

**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

формирование системы научных и профессиональных знаний в области проектирования гостинично-ресторанных услуг и овладение методами проектирования предприятий индустрии гостеприимства

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 персонале владеет навыками <input type="checkbox"/> планирования потребностей департаментов (служб, отделов) в материальных ресурсах и персонале
УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	знает <input type="checkbox"/> основные методики поиска, сбора и обработки информации о состоянии рынка гостинично-ресторанных услуг умеет <input type="checkbox"/> анализировать задачи в сфере профессиональной деятельности, выделяя ее базовые составляющие владеет навыками <input type="checkbox"/> методами ранжирования информацию, требуемой для решения поставленной задачи

<p>УК-2 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 Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения</p>	<p>знает <input type="checkbox"/> действующие правовые нормы в сфере гостинично-ресторанного бизнеса</p> <p>умеет <input type="checkbox"/> выбирать оптимальный способ решения задач в сфере профессиональной деятельности</p> <p>владеет навыками <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:

- Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
- Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
- Организационно-управленческая практика
- Организация деятельности объектов сельского туризма
- Организация и технология работы гостиничных служб
- Организация работы АХС в гостинице
- Основы гостиничного бизнеса
- Стилистика
- Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
- Технологическое предпринимательство
- Управление персоналом
- Философия
- Цифровые технологии в профессиональной деятельности
- Имиджелогия в социально-культурном сервисе
- Проектная деятельность
- Спортивно-оздоровительный сервис
- Статистика в сервисе и туризме
- Техника и технологии сервисной деятельности
- Учебная организационно-управленческая практика
- Менеджмент
- Регионоведение
- Сервисная деятельность
- География
- Ознакомительная практика
- Правоведение
- Прикладная математика
- Информационные технологии Цифровые технологии в профессиональной деятельности

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Прикладная математика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии

Технологическое предпринимательство
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика

Информационные технологии
Организация и планирование деятельности предприятий
сервиса

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Информационные технологии
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Спортивно-оздоровительный сервис

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Основы гостиничного бизнеса
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Техника и технологии сервисной деятельности

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Организация и технология работы гостиничных служб
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Организация работы АХС в гостинице

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологииСервисная деятельность
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологииОрганизация деятельности объектов сельского туризма

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Ознакомительная практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Организационно-управленческая практика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Учебная организационно-управленческая практика
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
География

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Регионоведение
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Стилистика

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Философия
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Менеджмент
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Проектная деятельность

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Управление персоналом
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Имиджелогия в социально-культурном сервисе

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Общественный проект «Обучение служением»
Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
Организационно-управленческая практика
Организация деятельности объектов сельского туризма
Организация и технология работы гостиничных служб
Организация работы АХС в гостинице
Основы гостиничного бизнеса
Стилистика
Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
Технологическое предпринимательство
Управление персоналом
Философия
Цифровые технологии в профессиональной деятельности
Имиджелогия в социально-культурном сервисе
Проектная деятельность
Спортивно-оздоровительный сервис
Статистика в сервисе и туризме
Техника и технологии сервисной деятельности
Учебная организационно-управленческая практика
Менеджмент
Регионоведение
Сервисная деятельность
География
Ознакомительная практика
Правоведение
Прикладная математика
Информационные технологии
Правоведение

Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности
 Маркетинг и продвижение гостиничного продукта
 Организационно-управленческая практика
 Организация деятельности объектов сельского туризма
 Организация и технология работы гостиничных служб
 Организация работы АХС в гостинице
 Основы гостиничного бизнеса
 Стилистика
 Организация и планирование деятельности предприятий сервиса
 Технологическое предпринимательство
 Управление персоналом
 Философия
 Цифровые технологии в профессиональной деятельности
 Имиджелогия в социально-культурном сервисе
 Проектная деятельность
 Спортивно-оздоровительный сервис
 Статистика в сервисе и туризме
 Техника и технологии сервисной деятельности
 Учебная организационно-управленческая практика
 Менеджмент
 Регионоведение
 Сервисная деятельность
 География
 Ознакомительная практика
 Правоведение
 Прикладная математика
 Информационные технологии
 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		Устный опрос УК-1.1, УК-2.2	
1.2.	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2		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		Круглый стол ПК-2.1, ПК-2.2	
1.4.	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2		Задачи ПК-2.1, ПК-2.2	
1.5.	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	7	3	1	2		2		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		Задачи ПК-2.1, ПК-2.2	
1.8.	Обоснование производственных процессов предприятия индустрии гостеприимства	7	3	1	2		2		Круглый стол ПК-2.1, ПК-2.2	
1.9.	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	7	3	1	2		2		Доклад ПК-2.1, ПК-2.2	
1.10.	Нормативно-техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	7	3	1	2		4		Устный опрос УК-1.1, УК-2.2	
1.11.	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	7	3	1	2		4		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 2	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		Тест, Круглый стол	ПК-2.1, ПК-2.2
1.14.	Особенности проектирования гостиничных предприятий	7	3	1	2		4		Тест, Контекстная задача	ПК-2.1, ПК-2.2
1.15.	Особенности проектирования предприятий общественного питания	7	3	1	2		4		Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	ПК-2.1, ПК-2.2
1.16.	Особенности проектирования санаторных комплексов	7	3	1	2		4		Тест, Разноуровневые задачи и задания	ПК-2.1, ПК-2.2
1.17.	Особенности проектирования туристских комплексов	7	3	1	2		4		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	Основы проектирования предприятий	1/-

предприятий индустрии гостеприимства	индустрии гостеприимства	
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 совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	Направления совершенствования процесса оказания гостинично-ресторанных услуг	1/-
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-	Нормативно-техническая документация	Пр	2/-/2

техническая документация проектирования гостинично-ресторанных комплексов	проектирования гостинично-ресторанных комплексов		
Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Маркетинговые исследования в проектировании предприятий индустрии гостеприимства	Пр	2/1/2
Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Планирование производственно-технологической деятельности гостинично-ресторанных комплексов	Пр	2/-/2
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 (кейс-задача) (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	Л3.6
2	Характеристика предприятий индустрии гостеприимства. Характеристика предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	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	Л3.7
4	Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства. Процесс проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	Л3.10
5	Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам. Проектные решения по гостинично-ресторанным услугам	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	
6	Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства. Основы проектирования предприятий индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	
7	Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства. Технико-экономическое обоснование (проект) предприятия индустрии гостеприимства	Л1.1	Л2.1, Л2.3, Л2.4	

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

процессов и гостинично-ресторанных комплексов. Проектирование функциональных процессов и гостинично-ресторанных комплексов			
--	--	--	--

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	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-2.1: Осуществляет формирование и функционирование системы бизнес-процессов в деятельности подразделений предприятий индустрии гостеприимства	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности						x		
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01							x	
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.02							x	
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.03							x	
	Имиджелогия в социально-культурном сервисе				x				
	Качество гостинично-ресторанных услуг							x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме								x
	Маркетинг и продвижение гостиничного продукта				x		x		
	Организация деятельности объектов сельского туризма							x	
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x			
	Организация и технология работы гостиничных служб							x	
	Организация обслуживания в сфере общественного питания								x
	Организация работы АХС в гостинице							x	
	Основы гостиничного бизнеса						x	x	
	Особенности транспортного обслуживания								x
	Проектная работа				x	x			x
Спортивно-оздоровительный сервис				x					
Техника и технологии сервисной деятельности				x					

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
	Технология организации деятельности предприятий питания							x	
	Туристские формальности							x	
	Учебная организационно-управленческая практика				x				
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме							x	
ПК-2.2: Осуществляет текущее и перспективное планирование потребностей департаментов (служб, отделов) предприятий индустрии гостеприимства	Бухгалтерский учет в сфере гостиничной деятельности						x		
	Дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.01							x	
	Инновации в сервисе							x	
	Комплексный экономический анализ хозяйственной деятельности в социально-культурном сервисе и туризме							x	
	Организация деятельности объектов сельского туризма						x		
	Организация и планирование деятельности предприятий сервиса					x			
	Преддипломная практика								x
	Проектная работа				x	x		x	
	Финансово-экономический анализ деятельности предприятий в социально-культурном сервисе и туризме							x	
УК-1.1: Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие; осуществляет поиск информации; определяет и ранжирует информацию, требуемую для решения поставленной задачи	География	x	x						
	Проектная деятельность				x				
	Проектная работа				x	x		x	
	Сервисная деятельность			x					
	Учебная организационно-управленческая практика				x				
Философия					x				
УК-2.2: Выбирает оптимальный способ решения задач, учитывая действующие правовые нормы и имеющиеся условия, ресурсы и ограничения	Инновации в сервисе							x	
	Менеджмент			x					
	Общественный проект «Обучение служением»				x				
	Организационно-управленческая практика						x		
	Правоведение		x						
	Проектная деятельность				x				
	Проектная работа				x	x		x	
	Регионоведение			x					
	Стилистика			x					
Технологическое предпринимательство					x				

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 коррективке, 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	Кейс-задача		10
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи		10
КТ 3	Тест		10
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Кейс-задача	10	
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	10	
КТ 3	Тест	10	

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

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

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»

1. Какие комплексы носят название рекреационных?
2. Почему туристские и гостинично-ресторанные комплексы относят к рекреационным?
3. Перечислите градостроительные факторы формирования рекреационных комплексов.
4. По каким признакам группируют социально-экономические факторы формирования рекреационных комплексов?
5. Как классифицируют рекреационные комплексы по функциональному профилю?
6. Какие основные нормативно-технические документы используются при проектировании и строительстве рекреационных учреждений?
7. Расшифруйте аббревиатуру, дайте точное название и область применения СНиП 2.08.02-89*.
8. Как вы понимаете пункт СНиП, гласящий, что «нормы содержат обязательные рекомендательные и справочные положения».
9. Охарактеризуйте состав санаторного комплекса.
10. Какие группы помещений включают санаторные учреждения?
11. Назовите архитектурно-композиционные приёмы формирования санаторных комплексов.
12. Назовите типы учреждений санаторного комплекса.
13. Дайте определение туристского комплекса.
14. Назовите существующие типы туристских учреждений.

15. Охарактеризуйте архитектурно-пространственную композицию туристских гостиниц.
16. Определите планировочную организацию участка автотуристского учреждения.
17. Что входит в понятие «проектирования здания»?
18. Кто участвует в создании зданий гостиничных комплексов?
19. Перечислите основные принципы проектирования гостиничных предприятий.
20. Перечислите этапы проектирования гостиницы и дайте характеристику каждому этапу.
21. Какой проект называют типовым?
22. Чем типовой проект отличается от индивидуального?
23. Что графически отображено на генеральном плане?
24. Назовите известные системы застроек гостиничных предприятий.
25. Какие схемы применяются при проектировании жилых этажей гостиницы?
26. Какие группы помещений включают СНиП в состав гостиничного предприятия?
27. Перечислите состав помещений общественной части гостиничных комплексов различного назначения.
28. Какие композиционные планировки возможны при проектировании общественной части гостиницы?
29. Какова процедура ввода здания гостиницы в эксплуатацию?
30. Что понимается под «долговечностью» здания?
31. Что такое нормативный и фактический сроки службы здания?
32. Назовите факторы, влияющие на физической износ здания.
33. Назовите основные задачи правильной эксплуатации основных фондов туристских учреждений.
34. Какие конструктивные элементы составляют здание?
35. Перечислите виды планировочных решений жилого этажа.
36. Охарактеризуйте атриумную конфигурацию жилого этажа гостиницы.
37. В чём преимущество коридорной системы планировки жилого этажа гостиницы?
38. Охарактеризуйте зависимость ширины коридора на жилом этаже от расположения помещений и способа открывания двери.
39. Дайте определение номера гостиничного предприятия.
40. Охарактеризуйте состав одно-, двух-, трёх- и многокомнатных номеров гостиничного предприятия.
41. Назовите требования к проектированию внутреннего пространства жилого номера.
42. Назовите минимально-необходимые сведения, которые должно содержать задание на проектирование предприятий общественного питания.
43. Какие группы помещений предусматривает СНиП в составе предприятий общественного питания?
44. Как влияют на расположение зоны раздаточной в составе предприятий питания принятые в нём формы обслуживания?
45. Как грамотно спроектировать внутреннее пространство торгового зала ресторана?
46. Почему группа производственных помещений ресторанов рекомендует располагать в составе предприятия с ориентацией на север или северо-восток?
47. Назовите основные требования к проектированию складской группы в составе предприятия питания.
48. Охарактеризуйте группу административно-бытовых помещений и требования к её проектированию в составе предприятия.
49. Перечислите композиционно-планировочные схемы помещений предприятий общественного питания.
50. Назовите основные требования к размещению ресторанных комплексов и отдельных предприятий в составе городов и посёлков.
51. Как принято рассчитывать потребность в предприятиях питания в городах и посёлках?
52. Что берётся за основу при расчёте потребностей в предприятиях питания при домах отдыха, туристских базах, санаториях, курортах?
53. Сформулируйте основной принцип компоновочного решения здания или

сооружения.

54. Охарактеризуйте основные противопожарные требования к проектированию общественных зданий и сооружений.

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 комплекса?
13. Какие туристские учреждения входят в состав «направных» 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 проектных 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.

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?p11_cid=25&p11_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.znanium.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://znanium.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?p11_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.znanium.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.znanium.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.znanium.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://znanium.com/catalog/document?id=391634>

ЛЗ.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>

ЛЗ.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://znanium.com/catalog/document?id=400093>

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

ЛЗ.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

ЛЗ.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>

ЛЗ.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	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.

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, прочитать 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, прочитать 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

_____ доцент , к.э.н. Варивода Валентина Сергеевна

_____ профессор , д.э.н. Беликова Ирина Петровна

Рабочая программа дисциплины «Основы проектирования гостинично-ресторанных услуг» рассмотрена на заседании Кафедра международного бизнеса и туризма протокол № 28 от 25.05.2025 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 № 8 от 26.05.2025 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело

Руководитель ОП _____