

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института экономики, финансов и
управления в АПК
Гуныко Юлия Александровна

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.13.04 Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг

43.03.03 Гостиничное дело

Сервис гостинично-ресторанных, спортивных, развлекательных комплексов

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» является формирование у студентов системных знаний, профессиональных компетенций и практических навыков, необходимых для разработки, обоснования и реализации проектов в сфере гостеприимства.

Достижение этой цели предполагает решение следующих задач:

Изучение нормативной базы: освоение стандартов, правил и технических регламентов (ГОСТ, СНИП, СанПиН), регламентирующих проектирование и эксплуатацию гостиниц и ресторанов.

Формирование проектного мышления: обучение методологии создания концепции гостинично-ресторанного продукта — от идеи и маркетингового анализа до разработки технического задания.

Освоение принципов зонирования: изучение правил функционального разделения пространства (жилые, общественные, служебные зоны) для обеспечения комфорта гостей и эффективности работы персонала.

Анализ инженерных систем: получение знаний о требованиях к инженерно-техническому оснащению объектов (вентиляция, водоснабжение, электроснабжение, системы безопасности).

Развитие навыков экономического обоснования: обучение методам расчета технико-экономических показателей проекта и оценки его инвестиционной привлекательности.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.1 Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	знает <input type="checkbox"/> основы функционирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства умеет <input type="checkbox"/> управлять бизнес-процессами в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства владеет навыками <input type="checkbox"/> методами проектирования системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства
ПК-2 Способен осуществлять управление ресурсами департаментов (служб, отделов) организации индустрии гостеприимства	ПК-2.2 Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	знает <input type="checkbox"/> особенности управления ресурсами департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства умеет <input type="checkbox"/> применять стратегические и тактические методы анализа потребностей департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса в материальных ресурсах и

			<p>персонале</p> <p>владеет навыками</p> <p><input type="checkbox"/> планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале</p>
<p>УК-1</p> <p>Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</p>	<p>УК-1.1</p> <p>Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи</p>	<p>знает</p> <p><input type="checkbox"/> основные методики поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка гостинично-ресторанных услуг</p> <p>умеет</p> <p><input type="checkbox"/> анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие</p> <p>владеет навыками</p> <p><input type="checkbox"/> методами ранжирования информацию, требуемой для решения поставленной задачи</p>	
<p>УК-2</p> <p>Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющих ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.2</p> <p>Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p>	<p>знает</p> <p><input type="checkbox"/> действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p>умеет</p> <p><input type="checkbox"/> выбирать оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности</p> <p>владеет навыками</p> <p><input type="checkbox"/> навыками учета действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения при решении профессиональных задач</p>	

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Маркетинг и продвижение гостиничного продукта

Прикладная математика

Технологическое предпринимательство

Организация и планирование деятельности предприятий сервиса

Информационные технологии

Государственное и муниципальное управление

Контрактная система в сфере закупок

Управление охраной труда в организации

Организация и функционирование КФХ

Спортивно-оздоровительный сервис

Основы гостиничного бизнеса

Техника и технологии сервисной деятельности

Организация и технология работы гостиничных служб

Организация работы АХС в гостинице

Сервисная деятельность

Организация деятельности объектов сельского туризма

Ознакомительная практика

Организационно-управленческая практика

Учебная организационно-управленческая практика

География

Регионоведение

Стилистика

Философия

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Менеджмент

Проектная деятельность

Управление персоналом

Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Общественный проект «Обучение служением»

Правоведение

Статистика в сервисе и туризме

Освоение дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика

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

Общая трудоемкость дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	144/4	18	36		54	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8	8				
практической подготовки		10	20		36		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	144/4						0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов				Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикаторов достижения компетенций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия					Самостоятельная работа
					Практические	Лабораторные				

1.	1 раздел. Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг									
1.1.	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	7	3	1	2		2	КТ 1	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2
1.2.	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2	КТ 1	Устный опрос, Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	УК-1.1, УК-2.2
1.3.	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	7	3	1	2		2	КТ 1	Круглый стол	ПК-2.1, ПК-2.2
1.4.	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2	КТ 1	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.5.	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	7	3	1	2		2	КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
1.6.	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2	КТ 1	Кейс-задача	УК-1.1, УК-2.2
1.7.	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.8.	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2	КТ 2	Круглый стол	ПК-2.1, ПК-2.2
1.9.	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	7	3	1	2		2	КТ 2	Доклад	ПК-2.1, ПК-2.2
1.10.	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	7	3	1	2		4	КТ 2	Устный опрос	УК-1.1, УК-2.2
1.11.	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		4	КТ 2	Задачи	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
1.12.	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	7	3	1	2		4	КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.13.	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	7	3	1	2		4	КТ 3	Тест, Круглый стол	ПК-2.1, ПК-2.2
1.14.	Особенности проектирования гостиничных предприятий	7	3	1	2		4	КТ 3	Тест, Контекстная задача	ПК-2.1, ПК-2.2

1.15.	Особенности проектирования предприятий общественного питания	7	3	1	2		4	КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.16.	Особенности проектирования санаторных комплексов	7	3	1	2		4	КТ 3	Тест, Разноуровневые задачи и задания	ПК-2.1, ПК-2.2
1.17.	Особенности проектирования туристских комплексов	7	3	1	2		4	КТ 3	Тест, Реферат	ПК-2.1, ПК-2.2
1.18.	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	7	3	1	2		4	КТ 3	Тест	ПК-2.1, ПК-2.2, УК-1.1, УК-2.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		144	18	36		54			
	Итого		144	18	36		54			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	1/-
Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	1/-
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	1/1
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	1/1
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	1/1
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	1/-
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	1/-
Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	1/-
Направления	Направления совершенствования процесса	1/-

совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	оказания гостинично-ресторанных услуг	
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	1/-
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	1/1
Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	1/1
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	1/-
Особенности проектирования гостиничных предприятий	Особенности проектирования гостиничных предприятий	1/-
Особенности проектирования предприятий общественного питания	Особенности проектирования предприятий общественного питания	1/1
Особенности проектирования санаторных комплексов	Особенности проектирования санаторных комплексов	1/1
Особенности проектирования туристских комплексов	Особенности проектирования туристских комплексов	1/1
Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	1/1
Итого		18

5.2.1. Семинарские (практические) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/1/2

Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/1/2
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/1/1
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/1/1
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Пр	2/-/2
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/1/2
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Пр	2/1/2
Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Пр	2/-/2
Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Пр	2/-/2
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Пр	2/-/2
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/1/2
Планирование	Планирование производственно-	Пр	2/-/2

производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов		
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Пр	2/-/2
Особенности проектирования гостиничных предприятий	Особенности проектирования гостиничных предприятий	Пр	2/-/2
Особенности проектирования предприятий общественного питания	Особенности проектирования предприятий общественного питания	Пр	2/-/2
Особенности проектирования санаторных комплексов	Особенности проектирования санаторных комплексов	Пр	2/-/2
Особенности проектирования туристских комплексов	Особенности проектирования туристских комплексов	Пр	2/-/2
Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	Пр	2/-/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	2

Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	2
Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	2
Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	2
Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	2
Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	2
Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	2
Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	2
Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	2
Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	4
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	4

Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	4
Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	4
Особенности проектирования гостиничных предприятий	4
Особенности проектирования предприятий общественного питания	4
Особенности проектирования санаторных комплексов	4
Особенности проектирования туристских комплексов	4
Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов	4

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (задачи, кейс-задача, доклад, контекстная задача, разноуровневые задачи и задания, реферат) (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг. Понятие сервисных продуктов и гостинично-ресторанных услуг	Л1.1	Л2.1, Л2.2, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
2	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
3	Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг. Формирование стратегии в сфере гостинично-ресторанных услуг	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
4	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.10, Л3.11
5	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам. Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
6	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
7	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства. Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11

8	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства. Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
9	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг. Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
10	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов. Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
11	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства. Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
12	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов. Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
13	Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности. Современные технологии и методы проектирования гостинично-ресторанной деятельности	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
14	Особенности проектирования гостиничных предприятий. Особенности проектирования гостиничных предприятий	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
15	Особенности проектирования предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
16	Особенности проектирования санаторных комплексов. Особенности проектирования санаторных комплексов	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
17	Особенности проектирования туристских комплексов. Особенности проектирования туристских комплексов	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6, Л3.7, Л3.9, Л3.11
18	Проектирование функциональных	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.3, Л3.4, Л3.6,

процессов и гостинично-ресторанных комплексов. Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов			ЛЗ.7, ЛЗ.9, ЛЗ.11
--	--	--	-------------------

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	
--	--	--

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
7 семестр		
КТ 1	Устный опрос	5
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	5
КТ 1	Круглый стол	8
КТ 1	Задачи	10
КТ 1	Кейс-задача	10
КТ 2	Задачи	0
КТ 2	Круглый стол	10
КТ 2	Доклад	5

КТ 2	Устный опрос	5
КТ 3	Тест	10
КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	10
КТ 3	Круглый стол	5
КТ 3	Контекстная задача	5
КТ 3	Разноуровневые задачи и задания	6
КТ 3	Реферат	6
Сумма баллов по итогам текущего контроля		100
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		170

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Устный опрос	5	
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	5	
КТ 1	Круглый стол	8	
КТ 1	Задачи	10	
КТ 1	Кейс-задача	10	
КТ 2	Задачи	0	
КТ 2	Круглый стол	10	
КТ 2	Доклад	5	
КТ 2	Устный опрос	5	
КТ 3	Тест	10	
КТ 3	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	10	
КТ 3	Круглый стол	5	
КТ 3	Контекстная задача	5	
КТ 3	Разноуровневые задачи и задания	6	
КТ 3	Реферат	6	

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов Задачи решены с небольшими недочетами.

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все

предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг»

Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг.

Жизненный цикл гостиничного и ресторанный проект.

Нормативно-правовая база проектирования в сфере гостеприимства (ГОСТ, СНИП, СанПиН).

Классификация гостиниц и ресторанов: влияние на проектные решения.

Современные тенденции в проектировании гостиничных комплексов.

Специфика проектирования малых средств размещения (хостелы, мини-отели).

Экологические стандарты и «зелёное» проектирование в гостиничном бизнесе.

Принципы универсального дизайна (доступная среда) в гостиницах и ресторанах.

Роль брендинга в формировании концепции гостинично-ресторанного объекта.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: цели и структура.

Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: требования к взаимному расположению.

Зона приёма и размещения (Front Office): проектирование стойки ресепшн.

Жилая зона: типы номеров, требования к площади и оснащению.

Общественные зоны гостиницы (лобби, конференц-залы, бизнес-центры).

Зона питания (Food & Beverage): классификация ресторанов при отеле.

Проектирование номерного фонда: стандарты площади и оснащения номеров различных категорий.

Требования к проектированию номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Инженерно-техническое обеспечение гостиничных зданий (вентиляция, кондиционирование, водоснабжение).

Требования пожарной безопасности при проектировании гостиниц и ресторанов.

Акустический комфорт и звукоизоляция в проектировании жилых и общественных зон.

Проектирование ресторанных услуг

Классификация предприятий общественного питания.

Основные этапы проектирования ресторана.

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные помещения, складские зоны.

Проектирование горячего и холодного цехов: требования к технологическому оборудованию.

Зонирование торгового зала ресторана: входная группа, барная стойка, посадочные места.

Требования к проектированию моечной столовой посуды.

Проектирование складских помещений ресторана (кладовые овощей, сухих продуктов).

Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

Влияние концепции кухни на планировочные решения ресторана.

Проектирование систем вентиляции и дымоудаления на кухне ресторана.

Инженерные системы и технологии

Системы электроснабжения гостиниц: категории надёжности, расчёт нагрузок.

Слаботочные системы в гостинице (интернет, телефония, телевидение).

Системы безопасности: видеонаблюдение, контроль доступа, пожарная сигнализация.

Автоматизация инженерных систем («умный дом») в гостиничных номерах.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчёт количества и грузоподъёмности лифтов.

Системы мусороудаления и утилизации отходов в гостиницах и ресторанах.

Водоснабжение и канализация: расчёт водопотребления для гостиницы.

Отопление гостиничных зданий: выбор системы и расчёт тепловых нагрузок.

Специфика проектирования прачечной при гостинице.

Информационные технологии в управлении гостиничным объектом (PMS-системы).

Экономика, организация и управление проектом

Состав и структура проектной документации для строительства гостиницы/ресторана.

Организация авторского надзора за строительством объекта гостеприимства.

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Организация строительного процесса при создании гостиничного комплекса.

Подбор технологического оборудования для ресторана: критерии выбора поставщиков.

Организация работы дизайнерской группы при проектировании интерьера гостиницы/ресторана.

Оценка эффективности инвестиционного проекта в сфере гостеприимства.

Маркетинговая концепция проекта: разработка уникального торгового предложения (УТП).

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей.

Перспективы развития модульного строительства в индустрии гостеприимства (глэмпинги, быстровозводимые отели). Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг.

Жизненный цикл гостиничного и ресторанного проекта.

Нормативно-правовая база проектирования в сфере гостеприимства (ГОСТ, СНиП, СанПиН).

Классификация гостиниц и ресторанов: влияние на проектные решения.

Современные тенденции в проектировании гостиничных комплексов.

Специфика проектирования малых средств размещения (хостелы, мини-отели).

Экологические стандарты и «зелёное» проектирование в гостиничном бизнесе.

Принципы универсального дизайна (доступная среда) в гостиницах и ресторанах.

Роль брендинга в формировании концепции гостинично-ресторанного объекта.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: цели и структура.

Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: требования к взаимному расположению.

Зона приёма и размещения (Front Office): проектирование стойки ресепшн.

Жилая зона: типы номеров, требования к площади и оснащению.

Общественные зоны гостиницы (лобби, конференц-залы, бизнес-центры).

Зона питания (Food & Beverage): классификация ресторанов при отеле.

Проектирование номерного фонда: стандарты площади и оснащения номеров различных категорий.

Требования к проектированию номеров для людей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Инженерно-техническое обеспечение гостиничных зданий (вентиляция, кондиционирование, водоснабжение).

Требования пожарной безопасности при проектировании гостиниц и ресторанов.

Акустический комфорт и звукоизоляция в проектировании жилых и общественных зон.

Проектирование ресторанных услуг

Классификация предприятий общественного питания.

Основные этапы проектирования ресторана.

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные помещения, складские зоны.

Проектирование горячего и холодного цехов: требования к технологическому оборудованию.

Зонирование торгового зала ресторана: входная группа, барная стойка, посадочные места.

Требования к проектированию моечной столовой посуды.

Проектирование складских помещений ресторана (кладовые овощей, сухих продуктов).

Санитарно-гигиенические требования к проектированию предприятий общественного питания.

Влияние концепции кухни на планировочные решения ресторана.

Проектирование систем вентиляции и дымоудаления на кухне ресторана.

Инженерные системы и технологии

Системы электроснабжения гостиниц: категории надёжности, расчёт нагрузок.

Слаботочные системы в гостинице (интернет, телефония, телевидение).

Системы безопасности: видеонаблюдение, контроль доступа, пожарная сигнализация.

Автоматизация инженерных систем («умный дом») в гостиничных номерах.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчёт количества и грузоподъёмности лифтов.

Системы мусороудаления и утилизации отходов в гостиницах и ресторанах.

Водоснабжение и канализация: расчёт водопотребления для гостиницы.

Отопление гостиничных зданий: выбор системы и расчёт тепловых нагрузок.

Специфика проектирования прачечной при гостинице.

Информационные технологии в управлении гостиничным объектом (PMS-системы).

Экономика, организация и управление проектом

Состав и структура проектной документации для строительства гостиницы/ресторана.

Организация авторского надзора за строительством объекта гостеприимства.

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Организация строительного процесса при создании гостиничного комплекса.

Подбор технологического оборудования для ресторана: критерии выбора поставщиков.

Организация работы дизайнерской группы при проектировании интерьера гостиницы/ресторана.

Оценка эффективности инвестиционного проекта в сфере гостеприимства.

Маркетинговая концепция проекта: разработка уникального торгового предложения (УТП).

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей.

Перспективы развития модульного строительства в индустрии гостеприимства (глэмпинги, быстровозводимые отели).

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация туристских и гостинично-ресторанных комплексов. Общие принципы».

1. Чем объединены градостроительные образования в составе рекреационного комплекса?

2. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?

3. Какие виды учреждений входят в состав комплексов отдыха?

4. Какие виды учреждений, входящих в состав туристских комплексов относят к круглогодичным?

5. К каким факторам формирования рекреационных комплексов относят – «тип рекреационного потока»?

6. Чем определяется вместимость рекреационного комплекса?

7. Чем обусловлены различные виды объемно-планировочных структур рекреационных комплексов?

8. Какой вид объемно-планировочной структуры гостиниц используется чаще в стесненной городской застройке?

9. Какие функциональные группы помещений входят в состав санаторных комплексов?

10. Чем характеризуется блочная архитектурно-планировочная композиция санаторного учреждения?

11. От какого показателя зависит состав помещений туристского обслуживания в туристских учреждениях?

12. Какие типы туристских учреждений входят в состав горно-спортивного туристского

ком-плекса?

13. Какие туристские учреждения входят в состав «наплавных» туристских комплексов?
14. Какие функциональные зоны должны включаться в автотуристский комплекс?
15. Какова область применения МГСН 4.16-98?
16. Что отображено на ген. плане гостиничного комплекса?
17. Какую площадь помещений гостиницы называют полезной?
18. Какую площадь помещений гостиницы называют компоновочной?
19. Что показывает сетка колонн 6*6 в каркасе здания?
20. Чем отличаются каркасные здания от полукаркасных?

Вопросы для собеседования по теме: «Планировочная организация гостиниц»

1. Какие условия конкретного района строительства необходимо учесть при строительстве гостиничных предприятий?
2. Перечислить пункты состава предпроектных работ.
3. Какая минимально необходимая информация должна содержаться в задании на проектирование гостиничного предприятия?
4. В чем суть ТЭО проекта гостиничного предприятия?
5. Как Вы понимаете следующий принцип проектирования гостиничного предприятия: «соблюдение одних предпочтений над другими»?
6. Расшифруйте следующие требования к зданиям гостиничных учреждений:
 - технические
 - физиологические
 - экономические
7. Какую информацию можно получить, используя «розу ветров» на плане гостиничного предприятия?
8. Какие основные противопожарные требования к гостиничным зданиям необходимо соблюдать при проектировании и строительстве гостиничного предприятия?
9. Охарактеризуйте систему застройки гостиницы «Хенде» г. Владивостока.
10. В чем суть анфиладной композиционной схемы здания гостиницы?
11. Какие технологические потоки гостиничного предприятия должны изолироваться друг от друга в силу санитарной несовместимости?
12. Сформулируйте основные требования к размещению жилой зоны в составе гостиничного предприятия.
13. Какие конфигурации жилого этажа используются при проектировании гостиниц?
14. Какие помещения общественного назначения разрешено размещать в составе жилой зоны гостиницы?
15. Сформулируйте основной принцип проектирования внутреннего пространства жилого номера гостиничного предприятия.

Блок 1. Теоретические основы и нормативная база

Понятие и сущность проектирования гостинично-ресторанных услуг. Жизненный цикл проекта.

Нормативно-правовая база проектирования: основные ГОСТы, СНиПы и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере гостеприимства.

Классификация гостиниц и отелей. Влияние категории (звездности) на проектные решения.

Классификация предприятий общественного питания. Типы ресторанов, кафе, баров и их особенности проектирования.

Технико-экономическое обоснование (ТЭО) проекта: структура и содержание разделов.

Современные тенденции в дизайне и проектировании: «умный отель», экологичность, концепция wellness.

Блок 2. Функциональное зонирование и архитектура

Функциональные зоны гостиницы: жилая, общественная, служебно-хозяйственная.

Принципы их взаиморасположения.

Проектирование зоны приема и размещения (Front Office): требования к стойке ресепшн, лобби.

Проектирование номерного фонда: типы номеров (стандарт, люкс, апартаменты),

требования к площади и оснащению.

Проектирование общественных зон: конференц-залы, переговорные, фитнес-центры, спа-зоны.

Требования к проектированию номеров для маломобильных групп населения (МГН).

Архитектурно-планировочные решения ресторанов: связь концепции кухни с планировкой зала.

Блок 3. Проектирование производственных помещений (Back of House)

Функциональные зоны ресторана: торговый зал, производственные цеха, складские помещения.

Проектирование горячего цеха: требования к размещению оборудования и технологическим процессам.

Проектирование холодного цеха и цеха обработки овощей: санитарные нормы и правила (СанПиН).

Проектирование моечной столовой посуды и кухонного инвентаря. Требования к подводке воды и канализации.

Проектирование складских помещений: кладовые сухих продуктов, овощей, холодильные камеры.

Вентиляция и кондиционирование на предприятиях общественного питания: удаление запахов и избыточного тепла.

Блок 4. Инженерные системы и безопасность

Инженерно-техническое обеспечение гостиниц: системы электроснабжения (категории надежности), водоснабжение и канализация.

Системы безопасности в гостинице: пожарная сигнализация, системы оповещения, видеонаблюдение и контроль доступа.

Лифтовое хозяйство гостиницы: расчет количества и грузоподъемности лифтов.

Слаботочные системы: телефония, интернет, телевидение (IPTV) в номерах.

Автоматизация инженерных систем («Умный дом»): управление освещением, климатом и шторами в номере.

Блок 5. Экономика и управление проектом

Состав проектной документации: стадии проектирования (эскизный проект, рабочий проект).

Управление инвестиционными рисками при реализации гостиничных проектов.

Оценка экономической эффективности проекта: методы расчета окупаемости (ROI, NPV).

Авторский надзор: роль архитектора и дизайнера в процессе строительства объекта.

Влияние сезонности на проектирование инфраструктуры курортных отелей и санаториев.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.1 Васюкова А. Т., Ермолаев В. А. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 150 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=426381>

дополнительная

Л2.1 Ершов В. Д. Промышленная технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 232 с. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4882

Л2.2 Волк Е. Н., Зырянов А. И. Сервис: организация, управление, маркетинг [Электронный ресурс]: учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019. - 249 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1081771>

Л2.3 Васюкова А. Т. Проектирование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:практикум ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 144 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=430289>

Л2.4 Скобкин С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательство "Магистр", 2018. - 496 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=372104>

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Меняев М. Ф., Кузьминов А. С., Планкин Д. Ю. Информационные системы управления предприятием [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: МГТУ им. Н.Э. Баумана, 2013. - 67 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=52441

Л3.2 Рождественская Л. Н., Главчева С. И. Гостеприимство и сервис в индустрии питания [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 183 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1058887>

Л3.3 Клейман А. А., Евреинов О. Б. Инфраструктура туризма: стратегия развития [Электронный ресурс]:моногр.. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 386 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=515226>

Л3.4 Гончарова Л. П. Гостиничный сервис [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2018. - 174 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=987236>

Л3.5 Дмитриева Н. В., Зайцева Н. А. Гостиничный менеджмент [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 352 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=391634>

Л3.6 Санамян Г. В. Организация и планирование деятельности предприятий сервиса [Электронный ресурс]:учебное пособие; ВО - Аспирантура, Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Ростов-на-Дону: РГУПС, 2019. - 132 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/147359>

Л3.7 Чудновский А. Д., Жукова М. А. Индустрия гостеприимства: основы организации и управления [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2022. - 400 с. – Режим доступа: <http://znaniium.com/catalog/document?id=400093>

Л3.8 Березовая Л. Г. История туризма и гостеприимства:учебник для акад. бакалавриата. - Москва: Юрайт, 2017. - 477 с.

Л3.9 Е. В. Скиперская, С. С. Вайцеховская, Н. А. Довготько, М. В. Пономаренко, И. В. Грузков ; Ставропольский ГАУ Теоретические и практические особенности стратегического планирования предприятий сферы услуг:учеб. пособие. - Ставрополь, 2022. - 3,13 МБ

Л3.10 Бай Т. В. Гостиничная индустрия: современные концепции организации гостиничного бизнеса. Управление продажами гостиничного продукта [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2024. - 298 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/401066>

Л3.11 Киселева Р. Ф. Предпринимательство в сфере туризма и гостеприимства [Электронный ресурс]:учебник; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 228 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/450800>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	Проектирование процесса оказания услуг: учебное пособие / Е.В. Храпова, Е.А. Балашова, Н.М. Калинина [и др.]. – Омск: Омский государственный технический университет (ОмГТУ), 2020. – 157 с.	https://biblioclub.ru/index.php?
2	Тимофеева, Е.С. Проектирование гостиничной деятельности: учебное пособие / Е.С. Тимофеева, С.А. Коломоец. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2023. – 192 с.	https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701193

3	Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 231 с.	https://urait.ru/bcode/513831
4	Васюкова, А. Т. Проектирование предприятий общественного питания : практикум / А. Т. Васюкова. - 2-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2020. - 144 с.	https://znanium.com/catalog/product/2083927
5	Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 299 с.	https://urait.ru/bcode/513830

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Методические указания обучающимся по выполнению практической работы по дисциплине Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	404/ИТ Ф	Оснащение: столы – 28 шт., стулья – 28 шт., телевизор Sony -1 шт., компьютер Kraftway – 13 шт., автоматизированный комплекс сферы услуг HoReCa (отель, ресторан, кафе), учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

		303/ИТ Ф	Оснащение: столы – 17 шт., стулья – 30 шт., проектор Acer -1 шт., компьютер Kraftway – 1 шт., моноблок Acer - 6 шт., SmartBoard - 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты,
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		
		214/НК библио тека	<p>Специализированная мебель на 130 посадочных мест, персональные компьютеры, моноблоки – 80 шт., копир А3 - 3, принтер матричный - 2, МФУ ч/б – 7 шт., МФУ цветной – 2 шт., принтер ч/б – 8 шт., принтер цветн. - 2 шт., сканер – 2 шт., сканеры штрих-кода - 5, наушники - 10 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ к российским и международным ресурсам и базам данных, доступ к электронно-библиотечным системам, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета. Открытый доступ к фонду учебной, научной и художественной литературы.</p>

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело (приказ Минобрнауки России от 08.06.2017 г. № 515).

Автор (ы)

_____ доц. , кэн Кабардокова Любовь Анатольевна

Рецензенты

_____ доц. , кэн Варивода Валентина Сергеевна

_____ проф. , дэн Беликова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 29 от 24.02.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Заведующий кафедрой _____ Иволга Анна Григорьевна

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт экономики, финансов и управления в АПК протокол № 6 от 02.04.2026 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____