компанией. В рамках договора управляющая компания осуществляет сопровождение гостиничного проекта на этапах проектирования, строительства, оснащения, комплектации и подготовки к открытию.

в..... - комплект расчетно-аналитических документов, содержащих исходные данные, основные технические и организационные решения, расчетно-сметные, оценочные и другие показатели, позволяющие рассматривать целесообразность и эффективность инвестиционного проекта.

3. Заполните последовательно функции гостиничного оператора/гостиничной управляющей компании по созданию гостиничного предприятия:

- а - проектирование финансовой модели ГК /гостиничной сети
- б - разработка концепции гостиничного комплекса/гостиничной сети
- в - подготовка запуска "Start-up" ГК/гостиничной сети
- г - проектирование стратегии управления ГК/ гостиничной сети
- е - проектирование маркетинговой стратегии
- ж - исследование гостиничного рынка
- з - проектирование корпоративных норм и стандартов деятельности ГК/ гостиничной сети
- и - планирование мероприятий по управлению персоналом
- к - управление и эксплуатация ГК/гостиничной сетью
- л - разработка архитектурно-планировочного решения, технического задания и ТЭО
- м - Проектирование фирменного стиля, технических стандартов, оснащения ГК/гостиничной сети
- н - Контроль строительства (реконструкции) и ввод в эксплуатацию



4. Согласно постановление Правительства РФ N 87 "О составе разделов проектной документации и требованиях к их содержанию" *Проектная документация* состоит из ... разделов.

Отметьте разделы, которые входят в состав проектной документации:

- а - пояснительная записка;
- б - схема планировочной организации земельного участка;
- в - архитектурные решения; конструктивные и объемно-планировочные решения;
- г - сведения об инженерном оборудовании, о сетях инженерно-технического обеспечения, перечень инженерно-технических мероприятий,
- д - содержание технологических решений;
- е - проект организации строительства;
- ж - проект организации работ по сносу или демонтажу объектов капитального строительства;
- з - перечень мероприятий по охране окружающей среды;
- и - мероприятия по обеспечению пожарной безопасности;
- к - мероприятия по обеспечению доступа инвалидов;
- л - смета на строительство объектов капитального строительства;
- м - иная документация.

Контрольные вопросы промежуточной аттестации:

1. Основы гостиничного девелопмента
2. Этапы реализации девелоперского гостиничного проекта



3. Инициирование и разработка концепции проекта девелопмента в гостиничной индустрии
4. Характеристики гостиничных управляющих компаний. Преимущества и недостатки работы с гостиничным УК (гостиничным оператором)
5. Специфика сетевых форм организации гостиничного бизнеса
6. Стратегии развития международных и российских гостиничных сетей
7. Инвестиционная деятельность в гостиничной отрасли
8. Нормативно - техническая документация проектирования и строительства и эксплуатации гостиниц
9. Характеристика основных этапов гостиничного девелопмента
10. Разработка концепции гостиничного комплекса
11. Маркетинговые исследования и конкурентный анализ в гостиничной индустрии
12. SWOT-анализ участка под строительство нового объекта или здания существующего отеля
13. Исходно-разрешительная документация по проекту гостиницы (ИРД).
14. Новые рыночные возможности, бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети
15. Определение конкурентного преимущества проекта девелопмента в гостиничной индустрии
16. Определение перспективных направлений и формирования стратегий гостиничного предприятия
17. Общие требования проектирования зданий гостиничных предприятий
18. Функциональное зонирование территории застройки и здания ГК
19. Объемно-планировочные решения ГК
20. Требования к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения и к проектированию жилой и общественной части гостиницы
21. Разработка технического задания
22. Техничко-экономическое обоснование проекта ГК
23. Проектирование технических стандартов материально-технического оснащения ГК/ гостиничной сети
24. Трестадиизапускаотеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening»
25. Проектирование концепции управления гостиничным предприятием
26. Организационное проектирование гостиничного предприятия
27. Разработка корпоративных стандартов ГК/гостиничной сети
28. Разработка мероприятий по мотивации, стимулированию персонала
29. Значение КРІ в оценке качества обслуживания
30. Планирование доходности и окупаемости проектируемого ГК/ гостиничной сети
31. Проектирование АСУ гостиничного комплекса/гостиничной сети
32. Планирование мероприятий по продвижению гостиницы
33. Современные тенденции в деятельности по продвижению гостиницы
34. Проектирование event-мероприятий
35. Современные тенденции vevent-мероприятий

ФОС ДЛЯ ДИАГНОСТИЧЕСКИХ РАБОТ

ГОСТИНИЧНЫЙ ДЕВЕЛОПМЕНТ

ПК-1. Способен осуществлять стратегическое планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания



ПК – 1.1 Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха
ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.
ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ЗАДАНИЯ

ПК – 1.1. Проводит стратегический анализ и оценку результатов деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания, выявляет факторы успеха

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий) (в вопросе 4 варианта ответа)

1	SWOT- анализ – это маркетинговый инструмент для изучения: Кол-во правильных ответов - 1
1	Сильных и слабых сторон
2	Сильных сторон и возможностей
3	Слабых сторон и угроз
4	Сильных и слабых сторон, возможностей и угроз

2	Как называется концепция оказания комфортных услуг на всех этапах реализации услуг, ориентированная на определенный сегмент, например, для китайских туристов? Кол-во правильных ответов - 1
1	China Hospitality
2	China Tourism
3	China Friendly
4	China Home

3	На каком этапе жизненного цикла самая дешевая стоимость услуги? Кол-во правильных ответов - 1
1	Внедрение
2	Спад
3	Внедрение и спад
4	Рост

4	Какие требования к номерам предъявляются для размещения азиатских гостей? Кол-во правильных ответов - 1
1	Одноместные номера
2	Двухместные номера
3	Двухместные номера с двумя отдельными кроватями
4	Трехместные номера, чтобы стоимость турпакета была дешевле



5	В каком документе прописаны требования к туристским и экскурсионным услугам, предназначенным для людей с ограниченными физическими возможностями Кол-во правильных ответов - 1
1	ГОСТ 32613-2014 «Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями»
2	ФЗ «Об основах туристской деятельности»
3	ГОСТ 32613-2014 «Услуги туризма и гостеприимства для людей с ограниченными физическими возможностями»
4	ГОСТ 32613-2014 «Услуги туризма и гостеприимства для людей с ограниченными возможностями»

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (11 заданий)

6. Операционная инноватика в гостиничном хозяйстве преследует цель:
 7. Посещение спа-центра в гостинице, о котором рассказывает на этапах бронирования и заезде гостя — это
 8. Жизненный цикл инновации в гостиничном бизнесе охватывает какой период времени:
 9. Брендовые спа-салоны в гостиничном бизнесе, например, Mandara Spa в Lotte Hotel. Какая роль для гостиничного предприятия?
 10. На каком этапе жизненного цикла ребрендинг предприятия?
 11. Используются различные стратегии ценообразования, и динамическое ценообразование как важный регулятор формирования продаж в гостиничном бизнесе. Какая выгода от использования данного вида стратегии?
 12. Число уровней канала продаж зависит от:
 13. Какой выгода должна присутствовать для участников программы лояльности в качестве реализации стратегии удержания гостя?
 14. В чем отличается PEST –анализ от PESTEL- анализ для оценки внешней среды предприятия?
 15. Гостиничный деволупмент – это
 16. Концепция гостиничного предприятия – это
- ПК-1.2. Осуществляет стратегическое планирование и организацию деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)

(в вопросе 4 варианта ответа)

17	Какие стратегии отельеры могут использовать для развития гостиничного предприятия Кол-во правильных ответов - 1
1	Стратегия рост



2	Стратегия удержания гостя
3	Стратегия международного маркетинга
4	Выше перечисленные

18	Какие принципы проектирования необходимо учитывать: Кол-во правильных ответов - 1
1	Последовательность и вариативность
2	Этапность процесса проектирования и соблюдение нормативных требований
3	Возможность изменения предприятия или его расширения
4	Все перечисленные

19	Какая корпорация не относится к американскому континенту? Кол-во правильных ответов - 1
1	Accor
2	Marriott
3	Hilton
4	Huatt

20	Какие фонда можно выделить на территории гостиничного предприятия? Кол-во правильных ответов - 1
1	Основные здания (основной фонд)
2	Вспомогательные здания (вспомогательный фонд)
3	Нет правильного ответа
4	Ответы 1 и 2

21	Виды проектов: Кол-во правильных ответов - 1
1	Реконструкция действующего предприятия (реновация)
2	Новое строительство
3	Расширение действующего предприятия
4	Все перечисленные

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (7 заданий)

22. Открытие средств размещения на винодельческих хозяйствах РФ связано с:
23. В течение какого времени должны быть выполнена техническая неисправность сотрудниками инженерно-технической службой?
24. Главная цель предприятий общественного питания с экономического аспекта:
25. Функции бухгалтера-калькулятора на предприятиях общественного питания?
26. Глэмпинг – это
27. Какой принцип необходимо использовать при проектировании гостиничного предприятия для комфортного проживания гостей?



28. Какое количество сотрудников необходимо для работы в глэмпинге?

ПК-1.3. Обеспечивает стратегический контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)
(в вопросе 4 варианта ответа)

29	Служба приема и размещения – это Кол-во правильных ответов - 1
1	служба в гостинице, которая отвечает за различные вопросы гостей
2	службы в гостинице, которая соблюдается стандарты размещения гостей
3	гостиничная служба, отвечающая за заселение, выселение гостей, решением спорных и конфликтных ситуаций, а также соблюдение стандартов обслуживания всеми сотрудниками службы
4	стойка на ресепшене в гостинице

30	Последовательность технологического процесса предоставления гостиничных услуг Кол-во правильных ответов - 1
1	бронирование - заезд- выезд-трансфер
2	звонок телефонному оператору гостиницы – бронирование- встреча гостя (arrival) – заезд (check in) – проживание (stay in) – выезд (check out) – отзывы
3	бронирование – заезд - проживание- выезд- трансфер
4	звонок телефонному оператору гостиницы – бронирование – заезд (check in) – проживание (stay in) – выезд (check out) – отзывы

31	Сотрудник бронирования и службы приема и размещения должен соблюдать следующие стандарты: Кол-во правильных ответов - 1
1	Поднять трубку до 3 гудка
2	Назвать гостя по имени и сказать стандартную фразу
3	Каждый отель свои стандарты разрабатывает
4	Поднять трубку между 3 и 4 гудками, представиться и сказать стандартную фразу, предупредить гостя, что его звонок будет переведен в режим ожидания

32	Работа прачечной. Какие количество постельного белья необходимо закупать, чтобы номера для гостей предоставлялись во время Кол-во правильных ответов - 1
1	5 комплектов на 1 номер
2	4 комплекта на 1 номер
3	4 или 3 комплекта на 1 номер
4	2 комплекта на 1 номер

33	Время для обслуживания гостей на банкете-приеме с полным обслуживанием составляет: Кол-во правильных ответов - 1
1	не более 45-50 минут
2	не менее 30 минут



3	не менее 1,5 часов
4	отсутствуют временные интервалы по обслуживанию

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (7 заданий)

34. Номерной фонд - 345 номер. Загрузка - 56%. Доход от номерного фонда в феврале - 23 498 600 руб. Какой Revpar, написав алгоритм расчета, округли в цифры до целых?
35. Себестоимость проживания в номере составляет 12 000 руб. НДС 20%. Возможный уровень продажи номера составляет 20 000 руб. Какая рентабельность данной услуги (в %), написав алгоритм и не округлять цифры?
36. Себестоимость тура равна 40 000 руб, где включены услуги размещения, питания и перевозка. Минимальная, приемлемая для туроператора рентабельность составляет 20%. НДС - 20%. Определите минимальную приемлемую стоимость цену тура.
37. Стоимость внедрения одного робота-официанта - 278 873 рублей. Отель N закупил 4 робота. Средний чек - 2749 рублей, а количество заказов в день около 16. Сколько заказов нужно делать, чтобы окупилось закупленное оборудование за 20 дней (робот-официант)?
38. Затраты на маркетинговую деятельность в год составляют 1 236 980 руб. Сколько в месяц получают затраты, а затем в каждый квартал (написать алгоритм расчета)?
39. Совокупный доход гостиницы в год составляет 78 541 980 руб. 10% выделяют на маркетинговую стратегию. Какая сумма в рублях выделяют на маркетинговую деятельность в год, в квартал, в месяц, написав алгоритм расчета?
40. Совокупный доход гостиницы в год составляет 4 678 298 руб. 10% выделяют на маркетинговую стратегию. Какая сумма в рублях выделяют на маркетинговую деятельность в квартал, написав алгоритм расчета?
- ПК-1.4. Осуществляет эффективное взаимодействие с собственниками и партнерами по бизнесу для достижения целей стратегического управления предприятий сферы гостеприимства и общественного питания.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)
(в вопросе 4 варианта ответа)

41	В гостинице есть три сегмента: индивидуальный гость, корпоративный сегмент и туристские группы. Какой сегмент самый дорогой/ самый дешевый? Кол-во правильных ответов - 1
1	турист/корпорант
2	индивидуальный гость/корпорант
3	индивидуальный гость/турист
4	не выделяют, т.к. используется динамическое ценообразование

42	Использование он-лайн каналов становится наиболее популярным методов формирования продаж и продвижения. Какие есть недостатки у данного способа?
----	--



	Кол-во правильных ответов - 1
1	сотрудникам ОТА необходимо заниматься контролем функционирования работы онлайн-платформ
2	с каждого подтвержденного бронирования необходимо выплачивать комиссию и дополнительные затраты на продвижение отеля на первых страницах поисковика
3	долгое обучение и гости выбирают в приоритете официальные сайты средств размещения
4	гостю достаточно сложно бронировать номера и пользоваться системой онлайн-бронирования

43	Поступило 2 запроса в гостиницу от корпоративного сегмента и туристской группы. Какая группы будет более эффективна с точки зрения продаж для гостиницы? Кол-во правильных ответов - 1
1	взять запрос от двух компаний, при условии, что есть доступные номера для двух запросов, а если нет такой возможности – корпоративный сегмент
2	туристскую группы
3	корпоративный сегмент
4	не брать запросы, а ожидать бронирования от индивидуальных гостей

44	Робот на ресепшене — это Кол-во правильных ответов - 1
1	Полноценная штатная единица
2	Инструмент продвижения и формирования wow-эффекта
3	Упрощает процесс саморегистрации гостей и не создает очередей
4	Есть в наличии свободные денежные средства для покупки роботов

45	Автомат для саморегистрации гостей – это Кол-во правильных ответов - 1
1	Тренд для минимизации общения с сотрудниками
2	Внедрение инновационной деятельности как продвижения
3	Развитие и реализации инноватики в бизнесе
4	Все выше перечисленное

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА (5 заданий)

46. Тариф индивидуала 7000++ для двухместного проживания, где стоимость завтрака 1500 рублей /человека. Какая общая стоимость 2-х местного номера, написав алгоритм расчета тарифа.

47. Индивидуальный тариф 4560+. Какая общая стоимость проживания, написав алгоритм расчета тарифа?

48. Применяется ли монопольный вид цены в гостиничном бизнесе?

49. Государство регулирует ценообразование в гостиничном бизнесе?



50. Тариф для туриста 3500++, где завтрак 700 рублей при двухместном размещении. Какая общая стоимость проживания, написав алгоритм расчета?

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.

На заочной форме обучения в 2-3 семестре:

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.

Тематика практических занятий

Раздел 1. Современные тенденции в гостиничном девелопменте

Практическое занятие 1

Вид практического занятия: решение типовых заданий

Тема занятия: «**Тенденции развития в индустрии туризма и гостеприимства**»

План практического занятия:

1. Анализ тенденций развития в индустрии туризма и гостеприимства
2. Инновационные технологии в индустрии гостеприимства и за рубежом

Целью практического занятия является закрепление навыков:

- принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности

Практические навыки:

- определения конкурентных преимуществ;
- поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулирования бизнес-идей, способствующих развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети;
- анализа основных тенденций развития в индустрии туризма и гостеприимства

Контрольные задания:

1. анализ интервью с профессионалами отрасли, которые используют инновационные технологии на различных этапах обслуживания;
2. привести примеры проблем, возникающих в отрасли и возможные пути их решения;
3. технологии использования любых инноваций, например, таких как биткоины, виртуальная реальность, роботы и пр.;



4. анализ инвестиционных проектов в сфере гостеприимства. В отчет включить не менее 10 инновационных проектов в сфере туризма:

- характеристику проекта;
- аргументированные оценки по преимуществам и недостаткам идей проекта.

Текст отчета оформить в виде эссе или отчета объемом 5-8 стр. в электронном виде.
Важно! Подготовленная информация также может быть основой для дальнейшей разработки проекта, статьи для выступления на конференции и др.

Рекомендации по источникам информации:

- а) <http://www.hotelier.pro>
- б) сайты официальных организаций: Ростуризм (проекты туристско-рекреационных кластеров),
- в) электронные журналы по туризму и гостиничному делу

Практическое занятие 2

Вид практического занятия: решение типовых задание, решение кейсов

Тема занятия: «Характеристика российских гостиничных операторов»

План практического занятия:

В результате анализа кейсов составить отчет о деятельности гостиничных операторов

Целью практического занятия является закрепление навыков

- принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности

Практические навыки:

- определения конкурентных преимуществ;
- анализа процессов гостиничного предприятия;
- поиска и анализа основных тенденций развития инновациях в индустрии туризма и гостеприимства

Контрольные задания:

1. Составить перечень российских гостиничных операторов, занимающихся гостиничным девелопментом.
2. Сравнительная характеристика схем взаимодействия собственников и гостиничных операторов. Виды договоров.
3. Рейтинги международных и российских гостиничных операторов по странам и регионам РФ;
4. Проанализировать показатели деятельности в целом по РФ и в регионах (объем номерного фонда, доля в общем объеме КСР и др.). По результатам составить прогноз на ближайшие 5 лет.

Примечание. Для представления отчета следует выбрать регион РФ в котором планируется осуществлять проект гостиницы

Кейс 1 Основные достоинства привлечения в гостиничный проект оператора
Таблица 1. Преимущества работы с гостиничным оператором

Ценность бренда	Ценность управления
<ul style="list-style-type: none">— признание бренда;— постоянные клиенты;— единая система бронирования;— стандарты дизайна и функционирования.	<ul style="list-style-type: none">— опыт международного управления;— профессиональная команда управления, постоянные тренинги и развитие персонала;— защита и поддержка собственности;— системы охраны и безопасности;— единая система бухгалтерии;— разработка бюджета и финансирования.

Следует проанализировать источники информации о сетевых гостиничных операторах в списке литературы, в таблице 1 и 2, а также на следующих профессиональных сайтах:

- <http://www.hotelier.pro> (актуальные интервью в разделах туризм и др.)
- журналы и сайты по туризму и гостиничному делу;
- Каткало В. С., Шемракова В. Н. Сетевые стратегии гостиничного бизнеса / СПб.: Высшая школа менеджмента; 2008. — 384 с. Режим доступа <http://www.znaniyum.com>

Практическое занятие 3

Вид практического занятия: обсуждение кейсов

Тема занятия: «Современные тенденции и проблемы развития управляющих гостиничных операторов»

Целью практического занятия является закрепление навыков

- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей

Практические навыки:

- поиска и оценки новых рыночных возможностей, формулировки бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети;
- формирования и реализации конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса и \ или гостиничной сети

Контрольные задания:

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 1. Стратегии инвестиций в «hardware» и «software»

Вопросы для обсуждения подготовить в виде краткого эссе:

- Обоснуйте, почему стратегии инвестиций в «hardware» важны в гостиничном бизнесе
- Обоснуйте, что элементы «hardware» также можно отнести к важнейшим инструментам влияния на эмоциональное восприятие гостиничной услуги, формирующее особые впечатления у гостя
- Проведите анализ необходимости инвестиций в «software»

Кейс 2. Обсуждение проблем в проектировании гостиничных объектов

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

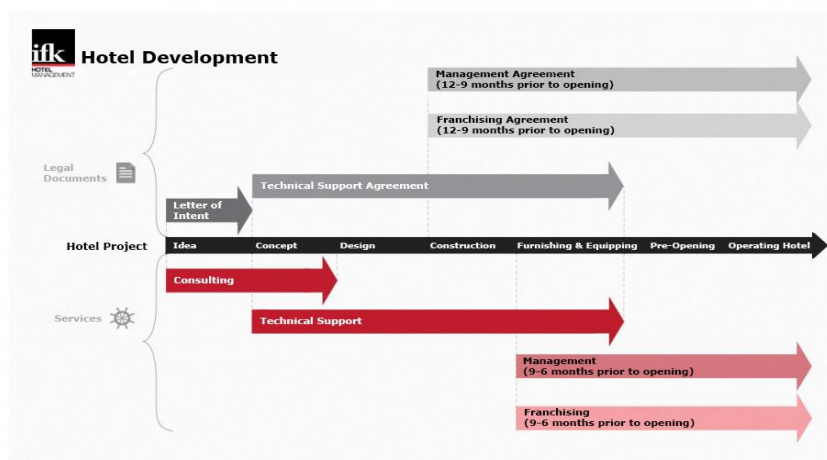
1. Охарактеризуйте основные нормативные источники проектирования гостиничного предприятия и требований к размерам помещений жилой и общественной части.
2. Современное состояние и тенденции процесса вхождения гостиницы в сеть.
3. Примеры технических стандартов известных гостиничных сетей
4. Основные требования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

Кейс 3. Основные этапы гостиничного девелопмента на примере компании IFK HotelManagement.

Компания IFK HotelManagement развивает гостиничные концепции во всех сегментах, от бюджетных гостиниц до отелей класса люксреднего ценового сегмента — 3-4 звезды международного уровня. Как управляющая компания, работает со всеми возможными девелоперскими проектами в сфере гостиничной недвижимости: новое строительство, реконструкция существующего отеля, перепрофилирование офисного здания или отель в составе многофункционального комплекса.

Вопросы обсуждения:

1. Прокомментируйте основные этапы гостиничного девелопмента Компании IFK HotelManagement



Практическое занятие 4

Вид практического занятия: обсуждение кейсов, мастер-класс
Тема: «Условия договоров управления и франчайзинга»

План практического занятия:

Содержание мастер-класса: Представление коммерческой информации по различным типам договоров с гостиничными операторами – анализ того, какой договор подойдет какому инвестору (договор управления, договор франчайзинга, договор лизинга – гибрид)

Целью практического занятия является закрепление навыков

- готовностью к совершенствованию гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений

Практические навыки:

- определения конкурентных преимуществ;
- применения на практике правовые и нормативные документы, регламентирующие гостиничную деятельность, международные нормативные правовые акты и законодательство РФ о предоставлении гостиничных услуг;
- анализа тенденций развития гостиничной индустрии, определения перспективных направлений и формирования стратегий гостиничного предприятия;

Вопросы для обсуждения:

1. Представление гостиничных сетей и стратегии их экспансии.
2. Возможности и риски – в зависимости от типа договора, ключевые моменты в различных видах договоров
3. Оценка различных типов договоров применительно к разным сценариям

Кейс 4. «ИРД проектирования и строительства гостиничных комплексов»

Проанализировать нормативно-правовую документацию по подготовке ИРД проектирования и строительства гостиничных комплексов и составить схему подготовки ИРД с помощью инфографики по любому разделу (разделам):

1. Градостроительный Кодекс Российской Федерации от 29.12.2004 г.
2. СВОД ПРАВИЛ СП 257.1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ

Таблица 3. Пример процесса согласования исходно-разрешительной документации (ИРД)





Практическое занятие 5- 6

Вид практического занятия: защита 1 контрольной точки - тестирование и деловая игра
Тема занятия: Предпроектный анализ и обоснование концепции гостиничного комплекса

План практического занятия:

1 этап - Тестирование 1 контрольной точке. Время выполнения – 45 минут.

2 этап – Обсуждение и защита отчетов «Маркетинговое исследование инвестиционной привлекательности региона» в виде деловой игры

Для проведения деловой игры выбирается совет директоров, инвесторы, эксперты. Студентам следует проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, источники из списка рекомендованной литературы и подготовить и представить на деловую игру презентацию состояния гостиничного рынка региона.



Целью практического занятия является закрепление навыков

- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей

Практические навыки:

- анализа процессов гостиничного предприятия;
- определения конкурентных преимуществ;
- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети

Контрольные задания:

- анализ туристских ресурсов: исторические, природные, антропогенные, объекты делового туризма (MICE) и пр.;
- анализ туристских потоков: динамика (за 2-3года), регионы (откуда прибытие) и пр.
- определение наиболее привлекательных видов туристской деятельности
- определения портрета потенциального потребителя предполагаемой гостиничной концепции;
- исследование гостиничного рынка: анализ деятельности гостиничных операторов, уровень комфортности, количество средств размещения количество средств размещения прошедших классификацию(1*-5*), особенности конкурентов («+» и «-») и пр.,

Требование к содержанию отчета по 1 контрольной точке:

- предпроектные работы: маркетинговые исследования рынка региона и обоснование возможности и целесообразности строительства гостиницы в данном регионе.

по примерному плану:

- краткая характеристика региона с обзором объектов туристского притяжения – туристских ресурсов
- анализ спроса-предложения на предполагаемый гостиничный продукт, анализ гостиниц - конкурентов: количество, уровень комфортности, отзывы потребителей, рейтинги, цены ассортимент и т.п.;
- существующие цены на участки земли, предлагаемые для инвестиций в проекты туристско-рекреационной направленности т.п.;

Практическое занятие 7

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

1. *Тема занятия:* «**Разработка и обоснование составляющих конкурентного преимущества**»

План практического занятия:

1. маркетинговых исследований и конкурентного анализа в гостиничной индустрии;
2. формирования и реализации конкурентоспособной стратегии развития гостиничного комплекса и \ или гостиничной сети

Целью практического занятия является закрепление навыков

- принятия стратегических и тактических решений в гостиничной деятельности;
- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей



Практические навыки:

- находить и оценивать новые рыночные возможности, формулировать бизнес-идеи, способствующие развитию гостиничного комплекса и/или гостиничной сети;
- анализа проектов и программ, оценки тенденций развития гостиничной индустрии, определения перспективных направлений и формирования стратегий гостиничного предприятия;
- формирования и совершенствования гостиничного продукта в соответствии с изменением конъюнктуры рынка
- анализа процессов гостиничного предприятия, определения конкурентных преимуществ;
- разработки концепции гостиничного предприятия;
- разработки проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса/гостиничной сети;

Контрольные задания:

Студентам следует проанализировать сайты администраций и департаментов по туризму федеральных округов, источники из списка рекомендованной литературы и подготовить презентацию состояния гостиничного рынка региона по примерному плану:

- исследование 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*), особенности конкурентов («+» и «-») и пр.,
- исследование потребителей по различным критериям: по целям посещения, по географическому признаку и др.

Конкурентное преимущество гостиничного предприятия — это те характеристики, свойства гостиничных услуг, которые создают для гостиницы определенное превосходство над своими прямыми конкурентами. Эти характеристики могут быть самыми различными и относиться как к базовой услуге (проживание, питание), к дополнительным услугам, к технологиям организации и обслуживания, формами продвижения услуг, специфичными для конкретной гостиницы.

Реализация проекта открытия новой или реконцепции (реновации) существующей гостиницы включает несколько обязательных этапов: систематизация базовых характеристик проекта, маркетинговый анализ гостиничного рынка, формирование концепции будущего или реновируемого отеля, формирование финансовой модели гостиницы, проектирование и строительство (реновация) объекта.

Для понимания перспектив проекта строящегося или существующего отеля, нуждающегося в реконцепции, важно оценить существующие на рынке предложение. Если это городской отель, составьте список гостиниц, расположенных с 10–15-минутной пешеходной доступности. Для загородного отеля стоит учитывать конкурентов в 10–15 минутах транспортной доступности. Выделите одноклассные гостиницы и те объекты, которые предлагают номера за ту же цену.

Необходимо определить особенности рынка в планируемой ценовой нише, для этого важны такие показатели:

- номерная емкость, средняя цена номера, средний уровень загрузки.
- внутренний спрос в регионе: оценка по числу жителей, средней зарплате, потребности в ресторанах, банкетных площадках, конференц-услугах, развлекательных и спа-услугах и др.

- внешний спрос: какой турист приезжает в регион (пол, возраст, уровень дохода, география), какими видами транспорта он добирается, сколько в среднем проживает в отелях региона, какими услугами пользуется. Ключевой момент — мотив потребления: с какими целями гость приезжает в город (регион).

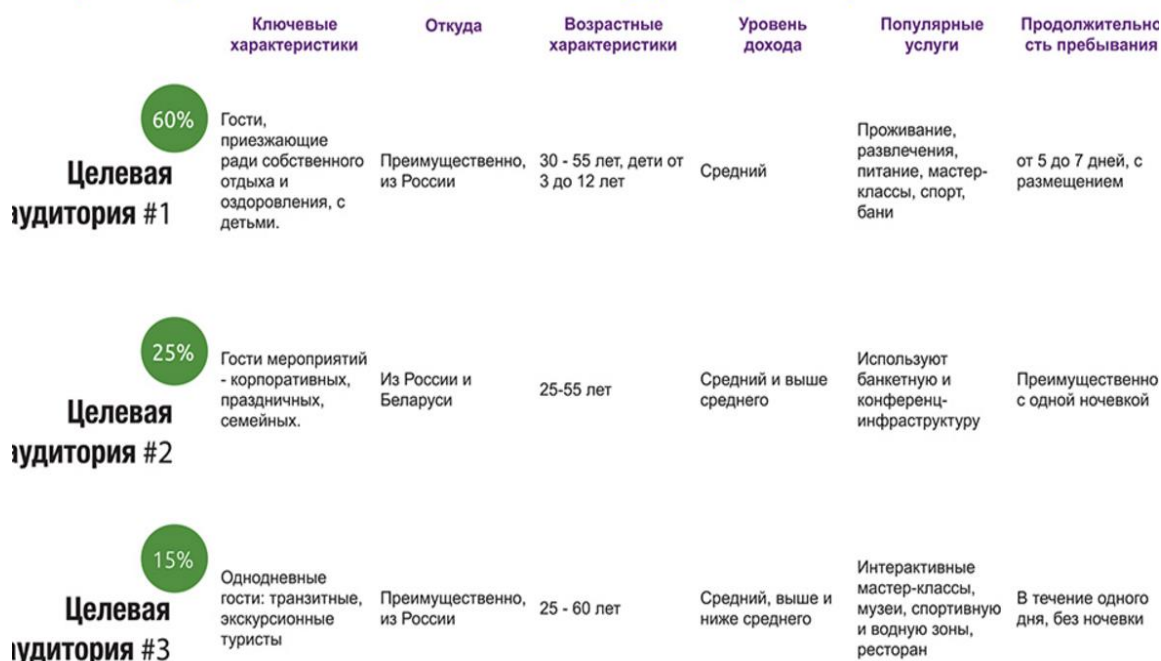


Рис. 1. Определение целевой аудитории

Для определения конкурентных преимуществ рекомендуется использовать критерии из табл.4.

Таблица 4 - Факторы и критерии конкурентоспособности ГК

Факт	Характеристика критериев
Цена	- Соотношение уровня цены с ценами основных конкурентов - Эффективность ценовой политики по сравнению с политикой конкурентов.
Месторасположение (локация)	Близость: - к деловому центру - к природным ресурсам - к другим ресурсам, в зависимости от функционального назначения гостиницы
Качество	- Степень соответствия структуры и состояния номерного фонда требованиям, предъявляемым к средствам размещения определенного уровня. - Степень соответствия работ по оказанию гостиничных услуг требуемым нормам, нормативам и правилам их проведения действующим в гостиничном бизнесе. - Уровень квалификации персонала. - Уровень безопасности оказываемых услуг. - Степень соответствия содержания зданий, сооружений, инженерно- технического и др. оборудования требуемым нормам, нормативам и правилам, действующим в гостиничном бизнесе.

Организа ция обслужи вания	<ul style="list-style-type: none"> - Уровень обслуживания (этика и культура обслуживания) - Уровень дизайна и содержательности интерьера и экстерьера гостиничного предприятия и территорий. - Широта спектра дополнительных услуг (ассортиментная политика). - Доступность гостиничного предприятия и его услуг (используемые системы бронирования, средства связи и т.д.). - Используемые способы и методы расчетов с потребителем.
Маркети нговое окружен ие	<ul style="list-style-type: none"> - Эффективность рекламных мероприятий. - Разработанность и известность бренда. - Эффективность каналов сбыта.

Например: Можно выбрать два типа конкурентных преимуществ: более низкие издержки и специализация.

Под более *низкими издержками* понимается не просто меньшая сумма затрат на выполнение и реализацию услуг гостеприимства, чем у конкурентов, а способность предприятия разрабатывать и выполнять услугу более эффективно, чем конкуренты. То есть весь цикл операций по оказанию гостиничных услуг необходимо осуществить с меньшими затратами, соответственно можно устанавливать более низкие цены

Специализация — это способность удовлетворять особые потребности клиентов и получать за это более высокую по сравнению с конкурентами цену. Иными словами, для обеспечения такого типа конкурентных преимуществ необходимо научиться искусству выделяться среди конкурентов, предлагая гостю услугу, заметно отличающуюся либо высоким уровнем качества при стандартном наборе параметров, определяющих это качество, либо нестандартным набором потребностей, которые она может удовлетворить, реально интересующих покупателя.

На основании типов конкурентных преимуществ, выбирается наиболее приемлемая стратегия обеспечения и поддержания конкурентоспособности гостиничного предприятия.

Таблица 5. Пример представления анализа конкурентов

Название	Преимущества	Недостатки	Изображение
«Набережной»** *	<ul style="list-style-type: none"> - Отель расположен в самом центре города; - Ресторан «Бельэтаж» находится на первом месте рейтинга городских ресторанов; - Уникальный дизайн эпохи XVIII-XIX вв.; - Широкий спектр услуг СПА 	<ul style="list-style-type: none"> - Отсутствие конференц-залов; - Высокие цены; - Небольшой номерной фонд (53 номера) 	
«Глория»***	<ul style="list-style-type: none"> - Расположен в исторической и деловой части города, неподалеку от аэропорта и вокзала ж/д; - Невысокая цена номеров с включенным завтраком. 	<ul style="list-style-type: none"> - Отсутствие конференц-залов; - Высокие цены; - Небольшой номерной фонд (41 номер); - Ограниченный спектр услуг. 	

ГК «Золотой дракон»***	<ul style="list-style-type: none"> - Находится в лесном массиве за городом; - Широкий спектр развлечений; - Наличие услуг для бизнес-клиентов; - Большая территория и удобное расположение объектов на ней. 	<ul style="list-style-type: none"> - Интерьер номеров не гармонирует с концепцией ГК; - Расположен ГК в дали от центра города и аэропорта; - Номерной фонд ограничен 3 типами номеров. 	
"Анкор"***	<ul style="list-style-type: none"> - Недорогие номера; - Есть услуги бизнес-центра и конгресс-центр. 	<ul style="list-style-type: none"> - Гостиница расположена на окраине города; - Количество предоставляемых услуг сильно ограничено. 	
"Asia"***	<ul style="list-style-type: none"> - Современная облицовка и качественное оснащение номеров; - Широкий выбор предоставляемых услуг, в том числе, и услуги конгресс-центра (аренда помещений для проведения мероприятий); - Персонал говорит на китайском - Большой выбор номеров. 	<ul style="list-style-type: none"> - Гостиница расположена на окраине города; - Неприветливый персонал (ссылаясь на отзывы сайта Booking, о некомпетентности говорит большое количество гостей). 	

Таблица 6. Пример 2. Представление конкурентного анализа (5 балльной система оценки) с выявлением основного конкурента

Критерии	Гостиницы				
	A	B	C	D	E
Цена номера, руб.	1680	2100	1680	2520	1575
Условия размещения (1-5баллов)	3	2	3	5	2
Расположение (близость к центру), (1-5баллов)	3	3	4	3	1
Наличие дополнительных услуг (1-5баллов)	2	2	3	5	3
Качество обслуживания (1-5баллов)	3	3	3	4	3
Имидж (1-5баллов)	4	2	4	5	3
Итого: качество	15	12	17	22	12

Таблица 7. Пример 3. Экспертная оценка предприятий гостиниц

Наименование предприятия	Ассортимент услуг	Удобство расположения	Номерной фонд	Качество услуг	Квалификация персонала	Условия для делового туризма	Услуги для активного отдыха	Услуги для семейного отдыха	Услуги для активного отдыха	Интерьер	Организация питания	Уровень цен	Инфраструктура	Наличие стоянки	Реклама	Средняя оценка
X	9	8	8	8	7	9	8	9	7	8	7	8	9	8	8	8,07
Y	4	7	6	9	8	7	2	2	9	8	4	2	8	5	5	5,79
Z	3	7	4	7	7	4	5	5	6	6	7	6	9	5	5	5,79
H	6	8	5	7	7	6	7	5	7	5	7	4	5	7	7	6,14
G	10	9	10	9	9	8	10	10	8	9	8	10	9	6	6	8,93
Средняя Оценка	6,4	7,8	6,6	8	7,6	6,8	6,4	6,2	7,4	7,2	6,6	6	8	6,2	6,94	

По данным таблицы 3 можно построить диаграмму экспертной оценки предприятий гостиниц (рис.2)



Рис. 2. Диаграмма экспертной оценки предприятий гостиниц

Таблица 8. Пример 4. Сравнительная характеристика цен на основные и дополнительные услуги гостиничного предприятия с ценами основных конкурентов и средними по отрасли

Наименование услуги	Цена услуг анализируемого предприятия, руб.	Цена на услуги основных конкурентов, руб.			средняя цена услуги в отрасли, руб.
		конкурент 1	конкурент 2	конкурент 3	
размещение и проживание: – апартаменты – люкс – студия – бизнес-класс – стандартный					
питание: – завтрак – обед – ужин					
дополнительные услуги: – сауна – бильярд – телефон – Интернет – прачечная – химчистка – бизнес-услуги – аренда банкетного зала					

С точки зрения технических условий важно оценить объем электрических мощностей, место подключения водопровода и канализации, наличие и место подключения газопровода, зоны ограниченной застройки, архитектурные ограничения.

Своеобразным итогом должен стать SWOT-анализ участка под строительство нового объекта или здания существующего отеля. Необходимо отметить сильные и слабые стороны, угрозы развития проекта, возможности участка.

Защита 2 контрольной точки

Практическое занятие 8

Вид практического занятия: защита 2 контрольной точки защита предпроектных решений 2 этапа группового проекта

Тема занятия: «Обоснование конкурентного преимущества гостиничного комплекса»

План практического занятия:

Обсуждение и защита отчетов 2 контрольной точки

Целью практического занятия является закрепление навыков

© РГУТИС



- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
- разработки проектов по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса/гостиничной сети;

Практические навыки:

- определения конкурентных преимуществ;
- методами анализа процессов гостиничного предприятия, определения конкурентных преимуществ;
- методами прогнозирования и планирования гостиничной деятельности

Требование к содержанию отчета по 2 контрольной точке должен включать:

7. конкурентное преимущество месторасположения ГК
8. основные параметры гостиницы: объем номерного фонда, перечень (ассортимент) услуг (основные и дополнительные услуги);
9. перечень программ обслуживания (с обоснованием ценовой политики – сравнить с конкурентами);
10. создание тематического или исторического фона с помощью особенностей (архитектурных, географических и др.), описание и визуализация (с помощью метода коллажа) тематической (интерактивной) зоны;
11. описание планируемых конкурентных преимуществ ГК с помощью инфографики
12. предложения по стратегии развития, средний уровень загрузки

Практическое занятие 9

Вид практического занятия: работа в малых группах,

Тема занятия: **«Объемно-планировочные решения ГК и предпроектные предложения к ТЭО»**

План практического занятия:

- разработка технического задания и ТЭО
- архитектурно-планировочных решений и разработки требований к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения;
- проектирование функциональных процессов и взаимосвязей служб гостиниц и других средств размещения;

Целью практического занятия является закрепление навыков

- организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
- оценки предварительных финансовых затрат на проектирование и строительство гостиничного предприятия планирования гостиничной деятельности

Практические навыки:

- навыками разработки технического задания и ТЭО в соответствии с системой классификации гостиниц и других средств размещения



- бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия;
- функционального зонирования помещений гостиниц и других средств размещения;

Контрольные задания:

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

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;

Для определения размеров здания гостиницы разрабатывают:

- размеры и план типовых номеров (см. пример табл. 9, рис. 3);
- планировочную структуру жилого этажа (см. пример табл. 9, рис. 3);
- размеры и планы общественных и вспомогательных помещений, коридора, лифта и лестниц (согласно нормативным требованиям)

1. При разработке используют нормы СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ и систему классификации

Таблица 9. Пример плана и размеров типового номера гостиницы

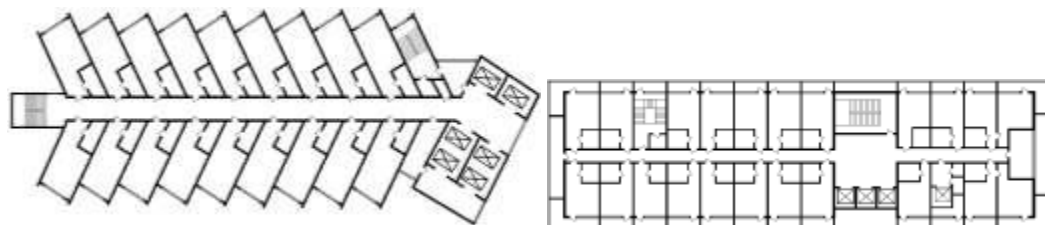
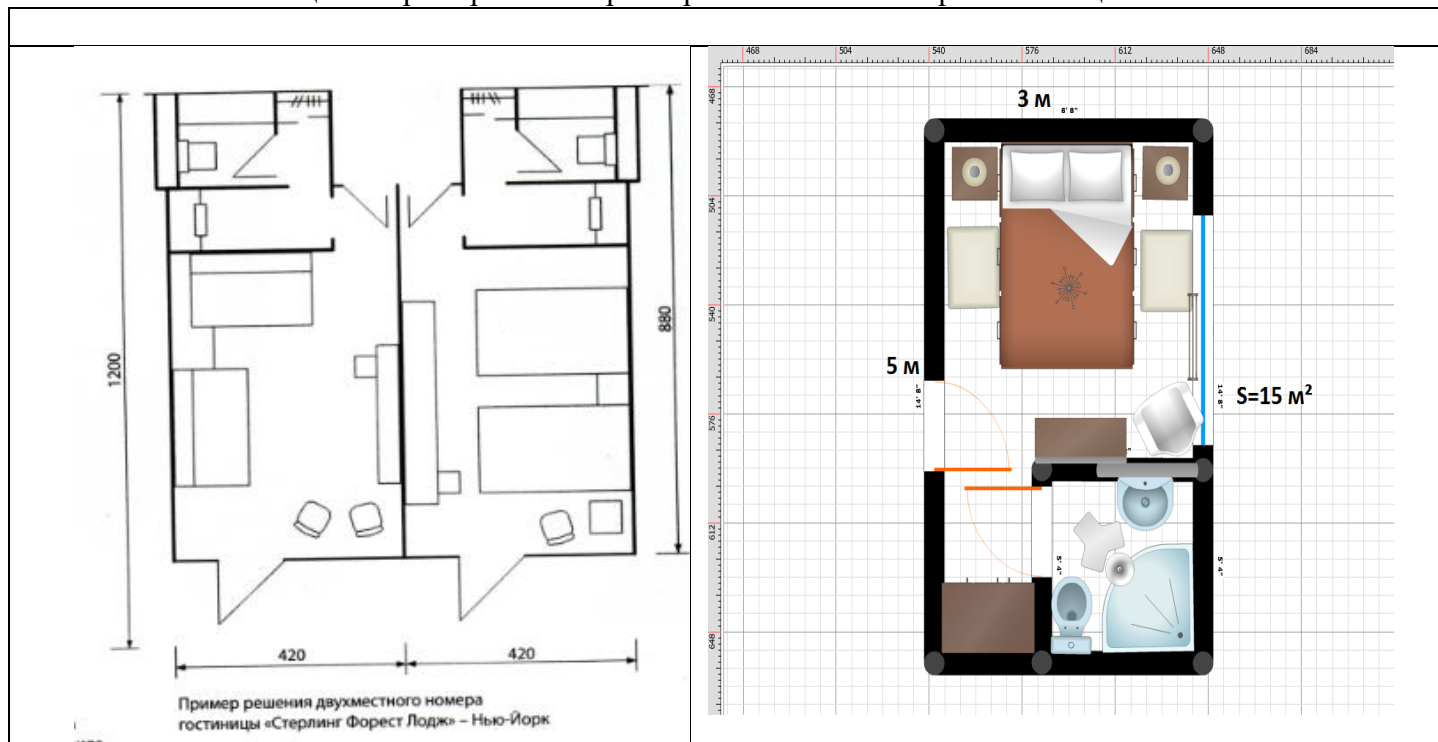


Рис. 3 Пример планов типового жилого этажа

Для ТЭО определяется:

- общая площадь гостиницы - сумма площадей номерного фонда, вспомогательной и общественных помещений (см. пример в таблице 10)

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 надрасчетами и обоснованием ТЭО.

Таблица 10 - Пример предварительных технико-экономических показателей



Гостиница

Наименование помещения	на 150 номеров Площадь, м ²	200 Номеров Площадь, м ²
Входная группа		
Вестибюль	11,2	11,5
Зона приема гостей	58,24	59,8
Итого входная группа:	69,44	71,3
Рецепция		
Ресепшен (стойка)	13,44	13,8
Магазин 24/7	4,48	4,6
Бар (стойка)	13,44	13,8
Итого рецепция:	31,36	32,2
Общественные зоны		
Бизнес-центр	42,56	43,7
Ресторан 1 (примыкает к бару)	88,48	90,85
Ресторан 2	84,0	86,25
Завтраки	38,5	78,0
Переговорная	47,04	48,3
Фитнесс	41,44	42,55
Санузел мужской	13,44	13,8
Санузел женский	13,44	13,8
Коридоры и т.п.	41,44	42,55
Багажная (камера хранения)	3,36	3,45
Итого общественные зоны:	433,7	463,25
Гостевые этажи		
Номера с двумя кроватями, 20,5 м ² /ном. (136/150 ном. и 186/200 ном)	2788,0	3813,0
Номера для инвалидов, 28 м ² /ном. (14)	392,0	392,0
Эвакуационные лестницы (2 шт.) на 7 эт.	247,33	247,33
Лифты (3 шт.)	10,5	10,5
Гостевые коридоры (первый этаж)	35,84	36,8
Гостевые коридоры (7 этажей)	402,5	402,5
Лифтовые холлы(7 этажей)	46,7	46,7
Помещения горничной (7 этажей)	165,7	165,7
Итого гостевые этажи:	4088,57	5114,53
Служебные помещения		
Кухня	103,5	138,0
Хранение продуктов	12,0	16,0
Хозяйственные помещения/прачечная	40,5	54,0
Комната отдыха персонала	24,0	32,0
Вент. Камера	69,0	92,0
Электрощитовая	7,5	10,0
Служба эксплуатации	7,5	10,0
Коридоры	19,5	26,0
Итого служебные помещения:	283,5	378,0
Администрация гостиницы		
Офис 1	6,0	6,0
Офис генерального менеджера	9,0	9,0
Офис 2	9,0	9,0
Склад	5,6	5,75
Серверная	7,84	8,05

Коридоры	26,0	26,0
Итого администрация:	63,44	63,8
Общая площадь основных помещений здания:	4970,01	6123,08

Практическое занятие 10

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

Тема занятия: «**Разработка технических заданий, технических стандартов, проектируемой гостиницы и визуализация интерьера**»

План практического занятия

- расчет технико-экономических показателей для ТЭО, на основе нормативной документации системы классификаций гостиниц и иных средств размещения, СП «Здания гостиниц. Правила проектирование»

Целью практического занятия является закрепление навыков

- организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
- основ разработки технического задания, технических стандартов на проект гостиницы в соответствии с требованиями системы классификации гостиниц;

Практические навыки:

- навыками разработки технического задания и технических стандартов в соответствии с системой классификации гостиниц и других средств размещения

Контрольные задания:

Техническое задание должно содержать следующую информацию:

- данные о земельном участке или информация о существующем здании, подлежащем реконструкции;
- описание требований к номерному фонду;
- данные о специфике функционирования общественных зон;
- требования к уровню и стилистике отделки помещений;
- перечень объектов инфраструктуры;
- требования, касающихся архитектурных решений;
- требования по проектированию инженерных сетей;
- требования по благоустройству территории;
- основные технико-экономические показатели;
- этажность, вместимость, пропускная способность;
- требования по обеспечению условий для людей с ограниченными возможностями.

Пример разработки технического задания на сайте УК «Интурист»:

- [http://www.intourist-hotels.ru/upload/documents/tenders/TZ_Hilton2_\(Rev_A\).pdf](http://www.intourist-hotels.ru/upload/documents/tenders/TZ_Hilton2_(Rev_A).pdf)

Для разработки **технических стандартов** гостиницы необходимо

- определить требования 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.



- определить стиль художественного оформления интерьера: определение цветовой гаммы и набора отделочных материалов, подготовка графических и цвето-фактурных вариантов художественного решения, окончательные эскизы (развертки) и колеровочная таблица, сводная карта отделки, карта подбора мебели, спецификация на двери и фурнитуру;
- разработать стандарт оснащения номеров гостиницы (подбор оборудования, отделочных материалов и аксессуаров, светильников, живописи и других интерьеров помещения)- описание стандартов оснащения сопровождается фотоизображениями, проектными эскизами.

3 контрольная точка

Практическое занятие 11

Вид практического занятия: **защита предпроектных предложения 3 контрольной точки**

Тема занятия: «**Предпроектные предложения для ТЭО гостиничного комплекса**»

План практического занятия:

- презентации разработанных выборочных технических заданий и ТЭО
- презентация архитектурно-планировочных решений и разработки требований к функциональным помещениям гостиниц и других средств размещения;
- визуализация интерьеров с помощью метода коллажа

Целью практического занятия является закрепление навыков

- организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения
- планирования, анализа и оценки результаты деятельности гостиниц и других средств размещения, обслуживания потребителей
- оценки предварительных финансовых затрат на проектирование и строительство гостиничного предприятия планирования гостиничной деятельности

Практические навыки:

- навыками разработки технического задания и ТЭО в соответствии с системой классификации гостиниц и других средств размещения
- бизнес-планирования деятельности гостиничного предприятия;
- функционального зонирования помещений гостиниц и других средств размещения;

Контрольные задания:

Требование к содержанию 3 контрольной точки:

Отчет должен содержать:

1. зонирование территории (расположение на генплане):

- основное здание и отдельно стоящие домики (коттеджи, виллы и пр.) ГК;
- СПА-центры, конференц-залы, пр.;
- сооружения для развлечения и занятий спортом на открытом воздухе (аквапарк, плавательный бассейн, спортивные и детские площадки и др.);
- тематические зоны;
- садово-парковые и ландшафтные зоны;
- хозяйственные, служебные, парковки и пр.

2. 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
3. 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.:
4. техническое задание, перечень и описание нормативных требований
- к техническому оснащению помещений основного здания гостиничного комплекса, рекреационных, интерактивных зон (аттракционам, бассейнам и пр.)
 - по концептуальным решениям ГК (экологическим, оздоровительным, и др.)

Практическое занятие 12 -13

Вид практических занятий: работа над проектом в малых группах, подготовка группового проекта

Тема занятия: «Проектирование мероприятий к «Start-up» гостиничного комплекса. Тристадиизапускаотеля: «pre-opening», «soft-opening» и «grand-opening». «Организационное проектирование гостиничного предприятия»

Концепция управления на этапе отеля к запуску предусматривает следующие этапы, представленные на схеме:



План практического занятия по разработке проектных предложений группового проекта:

- 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 штатного расписания и ФОТ.

Целью практического занятия является закрепление навыков

- проектирования организационной структуры и процессов различных типов гостиничного предприятия;

Практические навыки:

формирование практических навыков:

- проектирования функциональных процессов и взаимосвязей служб гостиниц и других средств размещения;
- организационного проектирования гостиничного комплекса/гостиничной сети;
- оценки предварительных финансовых затрат на проектирование и строительство гостиничного предприятия;
- проектирования различных технологических и организационно-управленческих процессов;

Контрольные задания:

Для расчета количества необходимого персонала можно использовать среднестатистические показатели по количеству персонала из расчета на один номер.

Таблица. 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

Решение кадрового вопроса охватывает несколько аспектов. До начала отбора персонала должны быть сформированы миссия, корпоративная политика, стандарты сервиса и выполнения технологических операций, утверждены должностные инструкции, положения об отделах, штатное расписание гостиницы, причем некоторые из названных документов (штатное расписание, должностные инструкции, стандарты сервиса и др.) разрабатываются еще на стадии предпроектных работ.

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

Планирование мероприятий по продвижению гостиницы. Проектирование event-мероприятий:

- подготовки программы продвижения и различных ценовых спецпредложений, сформированных в зависимости от сезона, состава семьи, количества ночей, и т.п.;
- разработка плана рекламной компании
- разработки программы событий

Планирование доходности составление различных отчетов рекомендуется осуществлять в табличной форме в Microsoft Excel.

1 часть Обсуждение кейса. Выбор наиболее эффективной политики доходности гостиницы

	Группы MICE	Спортсмены, детские группы	VIP- сегмент	Купонаторы
номеров	100	100	100	100
ADR	2500р	1500р	4000р	1200р
загрузка	65%	65%	40%	75%
ДОХОД ОТ ПИТАНИЯ и доп.услуг	500 р	500 р	500 р	500р
ср.кол-во человек в месяц	1.5	2	1.3	1.5
человек в месяц	2973.8	3965	1586	3431.3
ДОХОД ОТ ПРОЖИВАНИЯ	4.956.250	2.973.750	4.880.000	2.745.000
ДОХОД ОТ ПИТАНИЯ	1.486.875	1.982.500	793.000	1.715.625
ОБЩИЙ ДОХОД	6.443.125	4.956.250	5.573.000	4.460.425
RevPAR	1625 р	975 р	1600 р	900 р
RevPAC	2166.7 р	1250 р	3576.9 р	1300 р

2 часть Для примеров составления прогноза доходности, прибыли проекта проводится мастер-класс с предоставлением коммерческой информации (табл.12).

Таблица 12. Планирование доходности ГК на 10 лет

гостиница 1											
в USD	Год 1	Год 2	Год 3	Год 4	Год 5	Год 6	Год 7	Год 8	Год 9	Год 10	in %
Доход	762 210	777 835	793 781	810 053	826 660	843 606	860 900	878 548	896 559	914 938	100%
размещение в номерах	500 025	510 276	520 736	531 411	542 305	553 422	564 768	576 345	588 160	600 218	66%
еда и напитки	209 748	214 048	218 436	222 914	227 483	232 147	236 906	241 762	246 719	251 776	28%
услуги	52 437	53 512	54 609	55 728	56 871	58 037	59 226	60 441	61 680	62 944	7%
Прямые затраты	(131 900)	(134 604)	(135 064)	(137 828)	(140 650)	(143 529)	(146 467)	(149 466)	(152 530)	(155 648)	17%
Валовой операционный доход	630 310	643 232	658 717	672 225	686 010	700 077	714 433	729 083	744 029	759 290	83%
валовая прибыль	83%	83%	83%	83%	83%	83%	83%	83%	83%	83%	
Трудовые затраты	(82 800)	(84 497)	(86 230)	(87 997)	(89 801)	(91 642)	(93 521)	(95 438)	(97 394)	(99 391)	11%
Административно-управленческие расходы	(17 000)	(17 349)	(17 704)	(18 067)	(18 437)	(18 815)	(19 201)	(19 595)	(19 996)	(20 406)	2%
Затраты на маркетинг и организацию деятельности	(40 601)	(41 434)	(42 283)	(43 150)	(44 034)	(44 937)	(45 858)	(46 798)	(47 758)	(48 737)	5%
Налоги на прибыль	(16 293)	(16 627)	(16 968)	(17 316)	(17 671)	(18 033)	(18 403)	(18 780)	(19 165)	(19 558)	2%
Прибыль до уплаты налогов	473 616	483 325	495 533	505 695	516 066	526 650	537 450	548 472	559 715	571 198	62%
рентабельность до уплаты налогов	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	62%	
Снижение стоимости и амортизация	(23 625)	(23 624)	(23 623)	(23 622)	(23 621)	(23 620)	(23 619)	(23 618)	(23 617)	(23 616)	3%
Чистый доход от основной деятельности	449 991	459 701	471 910	482 073	492 445	503 030	513 831	524 854	536 098	547 582	60%
Прибыль от дохода от основной деятельности	59%	59%	59%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	60%	
Налог на прибыль	(53 999)	(55 164)	(56 629)	(57 849)	(59 093)	(60 364)	(61 660)	(62 982)	(64 332)	(65 710)	7%
Прибыль после уплаты налогов	395 992	404 537	415 281	424 224	433 352	442 666	452 171	461 871	471 767	481 872	53%

В международной практике сетевых гостиничных комплексов используется программа отчетности «USALI» (Uniform System of Accounting in Lodging Industry). Информационная система представляет собой комплекс программных средств, объединенных в единую систему. Система предназначена для своевременного получения бухгалтерской, налоговой, оперативной отчетности, а также управленческой отчетности USALI. Центральным модулем данной системы является современная бухгалтерская система, отвечающая всем требованиям ПБУ РФ.

Показатели доходов на номер и кв. м.

Категория номеров гостиниц	Код категории номера	НФ. Категория номеров	ПЛАН		ФАКТ		Выручка с 1 номера и м. кв.					
			Количество номеров в эксплуатации	Площадь (м кв.)	Количество номеров в эксплуатации	Площадь (м кв.)	ПЛАН	ФАКТ	ПЛАН	ФАКТ		
Апартаменты	AP		1	20					5 203 377	260		
Двухместный стандарт (double)	DSO		17	340					5 203 377	260	169,00	
Двухместный стандарт (twin)	DST		113	2 280					5 203 377	260		

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

$Ток = И / П$, где

И - инвестиции на строительство

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

Практическое занятие 14

Вид практического занятия: работа в малых группах, подготовка группового проекта и проведение мастер-класса

Тема занятия: «Разработка стандартов для гостиничного комплекса/ сети и разработка системы оценки качества проектируемого ГК/ сети»

План практического занятия

- разработка стандарта оснащения номерного фонда;
- Разработка стандартов и листов оценки качества обслуживания ГК: СПиР; службы номерного фонда; службы питания.

Целью практического занятия является закрепление навыков

- совершенствования гостиничной деятельности и формированию клиентурных отношений

-внедрения изменений корпоративных норм и технических стандартов деятельности гостиничной сети;



Практические навыки:

-внедрения изменений корпоративных норм и технических стандартов деятельности гостиничной сети;

Контрольные задания:

Стандарт должен иметь единую структуру. Ниже приводится информационная карта документа, форма которой может быть утверждена для стандартов.

Название документа	СТАНДАРТ службы
Утверждено	Приказом Генерального директора ООО «Гостиница « X » № _____ от « _____ » _____ 2017 г.
Дата вступления в силу	В соответствии с Приказом Генерального директора Гостиница ООО «Х» № _____ от « _____ » _____ 201 г.
Срок действия	Бессрочно
Цель создания	Цель разработки настоящего Стандарта: <ul style="list-style-type: none">• обеспечение высокого качества обслуживания мероприятий;• повышение уровня взаимодействия между службами;• обеспечение конкурентоспособности и качества услуг;
Владелец (разработчик) документа	Директор по персоналу _____ подпись / _____ / расшифровка подписи
Структурное подразделение	« _____ » _____ 201 г. Все отделы

В начало каждого стандарта рекомендуется размещать корпоративные ценности
Например, корпоративные ценности «Хилтон»:

Наши ценности

*Мы с истинным вдохновением обеспечиваем нашим гостям незабываемые
впечатления от пребывания у нас*

Мы всегда делаем то, что правильно

Мы лидеры не только в нашей отрасли, но и в наших сообществах

Мы работаем как команда во всем, что делаем

Мы полностью отвечаем за свои действия и решения

Мы работаем быстро и дисциплинированно

4 контрольная точка Практическое занятие 15

Вид практического занятия: деловая игра и защита группового (индивидуального)
проекта

Тема занятия: «Проведение конкурса проектов»

План практического занятия

Подготовка группового проекта к защите проводится в виде деловой игры. 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 из группы студентов). В результате тайного голосования проводится выбор победителя проекта гостиничного комплекса. Критерии по конкурсу проектов проводится согласно разделу 7.2 («критерии к защите проектов»)

Целью практического занятия является закрепление навыков:

- совершенствования гостиничной деятельности
- работы в команде проектной группы
- защиты проекта

Практические навыки:

- подготовки гостиничного предприятия к запуску («startup»)
- внедрения изменений корпоративных норм и технических стандартов деятельности гостиничной сети;
- организационного проектирования гостиничного комплекса/гостиничной сети;
- разработки проектов ГК в соответствии с системой классификации гостиниц и других средств размещения

Контрольные задания:

- проектирование организационной структуры и штатное расписание
- описание программ обслуживания с использованием тематических зон (типовые программы включаются в план прогноза по доходам и отдельно не описывается)
- расчет затрат
- прогнозирование доходов
- предполагаемый срок окупаемости проекта
- маркетинговые мероприятия (ценовая политика, продвижение и пр.)

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	0-20
Обосновано конкурентное преимущество ГК (не менее 5-8 показателей)	0-10
Оформление, визуализация проекта	0-5
КРІ*	
Итоговый балл	% КРІ

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

КРІ - участия в проекте

	Критериооценки \ 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»:

– 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. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. - ISBN 978-5-00091-514-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1856700>
2. Гостиничный менеджмент: учебное пособие / Н.В. Дмитриева, Н.А. Зайцева, С.В. Огнева, Р.Н. Ушаков; под ред. Н.А. Зайцевой. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 352 с. - ISBN 978-5-16-016041-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1855501>
3. Крупина, Н. Н. Стратегический менеджмент в гостинично-ресторанном сервисе : учебное пособие / Н.Н. Крупина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 211 с. — DOI 10.12737/1832108. - ISBN 978-5-16-017232-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1832108>
4. Семеркова Л.Н. Технология и организация гостиничных услуг : учебник / Л.Н. Семеркова, В.А. Белякова, Т.И. Шерстобитова, С.В. Латынова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 320 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — DOI 10.12737/6085. - ISBN 978-5-16-010163-7. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/186762>
5. Ульяновченко Л.А. Проектирование гостиничной деятельности : учебное пособие / коллектив авторов; под ред. Л.А. Ульяновченко. — М. : КНОРУС, 2019. — 224 с. — Режим доступа <https://www.book.ru/book/919850>

б) нормативные документы

6. ПП РФ № 1860 от 2020-11-18 Положение о классификации гостиниц
7. СВОД ПРАВИЛ СП 257. 1325800.2020 ЗДАНИЯ ГОСТИНИЦ ПРАВИЛА ПРОЕКТИРОВАНИЯ
8. ГОСТ 32611-2014 Туристские услуги. Требования по обеспечению безопасности туристов
9. ГОСТ Р 52887-2018 Услуги детям в организациях отдыха и оздоровления
10. ГОСТ Р 58526-2019 Контроль качества услуг детям в организациях отдыха и оздоровления
11. ГОСТ 32613-2014 Туристские услуги. Услуги туризма для людей с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
12. ГОСТ Р 55699-2013 Доступные средства размещения для туристов с ограниченными физическими возможностями. Общие требования
13. Стандарт СТО-56171713-007-2020 «Услуги средств размещения. Требования экологической безопасности и методы оценки» (до 31.12.2025 г.), разработанный в рамках системы добровольной экологической сертификации
14. Градостроительный Кодекс Российской Федерации
15. Федеральный закон «Об инвестиционной деятельности в Российской Федерации, осуществляемой в форме капитальных вложений» от 25.02.1999 N 39-ФЗ

б) дополнительная литература:

1. Гаврилов, Д. А. Проектно-сметное дело : учебное пособие / Д.А. Гаврилов. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 352 с.. - ISBN 978-5-16-015426-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1880922>
- Чаплина, А. Н. Стратегическое развитие предприятий гостиничных услуг на основе репутационного потенциала: Монография / Чаплина А.Н., Герасимова Е.А., Шатрова А.П. - Краснояр.:СФУ, 2016. - 160 с.: ISBN 978-5-7638-3480-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/96702>



8.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM. Режим доступа: <https://znanium.com/>
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru. Режим доступа: <https://book.ru/>

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

1. Microsoft Windows
2. Microsoft Office
3. Профессиональная база данных «Федеральная служба государственной статистики». Режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/>
4. Министерство экономического развития Российской Федерации. Режим доступа: <https://www.economy.gov.ru/>
5. Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс. Режим доступа: <https://www.consultant.ru/>
6. Информационная справочная система «Интернет-версия справочно-правовой системы «Гарант»» (информационно-правовой портал «Гарант.ру»). Режим доступа: <http://www.garant.ru>
7. Еженедельный дайджест новостей сферы гостеприимства. Всё об отелях, гостиницах. Режим доступа: <http://hotelier.pro>
8. Hospitality Online Expo. Технологии. Инновации. Опыт. Международная онлайн-выставка технологий индустрии гостеприимства. Режим доступа: <https://hotelier.pro/news/item/itogi-vystavki-hospitality-online-expo-i-ssylki-na-poleznye-materialy/>
9. Портал про гостиничный бизнес (Pro Hotel). Режим доступа: <http://prohotel.ru/>

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

Процесс изучения дисциплины «Гостиничный девелопмент» 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 «Гостиничный девелопмент» в предлагаемой методике обучения выступают лекционные и практические занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а так же самостоятельная работа обучающихся.

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.

Практические занятия. Практические занятия по дисциплине «Гостиничный девелопмент» 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.

Практические занятия способствуют более глубокому пониманию теоретического материала учебного курса, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности студентов.

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 «Гостиничный девелопмент», 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 «Гостиничный девелопмент» 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

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

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 «Гостиничный девелопмент» проводятся в следующих оборудованных учебных кабинетах, оснащенных соответствующим оборудованием и программным обеспечением:

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